

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ!

Програма телебачення

Домашня газета

Ціна 1 грн

#7(722) 18 лютого 2016 року

• Ремонт?

СЕКРЕТИ ЕКОНОМНОГО ФАРБУВАННЯ

Трубу, що лежить на підлозі чи проходить у кутку, фарбувати щіткою важко — ніяк до неї не доберешся. Для такого випадку можна пошити цигейкову рукавичку хутром доверху. Рукавичку одягають на руку, обмочують у фарбу і, соваючи навколо труби, профарбовують її зі всіх боків.

Щоб олійна фарба під час фарбування не засихала, щоб на ній не утворювалась плівка, покладіть на поверхню фарби кружечок із щільного паперу і залийте тонким шаром олифи.

Щоб малярний пензлик, замащений олійною фарбою, не засихав, покладіть його в скляну банку з розчинником, натягніть на горловину банки поліетиленовий мішечок і затягніть аптечною гумкою.

Стелю у ванній чи кухні можна пофарбувати, не стаючи на табуретку. Для цього слід продовжити ручку малярного валика легкою алюмінієвою трубкою. Щоб при цьому ще й вберегтися від крапель, закріпіть під валиком невеликий бляшаний піддон.

Найлегше відмити руки від олійної фарби олиєю: розтерти по кілька крапель по забруднених місцях, а потім просто змити теплою водою з милом.

• Є ідея!

РОЗВИВАЛЬНА ЗАБАВКА ВЛАСНОРУЧ (гра для дітей від 4 років)

Відріжте від старого одягу рукав з манжетою, що застібається на гудзик. Зашийте по лінії відрізу. Покладіть у цю «торбинку» м'які і тверді іграшки, маленькі кубики, кульки, гудзики тощо. Запропонуйте дитині наосліп знайти все м'яке або тверде, всі кульки або гудзики.

Ще один варіант гри: дитина опускає руку в торбинку, бере будь-яку іграшку і називає її. Після цього виймає іграшку з торбинки і перевіряє.

Гра розвиває дрібну моторику рук, тактильне сприйняття.

3

ЯК ВІДСВІЖИТИ ХЛІБ

ТРЕТИНУ МАТЕРІВ-ОДИНАЧОК ПОЗБАВЛЯТЬ ДОПОМОГИ

З 1 січня цього року для самотніх матерів з дітьми діють нові правила нарахування допомоги. Якщо середньомісячний дохід сім'ї на одну людину перевищує розмір прожиткового мінімуму на дитину, допомогу така сім'я не отримуватиме.

Як пояснили на «гарячій лінії» Кабміну, раніше розмір допомоги рахували за формулою 50% від прожиткового мінімуму мінус середньомісячний дохід на одну людину (враховувалися дані за півроку). При цьому виплата не могла бути нижчою за 30% від прожиткового мінімуму.

Після 1 січня діє формула 100% від прожиткового мінімуму мінус середньомісячний дохід на одну людину (за півроку). Норму про те, що мінімальна виплата не може бути нижчою за 30% від прожиткового мінімуму, скасували.

Наприклад, прожитковий мінімум на дитину до 6 років — 1 167 грн на місяць, від 6 до 18 — 1 455 грн на місяць. Якщо мати із зарплатою 3 тис. грн і двома дітьми (5 і 12 років) раніше отримувала на молодшу дитину 350 гривень і 436 гривень на старшу, то тепер держава платитиме допомогу на 5-річну дитину — 167 грн, а на 12-річну — 455 грн.

При цьому, якщо у жінки із зарплатою 3 тис. грн є одна дитина віком до 5 років, допомога їй після скасування мінімального розміру виплати не належить. Таким чином, за підрахунками Міністерства соціальної політики, які в інтерв'ю «Дзеркалу тижня» озвучив очільник відомства Павло Розенко, підтримки від держави позбудуться 200 тис. матерів-одиначок.

«Цю пільгу отримували 600 тис. жінок. Нині вони проходять перереєстрацію. За нашими оцінками, отримувати допомогу в уже підвищеному розмірі будуть близько 400 тис. жінок», — цитує Розенко прес-служба міністерства.

ПЕНСІОНЕРІВ І БЮДЖЕТНИКІВ ЧЕКАЄ АУДИТ

Цього року, як повідомили в Мінфіні, всі пенсіонери

3 днем Ангела!

Сьогодні іменини Василя, Гафії, завтра — Марії, Христини, Марти. 20 лютого з днем Ангела вітайте Луку, Юрія, 21 — Захара, Макара, 22 — Омеляна, 9 — Валентину, Ганну, Анастасію, 10 — Власа, Всеволода.

Безпечні засоби проти кашлю

2



ПОСАДИМО ГОРІХОВИЙ САД

4

У виплатах і пільгах можуть відмовити

В УКРАЇНІ ПЕРЕВІРЯЮТЬ УСІХ ОДЕРЖУВАЧІВ СОЦІАЛЬНОЇ ДОПОМОГИ



Хто і чому в 2016 році залишиться без підтримки від держави? Подаємо інформацію за матеріалами газети «Сьогодні».

• На часі

і одержувачі пільг пройдуть аудит: чиновники перевірять їхнє право отримувати соціальну допомогу. Міністр фінансів Наталія Ярецько уточнила, що аудит допоможе знайти «мертві душі» і українців, які приховують свої доходи для отримання допомоги.

«Усунення виявлених зловживань дасть змогу нормалізувати систему соціального захисту населення і одночасно зменшити витрати з держбюджету», — заявила Наталія Ярецько й уточнила, що заощадити планують 5 млрд грн.

У Мінфіні пояснили, як будуть перевіряти пенсіонерів і бюджетників. Для цього користаються Законом «Про внесення зміни до Бюджетного кодексу України», згідно з яким Кабмін з 1 січня отримав доступ до банківської таємниці.

«Якщо людина зареєстрована й офіційно працює в Івано-Франківській області в якійсь бюджетній організації, а картка для виплати її зарплати зареєстрована в київському відділенні, і саме в Києві проходять всі транзакції по цій картці, це може свідчити як про те, що людина справді працює, а картку віддала дитині, а може

після перевірок Мінфіну і перерахунку можуть залишитися без допомоги від держави.

Як пояснили на «гарячій лінії» Кабміну, щоб отримати субсидію, потрібно звернутися із заявою та декларацією про доходи в місцеві органи соцзахисту. Рішення про те, чи належить субсидія, повинні прийняти не пізніше ніж через 15 днів.

У субсидії можуть відмовити якщо:

✓ у період 12 місяців до оформлення субсидії було придбано виріб або оплачено послугу на суму від 50 тис. грн;

✓ субсидіант приховує додатковий дохід.

Так, якщо один із членів сім'ї, наприклад, оплатив офтальмологічну операцію вартістю 51 тис. грн, у субсидії такої сім'ї можуть відмовити. Однак остаточне рішення прийме спеціальна комісія. Як наголошують експерти з органів соцзахисту, подавати заяви на отримання субсидії можуть усі охочі.

У загальний дохід при нарахуванні субсидії також враховується заробіток від сільськогосподарської діяльності, здачі житла в оренду, дохід від банківських депозитів або цінних паперів. «Враховуються доходи, отримані в рамках цивільно-правового договору — від здачі майна в оренду, продажу сільськогосподарської продукції тощо», — пояснили в Кабміні.

Погода на тиждень

	Температура	Опади	Вітер	Тривалість дня	Фаза Місяця
четвер, 18 лютого	+2 / +3	можливий дощ	сх., 6	10.15	D
п'ятниця, 19 лютого	+1 / +3	можливий дощ	півд.-сх., 5	10.22	D
субота, 20 лютого	0 / +3	дощ зі снігом	зах., 7	10.25	D
неділя, 21 лютого	0 / +5	дощ зі снігом	зах., 6	10.29	D
понеділок, 22 лютого	+7 / +11	без опадів	півд.-зах., 5	10.33	O
вівторок, 23 лютого	+4 / +12	дощ	півд.-зах., 4	10.36	O
середа, 24 лютого	+1 / +4	можливий дощ	зах., 5	10.40	O

● — новий Місяць, D — перша чверть Місяця, O — повний Місяць, D — остання чверть Місяця.

Чи варто спати поряд з мобільним телефоном



У сучасному світі використання мобільного телефону набуває все важливішого значення. Такого важливого, що ми тримаємо його поряд цілодобово. Не вимикаємо його протягом всього дня, а коли лягаємо спати, кладемо поруч. Але така звичка, стверджує moyezdorovya.com.ua, може завдати шкоди здоров'ю.

● На прохання читачів

означає наражати свій організм на небезпеку впливу цих шкідливих хвиль.

Як і де варто залишити свій стільниковий телефон, коли спите?

Є два способи: перший — вимкніть його і залишіть на звичному місці, натомість використовуйте інший будильник. Другий спосіб —

не вимикати, але помістити його у віддаленій кімнаті, наприклад, на кухні або у вітальні. Така альтернатива є менш бажаною.

Якщо ви відчуваєте потребу бути на зв'язку через те, що вам, можливо, необхідно буде поспілкуватися з кимось, принаймні вимикайте Інтернет або Wi-Fi з'єднання, яке є ще небезпечнішим, ніж радіохвилі.

Експерти рекомендують, щоб стільниковий телефон був не менше, ніж за метр від тіла під час сну. Можна залишити його, наприклад, на дивані або на стільці.

Крім цього, обов'язково слід пам'ятати про те, що не можна класти під подушку свій мобільний телефон, коли він заряджається. Є багато випадків опіків обличчя та рук через перевантаження і, як наслідок, займання всередині пристроїв. Більшість подушок виготовлені з матеріалу,

який займається дуже швидко, і це становить велику небезпеку, коли вона спить.

Також небезпечно, коли ми залишаємо стільниковий телефон на тумбі. Це підвищує рівень тривожності, ми постійно перебуваємо у стані очікування, а отже, прокидаємося серед ночі, щоб перевірити електронну пошту або зайти в соціальні мережі.

Такі зміни в поведінці та звичках спричиняють стрес, безсоння, погану концентрацію, проблеми розумової діяльності, зниження продуктивності, нічні жахи, головний біль тощо.

Інші «здорові» звички під час використання стільникового телефону

✓ Не розмовляйте довго по телефону, а якщо час спілкування збільшується, кожні кілька хвилин переключайте телефон від одного вуха до другого.

✓ Якщо маєте змогу, розмовляйте з допомогою гарнітури «вільні руки», щоб пристрій не був поруч з головою.

✓ Не дозволяйте дітям використовувати стільниковий телефон навіть як іграшку.

✓ Не розмовляйте по телефону там, де сигнал слабкий, тому що прилад буде продукувати потужніші радіохвилі.

✓ Не носіть мобільний телефон на тілі (чоловікам не рекомендовано класти його в кишеню штанів) і уникайте контакту зі шкірою.

✓ Тримайте його подалі (принаймні на півметра), навіть якщо він лежить на вашому столі.

✓ Отже, необхідно давати відпочинок своєму стільниковому телефону, і самим також відпочивати від нього.

✓ Уночі слід забезпечити собі гарний сон і відпочинок, зарядити батареї, якими користувалися весь день. Краще, щоб стільниковий телефон залишався подалі від нас, поки не встанемо з ліжка (якщо зможемо втриматися від спокуси) або поки не вийдемо з дому на роботу.

✓ Дотримуючись цих рекомендацій, ви зможете уникнути стресу та дисбалансу рівня нейронів і зберегти високу якість сну.

✓ І не забувайте, що інші пристрої, які є вдома, також шкідливі для здоров'я.

✓ Намагайтеся не розташовувати телевізори або комп'ютери у своїй спальні. Якщо ж вони вже там є, варто вимикати їх з розетки перед сном.

✓ Вимикайте маршрутизатор, коли лягаєте спати, і намагайтеся не використовувати стільниковий телефон перед сном.

Якщо ви, як і мільйони інших людей, спите, поклавши свій мобільний телефон поруч із ліжком, це може бути причиною багатьох проблем (наразі неопитних) для вашого здоров'я. Випромінювання, яке продукують смартфони, є небезпечним, і його рекомендують уникати з багатьох причин.

Це правило стосується будь-якого часу вдень, а в ті години, коли ми спимо, розташування стільникового телефону поруч з нами може призвести до нічних жахів, безсоння, пробудження серед ночі тощо. Чому це відбувається?

Електромагнітне випромінювання спричиняє зміни в системі певних процесів саморегуляції, як-от біоритми або серцеві ритми.

Всесвітня організація охорони здоров'я стверджує, що електронні пристрої загалом (а не тільки мобільні телефони) шкідливі для організму і можуть збільшити ризик розвитку раку.

