

Домашня газета

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ! Програма телебачення

Ціна 1 грн

#14(729) 7 квітня 2016 року

4

Пластикові пляшки — у саді й на городі



Чому дитина часто застуджується?

7

РЕЦЕПТИ КАРТОПЛЯНОГО ХЛІБА

3

3 днем Ангела!

Сьогодні іменини Марії, Йосипа, Тихона, завтра — Лариси, Алли, Віри. 9 квітня з днем Ангела вітайте Олександра, 10 — Марію, Іллю, Лазаря, 11 — Марка, Євстахія, 12 — Захара, Саву, 13 — Веніаміна, Ганну.

Добра новина для Діви Марії

У цей день архангел Гавриїл повідомив Діви Марії, що Вона непорочно зачне від Святого Духа і породить Спасителя світу Ісуса Христа.

Апостол Лука так описує зустріч Архангела із Марією. Гавриїл сказав до Пречистої: «Радуйся, благодатна, Господь з тобою. Зачнеш у лоні і породиш сина, і назвеш його Ісус. Він буде великий і Сином Всевишнього назветься, і дасть йому Господь Бог престіл Давида, батька його, і царюватиме над домом Якова повіки та й царству його не буде кінця».

Марія ж сказала: «Як же це станеться, коли я мужа не знаю». Відповів архангел: «Дух Святий найде на тебе й сила Всевишнього окриє тебе, — тим-то й Святе, що народиться, назветься — Син Божий. У Бога нема неможливого». І сказала Марія: «Я раба Господня, нехай буде мені по твоєму слові».

У Назареті на тому місці, де Архангел Гавриїл благовістив майбутню матір Ісуса, в пам'ять про цю подію побудований храм. А відзначати це свято християни почали ще в IV столітті, відрахувавши дев'ять місяців від Різдва Христового. І донині у день Благовіщен-

Сьогодні, 7 квітня, християни східного обряду святкують третє за величиною народно-релігійне свято — Благовіщення Пресвятої Богородиці.

• Духовне



ня Пресвятої Богородиці послаблюється піст.

Українці називали це свято третьою зустріччю весни. Вважалося, що в цей день весна остаточно перемагає зиму, а Бог благословляє землю для сівби. До того часу починати польові роботи заборонялося.

На Благовіщення не бажано було братися за господарство чи навіть торкатися насіння — казали, що те сім'я вже ніколи не проросте, а з яєць, підкладених під курку на свято, повилупляються хіба каліки. Існувало й повір'я, що на Бла-

говіщення відкривалася земля і з неї виповзали жуки та змії.

Шанували наші предки і звичай випускання тварин на волю. Так, господарі випроваджували надвір худобу, коту й пса, щоб німина відчула весну, сонячне проміння і тепло. А пасічники виставляли цього дня з приміщення свої вулики.

Народні синоптики попереджали: яка погода на Благовіщення, то такої слід чекати і на Великдень. Тож незабаром зможемо пересвідчитися чи справдяться давні прикмети цього року.

• Хто чим може

Творімо милосердя разом

Всеукраїнський місячник під гаслом «Творімо милосердя разом» стартує сьогодні, першого квітня. Захід уже в'ятнадцяте організовує Товариство Червоного Хреста України.

Мета місячника — повернення уваги суспільства до проблем найбільш соціально незахищених верств населення, зокрема вимушених переселенців зі сходу та Автономної Республіки Крим, поранених, одиноких людей похилого віку, інвалідів.

Долучитися до загальнодержавної добродійної ініціативи та допомогти можуть і жителі нашого краю.

Продукти, одяг, взуття, медикаменти, засоби гігієни,

грошові пожертви слід приносити в Тернопільську міську організацію Товариства Червоного Хреста України за адресою: вул. Шпитальна, 2. Переказати кошти для підтримки нужденних можна на рахунок 26003000257277 у ПАТ «Укрсоцбанк», МФО 300023, код 14034994.

Якщо у вас виникли запитання щодо участі в місячнику — звертайтеся за номерами (0352)43-76-09, 52-05-49.

• Перспективи

Маєш стаж? Іди на пенсію!

Верховна Рада України прийняла закон №3203 «Про внесення змін до статті 40 Закону України «Про загальнообов'язкове державне пенсійне страхування» щодо порядку визначення заробітку для обчислення пенсії», який дозволить жінкам вийти на пенсію в 55 років за наявності стажу 30 років.

Законодавчим актом встановлено «для обчислення пенсії враховувати заробітну плату (дохід) за весь період страхового стажу починаючи з 1 липня 2000 року».

За бажанням пенсіонера та за умови підтвердження довідки про заробітну плату первинними документами або якщо страховий стаж починаючи з 1 липня 2000 року становить менше 60 місяців, для обчислення пенсії також враховується заробітна плата (дохід) за будь-які 60 календарних місяців страхового стажу підряд по 30 червня 2000

року незалежно від перерв».

Законом у зв'язку з цим викладено абзац перший частини першої статті 40 Закону України «Про загальнообов'язкове державне пенсійне страхування».

Закон також доповнено Розділ «Прикінцеві положення» пунктом 2 такого змісту: «положення цього Закону поширюються на осіб, яким пенсії призначені і перераховані в період з 1 січня 2016 року до дня набрання чинності цим Законом».

Раніше Президент Петро Порошенко наклав вето на цей законопроект.

Погода на тиждень	Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 7 квітня	+11 / +19	без опадів	зм. напр., 2	13.18
п'ятниця, 8 квітня	+12 / +24	ясно	півд.-сх., 7	13.22
субота, 9 квітня	+11 / +20	ясно	півд., 5	13.26
неділя, 10 квітня	+12 / +19	без опадів	сх., 4	13.29
понеділок, 11 квітня	+12 / +18	можл. дощ	півд.-сх., 3	13.33
вівторок, 12 квітня	+10 / +18	можл. дощ	півд.-зах., 3	13.36
середа, 13 квітня	+10 / +13	без опадів	зах., 4	13.40

• Увага!

Магнітні бурі в квітні

1, п'ятниця, 6—10 год, 3;
5, вівторок, 9—12 год, 3;
6, середа, 11—13 год, 2;
7, четвер, 14—16 год, 1;
8, п'ятниця, 16—18 год, 1;
14, четвер, 6—8 год, 3;
18, понеділок, 10—12 год, 2;
22, п'ятниця, 8—10 год, 5;
25, понеділок, 8—11 год, 3;
28, четвер, 12—14 год, 4;
30, субота, 6—0 год, 3.

Примітка. 1 бал — найслабша магнітна буря, 5 — найсильніша.

• Місячний календар

7 квітня, четвер. Молодик 14 год 01 хв. Місяць у Овні. 29/30/1 дні Місяця. Схід — 6 год 50 хв, захід — 20 год 03 хв.

8 квітня, п'ятниця. Молодик. Місяць у Овні, Тельці (8 год 48 хв). 1/2 дні Місяця. Схід — 7 год 24 хв, захід — 21 год 24 хв.

9 квітня, субота. Молодик. Місяць у Тельці. 2/3 дні Місяця. Схід — 8 год 01 хв, захід — 22 год 41 хв.

10 квітня, неділя. Молодик. Місяць у Тельці, Близнятах (8 год 36 хв). 3/4 дні Місяця. Схід — 8 год 42 хв, захід — 23 год 54 хв.

11 квітня, понеділок. Молодик. Місяць у Близнятах. 4/5 дні Місяця. Схід — 9 год 29 хв.

12 квітня, вівторок. Молодик. Місяць у Близнятах, Раці (10 год 46 хв). 5/6 дні Місяця. Схід — 10 год 21 хв, захід — 00 год 59 хв.

13 квітня, середа. Молодик. Місяць у Раці. 6/7 дні Місяця. Схід — 11 год 19 хв, захід — 01 год 56 хв.

• Лікування без ліків

ПІГУЛКА — НЕ ПАНАЦЕЯ

Якщо дуже болить голова, спробуйте випити міцного солодкого чаю з лимоном.

Заваріть чай із сушених молодих гілочок вересу (1 ст. ложка на 0,5 літра гарячої води). Дайте настоятися. Випийте 1 склянку.

Зі свіжої лимонної шкірки зішкребіть м'якоть і прикладіть до скронь волюгим боком.

Позбутися болю у вусі можна, якщо покласти у вуху тампон, змочений соком черемши.



Щоб швидко прокинутися з ранку, заплющіть очі зі всієї сили секунд на 20, а потім розплющіть. Після цього спати вже не захочеться.

• На замітку

Так насіння проросте швидше

Насіння помідорів, огірків, кабачків, гарбузів, капусти, моркви, редиски, буряка, салати можна замочити на 12—24 години перед висіванням в розчині бурштинової кислоти.

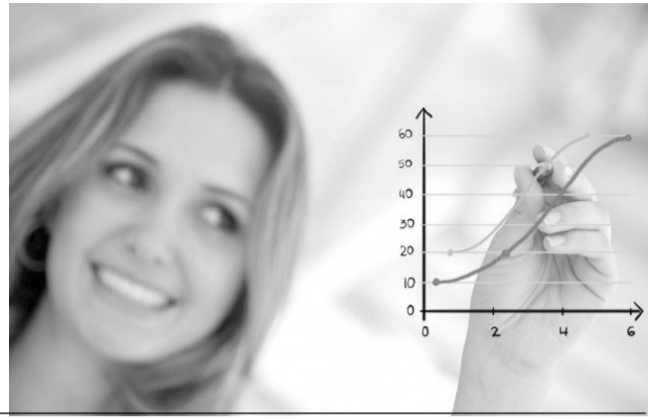
Для приготування розчину 1 г бурштинової кислоти розчиняють у невеликій кількості теплої води, а потім холодною водою обсяг доводять до 1 л.

У такий спосіб одержують міцний розчин. Для одержання робочого розчину беруть 200 г міцного розчину й доводять холодною водою до обсягу 10 л. Замочують насіння перед висіванням. Після замочування просушують його до сипкого стану.

Можна також впливати на насіння з допомогою гідравлічного удару. У домашніх умовах це робиться так: насіння насипають у банку з водою і струшують протягом 2—3 хвилин.

Також підвищує енергію проростання замочування його у воді з подрібненою глиняною цеглою.

Імунітет, піднімайся!



Весна — час зниження імунітету. Де наш організм черпає захисні сили й чи потрібно йому допомагати?

● До часу

ження. Якщо постійно підступувати препаратами вироблення лейкоцитів, власна імунна система «западає» і просто втрапить свої функції. Якщо постійно напихати організм усякими стимуляторами, він просто стане утриманцем, що постійно чекає «помічника».

НАЙБІЛЬШІ ВОРОГИ ІМУНІТЕТУ

1. Простудні й інфекційні захворювання, сезонні вітамінози.
2. Стреси, погіршення екології.
3. Незбалансованість і нестача харчування.
4. Зловживання алкоголем і сигаретами.
5. Неграмотне призначення антибіотиків.

КОРИСНІ БАКТЕРІЇ ПРОТИ ШКІДЛИВИХ

Наш імунітет — «тонка штука». Немає такої чудодійної таблетки, яку б випив — і захисні сили на висоті. Діяти потрібно обережно й у кількох напрямках.

