

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ!

Програма телебачення

# Домашня газета

Ціна 1 грн

#16(731) 21 квітня 2016 року

• Зверніть увагу

## Бура чи просто зміна погоди?

Вплив магнітних бур на здоров'я досі не вивчено достеменно. За словами фахівців-біометеорологів, у кожної людини своя специфічна реакція: скажімо, у когось під час магнітних бур кровотік прискорюється, у когось — уповільнюється.

Учені вважають, що залежність від магнітних (метеозалежність) властива тим, хто уразливий до навіювання, ще й із хронічними недугами. З віком бажання «спирити» всі хвороби на магнітні бурі тільки зростає.

Тим часом, крім магнітних бур, є й просто зміни погоди, які позначаються на самопочутті.

У дні зниження атмосферного тиску, наприклад, астматикам та сердечникам може дошкуляти задишка. Якщо підвищена вологість, у повітрі знижена кількість кисню — виникають слабкість і болі в суглобах. А сильний вітер подразнює шкірні рецептори і збуджує нервову систему. При цьому навіть така метеозалежність — не хвороба, а лише симптом, який указує, що в організмі є негаразди.

Здорова людина змін у погоді майже не відчуває. Хворим же у такі дні варто оберегтися.

✓ Обмежте споживання солі, щоби в організмі не затримувалася зайва рідина — це загрожує підвищенням тиску, і не тільки артеріального, а й очного.

✓ Їжте більше сезонних овочів та фруктів.

✓ Якщо кепсько почуваєтесь, приляжте й відпочиньте.

✓ Лягайте спати не пізніше 23-ї і спить не менше 7–8 годин. Більше ходіть пішки. Ходіння заспокоює нерви, нормалізує тиск і є чудовою профілактикою

## ГОТУЄМОСЯ ДО ВЕЛИКОДНЯ

3

Після того як Христос воскресив Лазаря, чутки про Нього поширилися по всіх містах і селах Ізраїлю. Народ повірив, що Христос — обіцяний цар, який визволить їх від рабства. Коли Ісус в'їжджав у місто на вісліюку, люди з урочистими вигуками, з пальмовими гілками в руках зустрічали Його. Однак тільки один Христос знав, що несе людям не земне царство, а показує шлях до спасіння їхніх душ, веде до Царства Небесного. Ісус також знав, яку ціну доведеться заплатити. Адаже ті люди, які співали оди і стелили під ноги квіти, засудять Його на Голгофі.

Церква згадує царське прославлення Христа перед смертю як свідчення, що страждання Спасителя були добровільними. Пізніше цей день отримав назву Пальмової неділі. А в Єрусалимі донині збереглася Пальмова вулиця, названа на честь цієї події.

У нас у день Входу Господнього до Єрусалиму люди несуть вербу до церкви, щоб освятити її. Верба — це перше дерево, яке прокидається від зимового сну. Воно, як і пальма в Ізраїльїан, символізує цнотливість, оновлення, наближення до Бога. Тримавши в руках це весняне гілля, ми славимо Спасителя як Переможця смерті. Вербове віття нагадує нам про майбутнє воскресіння мертвих.

У народі вірять, що освячена верба має цілющу та очисну силу. Цього дня люди символічно б'ють

## 3 днем Ангела!

Сьогодні іменини Юлії, Уляни, Івана, завтра — Антона, Вадима, Ірини, Ярини. 23 квітня з днем Ангела вітайте Терентія, Олександра, 24 — Якова, Мартина, 25 — Давида, Матвія, Ярослава, 26 — Світлану, 27 — Євстахію.

2

## Ранні овочі: смакота чи небезпека?



4

## КАРТОПЛЯ ПІД СОЛОМОЮ

# Символ оновлення і перемоги над смертю



**Кожної шостої неділі Великого посту християни східного обряду святкують Вербну неділю, або Вхід Господній до Єрусалиму. Цей день — провісник Пасхи — повинен бути світлим і радісним. А гілочка освяченого вербового віття має з'явитися у кожному домі й символізувати оновлення і перемогу над смертю.**

• Не я б'ю, верба б'є

одне одного освяченим гіллям і промовляють: «Не я б'ю, верба б'є, за тиждень — Великдень». Маленьких дітей «гладять» гілочкою лози, адже вважається, що

освячене віття оберігає від хвороб.