Результати дослідження в Австралії показали, що існує важливий взаємозв'язок між використанням смартфонів і безпліддям, а також зниженням якості сперми у чоловіків. У представників і чоловічої, і жіночої статей було виявлено підвищення рівня стресу.

Хоча мобільний телефон має будильник, яким ми зазвичай користуємося, його все ж таки слід вимикати на ніч. Адже прилад постійно підтримує зв'язок з основними станціями через радіохвилі, навіть тоді, коли ми його не використовуємо.

Отже, телефони постійно випромінюють електромагнітні хвилі в довкілля. І класти такий пристрій поруч з головою під час сну

● Варто знати

Безпечні засоби проти кашлю

Кожен із нас, мабуть, відчував, що після ГРВІ чи грипу вже одужав, а кашель як залишкове явище дошкуляє ще тривалий час. Тепер саме такий період: кашляють і дорослі, і діти. В аптеках чимало різних ліків, але вони не з дешевих і не хочеться вживати «хімію». Як позбутися кашлю народними безпечними методами?

Якщо кашель сухий, то головне завдання — перевести його в мокрий.

Тут допоможе корінь алтею (продається в аптеках). Його потрібно розтерти в порошок. А тоді чайну ложку порошку залити 200–300 г холодної (зауважте, холодної!) води і дати настоятися годину. Після цього довести до кипіння, але не кип'ятити, дати охолонути.

Вийде такий собі кисіль. Його пити між прийомами їжі по 2–3 ковтки. Напій можна вживати дітям і дорослим, поки сухий кашель не перейде у мокрий.

Крім того, обов'язково багато пити чаю, узвару, морсу тощо, бо щоб утворилася мокрота, потрібна рідина. Мокроту боятися не треба, вона допомагає очистити легені.

Однак є люди, кому на-

родні засоби не можна вживати: це ті, хто страждає на бронхіальну астму чи у них є бронхіт з астматичним компонентом. Їм варто звернутися по допомогу до лікаря, бо позбутися кашлю в домашніх умовах буде складно.

Ось що ще потрібно знати. Кашель — це захисна реакція організму. Якщо він є, це означає: щось подразнює легені. І організм за допомогою кашлю намагається позбутися подразника, що є на слизовій органів дихання.

У жодному разі не можна подавляти кашель, бо тоді все недобре залишиться всередині. І при найменшому ослабленні імунної системи кашель відновиться. Тому його треба позбуватися відразу.

Можна при кашлі пити й такі напої: молоко з медом

і жовтком або молоко з якимось жиром (наприклад, маслом). Єдине, що варто знати: мед і розтертий жовток не можна класти в гаряче молоко, а лише в тепле — такої температури, коли його вже можна пити.

Щодо жиру, то пропорція така: ложка на склянку молока.

Молоко з медом і жовтком чи жиром уживають замість одного прийому їжі. Воно зігриває трахею і підвищує імунітет, а також утворюється мокрота, яка згодом виділяється.

І настій коріння алтею, і молоко бажано не пити після 16–17 год, бо вінкине відхаркувальний ефект, і людина прокашляє всю ніч.



● Лікування без ліків

Щоб спина не боліла

Зняти напругу в м'язах шиї (найчастіше і найперше з шиї починає боліти спина) допоможе така проста вправа.

Скласти пальці «в замок» і покласти на потилицю. Лікті притиснути до голови. Потягнути голову руками вниз, намагаючись підборіддям доторкнутися грудей. Залишайтеся у такому положенні близько хвилини. Можна повторювати кілька разів.

Варто також зробити легкий масаж потилиці. Сядьте прямо, середнім і вказівним пальцями проведіть кілька разів від третього до сьомого (випуклого) шийного хребця.

Біль у голові не турбуватиме

При легких головних болях таблетки є не найкращим засобом.

Ефективніше і безпечніше легкими круговими рухами зробити масаж скронь із декількома краплями м'ятного масла. Зазвичай біль минає через 3–5 хв.

Можна спробувати й інші засоби народної медицини.

Накапати 5 крапель олії лаванди на цукор. Прийма-ти 2 рази на день.

Лимон почистити його так, щоб біла шкірка залишилася на фрукті — від головного болю допоможуть тільки ефірні олії верхнього шару шкірки. Покласти шкірку внутрішньою частиною на лоб, скроні.

Від сильного головного болю допоможуть компреси з хрону. Він гріє, і напруження таким чином минає. Потрібно натерти на дрібній терці половину кореня хрону, перекаласти масу на лляну хустинку і рівномірно розподілити. Хустинку скласти за шириною шиї і обмотати нею горло, залишивши на кілька хвилин.

Увага! Перед тим як скористатися будь-яким рецептом, обов'язково порадьтеся з лікарем!

КУРЯЧА ПЕЧІНКА

з гарбузом і яблуками
500 г курячої печінки, 250 г м'якоті гарбуза, 250 г нарізаних яблук, 50 мл білого вина, 12 горошин рожевого перцю, 1—2 палички кориці, олія — для смаження, сіль, перець — до смаку.

Печінку очистити від плівок і жиру, швидко обсмажити на олії. Яблука і гарбуз нарізати приблизно однаковими шматочками.

Гарбуз обсмажити з усіх боків у невеликій кількості олії. Додати яблука, корицю, рожевий перець, перемішати, через 3—4 хв влити вино. Щойно більша частина вина випарується, додати обсмажену печінку, сіль, перець, акуратно перемішати, зняти з вогню і одразу ж подавати.

ПЕЧЕНЯ

ПО-КОРОЛІВСЬКИ

Гарбуз, свинина, печериці, 1—2 цибулини, 1 баночка ананасів, вершки, олія.

Зрізати верхівку гарбуза (вона слугуватиме «кришкою») і виїняти насіння. Обережно ложкою вибрати невелику кількість м'якоти зі стінок (стінки повинні залишатися досить товстими, інакше гарбуз трісне). Накрити «кришкою» і поставити на 15—25 хв у розігріту духовку. Свинину нарізати невеликими шматочками та обсмажити.

Окремо обсмажити порізані печериці. Потім до них додати дрібно порізану цибулю. М'якоть гарбуза натерти на тертці і також обсмажити. Все це з'єднати. Додати консервовані шматочки ананасів. Перемішати. Перекласти начинку в гарбуз. Залити вершками. Поставити у духовку на 10—15 хв.

ГАРБУЗОВА ПЕЧЕНЯ
З КУРКОЮ

500 г курячого філе, 1 рідка частина цибулина, 5—6 картоплин, 500 г гарбуза, 1 баночка консервованої кукурудзи, 250 мл томатного соусу, сіль, перець — до смаку, 2 ст. ложки олії, чебрець, сухий часник — до смаку.

Філе курки помити і нарізати невеликими шматочками. Посолити і поперчити. Цибулю нарізати тонкими півкільцями і обсмажити на олії до прозорості. Додати шматочки

Ніхто не відає,



як інший обідає

Але цікавими рецептами вишуканих і смачних страв з м'яса і гарбуза ми радо ділимося з читачами «Домашньої газети».

курки і готувати, поки м'ясо не побіліє.

Картоплю і гарбуз очистити від шкірки, нарізати кубиками. Додати в сковороду картоплю, через 5 хв — гарбуз. Тушкувати під кришкою до м'якості овочів.

Додати томатний соус, кукурудзу і прянощі. Готувати ще 1 хв, потім зняти з вогню. Подавати з хлібом і маринованими огірками.

КУРКА

з гарбузом і печерицями

1 кг курячого філе, 350 г гарбуза, 300 г печериць, 1 велика цибулина, 200 мл вершків, 1 ст. л. лимонного соку, 1 ст. л. соєвого соусу, сіль і перець — за смаком.

Гарбуз нарізати кубиками. Печериці — четвертинками, цибулю — дрібно, філе — не дуже дрібно. Обсмажити курятину і перекласти на тарілку. Обсмажити цибулю, близько 2—3 хв. Додати гриби та гарбуз і смажити помішуючи 10 хв.

Додати соєвий соус, лимонний сік, курку та вершки. Посолити і поперчити за смаком. Довести до кипіння, зменшити вогонь і тушувати, поки гарбуз не стане м'яким, близько 10—15 хв. Подаючи на стіл, можна прикрасити петрушкою.

ГАРБУЗ ІЗ ЯЙЦЕМ

4 яйця, 800 г гарбуза, 200 мл молока, 50 г борошна, олія (для обсмажування).

Гарбуз нарізати шматоч-

ками, посипати перцем, запанірувати у борошні та обсмажити в олії. Викласти в ємність для запікання, залити яйцями, змішаними з молоком, і запекти в духовці. Подати, посипавши кропом. Можна додати дрібно порізаний твердий сир, бринзу, шматочки вареного м'яса або грудинку.

РЕБЕРЦЯ В ГАРБУЗІ

1 невеликий гарбуз, 6 реберця, 1 цибулина, 4 картоплини, 5 помідорів чері або 2 більших, 1 ст. оливкової олії, 1 ст. л. лимонного соку, 3—4 зубчики часнику, зелень петрушки, приправа до м'яса, сіль.

Реберця порізати, посипати приправою до м'яса і залишити на годину, щоб промаринувалися, а тоді обсмажити з обох боків до утворення рум'яної скоринки. Картоплю обідрати і порізати начетверо, цибулю — півкільцями. Викласти реберця, картоплю і цибулю в банячок, залити водою і варити до готовності. Воду брати стільки, щоб відвару, після того як частина його випітть, вистачило, аби заповнити гарбуз.

З гарбуза зрізати вершок, вибрати зернята з волокнистою м'якоттю і залити його бульйоном, в якому варилися реберця з картоплею. Поставити гарбуз у духовку, розігріту до 180°C, на 25—30 хв. Потім гарбуз виїняти, злити рідину, а середину змастити оливко-

вою олією, розведеною лимонним соком. Часник порізати на пластинки, петрушку нашаткувати, чері розрізати навпіл, а якщо помідори більші — начетверо, додати все до картоплі і реберця. Скласти в гарбуз і покласти в духовку запікатися на 10—15 хв, до готовності гарбуза.

КУРКА

з гарбузом і чорносливом

Половина курки або 2 стегенця, 300—400 г гарбуза, 70—100 г чорносливу без кісточок, 1 цибулина, 1 зубчик часнику, 1/3 ч. л. меленої кориці, сіль, чорний мелений перець, олія.

Курятину промити, обсушити серветкою і порізати на порційні шматки. Цибулю порізати кільцями, часник посікти. У глибокій пательні розігріти олію і обсмажити м'ясо до утворення рум'яної скоринки. Додати цибулю, часник, корицю і ще обсмажувати 10 хв.

Обібрану м'якоть гарбуза нарізати невеликими кубиками і додати до курки. Влити 200 мл гарячої води і довести до кипіння. Потім накрити пательню кришкою і тушувати на маленькому вогні 30 хв.

Чорнослив промити, обсушити, викласти до м'яса з гарбузом і ще тушувати все разом 7—10 хв до м'якості чорносливу.

ГАРБУЗОВА ЛАЗАНЬЯ

По 0,5 кг гарбуза і звареної курки, 1 цибулина, 2 зубчики часнику, 3 ст. л. вершків, 3—5 ст. л. тертого

сиру, помідори, зелень, сіль.

Замісити тісто з борошна, яйця, солі і води. Залити на 30 хв. Тим часом обідрати гарбуз і вибрати насіння. М'якоть нарізати кубиками, покласти в каструлю, влити 2—3 ст. л. води і тушувати 10—12 хв.

Цибулю і часник подрібнити. Варене куряче філе нарізати локшиною, обсмажити його разом з цибулею і часником на олії. З'єднати з гарбузом, посолити, влити вершки і добре перемішати.

Тісто поділити на 3 частини, розкачати в пласт завтовшки 0,5 см. Один шар покласти на дно змащеної форми. На нього викласти частину начинки, розрівняти, на неї — другий пласт тіста і знову начинку і т. д. Зверху посипати сиром. Покласти в гарячу духовку на 30 хв. Готову лазанью прикрасити скибочками помідорів і зеленню.

ГАРБУЗ,

начинений м'ясом і печерицями

Гарбуз середнього розміру, 1 кг свинячої шинки або телятини, 2—3 цибулини, 3—4 зубчики часнику, 300 г печериць, 1 скл. сметани, сіль, чорний мелений перець, перець духмяний горошком, лавровий листочок, борошно, олія.

Гарбуз помити, зрізати «кришечку» і вибрати насіння та волокна.

М'ясо порізати на невеликі шматочки, відбити, посолити, поперчити і залишити на 15—20 хв, щоб воно пройшло приправою. Посипати м'ясо борошном і підсмажити на великому вогні, аби зарум'янилося.

Скласти м'ясо в сотейник, додати порізану кільцями цибулю, духмяний перець горошком, лавровий листочок, трошки води і олію, що залишилася на пательні після смаження м'яса.