Зараз у медицині активно розвивається напрямок «функціонального харчування». Ефективними в цій галузі виявилися молочні продукти з лакто- і біфідобактеріями. Вони впливають на імунітет не напряму, а опосередковано.

Корисні біфідобактерії оздоровлюють мікрофлору кишечника, «проганяючи» з насиджених місць хвороботворні бактерії. Якщо лімфоцити — це «спецназ»,

то біфідобактерії — «саперри». Можна сказати, що вони знешкоджують в організмі бомбу з годинниковим механізмом.

А ще поліпшують засвоєність вітамінів, заліза, кальцію й інших мікроелементів, які беруть активну участь в імунному обміні. Тобто корисні бактерії, оздоровлюючи кишечник, є м'якими імуномодуляторами.

ВАЖЛИВО!

Довідатися про стан захисної системи організму допоможуть:

1. Розгорнутий аналіз крові.
2. Аналіз на імунний статус, що показує стан всіх компонентів імунної системи.
3. Аналіз на інтерферони.

● Ви запитували

ЧОМУ ДИТИНА ЧАСТО ЗАСТУДЖУЄТЬСЯ?

Можливі причини:

- ✓ Недоліковані гайморити, риніти, фарингіти, ангіни (інфекція бродить по організмі, поступово отруюючи й послаблюючи його).
- ✓ Порушення в ендокринній системі (зараз найчастіше зустрічається збільшення вилочкової залози, що відповідає за вироблення захисних тілець — лімфоцитів).
- ✓ Ураження лімфатичної системи (збільшуються лімфовузли, розростаються аденоїди).
- ✓ Порушення обміну речовин («піднімають голову» бактеріальні інфекції, через пору-

шення обміну солей дитина страждає від циститів та інших запалень сечостатевої системи).

✓ Те, що ви просто «залікували» чадо антибіотиками або гормональними препаратами.



● Має знати кожен

ЯК ДОПОМОГТИ ПРИ НАПАДІ АРИТМІЇ

1. Покласти людину, забезпечити доступ свіжого повітря.
2. Якщо людина при свідомості, запропонувати їй зробити глибокий вдих і сильно натужитися. Іноді це перериває напад аритмії.

3. Якщо це не допомогло або людина без свідомості — зробити масаж ділянки так званого синуса сонної артерії. Для цього треба натискати (на 1—2 с, не більше!) на шию в 5 см від правого кута нижньої щелепи. Цей спосіб не варто застосовувати у немолодих, оскільки у них вірогідний атеросклероз сонних артерій, і можна порушити цілісність судини.

4. Якщо це не допомогло, а людина без свідомості і є ознаки порушення кровообігу (синіють губи і є виражена блідість), можна спробувати перервати тахікардію прямим сильним ударом в середину грудної клітки. Цей спосіб виправданий, тільки якщо є небезпека для життя людини.

Чайний бальзам

Чай можна зробити ще кориснішим і смачнішим, а також лікувальним, якщо додати до нього листки лісових і садових, городніх та польових рослин. Вийде чайний бальзам. Він ароматніший, смачніший і в кілька разів корисніший від звичайного чаю, адже має неповторний аромат духмяних трав та листя. Такий чай допомагає позбутися хвороб.

Найкращий бальзам той, до складу якого входить чай і кілька видів рослин. Заварювати його треба як звичайний чай, але витримувати 8—10 хвилин. Чайний бальзам можна пити з молоком, вершками, медом, варенням або цукром.

До засобів, що стимулюють імунітет, належать:

✓ природні адаптогени. Це женьшень, китайський лимонник, родіола рожева, елеутерокок, часник. Вони посилюють синтез РНК і білків (тобто основу наших клітин), активізують ферменти обміну й справляють загальний тонізуючий ефект на вегетативну й ендокринну системи;

✓ активність клітинного імунітету підвищує ехінацея (настоянка або таблетки). Імунологи вважають, що природні адаптогени можна й потрібно регулярно приймати в осінньо-зимовий сезон і на початку весни, а от ліки-імуностимулятори — тільки за призначенням лікаря при серйозних недугах.

Будь-яка неграмотна стимуляція веде до висна-



● Ароматні ліки

Чай-чай, виручай!

Горняк міцного ароматного чаю завжди підбадьорить, допоможе налаштуватися на роботу і прогнати залишки сну. Без нього ми вже не уявляємо початку дня.

Однак не слід забувати, що у дії чорного чаю є і свої мінуси. Незважаючи на популярність цього напою, його прийомний смак і тонізуючу дію, чорний чай, на думку медиків, багато користі не приносить здоров'ю.

На жаль, чорний чай може спровокувати варикозне розширення вен, серцебиття, шум у вухах, безсоння, закрепи, погіршити травлення.

Дія міцного чорного чаю така ж, як і дія кави. Він теж містить велику кількість кофеїну (в одному горнятку міцного чаю є 0,02—0,1 мг кофеїну).

Є в чаї речовини, які тонізують нервову систему, підвищують сечовиділення, сприяють сильному збудженню, що впливає на серце.

Отже, пити міцний чорний чай не бажано людям, які страждають на безсоння, гіпертонію, хвороби серця, виразкову хворобу шлунка і 12-палої кишки, на неврози, а також маленьким дітям, особливо на ніч.

Оскільки чай підвищує очний тиск, то протипоказаний і хворим на глаукому.

Зате при пониженні тиску, а також при спазмах судин цей напій буде дуже корисним.

Дуже міцний і солодкий гарячий чай з молоком — протитотрута при алкогольній і медикаментозній інтоксикації.

Міцний солодкий гарячий чай втамовує головний біль, викликаний втомою.

Сухий чай можна жувати

(але не ковтати) при нудоті, особливо у вагітних в період токсикозу.

Міцний чай діє як хороший засіб при розладах шлунка, до того ж у разі гострих розладів чай залишається для хворого єдиним продуктом харчування.

Теплий чай з лимоном і чорним перцем (на кінчику ножа) — потогінний засіб.

Міцний солодкий гарячий чай ефективний для профілактики застудних захворювань і має антимікробну дію. Чай з лимоном, чорним перцем і медом — добрі ліки при застудах.

При виразці шлунка, 12-палої кишки і зовнішніх виразках заварюють зелений чай із 5—7 перетинками волоських горіхів на 1 склянку води.

При кон'юнктивітах і ячмені на повіках тампони змочують міцною заваркою і протирають очі від зовнішнього кутка до перенісся.



● Жменя рецептів

ЗАСІБ ВІД МАСТОПАТІЇ

При виділеннях із сосків грудей, якими іноді супроводжується мастопатія, п'ють настій з листа або оплодня горіха — 50 г, листя шавлії — 50 г, шишок хмелю 25 г. Подрібнену суміш залити 2 л окропу, настояти 10—12 год. Процідити й зберігати в холодильнику. Приймати 4 дні по 0,5 л настою на день, розділивши на 3 прийоми, пити за 5 хв до їди.

Також треба обгортати груди холодною льняною тканиною, наміленою господарським милом. Тримати компреси постійно всі чотири доби, не давати «горіти» грудям, міняючи намілену тканину. При хворобливих посмикуваннях у пахвах варто також туди класти намілену холодну тканину.

ЩОБ КИНУТИ КУРИТИ

Пачку сигарет розкрити або проколоти в кількох місцях голкою. Взяти скляну банку, насипати на дно одну столову ложку сухого залізного купоросу, покласти розкриту пачку в цю банку, закрити кришкою й залишити годин на 8—10. Потім ці сигарети курити. Тяга до куріння різко знизиться.

ОЧИЩЕННЯ

ЛАВРОВИМ ЛИСТЯМ

Очищення проводиться протягом трьох днів. Заздалегідь, увечері, потрібно приготувати відвар з лаврового листа — 25—30 середніх листків на півтори-два склянки води. Листя заливають окропом і настоюють ніч у термосі.



Пити відвар потрібно протягом дня частинами. Так само продовжувати й у наступні два дні. Через тиждень процедуру можна повторити. Наступне подібне очищення — не раніше, ніж через півроку.

Харчування в ці три дні повинно бути строго вегетаріанським, алкоголь повністю виключається. Дуже ефективно поєднувати очищення лавровим листям з добовим голодуванням.

КАРТОПЛЯ ПРОТИ МОЗОЛІВ

Щоб позбутися мозолів, зробіть так. Картоплину вимити, натерти разом зі шкіркою на дрібній тертці. На поліетилен покласти марлю, на неї терту картоплю і прибинтувати до хворого місця. Не знімати добу (можна робити на ніч). Пов'язку міняти щодня, поки мазоль не зійде.

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

Рецепти хліба з «другим хлібом»



Картопляний хліб дуже смачний і ситний. Він неодмінно стане окрасою столу як у будні, так і у свято. При приготуванні такого хліба основним складником, окрім борошна, є власне картопля. Використовують її як сиру, натерту на тертці, так і варену у вигляді пюре. У пюре для хліба молоко не додають.

● Незвично

підійшло, потім зробити надріз і змастити сметаною. Випікати хліб в розігрітій до температури 200–220 градусів духовці протягом 45 хвилин.

КАРТОПЛЯНИЙ ХЛІБ З КОЗЯЧИМ СИРОМ

Козячий або овечий сир (щільний) — 110 г, борошно — 175 г, сіль — 1 ч. ложка, каєнський перець — 1/2 ч. ложки, картопля (бажано чорвона) — 175 г, дрібно нарізана зелена цибуля — 4 стебла, подрібнені листочки чебрецю — 1 ч. ложка, яйце — 1 шт., молоко — 2 ст. ложки, гірчиця в зернах — 1 ч. ложка.

Зі сиру зрізати скоринку і порізати його на кубики. У велику миску просіяти борошно, сіль і перець, високо тримаючи сито. Картоплю очистити від шкірки і натерти на крупній тертці в борошно. Потім додати нарізані зелену цибулю, чебрець і 2/3 сиру. Все ретельно перемішати.

Збити яйце з молоком і гірчицею, перелити суміш у миску з картопляною масою і замісити м'яке тісто за допомогою лопатки. Готове тісто перекаласти на деко і сформувати з нього корж діаметром 15 см. У корж втиснути шматочки сиру, присипати борошном і посипати гілочками чебрецю.

Випікати хліб у розігрітій до температури 190 градусів духовки протягом 45–50 хвилин до золотистого кольору. Подавати хліб до столу теплим.

КАРТОПЛЯНИЙ ХЛІБ З МАКОМ

Картопля — 500 г, вода (тепла) — 600 мл, цукор — 3 ст. ложки, дріжджі (сухі) — 7 г, молоко — 240 мл, вершкове масло — 2 ст. ложки, сіль — 1/2 ч. ложки, борошно — 600 г, яйця — 1 шт., молоко (для змащування) — 2 ст. ложки, мак — 2 ст. ложки.

Варити картоплю в «кожушку» протягом 25 хвилин до м'якості. Очистити і добре розім'яти виделкою.

У миску налити воду, всипати 1 ст. ложку цукру і дріжджі. Залишити на 5 хвилин і перемішати, щоб дріжджі розчинилися.

Прогріти в каструлі картоплю, молоко, вершкове масло, цукор, що залишив-

ся, і сіль доти, поки масло не розтопиться. Після цього перекаласти масу у велику миску і перемішати.