Після «використання» освячену вербу в жодному разі не можна топтати ногами чи викидати — це великий гріх. Освячені гілки, що залишилися, зберігають за іконами цілий рік до наступних Великодніх свят.

Із цим днем у народі здавна пов'язано багато прикмет. Джерела стверджують, що вербу рвали тільки з молодих і міцних дерев, уникаючи старих рослин з хворими і сухими гілками.

Кажуть, що не можна рвати вербу з дерев, що ростуть недалеко від кладовища, та тих, що схилиються віти над водою, щоб не поотривожити спокій водяних і русалок.

✓ У Вербну Неділю нічого не можна робити по дому — прибирати, поратися по господарству, шити і готувати гарячу їжу.

✓ У день свята не виганяли худобу на пасовища — буде хворіти.

✓ Щоб волосся було гарним і здоровим, молоді дівчата довго розчісували його, а потім гребінь ставили у воду, якою поливали верби, що ростуть практично біля кожного будинку.

✓ Вважається, що кімнатні рослини, посаджені у Вербну неділю, добре ростуть і приносять багатство.

✓ Вбитий вранці цього дня в стіну кілочок з верби позбавляє людину страхів, робить сміливішою і рішучішою.

✓ Добрі господарі після повернення з церкви садять на городі по кілька гілочок свяченої верби. Це сприяє гарному врожаю та злагоді в господі.

✓ Гілочки, які залишилися з торішнього свята сплюють або кидають у поточну воду.

✓ Спокійна та ясна погода на Вербну Неділю провіщає багатий врожай, а заморозки вночі — гарну ярвину.

✓ Досі існує прикмета, що якщо вітер у цей день сильний, то літо буде вітряним.

• Не дрібниці

## МИЙТЕ ПОСУД У РУКАВИЧКАХ

У складі майже всіх мийних засобів є ПАР (поверхнево-активні речовини), які справляються із жиром, однак можуть спричинити подразнення шкіри, запалення слизових оболонок очей і носа, алергію тощо. Тому ретельно прополіскуйте посуд і найголовніше — мийте посуд у рукавичках.

## ПОГОДА на тиждень

За даними мережі Інтернет	Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 21 квітня	+4 / +11	без опадів	півн.-зах., 8	14.08
п'ятниця, 22 квітня	+5 / +15	без опадів	зах., 9	14.12
субота, 23 квітня	+6 / +12	дощ	сх., 3	14.15
неділя, 24 квітня	+8 / +15	дощ	півд.-сх., 5	14.18
понеділок, 25 квітня	+4 / +8	дощ	півн.-зах., 5	14.21
вівторок, 26 квітня	+2 / +11	можливий дощ	півн.-зах., 4	14.25
середа, 27 квітня	+4 / +11	можливий дощ	півд.-зах., 6	14.28

## • Місячний календар

**21 квітня, четвер.** Перша чверть. Місяць у Терезах. 14/15 дні Місяця. Схід — 19 год 34 хв, захід — 6 год 08 хв.

**22 квітня, п'ятниця.** Повня 8 год 44 хв. Місяць у Терезах, Скорпіоні (3 год 39 хв). 15/16 дні Місяця. Схід — 20 год 34 хв, захід — 6 год 34 хв.

**23 квітня, субота.** Повня. Місяць у Скорпіоні. 16/17 дні Місяця. Схід — 21 год 34 хв, захід — 7 год 02 хв.

**24 квітня, неділя.** Повня. Місяць у Скорпіоні, Стрільці (16 год 17 хв). 17/18 дні Місяця. Схід — 22 год 33 хв, захід — 7 год 33 хв.

**25 квітня, понеділок.** Повня. Місяць у Стрільці. 18/19 дні Місяця. Схід — 23 год 30 хв, захід — 8 год 08 хв.

**26 квітня, вівторок.** Повня. Місяць у Стрільці. 19 день Місяця. Захід — 8 год 49 хв.

**27 квітня, середа.** Повня. Місяць у Стрільці, Козерозі (3 год 15 хв). 19/20 дні Місяця. Схід — 0 год 23 хв, захід — 9 год 36 хв.