До м'яса покласти порізані великими шматочками печериці. Тушувати до напівготовності, залити сметаною і ще готувати, поки м'ясо не стане м'яким.

Перекласти все у гарбуз, додати розчавлений часник, перемішати, накрити гарбузовою «кришечкою» і поставити в духовку. Запікати, поки гарбуз не «зів'яне». Гарбуз, просочившись м'ясною підливою, матиме добрий смак.

• Етикет за столом

ЩО ЯК ІДЯТЬ

✓ Шматок хліба не тримають у руці, від нього не відкушують, а відщипують маленькі шматочки, які з'їдають за 1—2 рази.

✓ Спеціальні ніж і виделка для риби за розмірами менші від столових.

✓ Якщо страва з риби смажена або варена, тоді ножем відокремлюють кісточки.

✓ Якщо виявили у роті кісточку, покладіть її на притулену до губ паперову серветку, потім — на тарілку.

✓ Суп їдять, зачерпуючи ложкою від себе, щоб не забруднити одяг. Істи його потрібно, трохи відсунувши і відхиливши тарілку від себе.

✓ Бульйон спочатку їдять за допомогою невеликої десертної ложки, потім випивають з чашки.

✓ Ложка для супу має завжди бути в тарілці, а не на столі.

✓ Якщо страва не вимагає розрізання (паштети, зварені на круто яйця, запіканки, пудинги, суфле), використовуйте тільки виделку, тримаючи її в правій руці.

✓ Допускається допомогати під час їди шматочком хліба, тримаючи його в лівій руці.

✓ Якщо вам потрібно зробити бутерброд, невелику кількість вершкового масла, ікри або паштету беруть із загальної таріли на свою тарілку.

✓ Салати накладають салатною ложкою на тарілку, їх їдять виделкою.

✓ Якщо їжа на тарелі переходить по колу з рук у руки, спочатку потрібно запропонувати сусідові, а потім покласти собі, не перебираючи.

✓ Страву з таці накладають виделкою і ложкою (ложка має бути в лівій руці).

✓ Виключається використання ножа до вермішелі, солянки, омлетів, желе, макаронів, мізків, овочів і пудингів. Ці страви їдять тільки виделкою.

✓ Птицю їдять за допомогою виделки і ножа, причому зовсім необов'язково прагнути очистити м'ясо від кісточок.

✓ Удома можна собі дозволити взяти курячу ногу в руку.

✓ Солодке тісто їдять виделочками, призначеними спеціально для цього. Якщо ж таких немає, можна використати ложечку.

✓ Руками можна брати сухі тістечка.

✓ Груші і яблука розрізають на четвертинки, знімають ножем шкірку, потім їдять виделкою і ножем.

✓ Неприпустимо чистити фрукти в руці.

✓ Вишню і черешню беруть за гілочку і кладуть до рота, не випльовуючи кісточки відразу на тарілку і не складаючи їх у попільничці.

✓ Кістки непомітно випльовують у кулак, потім перекладають на свою тарілку.

Як відсвіжити хліб

Свіжоспечений хліб є улюбленими ласощами багатьох людей. Він настільки смачний, що хочеться їсти його просто так, без масла, варення тощо. А аромат свіжого хліба створює неповторну атмосферу тепла і затишку в оселі. Щоб хліб якомога довше залишався свіжим, його потрібно правильно зберігати.

При цьому сито не повинно торкатися води — між ними необхідно залишити проміжок кілька сантиметрів. Потім ввімкнути газ і після того як вода закипить, тримати хліб над парою 5 хв.

Покласти шматки хліба в мікрохвильову піч і виставити таймер на 10—60 секунд, залежно від кількості і ступеня черствіння хліба.

Хліб розрізати на шматки, занурити кожен у воду на 2—4 хв, залежно від ступеня черствіння хліба. Потім покласти їх на деко, поставити в духовку, розігріту до температури 150—160 градусів, на 10—15 хв.

Загорнути хліб у вологу паперову серветку, залишити на 5 хв, після чого розгорнути і поставити в по-

передньо нагріту до температури 150 градусів духовку на 10—15 хв.

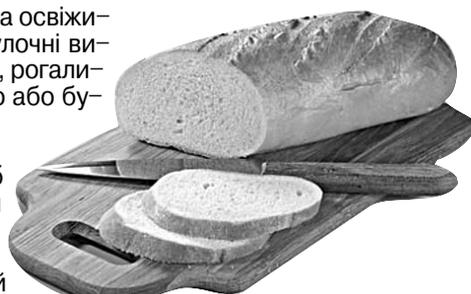
Покласти на деко аркуш вологого паперу, помістити на нього хліб, накрити його змоченою у воді серветкою і поставити на 3—5 хв у не дуже нагріту духовку.

Так само можна освіжити й інші хлібобулочні вироби, наприклад, рогаляки, коржі, печиво або булочки.

Відсвіжати хліб рекомендується безпосередньо перед вживанням у потрібній

вам кількості, оскільки вже через 2—3 год він стане твердим і повернути йому колишню м'якість названими способами буде неможливо.

Пам'ятайте, що при виявленні на хлібобулочному виробі навіть найменших слідів цвілі, потрібно його позбутися і в жодному разі не вживати його в їжу ні в якому вигляді.



Посадімо горіховий сад



Підприємець з Підгороднього Тернопільського району, депутат Тернопільської районної ради Ігор Хомко вже давно взяв на озброєння такі мудрі слова: «Якщо ти плануєш на рік — сій пшеницю, на десятиліття — сади дерева, а на віки — вчи людей». Тому він нині їздить областю та за її межі й пропагує ідею насадження і вирощування на наших землях волоського горіха.

● Добрий почин

річного, окремі сорти («Ідеал») — з 3-річного віку. Товарна активність настає, починаючи з 10-річного віку і триває протягом ста років і більше.

Якщо деревця не купувати, а вирощувати самому, то їх потрібно щепити, адже не завжди саджанцям, вирощеним з насіння, передаються маточні властивості.

Підраховано, що на десятитисячній площі насадженого волоського горіха даватиме прибуток 180—200 тисяч гривень.

Цього року, для прикладу, експортні ціни на волоський горіх становлять: ядро — 8—12 євро за кілограм, у шкарлупі — 1,8—2,4 євро. Це порівняно низькі ціни, бо

був добрий урожай в Ірані, Чилі, США, Україні.

Звичайно, щоб почати справу, потрібно багато знати, провести організаційну роботу, знайти ділянки, де ростимуть волоські горіхи. Це, запевняє на зустрічах із сільськими трудівниками Ігор Хомко, справа безпрограшна, адже горіх буде у пошані завжди. Ще Іван Мічурін називав його хлібом майбутнього. І хлібом, напевне, у ширшому розумінні — продуктом, який забезпечуватиме добробут родин і держави загалом.

До того ж у горіхів, особливо волоських, цінне не лише ядро, а й деревина, листя, навколоплідник, кос-

тянок, капа. Це важлива сировина для легкої, харчової, хімічної та фармацевтичної промисловості. Ціннішої олії від горіхової немає. Всі горіхоплідні культури сприяють оздоровленню довкілля, що дуже важливо нині, в час екологічних потрясінь на планеті, викликаних технічним прогресом.

У Тернопільській області знайшлося чимало охочих зайнятися цією прибутковою справою. Зокрема, у Тербовлянському районі під волоський горіх виділено 13 гектарів землі, у Монастирському — 6, у Кременецькому та Лановецькому — по 3, Тернопільському — 10 гектарів.



Фото з Інтернету, авторки та з архіву Ігоря Хомка.

В областях України, зокрема Черкаській, Дніпропетровській, Київській та інших, триває робота щодо створення регіональних і державної програм розвитку горіхоплідних культур. Створюються горіхові асоціації, що дасть змогу самим виходити на світовий ринок експорту волоського горіха. Тобто добрий початок закладено.

Ініціатор розвитку галузі горіхівництва у Тернопільській області, підприємець, депутат Тернопільської районної ради Ігор Хомко готовий надати всі консультації щодо цієї теми, самому виїхати у села, щоб розповісти людям про перспективи, які дає горіхівництво. Номер його мобільного телефону (097) 301-09-01.

Мені особисто до душі така теза із десяти відповідей на запитання «Навіщо займатися горіхівництвом?» Української горіхової Асоціації (м. Дніпропетровськ): «Горіхівництво — патріотична справа. Турбота про свою державу, а не заробітчанство по світах, валюта для своєї країни, похвалення вітчизняних фармацевтики, парфумерії, меблевого виробництва. Нарешті, тюковане опале листя з горіхового саду в сучасних котлах обігріву — цілковите незалеження від дорогого та примхливого експортного газу.

Горіхівництво — екологічно добротворча робота, що базується на традиційних методах господарювання без застосування хімічних препаратів.

Горіхівництво — філософія, а не лише бізнес. Спосіб найгармонічнішого узгодження себе зі світом і людьми».

Галина Юрса.
Тернопільський район.



А надихнула Ігоря Ярославовича на цю ідею дев'яносторічна матуся, яка нині проживає у Дарахові Тербовлянського району. Вона якось звернулася до нього: «Сину, ти своєю чесною працею дуже гарно забезпечив свою сім'ю, а що ти зробив доброго для України?» На що Ігор Хомко відповів: «Усе це і є для України». «Ні, сину, — сказала мати, — для України треба зробити значно більше».

Ця та інші обставини змусили його глибоко задуматися, по-іншому подивитися на своє життя і життя держави. Підприємець багато спілкувався з людьми, читав статті про економіку і ринок зокрема. Бував у наших селах і бачив, скільки сільськогосподарських угідь часом не обробляється, а якщо і сіють щось господарі, то собі на збиток.

А мало би бути навпаки. Вклала людина працю — вдесятеро, а то й більше має отримати. Чому ні? А скільки у нас так званих неугідь, горбистих ділянок, які для вирощування злакових культур не підходять.

Підприємець довідався, що світовий ринок недоодрержує грецького горіха, ліщини (фундука), мигдалю близько 100 тисяч тонн на рік. Ці культури, особливо волоський горіх, добре ростуть і плодоносять в Україні, зокрема на Тернопільщині. У кожному селі знайдуться кількагектарні площі, які роками не обробляються, пустища, де волоський горіх міг би рости і приносити господарям прибутки.

До того ж український горіх набагато смачніший та поживніший від, наприклад, китайського чи турецького. І справа не в особливостях догляду. Так розпорядилась її величність Природа. Тому не використати нагоди стати експортером волоського горіха на ринок світу і Європи зокрема рівносно злочину.

Для одногектарної плантації, каже Ігор Хомко, треба приблизно 77 горіхових деревець. Саджанці розміщують за схемою 12 м х 12 м. Плодоносять дерева з 5-

● А ви знали?

Якщо оцінювати земляну грушу з медичної точки зору, то в дієтичному харчуванні вона дуже корисна людям, яким протипоказана картопля, тобто хворим на діабет. Адже в земляній груші багато полісахариду інуліну, який, потрапляючи в організм, розщеплюється. Внаслідок цього утворюється фруктоза, необхідна хворим на цукровий діабет.

Одним подобається земляна груша сирію. Інші можуть готувати різні смачні страви з печеної, вареної. А якщо вже їсти сирію, то краще у вигляді салатів.

Одним подобається земляна груша сирію. Інші можуть готувати різні смачні страви з печеної, вареної. А якщо вже їсти сирію, то краще у вигляді салатів.

Одним подобається земляна груша сирію. Інші можуть готувати різні смачні страви з печеної, вареної. А якщо вже їсти сирію, то краще у вигляді салатів.

Одним подобається земляна груша сирію. Інші можуть готувати різні смачні страви з печеної, вареної. А якщо вже їсти сирію, то краще у вигляді салатів.



Топінамбур холоду не боїться

Земляна груша прийшла до нас з Північної Америки з провінції Топінамбур, тому й має ще одну назву — топінамбур.

Для цього бульби потрібно почистити, натерти на тертці, додати цибулю, петрушку, заправити сметаною. Варені бульби, приправлені вершковим маслом, дуже смачні. Але коли їх скуштували звареними у вині з вершковим маслом, то, як стверджують гурмани, за смаковими якостями топінамбур прирівнюється до делікатесних артишоків.

Народна медицина часто зверталась до земляної груші. Відвари з неї і са-

ма варена земляна груша рекомендувались як сечогінний засіб, який до того ж має проносну дію. З лікувальною метою готували настої на вині і з успіхом лікували серцеві захворювання.

Дуже часто користувались свіжим соком сиріої бульби для зниження кислотності шлункового соку, особливо при печії. Сік з топінамбура цінний тим, що нормалізує кислотність, підвищує її, якщо вона низька.