Змішати дріжджі з борошном, ввести в картопляну масу і викласти її на посипаний борошном стіл. Місити тісто 10 хвилин, поки воно не стане еластичним. Якщо тісто вийшло занадто клейким, можна додати в нього трохи борошна.

Готове тісто перекаласти в миску, накрити і залишити на 75 хвилин у теплом місці, щоб його обсяг збільшився вдвічі. Невелику прямокутну форму для випічки змастити соняшниковою олією. Ще раз вимісити тісто, сформувати з нього батон і перекаласти у форму. Накрити і залишити ще на 45 хвилин.

Змастити батон збитим з молоком яйцем і посипати маком. Ножом зробити на батоні кілька поперечних надрізів глибиною 1 см. Випікати батон у заздалегідь розігрітій до температури 190 градусів духовці протягом 40–45 хвилин до золотисто-жовтого кольору. Готовий хліб викласти на решітку, щоб він охолів.

КАРТОПЛЯНІ БУЛОЧКИ З БЕКОНОМ

Олія — 1 ст. ложка, скибочки бекону (без жиру) — 3 шт., цибуля-порей (дрібно нашаткована) — 1 шт., борошно — 175 г, пекарський порошок — 2 ч. ложки, вершкове масло — 50 г, картопляне пюре — 125 г, сир «Пармезан» (тертий) — 50 г, чебрець (свіжий подрібнений) — 2 ст. ложки, молоко — 2 ст. ложки, яйця (збиті жовтки) — 1 шт., сіль, чорний мелений перець — за смаком.

У сковорідці розігріти олію, покласти бекон, цибулю-порей і обсмажити протягом 3–4 хвилин до утворення хрусткої скоринки.

Просіяти борошно і пекарський порошок, покласти вершкове масло і розтирати його руками, поки маса не нагадуватиме хлібні крихти. Потім додати подрібнений бекон з цибулею, картопляне пюре, сир, чебрець, молоко, сіль і перець. Усе вимісити, щоб вийшло однорідне тісто.

Готове тісто перекаласти на посипаний борошном стіл і руками сформувати

корж товщиною 0,5 см. За допомогою круглої формочки діаметром 6 см вирізати з тіста 10 кружалець. Змастити їх збитим яйцем і випікати в розігрітій до температури 220 градусів духовці протягом 10–15 хвилин доти, поки булочки не піднімуться.

ІРЛАНДСЬКИЙ КАРТОПЛЯНИЙ ХЛІБ



Картопля, зварена в «кожушку» — 900 г, яйця (збиті) — 1 шт., вершкове масло — 125 г, борошно — 3 ст. ложки, подрібнена зелень петрушки — 1,5 ст. ложки, подрібнена зелена цибуля — 1,5 ст. ложки, кмин — 1,5 ст. ложки, сіль, перець, сметана — за смаком.

Картоплю очистити, розім'яти, змішати з яйцем, маслом, борошном, петрушкою, цибулею, кмином, сіллю і перцем. Додати сметану. З готового тіста скачати ковбаску, розрізати її на 8 частин і сформувати з кожної коржик. Обкачати коржик в борошні і смажити на вершковому маслі на середньому вогні по 4–5 хвилин з кожного боку до утворення

● За правилами

✓ Для приготування чаю потрібна м'яка, щойно закип'ячена вода.

✓ Чайничок для заварки попередньо ошпарюють окропом, всипають туди чай і залишають на кілька хвилин набухати. Потім заливають окропом так, щоб він тільки покрив чай. Дають настоятися в теплом місці протягом 5 хв і вже потім доливають потрібну кількість води. Через 3 хв чайну заварку розливають по горнятках і доливають щойно закип'ячену воду.

✓ Чай заварюють лише раз. Щоб напій був ароматнішим, у чайничок можна покласти шматочок цукру.

✓ Зелений чай заливають гарячою водою тричі (тем-

пература не вище 70°C). Спочатку на 1/3 об'єму чайника (настоювати 1–2 хв), потім на 1/2 чайника (настоювати 2 хв) і, нарешті, на 3/4 об'єму (настоювати ще 2 хв). Ложечкою напій не перемішують.

КАРТОПЛЯНИЙ ХЛІБ З ПРОВАНСЬКИМИ ТРАВАМИ

Картопля — 300 г, суміш прованських трав (суха) — 1 ст. ложка, оливкова олія — 1 ст. ложка, борошно — 400 г, дріжджі (свіжі) — 10 г, сіль — 2 ч. ложки.

Картоплю зварити, відвар злити в посуд і приготувати пюре. Трави і оливкову олію залити 250 мл картопляного відвару, додати дріжджі, половину борошна і залишити під рушником на 30 хвилин. Після цього додати в миску картопляне пюре і решту борошна. Все ретельно вимісити, присипати борошном, накрити рушником і поставити тісто в тепле місце на годину.

Потім обім'яти тісто, перекаласти його у форму, знову присипати борошном і залишити на 1–1,5 години. Форму ліпше не чіпати, оскільки тісто може осісти. Випікати хліб в заздалегідь розігрітій до температури 220 градусів духовці протягом 25–30 хвилин.

КАРТОПЛЯНИЙ МОЛОЧНИЙ ХЛІБЕЦЬ

Молоко — 250 мл, цукор — 1 ст. ложка, дріжджі — 40 г, борошно — 3 скл., вершкове масло — 100 г, цукрова пудра — 60 г, картопля (зварена в «кожушку») — 500 г, родзинки — 60 г, яйця — 2 шт., сіль — за смаком.

Розчинити в молоці цукор і дріжджі, вилити суміш в 1/3 частину борошна і перемішати. Накрити опару і дати їй підійти в теплом місці. Решту борошна висипати на дошку, зробити в центрі заглиблення, покласти в нього вершкове масло, цукрову пудру, очищену і пропущену через м'ясорубку картоплю, сіль, готову опару і замісити тісто. Після цього додати обкачані в борошні родзинки і ще раз перемісити.

Сформувати з тіста невеликі батони, викласти їх на змащене маслом деко і відставити на 20–25 хвилин у теплом місці. Змастити батони збитим яйцем і випікати в духовці при середній температурі до готовності.

Почаюємо?

пература не вище 70°C). Спочатку на 1/3 об'єму чайника (настоювати 1–2 хв), потім на 1/2 чайника (настоювати 2 хв) і, нарешті, на 3/4 об'єму (настоювати ще 2 хв). Ложечкою напій не перемішують.

✓ Чай із чайника вилівають у заварочник, а до решти додають окріп. На відміну від чорного, зелений чай не тільки не втрачає своїх властивостей наступного дня (і при повторному заварюванні), а й стає ще кориснішим.

✓ Сушені м'яту, ромашку, липовий цвіт заливають окропом, накривають і настоюють близько 10–15 хв, а потім проціджують через ситечко. На 1

● У записник Рибний хлібець

1 кг риби (тріски або іншої — без дрібних кісток), 6 яєць, 100 г томатного соусу, 1 кава ложка солі, дрібка меленого чорного перцю, пучок петрушки, 50 г лимонного соку.

Для бульйону: 2 л води, 1/4 склянки білого сухого вина, 1 цибулина, 1 морква, 1 пучок петрушки, 1 пучок кропу, 1–2 лаврових листки, по кілька штук духмяного перцю та гвоздики.



Насамперед треба приготувати бульйон. Покладіть у воду овочі, спеції та зелень і варіть на маленькому вогні 30 хвилин. Потім покладіть почищену рибу (можна не різати на шматки) і варіть до готовності.

Вийміть рибу з бульйону, відділіть м'ясо від кісток і змішайте його із сирими збитими яйцями, томатним соусом, сіллю, перцем, нарізаною петрушкою і лимонним соком. Збийте цю суміш за допомогою блендера або міксера.

Змастіть маслом форму для хліба і вилийте в неї рибну суміш. Накрийте фольгою і поставте в духовку, нагріту до 210 градусів, на 30 хвилин. Подавати можна нарізаним або цілим, прикрасивши листям салату, зеленню.

Бульйон можна використати для приготування заливної риби.



л води беруть приблизно 4–8 г сухих листочків. Чай може бути і міцнішим.

✓ Окремо до чаю подають цукор, лимон, фруктові чи ягідне варення, мед, молоко чи вершки.

✓ У спеку можна подати холодний чай з лимоном, льодом (у воді заморозують шматочок лимона чи ягоди) і соками. Такий чай п'ють через соломинку.



Як використовувати пластикові пляшки

• До часу

Щоб розсада не хворіла

Цибулю-порей, ріпчасту цибулю, селеру треба прилаштувати у прохолодному і світлому місці, як тільки зійде насіння, оскільки від нестачі світла вони можуть дуже витягнутися і стати надто тонкими.

Також вимоглива до світла капуста. Але вона росте значно швидше за цибулю, відповідно, і лягає відразу, якщо не винесе те ящик з її сходами на прохолодну світлу веранду. Там температура має бути +15 вдень і +5 уночі. Ніякі лампи не зможуть замінити їй сонячного світла.

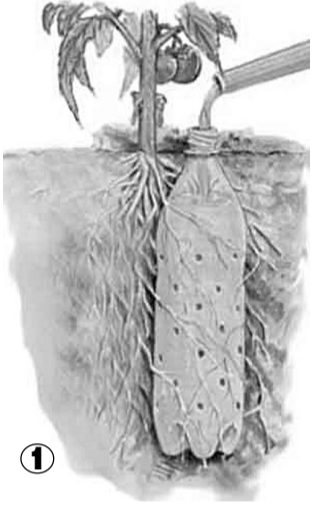
Щоб томати не випиралися в стелю і не вилазили в квартиру, не сійте їх надто рано. Після сходів потримайте сіяння в прохолоді, при +8°C. Через тиждень плавно підвищуйте температуру до +18°C. Освітлення має бути максимально можливим, але без різких переходів від сутінок до сонячних променів.

Особливо страждають від «сонячних ударів» листки перцю. Якщо довго стоїть похмура погода, сіянець відвикає від яскравого світла, а потім при несподіваному проясненні отримує опік. Ви маєте цей момент передбачити і затулити сіяння білим папером, прикріпивши його до скла скотчем. Інакше листки перцю самі стануть, як білий папір: бліді, сухі, ламкі. Нові листки, звичайно, відростуть, але розвиток рослини загальмується: пізніше зацвіте, повільніше дозріватимуть плоди.

1. СИСТЕМА ВНУТРІШНЬОГО ПОЛИВУ

Більшість рослин на ділянці потрібно поливати біля коріння, особливо якщо полив ви поєднуєте з внесенням добрив. Пластикову пляшку можна перетворити на систему крапельного поливу, за допомогою якої можна протягом тривалого часу доставляти вологу і підживлення безпосередньо до коріння рослини.

Зробіть кілька маленьких отворів по всій довжині пляшки будь-яким зручним інструментом. Закопайте пляшку, як показано на малюнку, одночасно з висаджуванням розсади. Вода з пляшки буде повільно надходити до коріння.



1

Таке просте пристосування вирішує проблему зів'ялого листя і не дає розвиватися грибкам і плісняві.