## • Коротко

**Посуд, у якому було молоко, потрібно мити спочатку холодною і лише потім гарячою водою. Це стосується і того посуду, у якому було тісто або збиті для омлету яйця.**

• Якщо вам потрібно відмити емальований посуд, у якому щось пригоріло, налейте в нього воду, насипте питної соди і прокип'ятіть. Можна на підгоріле дно каструлі покласти побільше солі, а за кілька годин промити. Після цього підгоріла їжа легко відстане від стінок і дна.



## РАННІ ОВОЧІ: смакота чи небезпека?

**Після довгої безвітамінної зими перші хрусткі огірочки, зелена цибулька, рум'яна редисочка так і валять до себе. Встояти перед такою спокусою важко. Проте лікарі закликають до обережності. Адже вся ця краса вітамінів практично не містить, а от шкідливих речовин — із лишком.**

### • До часу

ся на лікарняному ліжку. Особливо обережними слід бути дітям, вагітним, хворим на хронічні недуги.

Аби суттєво знизити кількість споживаних нітратів, спеціаліст радить вимочувати овочі та зелень дві-три години у холодній воді, чистити шкірку на огірках, знімати верхнє листя на капусті, зрізати листя і хвосточки ковбаси з майонезом за святковим столом), щоб дістати отруєння і опинити-

Також перед уживанням ранніх овочів рекомендується прийняти аскорбінову кислоту або випити натуральний фруктовий сік. А при варінні молодого картоплі, тушкованні капусти чи кабачків не варто накривати каструлю, хімічні речовини вийдуть разом із паром. Допустимий уміст нітратів для дорослої людини становить 5 мг на 1 кг маси тіла. Порівняно легко організм справляється з їх денною дозою 15–200 мг, гранично допустима — 400–500 мг. А от 600 мг уже стає токсичною. Всього 10 мг достатньо для отруєння немовляти.

Увага! Якщо нітратними овочами харчуватися постійно, можуть виникнути проблеми зі щитоподібною залозою та захворювання, пов'язані з порушенням обміну речовин. Високі концентрації отрути пригнічують кишкову мікрофлору, що призводить до зниження місцевого імунітету й

алергії, зумовлюють появу злоякісних новоутворень.

Крім того, нітрати мають здатність накопичуватись в організмі, відтак отруєння стає хронічним. Азотовмісні речовини блокують перенесення кисню в крові, викликаючи гіпоксію. А надто великі дози нітратів можуть призвести навіть до ураження серцево-судинної, ендокринної та центральної нервової систем.

Симптоми отруєння нітратами: головний біль, млявість, зниження артеріального тиску, нездатність зосередити увагу, нудота, блювання, діарея.

При появі перших симптомів нездужання промийте шлунок, пийте багато кип'яченої води з лимоном та прийміть кілька 1 таблетки активованого вугілля. Зверніться до лікаря.

Не забувайте вислів патріарха токсикології Парацельса: «Все є отрута, і все є ліки — і тільки доза робить отруту безпечною».

### • Перевірте себе

## Чи вмієте ви лікуватися?

**1. Коли у вас болить голова, ви:**

**а)** терпите: само мине — **0**; **б)** відразу вживаєте безлекарські засоби — **1**; **в)** намагаєтеся з'ясувати причину й усунути її — **2**.

**2. На прийомі в лікаря:**

**а)** даєте поради і критикуєте призначене лікування — **0**; **б)** часто забуваєте повідомити лікарів важливу інформацію — **1**; **в)** розповідаєте про симптоми, заздалегідь усе продумавши — **2**.

**3. Коли лікар призначає лікування, ви:**

**а)** часто нехтуєте призначеннями — **0**; **б)** читаєте анотації, перевіряючи, чи правильно призначено лікування — **1**; **в)** ретельно дотримуєтеся всіх рекомендацій — **2**.