Крім цього, регулюючи функцію кишечника, сік допомагає під час закрепів, тамає біль у шлунку та кишечнику, бо має протизапальні властивості.

1 ст. ложка свіжого соку

знимає нудоту. Це один з надійних засобів від головного болю, особливо тоді, коли головний біль спричинений підвищеним тиском. Адже цей чудодійний сік знижує кров'яний тиск.

Узимку ж і сік, і салати із земляної груші потрібні не тільки хворим, а й здоровим, щоб поповнити організм вітамінами та мікроелементами.

А якщо є невеличка ділянка ґрунту, де не хочуть рости інші рослини, посадіть топінамбур один раз — і сто років ви зможете вогнені, навесні і навіть узимку, якщо ґрунт не мерзлий, використовувати свіжі бульби прямо з грядки. Бо ця рослина не боїться холоду. Пролежавши в землі або в буртах, бульби стають навіть солодшими, смачнішими.

● На замітку ЧОМУ ХВОРІС РОЗСАДА

Часом трапляється, що й насіння проїшло необхідну передпосівну обробку, і ґрунт такий, як треба, а розсада хворіє. У чому причина?

✓ Якщо на листочках з'явилися плями блакитно-жовтого відтінку, а потім побуріли, злились і листки засихають — це може свідчити про суттєву нестачу фосфору.

✓ Крайовий опік листя сигналізує про брак калію.

✓ Закручування його догори може свідчити про високу кислотність ґрунту.

✓ Крім цього, необхідно дозувати полив — зайва волога, як і пересушування ґрунту, не на користь розсаді.

ПОНЕДІЛОК, 22.02.2016

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини
06.10, 07.10 АгроЕра
06.20 Від першої особи
07.25 Ера будівництва
07.35, 23.50 На слуху
07.50, 08.25 Смакота
08.30 Миграційний вектор
08.40 Корисні поради
09.00 Вічне
09.10 Уряд на зв'язку з громадянами
09.50 Національний відбір до ПКЕ 2016. Фінал
13.10 Вікно в Америку
13.50 Казки Лірника Сашка
14.10 Фільм-концерт «Тельнюк: Наш Шевченко»
15.20 Х/ф «Залізна сотня»
17.00 Книга іа
17.35 Суспільний університет
18.05 Час-Ч
18.15 Новини. Світ
18.55 Про головне
19.30 РЕ:ФОРМА
20.00 Перша шпальта
20.30 Д/ф «Гостини у Вакербарта»
21.50 Подорожні
23.00 Підсумки
23.20 Щоденник II зимових Юнацьких Олімпійських ігор
00.20 Телемагазин

1+1
06.45, 07.10, 07.45, 08.10, 09.10
«Сніданок з 1+1»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30, 23.15 ТСН
07.35 «Маша і ведмідь»
09.30, 10.50 «Міняю жінку-9»
12.20 «10 хвилин з прем'єр-міністром»
12.30 «Міняю жінку»
13.50, 14.50 «Сімейні мелодрами-5»
15.50 Т/с «Торговий центр»
17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана-2»
20.00 «Секретні матеріали-2016»
21.00 Т/с «Хазяйка»
22.00 «ГРОШІ»
23.30 «Мінкульт»
00.00 Х/ф «Жандарм та інопланетяни»

2+2
06.00 Мультфільми
06.35 «Нове Шалене відео по-українськи»
07.35 «Облом. UA.»
09.00 «Українські сенсації»
10.00, 00.20 Д/п «Помста природи»
12.45 Т/с «Дюна» (2)
18.30, 23.30 «Спецкор»
19.00, 00.00 «ДжеДАї»
19.20 «Цілок таємно»
20.20 Т/с «Мисливці за реліквіями «
21.20 Х/ф «Американець» (2)

TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Перша леді»

06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00 Провінційні вісті. Тиждень
07.35, 18.45 Міська рада інформує
07.40 «Свромакс»
08.10 Вікно в Америку
08.30 «Унікальна Україна»
09.00 Час-Тайм
09.30 «Справжня ціна»
09.45 «Про нас»
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 Європа у фокусі
12.40 «Слідства. інфо»
13.10 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Небиліці про Івана»
16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
17.00 «Неповторна природа»
17.30 «Гал-кліп»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 Єдина країна
20.30 ТНЕУ — калейдоскоп подій
20.40 Дім книги
21.30 «Погляд зблизка»
22.35 Х/ф «Отанний круїз» (2)

ICTV
05.05 М/с «Молода Ліга Справедливості»
05.50, 19.20 Надзвичайні новини
06.45 Факти тижня
08.35 10 хвилин з Прем'єр-міністром України
08.45 Факти. Ранок
09.15 Надзвичайні новини. Підсумки
10.05 Труба містера Сосиски
11.00 Без гальм!
11.35 М і Ж
11.55 Дивитись усім!
12.15, 13.20 Х/ф «Ліцензія на вбивство»
12.45, 15.45 Факти. День
15.25, 16.20 Х/ф «Троя» (2)
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Дістало!
21.25 Свобода слова
00.05 Х/ф «Легіон» (3)

СТБ
06.40, 16.00 «Все буде добре!»
08.40 Х/ф «Дружина за контрактом» (1)
10.30 «Битва екстрасенсів. Апокаліпсис»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома» (1)
20.00 «Слідство ведуть екстрасенси»
22.35 «Детектор брехні-9»
23.35 «Один за всіх сезон-5»

НОВИЙ КАНАЛ
06.00, 07.05 Kids Time
06.02 М/с «Губка Боб — Прямокутні Штани»
07.10 Т/с «Друзі»
08.05 Суперінтуїція
10.45 Т/с «Смугасте щастя»
13.30 Х/ф «Після нашої ери» (2)
15.35 Х/ф «Елізіум: Рай не на Землі» (2)
18.00 Абзац!

19.00 Ревізор
21.55 Пристрасті за ревізором
00.05 Т/с «Бібліотекарі» (2)

«УКРАЇНА»
06.00 Події тижня з Олегом Панютюю
06.50, 07.15, 08.15 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події
09.15 Зоряний шлях
10.10, 19.45 «Говорить Україна»
11.20 Реальна містика
13.20, 15.30 Т/с «Батько одинак» (2)
18.00 Т/с «Не зарікайся» (2)
21.00 Х/ф «Роман у листах»
23.00 Події дня
23.30 Х/ф «Морський бій» (2)

ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Музичний калейдоскоп»
10.26, 11.13, 13.13, 15.13, 16.45, 17.13, 17.55 Погода. Анонси
10.35 «Назбирание»
10.50, 16.50 «Пісні нашого краю»
11.00, 13.00, 15.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15 «До народних джерел»
11.25 «Край, в якому я живу»
11.30 «У країні Мультиландії»
12.30 «Іноземна для дітей»
12.40, 18.30 «Не перший погляд»
13.15 «Загублені у часі»
13.30 «Мамина школа»
14.00 «Відверті діалоги»
14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.15 «Плекайте мову»
15.20 «7 природних чудес України»
15.30 «Подорожні замальовки»
16.00 «100 шедєврів»
16.15 «Чудесний канал»
17.15 «Азбука смаку»
17.30 «Легенди Запоріжжя»
18.00 «Золота провінція»
18.50 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «Вивчаємо англійську разом»
20.00 «Урок... для батьків»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Тема дня»
21.15 «В об'єктиві ТТБ»
21.30 «Вони прославили наш край»
22.30 «Час країни»
23.00 Мовлення у цифровому форматі

ІНТЕР
06.10 Д/с «Слідство вели...»
07.00, 07.30, 08.00, 08.30, 09.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини
09.20, 12.25 Х/ф «Ігри дорослих дівчат» (1)
12.45, 14.20 «Страх у твоєму домі»
15.00, 16.15 «Жди мене»
18.05, 19.00 «Стосується кожного»
20.00 «Подорожні»
21.00 Т/с «Запитайте в осені»
22.50 Т/с «Місто мрії-2»
00.55 Х/ф «Джон Рабе» (2)

СЕРЕДА, 24.02.2016

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини
06.10, 07.10 АгроЕра
06.20 Від першої особи
06.45, 07.15, 08.15 Спорт
07.25 Ера будівництва
07.35 На слуху
07.50, 08.25 Смакота
08.30 Паспортний сервіс
08.40 Корисні поради
09.00 Вічне
09.20, 18.55 Про головне
09.55 ДебатиПРО
11.25 РЕ:ФОРМА
12.00 Засідання Кабінету міністрів України
13.15, 18.05 Час-Ч
13.40 Казки Лірника Сашка
13.55 Хло в домі хазяїн?
14.15 Мультфільми
15.05 На гостину до Івана Поповича
15.45 Гра долі
16.20 Д/ф «Зірка у формі квадрата»
16.55 Д/ф «Візит до Кореї»
17.35 Суспільний університет
18.15 Новини. Світ
19.30 Т/с «Мафіоза» (2)
20.30 Вересень
21.30 Новини. Спорт
21.40 З перших вуст
21.50 Слідство. Інфо
22.40 Мегалот
23.00 Підсумки
23.20 Щоденник II зимових Юнацьких Олімпійських ігор
23.50 Тепло. UA

1+1
06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30, 23.15 ТСН
06.45, 07.10, 07.45, 08.10, 09.10
«Сніданок з 1+1»
07.35 «Маша і ведмідь»
09.30, 10.50, 12.30 «Міняю жінку-5»
15.50 Т/с «Торговий центр»
17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана-2»
20.30 «Секретні матеріали-2016»
21.00 Т/с «Хазяйка»
22.00 «Одруження наосліп-2»
00.00 Комедія «Прибульці»

2+2
06.00 Мультфільми
06.35, 15.45, 16.40 «Нове Шалене відео по-українськи»
07.35, 17.00 «Облом. UA.»
08.10, 19.00, 00.00 «ДжеДАї»
08.30, 18.30, 23.30 «Спецкор»
09.00, 18.10 «Секретні матеріали»
09.20 Д/п «Знищені за мить»
10.15, 00.20 Д/ф «Зброя майбутнього-2»
11.10 Х/ф «Виверження» (2)

13.00, 20.20 Т/с «Мисливці за реліквіями «
13.55 Т/с «Інспектор Алекс»
16.05 «Відеобімба»
19.20 «Люстратор 7.62»
01.15 Т/с «Зоряна брама. Всесвіт» (2)
02.05 Х/ф «Постріл в труні»

TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Перша леді»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.35 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 Межа правди
08.30 «Унікальна Україна»
09.00 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Неповторна природа»
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 «Гал-кліп»
12.35 «Щоденник для батьків»
13.00 «Оліпка», концерт у Києві
14.00 Х/ф «Заручники честі»
16.40 «Чарівний ключик»
17.30 «Сад, город, квітник»
18.45, 22.30 Міська рада інформує
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 «Соло»
21.30 «Музичні делікатеси»
22.40 Х/ф «Думки сторін» (2)

ICTV
05.55 Студія Вашингтон
06.00 Факти
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.05, 20.20 Секретний фронт
12.05, 13.20 Т/с «Розвідники. Останній бій» (2)
12.45, 15.45 Факти. День
13.35 Х/ф «Куляста блискавка»
16.30 Патруль. Самооборона
16.55 Т/с «Відділ 44» (2)
18.45, 21.05 Факти. Вечір
21.25 Т/с «Син батька народів» (2)
23.25 Х/ф «Операція «Арго» (2)

СТБ
06.55, 16.00 «Все буде добре!»
08.50 «Битва екстрасенсів. Апокаліпсис»
13.20 «МастерШеф»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома» (1)
19.55, 22.45 «МастерШеф. Діти-5»

НОВИЙ КАНАЛ
03.05, 18.00, 02.40 Абзац!
05.55, 07.10 Kids Time
05.57 М/с «Губка Боб — Прямокутні Штани»
07.12 Т/с «Друзі»
12.05 Т/с «Молодіята»
16.50 Аферисти в мережах
18.00 Абзац!
19.00 Т/с «Ікс-файли» (2)

21.10 Х/ф «Залізна сутичка» (2)
23.00 Т/с «Бібліотекарі» (2)

«УКРАЇНА»
06.10, 11.20 Реальна містика
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події
07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15 Зоряний шлях
10.10, 19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
13.15 Т/с «Дочекайся кохання» (2)
15.30 Глядач як свідок
17.00 Агенти справедливості
18.00 Т/с «Не зарікайся» (2)
21.30 Футбол. Ліга Чемпіонів УЄФА
«Манчестер Сіті»
23.50 Події дня
00.10 Т/с «С.С.I. Місце злочину Майами» (2)

ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Вони прославили наш край»
10.26, 11.13, 13.13, 15.13, 16.45, 17.13, 17.55 Погода. Анонси
10.35 «Крізь призму часу»
10.50, 16.50 «Пісні нашого краю»
11.00, 13.00, 15.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15 «Замки Тернопілля»
11.30 «У країні Мультиландії»
12.30 «Іноземна для дітей»
12.40, 18.30 «Не перший погляд»
13.15, 21.00 «Тема дня»
13.30 «Будьте здорові»
14.30 «Європа очима українця»
14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.15 «Плекайте мову»
15.20 «Замок в Олексі»
15.30 «Час змін»
16.00 «Смакота»
16.15 «Чудесний канал»
17.15 «Мандри Великим Лугом»
17.30 «Діловий ритм»
18.00 «Косачі в Колодяжному»
18.50 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «На часі»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Надія є»
21.30 «Філософія життя»
22.30 «Час країни»
23.00 Мовлення у цифровому форматі

ІНТЕР
05.20, 20.00 «Подорожні»
06.05, 11.15, 12.25 Д/с «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
07.00, 07.30, 08.00, 08.30, 09.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини
09.20, 21.00 Т/с «Запитайте в осені»
13.35, 14.20 «Страх у твоєму домі»
14.55 «Судові справи»
15.50, 16.15 «Сімейний суд»
18.05, 19.05 «Стосується кожного»
22.55 Т/с «Місто мрії-2»
01.00 Х/ф «Двоє» (2)

ВІТРОК, 23.02.2016

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини
06.10, 07.10 АгроЕра
06.20, 23.45 Від першої особи
07.25, 23.30 На слуху
07.50, 08.25 Смакота
08.30 Паспортний сервіс
08.40 Корисні поради
09.00 Вічне
09.20, 18.55 Про головне
09.50 Д/ф «Гостини у Вакербарта»
10.25 ХХ Міжнародний турнір з боротьби
12.30 «План на завтра» з Анастасією Рінгіс
13.15, 18.05 Час-Ч
13.40 Казки Лірника Сашка
13.55 Хочу бути
14.15 Мультфільми
15.05 Фольк-music
16.10 Путівник прочанина
16.35 Подорожні
17.35 Суспільний університет
18.15 Новини. Світ
19.30 ДебатиПРО
21.30 Новини. Спорт
21.50 Війна і мир
23.00 Підсумки

1+1
06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30, 23.15 ТСН
06.45, 07.10, 07.45, 08.10, 09.10
«Сніданок з 1+1»
07.35 «Маша і ведмідь»
09.30, 10.55, 12.20 «Міняю жінку»
13.50, 14.50 «Сімейні мелодрами-5»
15.50 Т/с «Торговий центр»
17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана-2»
20.00 «Секретні матеріали-2016»
21.00 Т/с «Хазяйка»
22.00 «Чотири весілля-5»
00.00 Комедія «Жандарм і жандарметки»

2+2
06.00 Мультфільми
06.35, 15.45, 16.40 «Нове Шалене відео по-українськи»
07.35, 17.00 «Облом. UA.»
08.10, 19.00, 00.00 «ДжеДАї»
08.30, 18.30, 23.30 «Спецкор»
09.00, 18.10 «Секретні матеріали»
09.20 Д/п «Знищені за мить»
10.15, 00.20 Д/ф «Зброя майбутнього-2»
11.10 Х/ф «Нові Робінзони»
13.00, 20.20 Т/с «Мисливці за реліквіями «
13.55 Т/с «Інспектор Алекс»
16.05 «Відеобімба»
19.20 «Люстратор. Спецпроект»
21.20 Х/ф «Закон доблесті» (2)
01.15 Т/с «Зоряна брама. Всесвіт» (2)

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Перша леді»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 «Погляд зблизка»
08.05 «Сад, город, квітник»
08.20 ТНЕУ — калейдоскоп подій
08.30 «Унікальна Україна»
09.00 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Неповторна природа»
11.00, 16.10 Дитяча година
11.45 «Чарівний ключик»
12.10 «Музичні делікатеси»
12.40 «Лікарська справа в Україні»
13.00 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Останній мисливець»
17.30 «Школа домашнього комфорту»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 Межа правди
21.30 «Щоденник для батьків»
22.35 Х/ф «Радіо Вест» (2)

ICTV
05.20 Т/с «Стріла» (2)
06.00 Факти
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.05 Секретний фронт
12.00, 13.20 Т/с «Розвідники. Останній бій» (2)
12.45, 15.45 Факти. День
13.30 Х/ф «Голдфінгер»
15.35, 16.20 Патруль. Самооборона
16.55 Т/с «Відділ 44» (2)
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Громадянська оборона
21.25 Т/с «Син батька народів» (2)
23.20 Х/ф «Мовчання ягнят» (3)

СТБ
07.00, 16.00 «Все буде добре!»
08.55 «Битва екстрасенсів. Апокаліпсис»
13.10 «МастерШеф»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома» (1)
19.55, 22.45 «Врятуйте нашу сім'ю-5»
00.05 «Один за всіх»

НОВИЙ КАНАЛ
06.00, 07.20 Kids Time
06.02 М/с «Губка Боб — Прямокутні Штани»
07.22 Т/с «Друзі»
11.05 Т/с «Щасливі разом»
16.55 Аферисти в мережах
18.00 Абзац!
19.00 Т/с «Ікс-файли» (2)
21.10 Х/ф «Філософи: Уроки виживання» (2)
23.20 Т/с «Бібліотекарі» (2)

«УКРАЇНА»
06.10, 11.20 Реальна містика

07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події
07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15 Зоряний шлях
10.10, 19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
13.15 Т/с «Дочекайся кохання» (2)
15.30 Глядач як свідок
17.00 Агенти справедливості
18.00 Т/с «Не зарікайся» (2)
21.00 Х/ф «Наречений»
23.00 Події дня
23.30 Т/с «С.С.I. Місце злочину Майами» (2)

ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Arte, viva!»
10.26, 11.13, 13.13, 15.13, 16.45, 17.13, 17.55 Погода. Анонси
10.35 «В об'єктиві ТТБ»
10.50, 16.50 «Пісні нашого краю»
11.00, 13.00, 15.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15 «Азбука смаку»
11.30 «У країні Мультиландії»
12.30 «Іноземна для дітей»
12.40, 17.35 «Не перший погляд»
13.15, 21.00 «Тема дня»
13.30 «Золота провінція»
14.00 «Творчий портрет»
14.30 «Легенди Запоріжжя»
14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.15 «Гра долі»
15.30 «Енергоманія»
16.00 «Храми Поділля»
16.15 «Чудесний канал»
17.15 «Живе багатство України»
18.00 «Замки Тернопілля»
18.15 «Співає дуєт «Пісанка»
18.30 «Крізь призму часу»
18.50 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «Будьте здорові»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Довженківськими стежками»
21.30 «Європа очима українця»
22.30 «Час країни»
23.00 Мовлення у цифровому форматі

ІНТЕР
05.20, 20.00 «Подорожні»
06.05, 11.15, 12.25 Д/с «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
07.00, 07.30, 08.00, 08.30, 09.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини
09.20, 21.00 Т/с «Запитайте в осені»
13.35, 14.20 «Страх у твоєму домі»
14.55 «Судові справи»
15.50, 16.15 «Сімейний суд»
18.05, 19.05 Ток-шоу «Стосується кожного»
22.55 Т/с «Місто мрії-2»
00.55 Х/ф «А життя продовжується» (2)

ЧЕТВЕР, 25.02.2016

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини
06.10, 07.10 АгроЕра
06.20, 23.45 Від першої особи
07.25 Тепло. UA
07.35, 23.30 На слуху
07.50, 08.25 Смакота
08.30 Паспортний сервіс
08.40 Корисні поради
09.00 Вічне
09.15, 18.55 Про головне
09.45 Д/с «Мости між світами»
10.25 Вікно в Америку
10.50 Дорога до Ріо-2016
11.30 Війна і мир
12.15 Слідство. Інфо
13.15, 18.05 Час-Ч
13.40 Казки Лірника Сашка
13.55 Школа Мері Поплінс
14.10 Мультфільми
14.30 Спогади
15.20 Надвечір'я. Долі
16.10 Світло
16.50 Д/ф «Вітрильник із запахом світла. Михайло Драгоманов, Леся Українка»
17.35 Суспільний університет
18.15 Новини. Світ
19.25 Т/с «Мафіоза» (2)
20.25 Д/ф «Курс на Баварію. Майбутнє для молодих іспанців»
21.30 Новини. Спорт
21.40 З перших вуст
21.50 «Схеми»
22.15 5 баксів.net
23.00 Підсумки

1+1
06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30, 23.15 ТСН
06.45, 07.10, 07.45, 08.10, 09.10
«Сніданок з 1+1»
07.35 «Маша і ведмідь»
09.30, 10.50, 12.20 «Міняю жінку»
13.50, 14.50 «Сімейні мелодрами-5»
15.50 Т/с «Торговий центр»
17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана-2»
20.30 «Секретні матеріали-2016»
21.00 Т/с «Хазяйка»
22.00, 23.30 «Право на владу-2016»
00.30 Фільм жаху «Озеро страху-2»

2+2
06.00 Мультфільми
06.35, 15.45, 16.40 «Нове Шалене відео по-українськи»
07.35, 17.00 «Облом. UA.»
08.10, 19.00, 00.00 «ДжеДАї»
08.30, 18.30, 23.30 «Спецкор»
09.00, 18.10, 19.20 «Секретні матеріали»
09.20 Д/ф «Знищені за мить»
10.15, 00.20 Д/ф «Зброя майбутнього-2»

13.55 Т/с «Інспектор Алекс»
16.05 «Відеобімба»
20.20 Т/с «Мисливці за реліквіями»
21.20 Х/ф «Кікбоксер-3» (2)
01.15 Т/с «Зоряна брама. Всесвіт» (2)

TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Перша леді»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.35 «Соло»
08.30 «Унікальна Україна»
09.00 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Неповторна природа»
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 «Формула здоров'я»
13.00 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Мою дружину звуть Моріс»
17.30 «Музичні делікатеси»
19.

П'ЯТНИЦЯ, 26.02.2016

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини
06.10, 07.10 АгроЕра
06.20 Від першої особи
06.45, 07.15, 08.15 Спорт
07.25 Ера будівництва
07.35, 23.50 На слуху
07.50, 08.25 Смакота
08.30 Територія закону
08.35 Паспортний сервіс
08.40 Корисні поради
09.00 Вічне
09.20 Про головне
09.45 Д/с «Мости між світами»
11.35 Чоловічий клуб
12.00 Вересень
12.30 «Схеми» з Наталією Седлецькою
13.15 Час-Ч
13.40 Казки Лірника Сашка
13.55 Мультфільми
14.30 Театральні сезони
15.20 Віра. Надія. Любов
16.10 Д/ф «Олександр Богомолець. В опозиції до смерті»
16.40 Д/ф «Канадські лісоруби»
17.40 Суспільний університет
18.15 Новини. Світ
19.00, 21.25 Спецпроект «Кримське питання»
23.00 Підсумки
23.20 Щоденник II зимових Юнацьких Олімпійських ігор
1+1
06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
06.45, 07.10, 07.45, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
07.35 «Маша і ведмідь»
09.30, 10.50, 12.20 «Міняю жінку»
13.50, 14.50 «Сімейні мелодрами-5»
15.50 Т/с «Торговий центр»
17.10 Т/с «Величне століття. Роксола-на-2»
20.20 «Вечірній Київ-2015»
22.45 «Світське життя»
23.45 Х/ф «Омен»
2+2
06.00 Мультфільми
06.35, 15.45, 16.40 «Нове Шалене відео по-українськи»
07.35, 17.00 «Облом.UA.»
08.10, 19.00 «ДжеДАї»
08.30, 18.30 «Спецкор»
09.00, 18.10 «Секретні матеріали»
09.20 Д/п «Знищені за мить»
10.15 Д/ф «Зброя майбутнього-2»
11.10 Х/ф «Онґ Бак» (2)
13.00 Т/с «Мисливці за реліквіями»
13.55 Т/с «Інспектор Алекс»
16.05 «Відеоімба»
19.20 Х/ф «Кікбоксер-3» (2)
21.15 Х/ф «Осине гніздо» (2)
23.15 Х/ф «Пейнтбол» (2)