Цю систему можна застосовувати у відкритому ґрунті і в квіткових горщиках, трохи змінивши конструкцію. Обріжте дно пляшки так, щоб зарите в землю горлечко не діставало до дна. Заливайте в резервуар воду, якщо надовго залишаєте рослини без поливу. З пляшки вода буде повільно просочуватися в землю і давати живильну вологу рослинам.

Повторне використання пластикових предметів тепер у моді. Зазвичай з пластикових пляшок пропонують зробити горщики для рослин або скульптури для прикраси саду. Але є й цілком практичні.

• На прохання читачів

2. КВІТКОВІ ГОРЩИКИ

Старі пляшки і контейнери можуть бути формами для заливки саморобних квіткових горщиків.

Візьміть пластикову пляшку цікавої форми, обріжте верх. Приготуйте цементний розчин і залийте форми приблизно на третину. Потім вставте всередину ще одну пластикову ємність меншого діаметру, щоб створити чашу.

На наступний день внутрішні вставки можна виймати, щоб зробити в дні дренажний отвір (за допомогою дреля або будь-якого зручного інструменту). Ще через кілька днів можна знімати зовнішню пластикову оболонку.



2

3. СИСТЕМА ДЛЯ ВИРОЩУВАННЯ РОЗСАДИ

Мало просто насипати в банку землю і покласти туди насіння. Його потрібно ще проростити. Щоб все



3

зійшло, зробіть у пластикових банках дренажні отвори, наповніть ємності ґрунтом і посадіть насіння. Виставте банки на піддон, засипаний дрібними каменями або галькою. Закрийте харчовою плівкою, щоб зробити міні-парник. Швидкісна система для розсади готова.

4. СИСТЕМА ДЛЯ РОЗСАДИ ІЗ САМОПОЛИВОМ



З пластикових пляшок можна зробити конструкцію, яка позбавить вас від необхідності поливу.

Розріжте пляшку навпіл. Пробийте отвір в кришці. Тонку мотузку довжиною 25 см складіть навпіл, зав'яжіть вузол приблизно посередині, щоб з одного боку вийшла петля. Протягніть вільні кінці мотузки в отвір у кришці і закрийте її. Верхню частину пляшки вставте кришкою вниз у нижню



частину. Залийте воду так, щоб занурити в неї кінці мотузки. Покладіть ґрунт, посадіть насіння, полийте рослини, щоб просочити ґрунт водою. Готово!

5. ВИРОЩУВАННЯ ЦИБУЛІ НА ПІДВІКОННІ



5

Зробіть універсальну вертикальну грядку для свіжої зелені. Відріжте горло у великій пластиковій пляшці і зробіть отвори в корпусі (не дуже низько).



7

Засипте ґрунт до першого отвору, закрийте їх цибулинами, вставленими корінням всередину пляшки. Продовжуйте засипати ґрунт. Заповніть всю ємність, поставте на піддон. Не забувайте поливати — і збирайте урожай свіжої зелені.

6. ПАСТКА ДЛЯ ОС

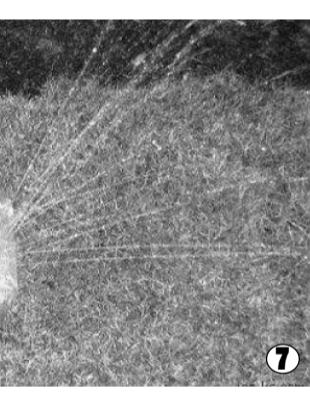


6

Знайти осине гніздо в саду або на замській ділянці буває непросто, а хмари комах заважають працювати і відпочивати. Зробіть з непотрібних пляшок пастки. Відріжте верхню частину пляшки, помістіть її горлечком униз у другу частину (без кришки). Налийте на дно трохи меду. Оси зможуть туди залізти, але вибратися — ні.

7. СИСТЕМА ЗОВНІШНЬОГО ПОЛИВУ

У дитинстві ми бризкалися водою, пробивши кілька дірочок в кришці пляшки. Якщо зробити отвори в самій пляшці і закріпити її на шлангу, то вийде лійка з широким радіусом дії.



ПОЛИВ

Головною причиною того, що абрикос не плодоносить, є поганий або некваліфікований догляд. Будь-яке дерево потребує своєчасного поливу. Важливо також забезпечити правильне підживлення добривами, проводити своєчасне обрізування.

Для абрикосового дерева полив протягом року повинен здійснюватися індивідуально, на кожному етапі:

- ✓ під час квіткового дозрівання пагонів;
- ✓ у період активного росту (травень);
- ✓ за кілька тижнів перед дозріванням.

Абрикосова дерево не переносить зайвої зволоженості ґрунту, тому якщо час поливу збігається з періодом рясних дощів, то не поливайте його. Природа



Абрикос починає цвісти рано навесні, наповнюючи повітря ніжним ароматом, і вже влітку дарує нам свої соковиті і смачні плоди. Але з якихось причин дерево не завжди дає урожай. Чому так відбувається і як цьому запобігти?

• Є запитання

сама за вас виконає цю роботу. Дереву не люблять застою води в ґрунті, від цього може постраждати їх коренева система.

ПІДЖИВЛЕННЯ

Зазвичай саджанці дерев підживлюють натуральними добривами, такими як гній або перегній. Для старших і плодоносних дерев потрібне серйозніше підживлення у вигляді мінеральних добрив.

Найбільш відповідний для цього склад готують, змішавши 0,35 кг селітри, 0,25 кг хлориду натрію і 0,85 кг суперфосфату.



ОБРИЗУВАННЯ

Дерево абрикоса добре переносить обрізку. Якщо виконувати її правильно і своєчасно, то це сприятливо позначиться на майбутньому врожаї. Під обрізку підходять всі відростлі від скелетної частини дерева гілочки, які досягли 50 см. Але обрізають ті гілочки, які ростуть усередину крони або вертикально до основних, тобто заважають росту і формуванию дерева.

Врожайність дерева збільшується, якщо обрізку виконувати двічі на рік — у березні і червні. Обрізуван-

ня на початку весни сприяє швидкому дозріванню пагонів і рясному цвітінню, в червні — кращому формуванню бруньок наступного року. Також весняна обрізка відтермінує на якийсь час цвітіння, що оберігає пагони від можливих заморозків.

Для старих дерев проводять омолоджувальну обрізку з видаленням або укорочуванням скелетних гілок у верхній частині дерева. Така процедура додасть дереву сили, і воно обов'язково порадує багатим урожаєм.

Попри те, що абрикос

добре пристосувався до наших широт, він все ж чутливий до різкого перепаду температур і заморозків. Різка зміна погодних умов є однією з основних причин відсутності врожаю. Тому обрізування дерева рано навесні допомагає трохи відтермінувати цвітіння і врятувати пагони від повторних заморозків.

Велику увагу потрібно приділити підготовці дерева до зими. Для цього потрібно:

- ✓ у кінці осені рясно полити дерева, підживити кореневу систему вологою;
- ✓ обгорнути стовбури дерева полотном або спеціальним матеріалом;
- ✓ взимку добре утрамбувати сніг під деревом.

Після закінчення зими стовбури дерев білять вапняним розчином — це знижує ризик грибкових захворювань і рятує його від шкідливих комах.

Абрикосу не подобаються тверді і важкі ґрунти, а також високе розташування ґрунтових вод. Для підвищення врожайності в

деяких випадках висаджують відразу кілька абрикосових дерев, одне з яких служить партнером-обпліувачем.

Великої шкоди врожайності наносять комахи-шкідники і різні захворювання. У профілактичних цілях дерева обприскують бордоською рідиною або її аналогами, які оберігають дерево від хвороб і шкідників. Обробляють дерева двічі — навесні і восени.



Для посадки абрикосових саджанців вибирайте добре освітлене сонячне і захищене від вітру й протягів місце.

Колір цього плода сам говорить про те, як він любить сонце і тепло. ґрунт під деревом регулярно підживлюйте і розпушуйте, вчасно проводьте обрізування і обприскування — і вас ніколи не турбуватиме питання, чому не плодоносить абрикос.

Чому не плодоносить абрикос

ПОНЕДІЛОК, 11.04.2016

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини
06.10, 07.20 AgroЕра
06.20, 07.50, 08.25 Смакота
06.25, 00.20 Телемагазин
06.45, 07.15, 08.15 Спорт
07.35, 00.55 На слуху
08.30 Паспортний сервіс
08.40, 23.25 Золотий гусак
09.00 Вічне
09.15 Уряд на зв'язку з громадянами
10.05 Д/ф «Латвія. Слідами балтів»
10.40 Д/с «Візит до Кореї»
11.40 Чоловічий клуб. Спорт
13.30 Казки Лірника Сашка
13.40 Хто в домі хазяїн?
14.15 Суспільний університет
15.10 Т/с «Білявка»
17.00 Вікно в Америку
17.30 Word on the street
18.05 Час-Ч
18.15 Новини. Світ
18.55 Про головне
19.30 РЕ:ФОРМА
20.00 Перша шпальта
20.30 Вересень
21.30 Новини. Спорт
21.50 Подорожні
22.45 З перших вуст
23.00 Підсумки

20.20 Т/с «Мисливці за реліквіями»
21.20 Х/ф «Спека» (2)
00.20 Х/ф «Апокаліпсис» (3)
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
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок
07.35, 18.45 Миська рада інформує
07.40 «Євромакс»
08.10 Вікно в Америку
08.30 «Унікальна Україна»
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30 «Справжня ціна»
09.45 «Про нас»
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 Межа правди
13.10 Хіп-парад
14.00 Х/ф «Тато-невидимка»
16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
17.00 «Екологічно чисте життя»
17.30 «Гал-кліп»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 Єдина країна
20.30 THEU — калейдоскоп подій
20.40 Дім книги
21.30 «Сільський календар»
22.35 Х/ф «Люди-тіні» (2)

12.10 М/ф «Мадагаскар-3»
14.05 Хто зверху
18.00 Абзац!
19.00 Дешево і сердито
20.20 Ревізор
23.05 Страсті за ревізором
«УКРАЇНА»
06.00 Події тижня з Олегом Панотюю
06.50, 07.15, 08.15 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події
09.15 Зоряний шлях
11.30 Реальна містика
13.30, 15.30 Т/с «Зламани долі»
18.00 Т/с «Не зарікайся» (2)
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Я все пам'ятаю»
23.00 Події дня
23.30 Х/ф «Загублений світ» (2)

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Музичний калейдоскоп»
10.26, 11.13, 15.13, 17.55, 18.13 Погода. Анонси
10.35 «Назбиране»
10.50, 18.15 «Пісні нашого краю»
11.00, 15.00, 18.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15 «Азбука смаку»
11.30 «Подорожні замальовки»
14.00 «Відверті діалоги»
14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.15 «Загублені у часі»
15.30 «Мама школа»
16.00 «У країні Мультиляндії»
17.00 «Лесь Курбас. Дорога до слави»
17.30 «Вінтаж»
17.45 «Mortimer. English Club»
18.30 «Не перший погляд»
18.50, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «Урок... для батьків»
20.00 «Легенди Запоріжжя»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Тема дня»
21.15 «В об'єктиві ТТБ»
21.30 «Нотатки на глобусі»
21.45 «Вони прославили наш край»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР

06.10 Д/с «Слідство вели...»
07.00, 07.30, 08.00, 08.30, 09.00, 12.00, 14.00, 17.40 Новини
07.15, 07.35, 08.10, 08.35 «Ранок з ІНТЕРОМ»
09.20 Х/ф «Два Івани» (1)
13.30, 14.20 «Судові справи»
14.35 «Сімейний суд»
15.20 «Жди меня»
18.05, 19.05 «Стосується кожного»
20.00 «Подорожні»
21.00 Т/с «Гречанка» (1)
22.50 Т/с «Куль» (2)
00.20 Т/с «Щасливчик Пашка» (1)

СЕРЕДА, 13.04.2016

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини
06.10, 07.20 AgroЕра
06.20, 07.50, 08.25 Смакота
06.25, 00.20 Телемагазин
06.45, 07.15, 08.15 Спорт
07.35, 00.55 На слуху
08.30 Паспорт.Іа
08.40, 23.25 Золотий гусак
09.00 Вічне
09.20, 18.55 Про головне
10.00 ДебатиPRO
11.30 РЕ:ФОРМА
12.00 Засідання Кабінету міністрів України
13.15, 18.05 Час-Ч
13.40 Казки Лірника Сашка
13.50 Мультифільм
14.15 Суспільний університет
15.10 Х/ф «Залізна сотня»
17.10 Т/с «Таксі»
18.15 Новини. Світ
19.30 Т/с «Мафіоза»
20.30 Книга іа
21.30 Новини. Спорт
21.50 Слідство. Інфо
22.40 Мегалот
22.45 З перших вуст
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, 12.20 «Міняю жінку-8»
10.50 «Міняю жінку-8»
13.55 «Сімейні мелодрами-4»
14.50 «Сімейні мелодрами-6»
15.45 «Найкращий ресторан з Русла-ном Сенічкиним»
17.10 Т/с «Величне століття. Роксола-на-3»
20.30 «ЧистоNEWS-2016»
21.00 Т/с «Матусі»
22.00 «Міняю жінку»
00.00 Х/ф «Заповіт блудниці»

2+2

06.00 Мультифільми
06.35 «Нові Шалене відео по-українськи»
07.35 «Облом.ІА.»
08.10, 19.00, 00.00 «ДжеДА!»
08.30, 18.30, 23.30 «Спецкор»
09.00 Д/п «Помста природи»
09.20 Д/п «Знищені за мить»
10.15, 00.20 Д/п «Сучасні снайпери»
11.10 Х/ф «2000: Момент апокаліпсису» (2)
13.00, 20.20 Т/с «Мисливці за реліквіями»
13.55 Т/с «Загублений світ»
17.00 Прем'єра! «Відеобімба-2»

18.00 «Відеобімба»
19.20 «Люстратор 7,62»
21.20 Х/ф «100 градусів нижче нуля» (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
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.35 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 Європа у фокусі
08.00 Програма «Євромакс»
08.30 Програма «Унікальна Україна»
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Екологічно чисте життя»
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 «Гал-кліп»
12.40 «Майстер-клас із Наталкою Фіщич»
13.00 Концерт ансамблю народної музики «Росава», м. Черкаси
14.00 Х/ф «Відсутня ланка»
16.40 «Чарівний ключик»
17.30 «Сад, город, квітник»
18.45, 22.30 Миська рада інформує
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 «Формула здоров'я»
21.30 «Музичні делікатеси»
22.40 Х/ф «Слова на віконному склі» (2)

ICTV

05.50 Студія Вашингтон
05.55 Факти
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
09.50 Антисомбі
11.45, 13.15 Х/ф «Рембо. Перша кров» (2)
12.45, 15.45 Факти. День
13.55 Т/с «Код Костянтина» (2)
16.20, 21.25 Т/с «На трьох-2» (2)
17.20, 22.20 Т/с «На трьох» (2)
18.20 Т/с «Патрульні» (2)
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Секретний фронт
23.20 Х/ф «Рембо. Перша кров-2» (2)
01.10 Т/с «Морська поліція: Новий Орлеан» (2)

СТБ

05.50, 16.00 «Все буде добре!»
07.50 «Битва екстрасенсів-13»
12.05 «МастерШеф-2»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома» (1)
20.00, 22.45 «МастерШеф Діти-5»
00.15 «Один за всіх»
NOVIM KANAL
06.05, 07.25 Kids Time
06.07 М/с «Губка Боб — Прямокутні Штани»
07.27 Т/с «Друзі»
09.55, 22.05 Київ вдень і вночі

10.45 Т/с «Сашатаня» (2)
18.00 Абзац!
17.00, 19.00, 20.00 Хто зверху
22.55 Х/ф «Лара Крофт: Розрада-ка гробниця»
00.45 Педан-Припула Шоу
«УКРАЇНА»
06.00, 21.00, 23.30 Т/с «Я все пам'ятаю»
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події
07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15 Зоряний шлях
10.50 Реальна містика
12.45 Агенти справедливості
13.40, 15.30 Т/с «Сходи в небеса» (2)
18.00 Т/с «Не зарікайся» (2)
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
23.00 Події дня
00.25 Т/с «С.С.І. Місце злочину Майами» (2)

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Стародавні культури»
10.26, 11.13, 15.13, 17.55, 18.13 Погода. Анонси
10.35 «Крізь призму часу»
10.50, 18.15 «Пісні нашого краю»
11.00, 15.00, 18.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15 «Тернопілля крізь роки»
11.30 «Європа очима українця»
14.00 «Будьте здорові!»
14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.15, 21.00 «Тема дня»
15.30 «Час змін»
16.00 «У країні Мультиляндії»
17.00 «Діловий ритм»
17.30 «ПрофStyle»
17.45 «Mortimer. English Club»
18.30 «Не перший погляд»
18.50, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «На часі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Надія є»
21.30 «Контрасти»
21.45 «Зроблено в Європі»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР

06.10, 11.10, 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
07.15, 07.35, 08.10, 08.35 «Ранок з ІНТЕРОМ»
09.20, 21.00 Т/с «Гречанка» (1)
13.30, 14.20 «Судові справи»
14.40, 16.15 «Сімейний суд»
16.40 «Судите сами»
18.05, 19.05 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подорожні»
22.50 Т/с «Куль» (2)
00.15 Т/с «Щасливчик Пашка» (1)

ВІТОРОК, 12.04.2016

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини
06.10, 07.10, 08.10 Ера бізнесу
06.15, 07.20 AgroЕра
06.20, 07.50, 08.25 Смакота
06.25, 00.20 Телемагазин
07.30 Авто перевірено
08.30 Паспорт.Іа
08.40, 23.25 Золотий гусак
09.00 Вічне
09.20, 18.55 Про головне
10.05 Д/ф «Два серця в грудях: німецькі турки у пошуках батьківщини»
10.40 Д/с «Візит до Кореї»
11.40 Перша студія
12.30 План на завтра» з Анастасією Рінгіс
13.15, 18.05 Час-Ч
13.40 Казки Лірника Сашка
13.50 Мультифільм
14.15 Суспільний університет
14.55 Фольк-music
16.00 Путівник прочанина
16.10 Подорожні
17.10 Т/с «Таксі»
18.15 Новини. Світ
19.30 ДебатиPRO
21.30 Новини. Спорт
21.50 Війна і мир
22.40 Класики світової літератури
23.00 Підсумки

19.20 «Люстратор. Спецпроект»
21.20 Х/ф «Ласкаво просимо в капкан» (2)
00.20 Д/п «Сучасні снайпери»
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 «Сільський календар»
08.05 «Сад, город, квітник»
08.20 THEU — калейдоскоп подій
08.30 «Унікальна Україна»
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Екологічно чисте життя»
11.00, 16.10 Дитяча година
11.45 «Чарівний ключик»
12.10 «Музичні делікатеси»
12.40 «Рекламна кухня»
13.00 Хіп-парад
14.00 Х/ф «Блакитний метелик»
17.30 «Школа домашнього комфорту»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 Європа у фокусі
20.30 «Євромакс»
21.30 «Майстер-клас із Наталкою Фіщич»
22.35 Х/ф «Крижана пам'ять» (2)

ICTV

05.15 Т/с «У полі зору-2» (2)
05.55 Факти
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
09.50 Антисомбі
11.50, 13.15 Х/ф «3 усіх сил»
12.45, 15.45 Факти. День
14.00 Т/с «Відділ 44» (2)
16.20, 21.25 Т/с «На трьох-2» (2)
17.20, 22.20 Т/с «На трьох» (2)
18.20 Т/с «Патрульні» (2)
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Громадянська оборона
23.20 Х/ф «Рембо. Перша кров» (2)
01.10 Т/с «Морська поліція: Новий Орлеан» (2)

СТБ

05.55, 16.00 «Все буде добре!»
07.55 «Битва екстрасенсів-13»
12.10 «МастерШеф-2»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома» (1)
20.00, 22.45 «Кохана, ми вбиваємо дітей»
00.00 «Один за всіх»
NOVIM KANAL
05.45, 07.05 Kids Time
05.50 М/с «Губка Боб — Прямокутні Штани»
07.07 Т/с «Друзі»
09.55, 21.55 Київ вдень і вночі
10.50 Т/с «Щасливі разом»
18.00 Абзац!

17.00, 19.00, 20.00 Від пацанки до па-нянки
22.50 Х/ф «Темний світ» (2)
00.50 Педан-Припула Шоу
«УКРАЇНА»
06.00 Т/с «Я все пам'ятаю»
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події
07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15 Зоряний шлях
10.50 Реальна містика
12.45 Агенти справедливості
13.40, 15.30 Т/с «Сходи в небеса» (2)
18.00 Т/с «Не зарікайся» (2)
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00, 23.30 Т/с «Я все пам'ятаю»
23.00 Події дня
00.25 Т/с «С.С.І. Місце злочину Майами» (2)

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Не перший погляд»
10.26, 11.13, 15.13, 17.55, 18.13 Погода. Анонси
10.35 «В об'єктиві ТТБ»
10.50, 18.15 «Пісні нашого краю»
11.00, 15.00, 18.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15, 21.00 «Тема дня»
11.30 «Нотатки на глобусі»
11.45 «Вони прославили наш край»
14.00 «Лесь Курбас. Дорога до слави»
14.30 «Легенди Запоріжжя»
14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.15 «Плекайте мову»
15.20 «Тернопіль у стилі ретро»
16.00 «У країні Мультиляндії»
17.00 «Замки Тернопілля»
17.15 «Історичні постаті»
17.45 «Mortimer. English Club»
18.30 «Крізь призму часу»
18.50, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «Будьте здорові»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Тернопілля крізь роки»
21.30 «Європа очима українця»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР

06.05, 11.10, 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
07.15, 07.35, 08.10, 08.35 «Ранок з ІНТЕРОМ»
09.20, 21.00 Т/с «Гречанка» (1)
13.35, 14.20 «Судові справи»
14.40, 16.15 «Сімейний суд»
16.40 «Судите сами»
18.05, 19.05 «Стосується кожного»
20.00 «Подорожні»
22.45 Т/с «Куль» (2)
00.10 Т/с «Щасливчик Пашка» (1)