**4. Якщо призначене лікування відразу не під-**



**яло, ви:**

**а)** кидаєте лікування — **0**; **б)** критикуєте або міняєте лікаря — **1**; **в)** повідомляєте про це лікаря — **2**.

**5. Як ви ставитесь до лікарських засобів?**

**а)** вважаєте, що ліки тільки отруюють організм — **0**; **б)** волієте вживати старі, перевірені засоби — **1**; **в)** лікар краще від мене розу-

### • Зверніть увагу

## ЗАСИДЖУВАТИСЯ НЕ ВАРТО

**Сидячий спосіб життя вдвічі частіше призводить до передчасної смерті, ніж ожиріння. Це з'ясували британські дослідники з Кембриджського університету.**

Висновки вчених були зроблені на основі спостережень за 334 тисячами осіб протягом 12 років.

Фахівці відзначили, що можна значно знизити цей ризик, якщо виконувати ряд фізичних дій. Наприклад, навіть коротка, 20-хвилинна, піша ходьба щодня ефективна для запобігання передчасній смерті. Однак усе це лише мінімальні навантаження, а рекомендується рухатись більше.

Згідно з підрахунками дослідників, із 9,2 мільйона смертей щороку серед європейських чоловіків і жінок 337 тисяч пов'язані з ожирінням і вдвічі більше зумовлено сидячим способом життя.

Попередні експерименти вже засвідчили: хвороба серця і рак пов'язані з нестачею фізичної активності. Відмова в рухливості збільшує ризик передчасної смерті з будь-якої причини на 7,35 відсотка протягом періоду спостереження. Тоді як від наявності індексу мас тіла на рівні ожиріння цей ризик зростає на 3,66 відсотка.

Та попри все люди з неперпінням чекають перших весняних овочів, що починають заповнювати прилавки, і такі купують їх. Фахівці твердять: повністю уникнути вживання нітратів неможливо. Тож як уберегти себе від отрути?

Вато нагадати, що в рамках санітарного законодавства України діє Закон «Про якість та безпечність харчових продуктів». Нині працівники санепідемслужби здійснюють перевірку овочів на ринках. Із допомогою спеціального приладу — іономіра — визначають концентрацію нітратів. Проте, на жаль, такі дослідження проводяться вибірково як державний нагляд і з дуже великою періодичністю.

За кордоном цю проблему розв'язують просто: в кожному овочевому магазині та на ринках встановлено контрольні пристрої, тож покупець може самостійно визначити концентрацію нітратів в овочах. Українцям поки що доводиться розраховувати лише на удачу та власну інтуїцію.

Перші овочі не дають нашому організму жодної користі. Навпаки — така їжа тільки шкодить, бо рослинам бракує води та світла, їх вирощують із додаванням хімічних речовин, які стимулюють ріст та розвиток. Так вони накопичують дуже багато нітратів.

Дієтологи закликають не купувати ранні овочі взагалі — краще в цей час налягати на квашені. Адже достатньо з'їсти лише півогірочка, нашпигованого нітратами (плюс іше, наприклад, шматочок ковбаси з майонезом за святковим столом), щоб дістати отруєння і опинити-

### • Їжа у піст

## Нестачу вітамінів поповнимо... хлібом

**Під час посту, коли людина відмовляється від м'ясних та молочних продуктів, вона позбавляє себе корисних речовин та мікроелементів. Частину вітамінів можна отримати, споживаючи хліб.**

Лікарі-дієтологи рекомендують надавати перевагу житньому хлібу, з висівками, цілнозерновому хлібові. У висівках є дуже цінні для нашого організму білки альбуміни й глобуліни. Крім того, у такому хлібі вітамінів групи В більше, ніж у виробках із пшеничного борошна. Він містить клітковину, що стимулює роботу кишечника.

Житній і висівковий хліб також допоможуть поповнити дефіцит заліза в організмі. Якщо ж ви хочете побалувати себе, то оберіть хліб із різноманітними натуральними добавками, наприклад, з родзинками чи журавлиною.