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Перша леді»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.35 «Слідства. Інфо»
08.00 Європа у фокусі
08.30 «Унікальна Україна»
09.00 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Неповторна природа»
11.00, 16.10 Дитяча година
11.45 «Чарівний ключик»
12.10 «Гал-кліп»
12.40 «Лікарська справа в Україні»
13.00 Хіп-парад
14.00 Х/ф «Катастрофа»
17.30 «Щоденник для батьків»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 THEU — калейдоскоп подій
20.10 «Погляд зблизка»
20.40 «Слід»
21.30 «Сад, город, квітниця»
22.35 Х/ф «Листи вбивці» (2)
ICTV
05.55 Студія Вашингтон
06.00 Факти
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.05 Секретний фронт
11.00, 13.20, 21.25 Т/с «Під зливою куль» (2)
12.45, 15.45 Факти. День
14.00 Х/ф «Вид на вбивство»
16.30 Патруль. Самооборона
16.55 Т/с «Відділ 44» (2)
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Антисомбі
23.25 Х/ф «Чорний яструб» (2)
СТБ
05.50, 18.30, 00.25 Т/с «Коли ми вдома» (1)
07.05 «Зіркове життя. У полоні прокляття»
08.00 Х/ф «Мама мимоволі» (1)
10.35 Х/ф «Холодне серце» (1)
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
20.00 Х/ф «Ніколи не забуду тебе» (1)
22.35 Х/ф «Мам! напрокат» (1)
НОВИЙ КАНАЛ
05.40, 07.05 Kids Time
05.42 М/с «Губка Боб — Прямокутні Штани»
07.07 Т/с «Друзі»
08.00 Серця трюх
16.55 Аферисти в мережах
18.00 Абзац!
19.00 Х/ф «Згадати все» (2)
21.35 Х/ф «Пандорум» (2)
23.45 Т/с «Бібліотекарі» (2)
«УКРАЇНА»
06.10, 11.20 Реальна містика
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події
07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15 Зоряний шлях
10.10, 19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
13.15 Х/ф «Наречений»
15.30 Глядач як свідок
17.00 Агенти справедливості
18.00 Т/с «Не зарікайся» (2)
21.00 Х/ф «Я його зліпила» (2)
23.00 Події дня
23.30 Т/с «C.S.I. Місце злочину Майами» (2)
ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Не перший погляд»
10.26, 11.13, 13.13, 15.13, 16.45, 17.13, 17.55 Погода. Анонси
10.35 «ПрофStyle»
10.50, 16.50 «Пісні нашого краю»
11.00, 13.00, 15.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15 «Думки вголос»
11.30 «У країні Мультяндії»
12.30 «Mortimer. English Club»
12.35 «7 чудес України»
12.45 «Тема дня»
13.15 «Армія нескорених»
13.30 «Що робити?»
14.30 «Храми Поділля»
14.45 «До народних джерел»
14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.15 «Плекайте мову»
15.20 «Гра долі»
15.30 «Сумщина ІНКОГНИТО»
16.00 «Український музей декоративного мистецтва»
16.15 «Чудесний канал»
17.15 «Музеями Тернопілля»
17.30 «Слово має народний депутат»
18.00 «Arte, viva!»
18.30 «Слід»
18.50 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «На часі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Захисник Вітчизни — рятувальник»
21.30 «Удосвіта»
22.30 «Час країни»
23.00 Мовлення у цифровому форматі
ІНТЕР
05.20, 20.00 «Подробиці»
06.10, 11.15, 12.25 Д/с «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
07.00, 07.30, 08.00, 08.30, 09.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини
09.20 Т/с «Запитайте в осені»
13.35, 14.20 «Страх у твоєму домі»
14.55 «Судові справи»
15.50, 16.15 «Сімейний суд»
18.05 Ток-шоу «Стосується кожного»
21.00 «Чорне дзеркало»
23.30 Х/ф «Інтуїція» (1)

UA: ПЕРШИЙ

06.05 Світ православ'я
06.35 Крок до зірок
07.40 Світ online
08.15 Смакота
08.40 Тепло. Ua
09.00 Путівник прочанина
09.15 Гра долі
09.50 Мистецькі історії
10.25 Спогади
10.50 Твій дім
11.50 Д/с «Смачні подорожі»
13.55 Фольк-music
15.30 Гандбол. Ліга чемпіонів. ГК «Ляріоха» (Іспанія) — ГК «Мотор Запоріжжя» (Україна)
17.25 Чоловічий клуб. Спорт
18.30 Дорога до Ріо-2016
18.55 Український корт
19.25 Д/ф «Останні ковбої Тоскани»
20.25 Театральні сезони
21.00 Новини
21.25 Прем'єр-міністр України А. Яценюк про реформи
21.40 Перша шпальта
22.20 Книга.ua
23.00 День Янгола
1+1
07.00 «Однокласники»
08.00 «Українські сенсації»
09.00 Лотерея «Лото-забава»
09.40 Маріччин кінозал. Мультфільм «Маша і ведмідь»
10.05 ТСН
11.00, 12.05 «Світ навиворіт-5: Індонезія»
13.05 «Одруження наосліп-2»
14.25 «Чотири весілля-5»
15.45 «Мультибарбара»
17.35 Комедія «Джунґлі»
19.20 «10 хвилин з прем'єр-міністром»
19.30 «ТСН-Тиждень»
21.00 «Голос країни-6»
23.10 Х/ф «Швидкість-2: Круїз під контролем»
2+2
06.00 Мультфільми
06.40 «Маски-шоу»
07.50 «Нове Шалене відео по-українськи»
08.25 «Облом.UA.»
09.00 Бушидо
10.00 «Легенди кікбоксингу»
11.00 «Люстратор 7.62»
12.00 «Люстратор. Спецпроект»
13.00 «Секретні матеріали»
14.00 «Цілком таємно»
15.00 «Українські сенсації»
15.40 Х/ф «Без зброї» (2)
17.30 Х/ф «Виворіт міста» (2)
19.00 Х/ф «Осине гніздо» (2)
21.00 Х/ф «В тилу ворога» (2)
23.05 Х/ф «На старт, увага, омммм!» (2)

НЕДІЛЯ, 28.02.2016

TV-4

06.00 Х/ф «Мавпа»
07.30, 15.30, 17.40, 20.45 «Про нас»
07.45, 09.50 Ранковий фітнес
08.00 Європа у фокусі
08.40, 23.45 Час-тайм
09.00 Повнота радості життя
09.30 «Справжня ціна»
10.15 Трансляція Літургії з Тернополя
11.40 Дім книги
12.00 Х/ф «Принц за семи морями»
13.30 «Чарівний ключик»
14.00 «Сільський календар»
14.30 Межа правди
16.00 «Щоденник для батьків»
16.30 «Слідства.Інфо»
17.00 Вікно в Америку
17.20 «Слід»
18.00 Наші вітання
19.00 Провінційні вісті. Тиждень
19.30 Міська рада інформує
19.40 Хіп-парад
21.00 «Гал-кліп»
21.30 Єдина країна
22.10 Х/ф «Селестіна» (2)
00.40 Концерт «Даха Браха»
ICTV
05.00 Т/с «Стріла» (2)
06.30 Факти
07.00 М/с «Том і Джері-3»
07.20 Х/ф «Крамер проти Крамера»
09.20 Зірка YouTube
10.20 Дивитись усім!
11.50 Без гальм
12.25 М і Ж
12.45 Факти. День
13.05 Труба містера Сосиски
13.55 Х/ф «Володар бурі» (2)
16.25 Х/ф «Гра в імітацію» (2)
18.35 10 хвилин з Прем'єр-міністром
18.45 Факти тижня
20.20 Х/ф «Капітан Філіпс» (2)
22.50 Х/ф «Вовк з Волл-стріт» (3)
СТБ
06.00 «ВусоЛапоХвіст»
07.00 «Все буде добре!»
09.00 «Все буде смачно!»
11.10 «Караоке на Майдані»
12.10 «Україна має талант! Діти»
15.00, 21.55 «Я соромлюсь свого тіла-3»
17.00, 00.20 «Слідство ведуть екстрасенси»
19.00 «Битва екстрасенсів»
20.40 «Один за всіх»
23.15 «Детектор брехні-9»
НОВИЙ КАНАЛ
05.20, 07.05 Kids Time
05.22 М/с «Пірати: Банда невдах»
07.07 Х/ф «Згадати все» (2)
09.45 Т/с «Пригоди Мерліна»
13.15 Х/ф «Інопланетне вторгнення: Битва за Лос-Анджелес» (2)
15.45 Суперінтуїція

17.05 Музична премія «Юна»
19.10 Х/ф «Все може» (2)
21.00 Х/ф «Тварина»
22.35 Х/ф «Факультет» (2)
00.35 Х/ф «День, коли Земля зупинилася»
«УКРАЇНА»
07.00 Події
07.50 Агенти справедливості
09.45 Т/с «Щоб побачити веселку»
13.35, 20.00 Т/с «Умови контракту» (2)
19.00 Події тижня з Олегом Панютіою
19.40 10 хвилин із Прем'єр-міністром
22.45 Х/ф «Я його зліпила» (2)
00.45 Зоряний шлях
ІНТЕР
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «На відстані душі»
10.35 «Словами малечі про цікаві речі»
10.50, 16.50 «Пісні нашого краю»
11.00 «Спортивні меридіани»
11.15 «Учнівський щоденник»
11.30 «У країні Мультяндії»
12.30 «Mortimer. English Club»
12.40, 18.30 «Не перший погляд»
13.00 «Поклик таланту»
14.30 «У країні гурманів»
14.50 «Мальовище Тернопілля»
14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.00 Д/ф «Тарас Шевченко. «Заповіт»»
15.45 «Думки вголос»
16.00 «Казки заговорські від Санька Сита»
16.15 «Чудесний канал»
16.45 «Плекайте мову»
17.00 «Тетерів»
17.30 «Запрошує Оксана»
18.00 «Назбирани»
18.15 «В об'єктиві ТТБ»
18.50 «Край, в якому я живу»
19.00 «Музичний калейдоскоп»
19.30 «Мамина школа»
20.00 «Подорожні замальовки»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Відверті діалоги»
21.55 «Духовні скарби України»
22.00 «Загублені у часі»
22.15 «Гра долі»
22.30 «М-хвиля. Квітка Цісик»
23.00 Мовлення у цифровому форматі
ІНТЕР
06.20 М/с «Фіксикі» (1)
06.40 «Подробиці»
07.10 Х/ф «Інтуїція» (1)
09.00 «Готуюмо разом!»
10.00 «Орел і решка. Навколосвітня подорож»
11.00 «Орел і Решка. Шопінг»
12.00 Т/с «Повернешся—поговоримо» (1)
15.20, 21.40 Т/с «Острів непотрібних людей» (2)
20.00 «Подробиці тижня»
21.30 «10 хвилин з прем'єр-міністром»
22.30 Д/ф «Врятувати і зберегти»
23.30 Т/с «Правдива історія про Червоні вітрила» (1)

СУБОТА, 27.02.2016

UA: ПЕРШИЙ

06.00 Підсумки
06.25 У просторі буття
07.05 Вертикаль влади
08.10 АгроЕра. Підсумки
08.20 Світ online
08.40 Золотий гусак
09.15 Школа Мері Поппінс
09.30 Хочу бути
09.50 Хто в домі хазяїн?
10.20 М/с «Казки Андерсена. Сучасне прочитання»
12.00 5 баксів.net
13.15 Х/ф «П'ять днів у Римі»
15.25 Д/ф «Філіп Петен»
16.25 Чоловічий клуб
16.55 Баскетбол. Кубок України. Фінал
19.00, 21.25 Всесвітня серія боксу. Україна — Куба
21.00 Новини
22.00 Д/ф «Поверни мені ім'я»
22.40 Мегалот
23.00 Територія закону
23.20 День Янгола
1+1
06.00 «Гроші»
06.50, 19.30 ТСН
07.50 «Світське життя»
08.50 Т/с «Хазяйка»
13.00 «Вечірній Київ»
15.40, 21.15 «Вечірній квартал»
17.35 «Розсміши коміка»
18.30 «Розсміши коміка-7»
20.15 «Українські сенсації»
23.15 Х/ф «Хоробре серце»
2+2
06.00 Мультфільми
06.40 «Маски-шоу»
07.50 «Нове Шалене відео по-українськи»
08.25, 13.00 «Облом.UA.»
09.40 «Вайпаут»
12.00 «Тор Gear»
15.40, 22.35 Т/с «МЕК-8» (2)
17.00 Х/ф «Онґ Бак» (2)
18.55 Х/ф «Виворіт міста» (2)
20.35 Х/ф «Без зброї» (2)
00.00 Х/ф «Пейнтбол» (2)
TV-4
06.00 Європа у фокусі
06.30, 11.15 «Про нас»
06.45, 09.15, 11.00 Ранковий фітнес
07.00 Провінційні вісті
07.30, 11.50, 14.20, 16.50, 20.00 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 Х/ф «Мавпа»
09.00 Час-Тайм
09.30, 23.30 «Євромакс»
10.00 «Слідства. інфо»
10.30 «Блага звістка» з Р. Реннером
11.30 «Сад, город, квітниця»
12.00 «Школа домашнього комфорту»
12.30 Х/ф «Леді-казка»