ЧЕТВЕР, 14.04.2016

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини
06.10, 07.10, 08.10 Ера бізнесу
06.15, 07.20 AgroЕра
06.20, 07.50, 08.25 Смакота
06.25, 00.20 Телемагазин
06.45, 07.15, 08.15 Спорт
07.30 На слуху
08.30 Паспорт.Іа
08.40, 23.25 Золотий гусак
09.00 Вічне
09.20, 18.55 Про головне
10.05 Д/ф «Дні, які змінили Європу: Угорщина, серпень 1989 року»
10.40 Вікно в Америку
11.30 Війна і мир
12.15 Слідство. Інфо
13.15, 18.05 Час-Ч
13.40 Казки Лірника Сашка
13.50 Мультифільм
14.15 Суспільний університет
14.40 Спогади
15.25 Надвечір'я. Доли
16.20 Світло
17.10 Т/с «Таксі»
18.15 Новини. Світ
19.30 Т/с «Мафіоза»
20.30 Prime time з Мирославою Гон-гадзе
21.30 Новини. Спорт
21.50 «Схеми» з Наталією Седлець-кою
22.15 Переселенці
22.30 З країни в Україну
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-8»
13.55 «Сімейні мелодрами-4»
14.50 «Сімейні мелодрами-6»
15.45 «Найкращий ресторан з Русла-ном Сенічкиним»
17.10 Т/с «Величне століття. Роксо-лана-3»
20.30 «ЧистоNEWS-2016»
21.00 Т/с «Матусі»
22.00, 23.30 «Право на владу-2016»

2+2

06.00 Мультифільми
06.35 «Нові Шалене відео по-українськи»
07.35 «Облом.ІА.»
08.10, 19.00, 00.00 «ДжеДА!»
08.30, 18.30, 23.30 «Спецкор»
09.00 Д/п «Помста природи»
09.20 Д/п «Знищені за мить»
10.15, 00.20 Д/п «Сучасні снайпери»
11.10 Х/ф «100 градусів нижче нуля» (2)

13.00 Т/с «Мисливці за реліквіями»
13.55 Т/с «Загублений світ»
17.00 Прем'єра! «Відеобімба-2»
18.00 «Відеобімба»
19.20 «Секретні матеріали»
20.20 Т/с «Мисливці за реліквіями»
21.20 Х/ф «Захисник» (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
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 «Формула здоров'я»
08.30 «Унікальна Україна»
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Екологічно чисте життя»
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 «Соло»
13.00 Концерт ансамблю народної музики «Росава», м. Черкаси
14.00 Х/ф «Історія Марти Стюарт»
17.30 «Музичні делікатеси»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 Прямий ефір з головою Тернопільської ОДА Степаном Барною
21.30 «Школа домашнього комфорту»
22.35 Х/ф «Втеча з в'язниці» (2)

ICTV

05.50 Студія Вашингтон
05.55 Факти
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
09.45 Антисомбі
11.40, 13.15 Х/ф «Рембо. Перша кров-2» (2)
12.45, 15.45 Факти. День
13.55 Т/с «Слідчі» (2)
16.20, 21.25 Т/с «На трьох-2» (2)
17.20, 22.20 Т/с «На трьох» (2)
18.20 Т/с «Патрульні» (2)
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Інсайдер
23.20 Х/ф «Рембо-3» (2)
01.15 Т/с «Морська поліція: Новий Орлеан» (2)

СТБ

06.20, 16.00 «Все буде добре!»
08.15 «Кохана, ми вбиваємо дітей»
11.35 «МастерШеф-2»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома» (1)
20.00, 22.45 «Я соромлюсь свого тіла-3»
00.10 «Один за всіх»
NOVIM KANAL
06.00, 07.30 Kids Time
06.02 М/с «Губка Боб — Прямокутні Штани»
07.32 Т/с «Друзі»

10.00, 22.00 Київ вдень і вночі
10.50 Т/с «Щасливі разом»
18.00 Абзац!
17.45, 19.00, 20.30 Суперінтуїція
22.50 Х/ф «Лара Крофт-2: Коліска життя»
00.55 Педан-Припула Шоу
«УКРАЇНА»
06.00 Т/с «Я все пам'ятаю»
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події
07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15 Зоряний шлях
10.50 Реальна містика
12.45 Агенти справедливості
13.40, 15.30 Т/с «Сходи в небеса» (2)
18.00 Т/с «Не зарікайся» (2)
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.50 Футбол. Ліга Європи УЄФА. — фіналу «Шахтар» — «Брага»
00.00 Події дня
00.15 Х/ф «Загублений світ» (2)

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Не перший погляд»
10.26, 11.13, 15.13, 18.13 Погода. Анонси
10.35 «Надія є»
10.50, 18.15 «Пісні нашого краю»
11.00, 15.00, 18.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15, 21.00 «Тема дня»
11.30 «Контрасти»
11.45 «Зроблено в Європі»
14.00 «На часі»
14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.15 «Фабрика ідей»
15.30 «ПрофStyle»
15.50 «Mortimer. English Club»
16.00 «У країні Мультиляндії»
17.00 «Подорож гурмана»
17.40 «Тернопілля крізь роки»
18.30 «Агенти тижня»
19.30 «Що робити?»
20.25, 21.50 «Тернопіль сьогодні»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Армія нескорених»
21.30 «Думки вголос»
22.30 «Час країни»</

П'ЯТНИЦЯ, 15.04.2016

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини
06.10, 07.20 AgroEra
06.20, 07.50, 08.25 Смакота
07.35 На слуху
08.35 Паспортний сервіс
08.40, 00.45 Золотий гусак
09.00 Вічне
09.20, 18.55 Про головне
10.05 Д/ф «Життєва артерія Стамбула. Один день на Босфорі»
10.40 Д/с «Візит до Кореї»
11.30 Чоловічий клуб
12.00 Вересень
12.30 «Схеми» з Наталією Седлецькою
13.15 Час-Ч
13.40 Казки Лірника Сашка
13.50 Мультфільм
14.15 Суспільний університет
14.40 Театральні сезони
15.25 Віра. Надія. Любов
16.25 Гра долі
17.10 Т/с «Таксі»
18.15 Новини. Світ
19.30 Т/с «Мафіоза»
20.30 План на завтра» з Анастасією Рінгіч
21.30 Новини. Спорт
21.45 Д/ф «Амністія» із циклу «Слідами революції»
22.20 «Амністія». Післямова
22.50 З перших вуст
23.00 Підсумки
23.25 Авто перевірено

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 «Міняю жінку-9»
12.20 «Міняю жінку»
13.55 «Сімейні мелодрами-4»
14.50 «Сімейні мелодрами-6»
15.45 «Найкращий ресторан з Русла-ном Сенічкиним»
17.10 Т/с «Величне століття. Роксола-на-3»
20.20 «Розсміши коміка. Діти»
22.15 «Світське життя»
23.15 Х/ф «Чорне море»

2+2

06.00 Мультфільми
06.35 «Нове Шалене відео по-українськи»
07.35, 15.45 «Облом. UA.»
08.10, 19.00 «ДжеДА!»
08.30, 18.30 «Спецкор»
09.00 Д/п «Помста природи»
09.20 Д/п «Знищені за мить»
10.15 Д/п «Сучасні снайпери»
11.10 Х/ф «Ураган 500 миль на годину» (2)

13.00 Т/с «Мисливці за реліквіями»
13.55 Т/с «Загублений світ»
17.00 Прем'єра! «Відеобімба-2»
18.00 «Відеобімба»
19.20 Х/ф «Захисник» (2)
21.10 Х/ф «Пекло» (2)
23.20 Х/ф «Гадюки» (3)

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 Ефір з головою Тернопільської ОДА Степаном Барною
08.30 Програма «Унікальна Україна»
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Екологічно чисте життя»
11.00, 16.10 Дитяча година
11.50 «Чарівний ключик»
12.10 «Гал-кліп»
12.40, 20.40 «Рекламна кухня»
13.00 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Божі корівки»
17.30 «Майстер-клас із Наталкою Фіцич»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 THEU — калейдоскоп подій
20.10 «Сільський календар»
21.30 «Сад, город, квітник»
22.35 Х/ф «Великий Медічі: лицар війни» (2)

ICTV

05.45 Служба розшуку дітей
05.50 Студія Вашингтон
05.55 Факти
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
09.45, 20.20 Антисомбі
11.45, 13.15 Х/ф «Рембо-3» (2)
12.45, 15.45 Факти. День
14.00 Т/с «Прокурори» (2)
16.20 Т/с «На трюх-2» (2)
17.20 Т/с «На трюх» (2)
18.20 Т/с «Патрульні» (2)
18.45, 21.05 Факти. Вечір
21.25 Дизель-шоу
23.15 Х/ф «Рембо-4» (2)
00.55 Т/с «Морська поліція: Новий Орлеан» (2)

СТБ

06.05 «Зіркове життя»
07.00, 18.30, 00.20 Т/с «Коли ми вдома» (1)
08.55 Х/ф «Дочка» (2)
10.50 Х/ф «П'ята група крові» (1)
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
20.00, 22.45 «Холостяк-6»

НОВИЙ КАНАЛ

06.05, 07.25 Kids Time
06.07 М/с «Губка Боб — Прямокутні Штани»
07.27 Т/с «Друзі»
09.55, 22.00 Київ вдень і вночі

10.45 Хто зверху
12.40 Половинки
18.00 Абзац!
19.00 Аферисти в мережах
20.00 Х/ф «Темний світ: Рівновага» (2)
22.55 Суперінтуїція
00.25 Проект Любов

«УКРАЇНА»

06.00 Т/с «Я все пам'ятаю»
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події
07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15 Зоряний шлях
10.50 Реальна містика
12.45 Агенти справедливості
13.40, 15.30 Т/с «Сходи в небеса» (2)
18.00 Т/с «Не зарікайся» (2)
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Х/ф «Я подарую тобі любов»
23.00 Події дня
23.30 Т/с «С. S.I. Місце злочину Майами» (2)

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Подорож гурмана»
10.35 «Тернопіль вчора і сьогодні. Війна»
10.50, 18.15 «Пісні нашого краю»
11.00, 15.00, 18.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15 «Думки вголос»
11.30 «Армія нескорених»
11.45 «Храми Поділля»
14.00 «Що робити?»
14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.15 «Тема дня»
15.30 «Хочу бути...»
15.50 «Mortimer. English Club»
16.00 «У країні Мультяндії»
17.00 Д/ф «Жар-зерна Миколи Руденка»
17.30 «Живі сторінки»
18.30 «Не перший погляд»
18.50, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «На часі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Arte, viva!»
21.25 Дизель-шоу
22.30 «Час країни»

ІНТЕР

06.10, 11.10, 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
07.15, 07.35, 08.10, 08.35 «Ранок з ІНТЕРОМ»
09.20 Т/с «Гречанка» (1)
13.30, 14.20 «Судові справи»
14.40, 16.15 «Сімейний суд»
16.40 «Судите сами»
18.05 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подорожці»
21.00 «Чорне дзеркало»
23.30 Х/ф «Вагома підстава для вбивства» (2)

НЕДІЛЯ, 17.04.2016

UA: ПЕРШИЙ

06.00 Світ православ'я
06.35 Крок до зірок
07.40 Золотий гусак
08.05 Світ online
08.20 Смакота
08.45 Авто перевірено
09.10 Путівник прочанина
09.20 Гра долі
09.50 Мистецькі історії
10.15 Спогади
10.50 Твій дім
11.30 Д/ф «Марія Левитська. Театральний роман»
12.05 Театральні сезони
12.35 Фольк-music
14.00 Теніс. Кубок Федерації. Друга світова група. Матч плей-оф. Україна — Аргентина
18.10 Дорога до Ріо-2016
18.35 Чоловічий клуб. Спорт
19.55 Д/ф «Нью-Йоркський вокзал Гранд Централ»
21.00 Новини
21.30 Прем'єр-міністр України А. Яценюк про реформи
21.40 Перша шпальта
22.15 Книга.ua
23.00 Паспорт.Ua
23.15 Д/ф «Двобій заради майбутнього»

1+1

06.10 «Однокласники»
07.05 «Українські сенсації»
08.00 «Сніданок. Вихідний»
09.00 Лотерея «Лото-забава»
09.40 Маріччин кінозал. М/ф «Маша і ведмідь»
10.05 ТСН
11.00 «Світ навиворіт-5: Індонезія»
12.05 «На ножах-2»
13.25 «Чотири весілля-4»
14.50 «Ліга сміху-2»
17.05 Х/ф «Чорне море»
19.30 «ТСН-Тиждень»
21.00 «Голос країни-6»
23.20 «Світське життя»
00.20 Х/ф «Деліріум»

2+2

06.00 Мультфільми
06.40 «Маски-шоу»
07.50 «Нове Шалене відео по-українськи»
08.25 «Облом. UA.»
09.00 «Бушидо»
10.30 Д/п «Королі рингу. Усик»
11.00 «Секретні матеріали»
12.00 «Цілок тазмо»
12.50 «Лістрастор 7.62»
13.50 22 тур Чемпіонату України з футболу «Волинь» — «Карпати»
16.00 Х/ф «Пекло» (2)
18.05 Х/ф «Ураган 500 миль на годину» (2)
19.50 Х/ф «Земний апокаліпсис» (2)
21.30 «ПРОФУТБОЛ»
23.15 «Гра без правил»
23.40 Х/ф «Воїни-перевертні» (3)

TV-4

06.00 Х/ф «Які ж ми були молоді»
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 Прямая трансляція святої літургії
11.40 Дім книги
12.00 Х/ф «Готель для собак»
13.30 «Чарівний ключик»
14.00 «Погляд зблизка»
14.30 «Формула здоров'я»
16.00 «Майстер-клас із Наталкою Фіцич»
16.30 «Слідства. Інфо»
17.00 Вікно в Америку
17.20 «Рекламна кухня»
18.00 Наші вітання
19.00, 00.00 Провінційні вісті. Тиждень
19.30 Міська рада інформує
19.40 Хіт-парад
21.00 «Гал-кліп»
21.30 Служба країни
22.10 Х/ф «Гарячий кий» (2)

ICTV

05.05 М/с «Муча Луца»
05.25 Факти
05.55 М/с «Скубі-Ду»
06.50 Х/ф «Вторгнення» (2)
08.40 Зірка YouTube
10.15 Дивитись усім!
11.15 Без гальм
11.50 М і Ж
12.15, 13.00 Труба містера Сосиски
12.45 Факти. День
13.25 Перший раз за кордоном
14.20 Х/ф «Форсаж-5. Шалена п'ятірка» (2)
16.45 Х/ф «Суперфорсаж!» (2)
18.45 Факти тижня
20.25 10 хвилин з Прем'єр-міністром України
20.35 Х/ф «Форсаж-6» Прем'єра (2)
22.45 Х/ф «Інший світ. Пробудження» (3)
00.10 Х/ф «Інший світ. Еволюція» (3)

СТБ

06.00 «Все буде добре!»
07.55 «Холостяк-6»
09.00 «Все буде смачно!»
10.10 «Караоке на Майдані»
11.05 «Україна має талант! Діти»
15.00, 22.50 «Я соромлюсь свого тіла-3»
17.00, 00.15 «Слідство ведуть екстрасенси»
19.00 «Битва екстрасенсів»
20.40 «Один за всіх»
21.55 «Детектор брехні-9»

НОВИЙ КАНАЛ

05.40, 07.30 Kids Time
05.42 М/с «Дак Доджерс»
07.32 Т/с «Пригоди Мерліна»
13.10 Х/ф «Доа: Живим або мертвим» (2)

СУБОТА, 16.04.2016

UA: ПЕРШИЙ

06.00 Підсумки
06.20 У просторі буття
07.10 AgroEra. Підсумки
07.25 Шеф-кухар країни
08.10 Смакота
08.35 Золотий гусак
09.15 Word on the street
09.40 Мистецький пульс Америки
10.30 Хто в домі хазяїн?
10.55 Хочу бути
11.15 Школа Мері Поппінс
11.35 Казки Лірника Сашка
12.05 М/с «Казки Андерсена. Су-часне прочитання»
14.00 Теніс. Кубок Федерації. Друга світова група. Матч плей-оф. Україна — Аргентина
18.10 Чоловічий клуб
18.45 Х/ф «Клятва Модо»
20.30 На пам'ять
21.00 Новини
21.30 Дорога до Ріо-2016
21.55 Переселенці
22.15 Альтернативна музика
22.40 Мегалот
23.00 Територія закону
23.15 День Янгола

1+1

06.00 «Гроші»
07.05, 19.30 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
08.00 «Сніданок. Вихідний»
10.00 «Світське життя»
11.00 Т/с «Матусі»
13.15 «Голос країни-6»
15.30 «Вечірній квартал»
17.30, 18.30 «Розсміши коміка-7»
20.15 «Українські сенсації»
21.15 «Ліга сміху-2»
23.20 «Розсміши коміка. Діти»

2+2

06.00 Мультфільми
06.40 «Маски-шоу»
07.50 «Нове Шалене відео по-українськи»
08.25 «Облом. UA.»
10.10 «Вайпаут»
12.00 «Тор Gear»
13.10 Прем'єра! Д/п «Королі рингу. Усик»
13.40 Прем'єра! Д/п «Помста природи»
15.00 Х/ф «Вогняна пастка» (2)
16.50 22 тур Чемпіонату України з футболу «Дніпро» — «Металіст»
19.00 Х/ф «Втеча» (2)
21.15 Х/ф «Загнаний» (2)
23.05 Х/ф «Залізний кулак» (3)

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 «Які ж ми були молоді»
09.00 Час-Тайм
09.30, 21.30 «Євромакс»
10.00 «Слідства. Інфо»
10.30 Блага звістка з Р. Реннером
11.30 «Майстер-клас із Наталкою Фіцич»
12.00 «Школа домашнього комфорту»
12.30 Х/ф «Дрібка перцю»
14.30 Мультфільми
14.50 Х/ф «Готель для собак»
16.30 Дім книги
17.00 Хіт-парад
17.50 THEU — калейдоскоп подій
18.00 Наші вітання
19.00 Єдина країна
19.30 «Музичні делікатеси»
20.10 Концерт Філа Коллінза
22.00 Х/ф «Найстримкіший індіанець» (2)

ICTV

05.00 Т/с «У полі зору-2» (2)
06.35 М/с «Муча Луца»
07.15 Факти
07.45 М/с «Скубі-Ду»
08.25 Х/ф «Вторгнення» (2)
10.15, 16.50 Лабіринт. Містика поруч
11.10 Секретний фронт
12.05, 13.00 Антисомбі
12.45 Факти. День
13.20 Громадянська оборона
14.20 Інсайдер
15.15 Х/ф «Рембо-4» (2)
17.45 Перший раз за кордоном
18.45 Факти. Вечір
19.20 Надзвичайні новини. Підсумки
20.05 Х/ф «Форсаж-5. Шалена п'ятірка» (2)
22.35 Х/ф «Інший світ. Еволюція» (3)
00.30 Х/ф «Великий куш» (2)

СТБ

05.55 «ВусоЛапоХвіст»
08.00 «Караоке на Майдані»
09.00 «Все буде смачно!»
09.55 Т/с «Коли ми вдома» (1)
13.15 «Холостяк-6»
15.15 «МастерШеф Діти-5»
19.00 «Україна має талант! Діти»
22.45 Х/ф «Службовий роман» (1)

НОВИЙ КАНАЛ

06.05, 08.35 Kids Time
06.07 М/с «Дак Доджерс»
07.00 Х/ф «Три ніндзя: не здаватися»
08.37 Дешево і сердито
10.00 Ревізор
12.45 Страсті за ревізором

15.00 Від пацанки до панянки
17.00 Х/ф «Керування гнівом» (2)
19.05 М/ф «Тарзан»
21.00 Х/ф «Конго» (2)
23.05 Х/ф «Сльози сонця» (2)

«УКРАЇНА»

07.00, 15.00, 19.00 Події
07.10 Зоряний шлях
09.00 Кулінарна Академія Олексія Суханова
10.00 Відверто з Машею Ефросиніною
11.00 Х/ф «Я подарую тобі коханця»
12.50, 15.20 Т/с «Поверни мене» (2)
16.50, 19.40 Т/с «Шукаю чоловіка» (2)
21.20 Х/ф «Чужі діти»
23.15 Т/с «Сходи в небеса» (2)

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Arte, viva!»
10.30 «Хочу бути...»
10.50, 18.15 «Пісні нашого краю»
11.00 «Живі сторінки»
11.30 «Захисник Вітчизни-рятувальник»
14.00 «На часі»
14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.00 «Абетка здоров'я»
15.30 «Не перший погляд»
15.50 «Mortimer. English Club»
16.00 «У країні Мультяндії»
17.00 «Словами малечі про цікаві речі»
17.15 «Добрий господар»
17.30 Д/ф «Платон Костюк. Над океаном часу»
18.00 «Учнівський щоденник»
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 «Смакота»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.30 «Поклик таланту»

ІНТЕР

06.55, 20.00 «Подорожці»
07.40 Х/ф «Миленький ти мій...» (1)
09.10 Х/ф «Сім няньок» (1)
10.35 Х/ф «Мій ласкавий і ніжний звір» (1)
12.40 Х/ф «Жіноча інтуїція» (1)
15.15 Х/ф «Погана сусідка» (1)
17.15, 20.30 Т/с «Дурна кров» (2)
22.35 Х/ф «Влітку я надаю перевагу весіллю» (2)
00.30 Х/ф «Сім днів до весілля» (2)

Незайві поради

Джинси будуть як нові

Фахівці вважають, що оптимальний термін носіння класичних американських джинсів (йдеться, зрозуміло, про справжні, високоякісні) — 2—3 роки: за цей час вони не встигають витягнутися на колінах і остаточно втратити первісний колір.

Щоб джинси служили довго і при цьому виглядали, як нові, купуючи їх, не помилиться в розмірі. Інакше джинси втратять первісну форму і швидко стануть непридатними. У будь-якому фірмовому магазині продавці зобов'язані допомогти покупцю вибрати джинси потрібного розміру і фасону. Але якщо ви купили так звані дизайнерські джинси (особливо кольорові, а не класичні сині), перш ніж одягнути обновку, виперіть їх — ваша спідня білизна буде застрахована від кольорових розводів.