14.30 «Щоденник для батьків»
15.00 Х/ф «Принц за семи морями»
16.30 Дім книги
17.00 Хіп-парад
17.50 THEU — калейдоскоп подій
18.00 Наші вітання
19.00 Єдина країна
19.30 «Музичні делікатеси»
20.10 «Соло»
21.00 Концерт «Даха Браха»
22.00 Х/ф «Мій дикий Захід» (2)
00.10 Час-Тайм
ICTV
13.15 Факти
06.15 Х/ф «Вид на вбивство»
08.45 Секретний фронт
09.40 Антисомбі
10.35 Дістало!
11.35 Громадянська оборона
12.30, 13.00 Інсайдер
12.45 Факти. День
13.40 Х/ф «Живі вогні»
16.05 Х/ф «Чорний яструб» (2)
18.45 Факти. Вечір
19.20 Надзвичайні новини. Підсумки
20.05 Х/ф «Гра в імітацію» (2)
22.15 Х/ф «Володар бурі» (2)
00.45 Х/ф «Крамер проти Крамера»
СТБ
06.05 «ВусоЛапоХвіст»
08.00 «Караоке на Майдані»
09.00 «Все буде смачно!»
10.10 Х/ф «Ніколи не забуду тебе» (1)
12.10 Х/ф «Мама напрокат» (1)
14.05 «МастерШеф. Діти-5»
19.00 «Україна має талант! Діти»
21.40 Х/ф «Кохання під наглядом» (2)
23.35 Т/с «Коли ми вдома» (1)
НОВИЙ КАНАЛ
05.15, 07.10 Kids Time
05.17 Х/ф «Зачарована Елла»
07.12 Аферисти в мережах
09.15 Ревізор
12.15 Страсті за ревізором
14.25 Т/с «Ікс-файли»
20.00 Х/ф «Інопланетне вторгнення. Битва за Лос-Анджелес» (2)
22.15 Х/ф «День, коли Земля зупинилася»
00.15 Х/ф «Пандорум» (2)
«УКРАЇНА»
07.00, 15.00, 19.00 Події
07.10 Зоряний шлях
09.00 Кулінарна Академія Олексія Суханова
10.00, 21.15 Х/ф «Сонцестояння» (2)
12.10, 15.20 Т/с «Процес»
16.45, 19.40 Т/с «Щоб побачити веселку»
23.25 Реальна містика
ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ»

10.00 «Arte, viva!»
10.35 «Музеями Тернопілля»
10.50, 16.50 «Пісні нашого краю»
11.00 «Співає Валерій Кириченко»
11.30 «У країні Мультяндії»
12.30 «Mortimer. English Club»
12.35 «Столиці світу»
12.50 Д/ф «Тарас Шевченко. «Заповіт»»
13.30 «На часі»
14.30 «Слід»
14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.00 «Бачу серцем»
15.30 «Абетка здоров'я»
16.00 «Словами малечі про цікаві речі»
16.15 «Чудесний канал»
17.00 «Учнівський щоденник»
17.15 «Степовики»
17.30 «Мій квітучий край»
18.00 «Не перший погляд»
18.30 «У пошуках легенд»
18.40 «Думки вголос»
19.00, 21.00 «Панорама подій»
19.30 «На відстані душі»
20.00 «Спортивні меридіани»
20.15 «У країні гурманів»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.30 «Поклик таланту»
23.00 Мовлення у цифровому форматі
ІНТЕР
05.45 «Чекай на мене»
08.00 Х/ф «Добрі наміри» (1)
09.30 Т/с «Два капітани» (1)
18.25, 20.30 Т/с «Повернешся—поговоримо» (1)
20.00 «Подробиці»
22.50 Х/ф «Губернанти» (2)
00.50 Х/ф «Про нього» (2)

Директор уважно розглядає нову секретарку.
— Четверо дітей, — каже йому на вухо начальницький кадрів.
— Не може бути. В такої молоденької і вже четверо дітей?
— Не в неї, а у вас.

Зрілість — це такий вік, коли людина перестала рости вертикально і почала рости горизонтально.

Цікаво знати

10 найцікавіших винаходів, які створили жінки

12 лютого у світі вперше відзначили Міжнародний день жінок та дівчат у науці. Gazeta.ua запропонувала переглянути десять незвичних винаходів, які створили жінки.

- 1. Глушник для автомобіля
2. Циркулярна пилка
3. Склоочисники
4. Бронжилет
5. Перископ для підводних човнів
6. Wi-Fi
7. Рожеве шампанське

ший за сталь. Її винахід врятував тисячі життів поліцейським, пожежникам і військовим. Кевлар став основою для куленепробивних жилетів.
2. Циркулярна пилка
Табіта Беббітт довго спостерігала за чоловіками, зайнятими розпилюванням кодало спеціальною пилкою з двома ручками, за які потрібно тягнути то вперед, то назад. Хоча навантаження на обох чоловіків було однаковим, колоди розпилювалися тільки тоді, коли пилка рухалася вперед. Беббітт подумала, що це марна трата енергії, і 1810 року створила прототип циркулярної пили, яку згодом почали використовувати в лісопилній промисловості.
3. Склоочисники
Перші двірники для автомобіля винайшла Мері Андерсон 1903 року. Їй стало шкода водія, який змущений був під час хуртовини шохвилини зупиняти машину і згрібати сніг з вітрового скла.
4. Бронжилет
1965 року доктор Стефані Кволек винайшла синтетичний матеріал кевлар, який у п'ять разів сильні-

Ніколь Барб'є Кліко 1808 року розробила технологію «ремюажа», завдяки якій шампанське за три місяці позбавляється від осаду і стає кристально прозорим. Ремюаж справив справжній успіх, значно поліпшивши якість напою.
8. Фільтр для кави
Завдяки Мелітті Бенцлюбителям посидіти за чашкою кави позбавлені стомливої процедури з приготування чергової порції. Перший фільтр-конус для кави Мелітта власноруч скрутила з листка учнівського зошита в 1909 році. На честь цієї жінки названа відома у всьому світі німецька компанія Melitta — виробник фільтрів для кави.
9. Силікон
Скульптор Патрісія Біллінгс поставила собі за мету створити таку цементну добавку, яка б запобігала руйнуванню її творін. Після кількох років експериментів, у 1970 році вона нарешті досягла своєї мети, винайшовши непорушну штукатурку. Незабаром після цього Біллінгс виявила, що матеріал був ще й дивовижно стійкий до вогню.
10. Астролябія
Прилад для вимірювання координат небесних тіл винайшла жінка-вчений, філософ, астроном і математик Гіпатія Олександрійська в 370 р. до н. е.

Жінка розумніша за чоловіка, і свій розум вона витрачає перш за все, на те, щоб чоловік цього не помітив

Сім мудрих правил виховання дітей у євреїв



Любов єврейських батьків до своїх дітей не знає меж. Такого культу дітей немає, здається, в жодного іншого народу. Психологи говорять як про плюси, так і про мінуси такого ставлення, проте, безумовно, єврейські діти нестачі любові та уваги не відчують.

● І чужому навчаються...

1. Не можна створювати дітям комплекси

Єврейська мати ніколи не скаже: «Ти поганий». Вона скаже: «Як міг такий хороший хлопчик, як ти, зробити таку дурість?»

«У моєї дитини нема і не може бути недоліків», — така позиція єврейських матерів. Можливо, вони їх і бачать, але, крім них, про це ніхто не дізнається.

2. Розумна свобода

Сучасна єврейська виховання поєднує дві, здавалося б, суперечливі речі: свободу дитини і жорсткість вимог. Гарна метафора, що описує цей стиль: простора, вільна кімната з жорсткими стінами.

В єврейських сім'ях діти ходять батькам по голові, і розфарбовування татового паспорта маминою помадою за сто доларів — не привід з докором дивитися на дитину. Для батьків-євреїв свобода дитини — не спеціальне «виховання», а повітря, яким не можна не дихати.

Жорстке виховання почи-

нається тоді, коли дитина переступає межі неприпустимого. У єврейській родині зрозуміло, що мамині духи на дворових кішок вилити можна, а ось бити бамбусом по голові не можна.

3. Хвалити дитину з будь-якого приводу

Мама завжди хвалить свою дитину. Ця похвала починається від самого народження дитини. Єврейська мама захоплюється навіть найменшими успіхами, досягненнями малюка, нехай це буде лише новий склад або перша невміла пляма першого малюнка.

Про це обов'язково дізнаються всі друзі і знайомі, а головне — дитина повинна побачити, що її хвалять у присутності всіх. Якщо ж досягнення дитини серйозніше, то без тривалих оплесків і вихвалень з боку всієї сім'ї не обійтися.

Якщо ми привчимо себе помічати в дітях всі їхні хороші прояви, навіть «найсправжніші дрібниці», і заохочувати їх щоразу, за

найменшого приводу, це, ймовірно, докорінно змінить їхню поведінку. Щоб зміцнити їхнє прагнення до доброго, дозвольте їм якимось «підслухати», як ми розповідаємо про їхні успіхи своїм друзям.

4. Високий ступінь відповідальності за свою поведінку

Євреї вірять, що навіть слово, мовлене поспіхом, і дрібна провина, вчинена батьками на очах дитини, можуть мати незворотні наслідки. Тому своїм прикладом і дуже відповідальною поведінкою щодо всього сказаного і зробленого єврейські батьки скеровують розвиток своїх дітей.

5. Любов і повага в сім'ї — запорука психічного здоров'я дитини

Єврейська традиція пояснює, що основу будь-якої родини становлять чоловік і дружина — батько і мати. Тому дітям необхідно змалечку привчати до того, що на першому місці завжди повага й увага матері до

батька і батька до матері. Якщо дитина засвоїть, що його батьки живуть, перш за все, одне для одного, переконається, що їхні взаємини просякнуті повагою, любов'ю і турботою, вона почуватиметься захищеною. А крім того, така поведінка батьків — чудовий приклад для наслідування. Саме такі стосунки вона постарается створити у власній родині, коли виросте.

6. Вчитися бути батьками

Батьківське виховання починається ще до народження дитини. Дівчинка, вступаючи в шлюб, вже готова стати матір'ю, її не вчать «жити для себе», її головна кар'єра — дім і сім'я. Якщо спочатку материнство і батьківство розглядати як тягар, обмеження, то виростити гарну дитину буде дуже складно. Як відомо, куди посилаєш свої сили, звідти й отримуєш.

Прагнучи виховати успішних, самостійних і таких, що міцно стоять на ногах, дітей, єврейські мудреці розробили цілу систему виховання, з якою в Ізраїлі кожен охочий може ознайомитися на спеціальних батьківських курсах. Такі курси є при синагогах та єврейських школах у багатьох містах світу.

Ось вам і перший закон успішного виховання: воно починається з власного виховання і навчання, опанування окремих професій «дружина і мама», «чоловік і батько».

7. Вчити дітей правильно розпоряджатися часом

Єврейські діти не знають, що таке лінощі і довільне вештання дворами: скрипка, англійська, математика, — все одночасно і багато. Змалку діти привчені до того, що постійно бути зайнятим справою — це нормально.

● На замітку

Як навчити дитину не перебивати дорослих

Діти такі безпосередні, прямі і рідко коли зважають на дорослих. Вони не люблять чекати, поки дорослі розмовляють.

Якщо вони хочуть щось сказати, щось повідомити, то роблять це одразу ж, незважаючи на те, розмовляють інші у цей час чи ні. Особливо часто дитині важливо бути почутою мамою і особливо тоді, коли вона розмовляє з подругою.



Як же навчити дитину не перебивати, не кажучи їй: «Не перебивай!» «Ти ж бачиш, я розмовляю?»

Є простий, але дієвий спосіб.

Уже трирічному малюкові розкажіть, що коли він раптом захоче щось сказати, а мама буде в цей час зайнята розмовою з кимось іншим, треба просто доторкнутися до її руки (взяти за мізинець, полоскотати долоньку тощо).

Коли малюк так зробить, ви відповідайте дитині тим самим: стисніть її ручку, полоскотіть теж або покладіть свою руку на його, щоб продемонструвати дитині, що ви її почули.

У такий спосіб ви повинні дати дитині знак: ви знаєте, що вона хоче щось сказати, і щойно закінчите розмову, відразу ж її вислухаєте.

Перші кілька разів не змушуйте дитину довго чекати, а через кілька секунд перепросить співрозмовника і вислухає дитину. Коли цей спосіб вже увійде в звичку, ви зможете збільшити час очікування.

Такий простий метод допоможе уникати нотацій і постійних: «Не перебивай, почекай!»