КІЛЬКА ОСНОВНИХ ПРАВИЛ
✓ Не замочуйте джинси в дуже гарячій воді. Для прання достатньо 40°C.
✓ Не можна користуватися порошками, які містять відбілювач. Для прання придатний порошок для кольорових тканин.
✓ Відбілювачі застосовуйте до білої білизни, але не до синіх, чорних джинсів. До води краще додати оцет.
✓ При замочуванні джинсових виробів і їхньому

пранні пральний порошок потрібно ретельно розчинити у воді, щоб уникнути потраплення його кристалів на тканину — вони можуть залишити плями.
✓ Якщо при пранні джинсів користуетесь пральною машиною, краще виберніть джинси навиворіт і застібніть блискавку та гудзики.
✓ Нарешті, коли джинси пройшли перший неминучий небезпечний етап, не варто знову наражати їх на небезпеку — сушити джинси на сонці не рекомендується.

14.55 М/ф «Тарзан»
16.50 Х/ф «Конго» (2)
19.00 Х/ф «Данді на прізвисько Крокодиль» (2)
21.00 Х/ф «Крокодил Данді-2» (2)
23.05 Х/ф «Привиди Марса» (3)
«УКРАЇНА»
07.00 Події
07.50 Агенти справедливості
08.50 Т/с «Не відпускай мене» (2)
12.40 Т/с «Шукаю чоловіка»
16.15, 20.00 Т/с «Занадто гарна дружина»
19.00, 06.00 Події тижня
19.40, 05.50 10 хвилин із Прем'єр-міністром України
21.10 Т/с «Поверни мене» (2)
00.50 Т/с «Сходи в небеса» (2)
ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «На відстані душі»
10.35 «Словами малечі про цікаві речі»
10.50, 18.15 «Пісні нашого краю»
11.00 «Спортивні меридіани»
11.15 «Учнівський щоденник»
11.30 «Думки вголос»
11.45, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
11.50 «У пошуках легенд»
14.00 «Поклик таланту»
15.30 «Смакота»
15.50 «Mortimer. English Club»
16.00 «У країні Мультяндії»
17.00 «Дива цивілізації»
17.30 «Вивчаємо англійську разом»
18.00 «Забирани»
18.30 «Не перший погляд»
18.50 «Тиждень. Крок за кроком»
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 Д/ф «Гор Білозір. На зламі епох»
ІНТЕР
05.30 «Подорожці»
06.00 Х/ф «Мій ласкавий і ніжний звір» (1)
08.10 «Удачний проєкт»
09.00 «Готуємо разом»
10.00 «Орел і решка. Навколосвітня подорож»
11.00 «Орел і Решка. Шопінг»
12.00 Х/ф «Вагома підстава для вбивства» (2)
15.20 Х/ф «Влітку я надаю перевагу весіллю» (2)
17.15, 21.40 Т/с «Дурна кров» (2)
20.00 «Подорожці тижня»
21.30 «10 хвилин з Прем'єр-міністром»
22.30 Д/ф «Гагарін. Тріумф і трагедія»
23.25 Х/ф «Погана сусідка» (2)



Скільки руки під сушаркою не тримай, а об джинси все одно витреш

Перелік

рибогосподарських водних об'єктів Тернопільської області,

У ЯКИХ ДОЗВОЛЕНО ЛЮБИТЕЛЬСЬКО-СПОРТИВНИЙ ВИЛОВ РИБИ ТА ІНШИХ ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ У НЕРЕСТОВИЙ ПЕРІОД 2016 РОКУ

Увага, нерест!

З 1 квітня по 10 червня на всіх рибогосподарських водних об'єктах, включаючи водойми, які розташовані в межах територій та об'єктів природно-заповідного фонду Тернопільської області, встановлюється період нересту риби й інших водних біоресурсів.

● Важливо

Відповідно до наказу управління охорони, використання та відтворення водних біоресурсів та регулювання рибальства в області на період нересту заборонено рибальство, за винятком місць, вказаних у переліку рибогосподарських водних об'єктів Тернопільської області, в яких дозволено любительсько-спортивний вилов риби та інших водних біоресурсів у нерестовий період 2015 року.

Для задоволення потреб рибалок-любителів дозво-

лено аматорський вилов риби однією поплавковою або донною вудкою з одним гачком і спінінгом з берега у спеціально визначених місцях згідно з переліком.



● 3 потоку новин

ПЛАТИТИ МЕНШЕ – ДОРОГО

Нещодавно знову зросли ціни на електроенергію. Серед українців набирають популярності двозонні лічильники.

Механізм їхньої роботи налаштований так, що від 7.00 до 23.00 кіловати рахують за стандартним тари-

фом, а після 23.00 і до ранку — наполовину.

Наразі лічильник — задоволення не з дешевих. Його вартість коливається від 1300 до 2000 гривень. Перед встановленням лічильник потрібно запрограмувати в місцевому облэнерго.

НА СІК ПОТРІБЕН ДОЗВІЛ

У Державній екологічній інспекції Тернопільської області кажуть, що збирати березовий сік без дозволу заборонено. Нині, як відомо, сезон у розпалі.

Екологи вважають, що пошкодивши дерева і нічим

не обробивши «рану», стовбур псується і пошкодження довго не заживають, тому багато дерев швидко гинуть.

За правопорушення передбачено штраф від 85 до 510 гривень.

● Так і живемо

Українцям зменшують зарплати і додають обов'язків

За минулі півроку кожному шостому українцеві знизили зарплату в середньому на 20%. Підвищили ж — кожному четвертому, але в кожному третьому випадку надбавка до зарплати була радше символічною і не перевищувала 10%. І лише кожному десятому проіндексували зарплату з прив'язкою до курсу долара.

Намітилися спільні тенденції у виплаті зарплат:

- ✓ у зв'язку зі стрибками курсу долара більшість роботодавців зафіксували зарплати в гривні. Винятком є ІТ-фахівці, які працюють на аутсорс, а також ключові фахівці в міжнародних компаніях;

- ✓ багато роботодавців прагнуть прив'язати рівень матеріальної компенсації до реальних досягнень співробітників. Для цього вводять системи KPI та інші показники ефективності, а після цього підвищують зарплати тим, хто дійсно робить внесок у розвиток бізнесу;

- ✓ з метою економії роботодавці збільшують навантаження на вже працюючих співробітників, супроводжуючи це мінімальним підвищенням

окладу, замість того, щоб брати нових фахівців на повноцінну ставку.

Більш ніж третина «білих комірців» зіткнулися з розширенням обов'язків без підвищення розміру виплат. Найменший відсоток скорочення заробітних плат спостерігається в ІТ-галузі, у сфері телекомунікацій, в консалтингових компаніях, що надають послуги бізнесу.

Найбільше урізання торкнулося працівників нафтогазового сектору, представників енергопромислової галузі та автотрейдерів.

Зниження заробітних плат було відчутнішим для офісних співробітників, ніж їх підвищення.

Згідно з даними опитування, кожному другому ставку зрізали на більш ніж 20%, кожному шостому — на 15–20% і практично кожному десятому — на 10–15%.

Один із семи втратив 5–10%, а кожен десятий — 2–5% від попередньої зарплати.



НАЗВА РИБОГОСПОДАРСЬКОГО ВОДНОГО ОБ'ЄКТА	МІСЦЯ ДОЗВОЛЕНОГО АМАТОРСЬКОГО ЛОВУ
р. Дністер НПП «Дністровський каньйон»	У межах населених пунктів Борщівського, Бучацького, Заліщицького, Монастирського районів за винятком с. Городок Заліщицького району по лівому березі.
р. Серет	Від мосту біля с. Городище Зборівського району до мосту в с. Чернихів Зборівського району по обидва боки річки. Івачівська водойма — по лівому березі від МП «ШБ-1» в с. Малашівці Зборівського району до греблі в с. Горішній Івачів Тернопільського району. Від дамби в с. Горішній Івачів Тернопільського району до пішохідного мосту в с. Біла Тернопільського району. Тернопільський міський став від бази спортивного товариства «Гарт» до пристані причалу катера. На ділянці по правому березі Тернопільського ставу від пристані причалу кооперативу «Ветеран» до пристані катера на дальньому пляжі. Від дамби Тернопільського ставу до мосту біля с. Петриків Тернопільського району. Водойми тернопільського гідропарку «Топільче». У межах с. Велика Лука Тернопільського району. На р. Серет у межах населеного пункту смт Микулинці. На ділянці від шляхового мосту в смт Микулинці до шляхового мосту в с. Налужжя протяжністю 3000 м. На ділянці від шляхового мосту в с. Долина до шляхового мосту в с. Буданів протяжністю 4500 м (Теребовлянський район). Став с. Конопківка Теребовлянського району. В адміністративних межах м. Чортків. У межах бази відпочинку «Росинка». У межах бази відпочинку «Колиба».
р. Стрипа	У межах населених пунктів Козівського, Теребовлянського та Бучацького районів.
р. Золота Липа	У межах населених пунктів Бережанського, Підгаєцького та Монастирського районів.
р. Збруч	У межах населених пунктів.
р. Гнізна	Від шляхового мосту в с. Кровінка Теребовлянського району до впадання річки Гнізна в річку Серет.
р. Горинь	Від дамби с. Борсуки Лановецького району до мосту біля РМЗ, що в м. Ланівці.
р. Іква	Від початку с. Старий Тараж до початку с. Борщівка Кременецького району.
р. Вілія	Від автомосту с. Новостав вниз за течією 1,5 км по р. Вілія Шумського району.
смт Залізці Зборівського району	Водойма №5 по дамбі на вул. Зборівській згідно з розмітками.
Збаразький міський став РО УТМР	За периметром.
Збаразька РО УТМР став с. Ст. Вишнівець	Згідно з розмітками.
Збаразька РО УТМР став с. Базаринці	За периметром водойми.
Водойми с. Охримівці Збаразького району	Згідно з розмітками (Глоговська О. Д.)
Водойма с. Вертелка Зборівського району	Згідно з розмітками (Павлусик І. Б.)
Водойма с. Серетець Зборівського району	Згідно з розмітками (Левчик С. І.)
Кременецька РО УТМР, водойма с. Кушлин	За периметром водойми.
Водойма «Королівський міст» Кременецького району (УТМР), с. Сапанів	За периметром водойми.
Водойма с. Козівка Козівського району РО УТМР	По гідроспоруді «Дамба» по правому і лівому березі 200 м від дамби згідно з розмітками.
Водойма у с. Домаморич Тернопільського району	Згідно з розмітками.
Водойма загального користування с. Романівка Теребовлянського району	На ділянці по ширині дамби і 150 м від дамби по лівому березі протяжністю 300 м.
Водойма загального користування с. Ласківці Теребовлянського району	За периметром водойми.
Водойма смт Микулинці Теребовлянського району	За периметром водойми.
Водойма «Збручанська» Підволочиського району	По правому березі від мосту с. Пеньківці до греблі с. Вочківці та лівому березі від с. Пеньківці до с. Просівці (в межах Підволочиського району).
Водойма «Підволочиська»	За периметром водойми.