Як стверджують матері з досвідом, цей спосіб справді працює, оскільки за допомогою тілесного контакту ви вже розмовляєте з дитиною, передаючи їй повідомлення: «Я почула тебе і щойно зможу, до тебе обернуся!»

● Важливі дрібниці

КУПАЄМОСЯ У ВЕЛИКІЙ ВАННІ

Ми звикли купати немовлят у маленькій ванночці. Та вони ростуть інтенсивно і вже скоро в неї не поміщаються. До того ж деякі мами починають купати дітей у великій ванні, коли ті вже вміють сидіти (з підтримкою чи самостійно).

✓ Не всі малюки готові спокійно змінити свою маленьку затишну ванночку на велику й незнайому. Інколи дитина починає плакати, як тільки бачить наповнену ванну — не вважайте таку поведінку примхамі.

✓ Малюк має звикнути до нового місця. Для цього варто скупати дитину в її ванночці, яку можна поставити у велику ванну. Інший варіант — постеліть у суху ванну великий рушник і ненадовго посадить туди дитину з улюбленими іграшками. Якщо в приміщенні тепло, хай малюк пограється голеньким. Обов'язково будьте поруч!

✓ Для чищення ванни підійде звичайна харчова сода. Хімічні мийні засоби можуть викликати алергію.

✓ Щоб дитина не посковзнулася у великій ванні, постеліть на дно гумовий килимок з ребристою поверхнею. Це і масаж для ніжок, і гарантія безпеки.

✓ Якщо ви не хочете, щоб малюкові до вух потрапила вода, використовуйте ватні тампони. Після купання протирайте вуха ватними паличками.

● Власноруч

Звичайно, набагато простіше купити готову річ. Але ж не завжди на все вистачає коштів. Та й знайти таку ковдру-конвертик для немовляти буває досить проблематично.

Потрібно:

✓ бавовняна тканина довжиною 180 см і шириною 140—150 см;

✓ синтепон — його розмір залежить від кількості шарів;

✓ гумка довжиною 50 см;

✓ коса бейка — 1 м;

✓ блискавка, 2 штуки: роз'ємна довжиною 50—55 см і звичайна довжиною 20—25 см.

Для початку намалюємо

Шиємо ковдру-трансформер

Пропонуємо пошити цікавий варіант ковдри для малюка. Вона дуже зручна, адже може стати конвертом, в якому дитині буде тепло і комфортно.

викрійку майбутньої ковдри і кишені. Зробимо стандартний розмір: ширина 90 см, висота 85 см. Кишеня шириною 45 см, заввишки 25 см. Потім викроїмо їх, не забувши про припуски на шви по 1,5 см. За розміром ковдри зробимо прошарок зі синтепону. Якщо конверт літній, то досить 1—2 шарів. Для холодної пори року зробіть більше.

Складаємо лицьовим боком одна до одної деталі кишені і зшиваємо по тій стороні, де буде гумка. Вивертаємо, пропрасовуємо шов і прострачуємо кишеню від краю зшивання на відстані 1,5—2 см. Вийшла «куліска». Протягуємо в неї гумку і фіксуємо її шпильками впродовж 45 см.

Тепер обшиємо зрізи майбутньої кишені косою



бейкою. Далі пришиваємо кишеню до лицьової сторони ковдри.

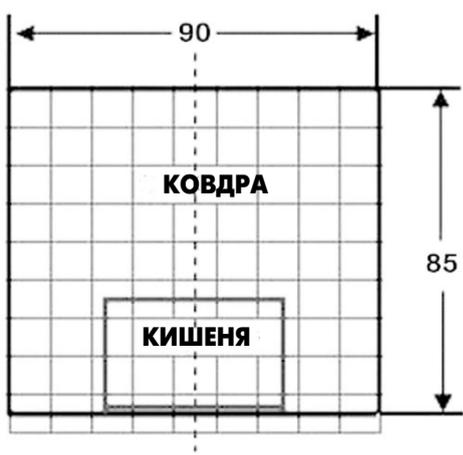
Тепер беремося за ковдру. Зістрачуємо деталі ковдри із синтепоном. Пристрачуємо блискавки між лицьовими сторонами частин ковдри. Прошиваємо краї на машинці. Не забуваємо за-



лишити кілька сантиметрів незастроченими. Вивертаємо ковдру і руками зашиваємо отвір. Краще використовувати потайний стібок. Відпрасовуємо краї ковдри.

Усе: диво-ковдра готова. Але як нею користуватися?

Розкладаємо ковдру кишенею вниз. Застібаємо роз'ємну блискавку до половини довжини. Вивертаємо кишеню. Вийшов конверт. Кладемо дитину і застібаємо блискавку до кінця. А застебнувши верхню блискавку, отримаємо симпатичний капюшон на голові дитини.



«Консервувати» можна і спогади

Що робить більшість людей, натрапивши на красивий витвір чіхось умілих рук: вишиванку, листівку, іграшку? Правильно, прагнуть його придбати. І лише деякі не бояться спробувати у рукоділлі власні сили.



Захоплення

Серед таких сміливців і Тернопільянка Ольга Захарчук. Понад рік тому молода жінка побачила в Інтернеті світлинку «Матусиною скарбнички». Оскільки в Ольги підрастає маленький син, їй захотілося мати таке ж вмістилище спогадів, куди можна покласти крихітні шкарпетки, пустунку чи щоденник про досягнення малюка. Тоді й вирішила — «Матусину скарбничку» сконструює сама. Відтоді з новим хобі, що має назву «скрапбукінг», не розлучається.

З часом Ольга почала експериментувати не тільки із дизайном «Матусиних скарбничок», а й фантазувати над іншими рукоутворами. Тим паче скрапбукінг не має якихось чітких рамок. Вважають, що цей вид творчості є способом зберігання особистої та сімейної історії у вигляді фотографій, газетних вирізок, малюнків, записів та інших пам'ятних дрібниць. Спогади увіковічують, використовуючи своєрідний спосіб збереження і передачі окремих історій завдяки особливим візуальним і тактильним «фішкам».

Сьогодні у колекції робіт майстрині — рукоутворні блокноти, щоденники, листівки, красиво оздоблені пуделка для дарування грошей на свято, обкладинки для паспорта, органайзери для зручного зберігання кулінарних

рецептів, а також чекові книжки бажань. У своїх роботах, окрім якісного скраппаперу, Ольга використовує тканину, стрічки, мереживо, різноманітні гудзики, паєтки, ліпнину з полімерної глини, акрилові фарби, штампи і чіпборди (вирізані фігурки з дерева, фанери чи твердого картону). Попри таке розмаїття виробів,

майстриня має ще чимало творчих планів, а ще — мріє самовдосконалюватися.

— У мене є цілий список того, що я хочу зробити найближчим часом. Дуже сподобалося працювати над перевтіленням старої валізи на предмет декору. Тепер міркую, де б ще цього «матеріалу» для творчості знайти, — каже Оля. — Також планую зробити для сина «бізі-борд» — дошку з різноманітними шнурівками, вимикачами, дверцятами,

годинником тощо. Хочеться, щоб Дениско не нудьгував, поки я зайнята черговим замовленням.

А от щодо натхнення, то моя співрозмовниця шукає його у творчих посиденьках з колегами-рукодільницями та у Всесвітній мережі.

— Ідею створення чекових книжок бажань я також почерпнула на просторах Інтернету. На кожному ар-

куші рукоутвору представлено одне бажання, яке ви хочете подарувати своїй половинці. Наприклад, похід в кіно, сніданок у ліжко, масаж тощо, — пояснює Оля. — Вважаю, що ця чекова книжка буде гарним сюрпризом для тих закоханих, у яких позаду багато років подружнього життя. Їй зрадіють тоді, коли всі презенти вже даровані-передаровані і доволі важко підібрати щось для душі... Я ж, до речі, переконана: щоби бути щасливим у шлюбі, не треба допускати, аби відносини перетворилися на рутину.

Мар'яна Бобрівець.
Фото з архіву майстрині.



• Отакої!

ПРОДАВЦІ ПОВІТРЯ СТАЛИ РЕАЛЬНОСТЮ

Канадська компанія Vitality Air торік у грудні успішно продала в Пекіні партію балончиків зі свіжим повітрям. За словами представників керівництва компанії, цей проект почався як жартівливий, однак перша партія швидко розійшлася серед споживачів китайської столиці.

Повітря, яке заповзятливі канадці продають у Китай, запомповують у Скелястих горах. Спочатку компанія Vitality Air продавала на eBay пакети з повітрям за \$0,99.

Тепер залежно від обсягу вартість пляшки сягає \$46. Це еквівалентно 400 юаням, що у 200 разів дорожче від пляшки мінеральної води, яка коштує близько 2 юанів.

За значно вищою ціною продає заможним китайцям сільське повітря 27-річний фермер з Великобританії: 116 доларів за банку. Лео де Ваттс продає повітря з гірських вершин на околицях Сомерсета, Уельса та Дорсета. Каже, що воно має різні аромати.

«Повітря очищене незайманою природою, воно тече між дерев, поглинає неотторкану воду, проходячи через дзюрчання лісових струмків, струмує знову між скелями, після чого повертається до органічної краси, а потім збирається у пляшки», — пише Лео на своєму сайті.

За словами фермера,



його товар має неабиякий попит серед жителів забруднених смогом Шанхая і Пекіна. 180 банок свіжого повітря було продано всього за декілька тижнів. Деякі люди його і не відкривають. Тримують банки як сувенір.

Відповіді на сканворд «Любов», надрукований 11 лютого

Т	Р	О	З	Р	А	Д	А	Б	Р	К	І
З	А	Д	Л	Я	Л	Ю	Б	О	В	І	
У	Р	О	Ж	А	Й	Н	А	Р	І	З	
В	Л	А	Д	З	О	Н	А	Д	Н		
Е	І	Л	О	Т	К	С	Е	Н	Я		
Г	Р	Е	Й							І	О
Г	Р									Н	І
Г	Р	А	Б							Н	І
І	О									А	Н
З	А	Л	П	Д	А	А	Р	О	Н		
В	А	Р	Т	О	В	С	В	І	Т	І	
І	Ф	Е	Х	О	Л	О	Т	А			
К	В	А	Р	Т	И	Р	А	О	Т	Т	О
Ю	Я	Ж	И	Т	Ь	А	К	Т			
А	Н	О	Д	А	К	А	І	Р	И	С	

• Поміркуйте

Сканворд «Бабак»

ГОРДИНА РОСЛИНА-ПРИПРАВА	ГІГАНТСЬКА ВОДОЙМА	ЩО НЕ БУДУТЬ ГОРІЛЕ	МАЙДАНЧИК ПОСЕРЕДИ ЦИРКУ	ПЛИД ЦИТРУС	ВЕЛИКИЙ ГРИЗУН (ФОТО 1)						
СТАРОВИНА НА МИСЛИВСЬКА ЗБІРКА											
НЕСЛУХНЯНИЙ СИН ДЕДАЛА				РЯДОВИЙ МОРЯК		КОЗАК ВІЙСЬКА М.ЗАЛІЗНЯКА					
ПОВНИЙ УСПІХ У БОЮ											
САНИТАРНИЙ БАТАЛЬОН	РЕЛІГІЙНИЙ ПІСЕНСПІВ	ЗАСНОВНИК СІКХІЗМУ									
					МАТОЧНЕ МОЛОЧКО БІДЖЛ	БІЛОРУСЬКИЙ ПИСЬМЕННИК					
БОЙОВЕ ШИКУВАННЯ ПІХОТИ	ОТРУЙНА ЛІКАРСЬКА РОСЛИНА ПРИТОКА РЕЙНУ		ОРГАН ВЛАДИ			БІЛИЙ МУЛЬТ-ВЕДМІДИК		НАТОВП			
			ПРИЛАД ДЛЯ ВИМІРЮВАННЯ КІЛЬКОСТІ СПАДІВ								
ЯПОНСЬКА АЕС						ВИД КЛЕЮ		ГРУНТОВА ПОВЕРХНЯ ПІД ВОДОЮ			
				ПРОЗАІК ... САМЧУК СВІТИЛЬНИК ПЕРЕД ІКОНОЮ							
ЖУВАЛЬНА ГУМКА	РОС. КІНОАКТОР							НІТРАТ СРІБЛА		КАМІНЬ ДЛЯ КЛАЦКІ	
ВУЛКАНИЧНА ГІРСЬКА ПОРОДА				ШМАТОК							
					ЗАКИД ДОРІКАННЯ ДО КОГОСЬ	ВЕЛИКА РОПЬУКА (ФОТО 2)		ЖІНОЧЕ ІМ'Я		УКР. ТЕПЕВЕДУЧА	
					ОПИС ЗЕМЕЛІ	АНОД У ПАРИ З КАТОДОМ					