Дієтологи радять зверну-

ти увагу на хліб із насінням соняшника. Такий продукт містить рослинні жири, у тому числі класу омега-3 і омега-6, які не синтезуються в організмі і повинні надходити з їжею. Насіння є додатковим джерелом кальцію.

Смачний і корисний перекус — булочки з начинками: капустою чи гречкою. Білоголова капуста містить солі калію, фосфор, вітаміни та клітковину. Гречка ж багата на амінокислоту триптофан, без якої в організмі не виробляється серотонін — гормон радості.

А от від булочок із картоплею людям із зайвою вагою краще відмовитись, бо дуже калорійні. Можуть стати причиною збільшення маси тіла. У всьому потрібна міра.



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

«ТЕРНОПІЛЬСЬКА»

# Рецепти пасок давні і нові

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка молока, 100 г цукру, 8 жовтків, 100 г дріжджів, 3 ст. ложки вершкового масла або маргарину чи олії, 100 г родзинок, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.

Помадка: 150 г цукрової пудри, 1/2 лимона, 2—3 ст. ложки води, ромова есенція.

Дріжджі розвести в теплом молоці з 1 ст. ложкою цукру. Коли вони почнуть бродити, влити їх у посуд з борошном, посолити, додати розтерті з цукром жовтки і замісити. Як тісто відставатиме від рук, влити розтоплений жир або теплу олію і вимісити. Всипати промиті родзинки, вимісити, накрити і поставити тісто, щоб підійшло.

Тоді частину його викласти у форму му, застелену промащеним папером, заповнивши її на 2/3, і поставити, щоб ще раз підійшло. Коли тісто заповнить форму, змастити його яйцем і пекти в гарячій духовці (190—200°C) протягом 45 хв.

Спечені паски ще гарячими посипати цукровою пудрою з ваніліном або холодні покрити ромовою помадкою.

Помадку приготувати так: цукрову пудру розтирати з водою, додаючи по кілька крапель лимонного соку і ромової есенції, поки утвориться однорідна пухка блискуча маса.

«МИКУЛИНЕЦЬКА»

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка молока, 4 жовтки, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину чи олії, 100 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.

Розвести в теплому молоці дріжджі з 1 ст. ложкою цукру і 1 ст. ложкою борошна. Коли розчина почне бродити, влити її в посуд з борошном, додати розтерті з цукром до білого жовтки, посолити і замісити. Під кінець вимішування влити розтоплений жир або теп-



лу олію, вимісити ще раз, щоб тісто ввібрало весь жир, накрити і поставити в тепле місце.

Коли тісто підійде, перемісити, викласти частину його в форму, дно якої застелене промащеним папером, заповнивши її на 2/3. Тісто знову поставити, щоб підійшло. Коли форма вповниться, тісто змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (190—200°C) протягом 45 хв.

«ЛЬВІВСЬКА»

Тісто: 750 г борошна, 1/2 склянки молока, 8 жовтків, 100 г дріжджів, 150 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, ванілін, 50 г родзинок, 50 г цукатів, 3 зернята гірко-го мигдалю.

Сироп: 200 г цукру, 1/2 склянки води, сік і цедра з 1/2 лимона, кілька крапель ромової есенції.

Помадка: 200 г цукру, 6 ст. ложок води, 1 ч. ложка вершкового масла, 1/2 ч. ложки оцту, кілька крапель ромової есенції, сік з 1/2 лимона.

Дріжджі розвести в теп-

лому молоці з 1 ст. ложкою цукру. Коли розчина почне бродити, влити її у посуд з борошном, посолити, додати розтерті з цукром жовтки, ванілін і замісити тісто. Під кінець вимішування додати розтоплений жир і місити, поки тісто не вбере весь жир, потім додати промиті родзинки, нарізати цукати, натертий на дрібній тертці мигдаль, перемісити, накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло.

Тоді частину тіста викласти на 1/3 висоти форми, дно якої застелити промащеним папером, і поставити, щоб підійшло. Змастити його яйцем і пекти в гарячій духовці (190—200°C) протягом 40 хв.

Спечені паски на другий день поколотити дерев'яною паличкою в кількох місцях, скропити сиропом, щоб добре просочилися, після чого змастити помадкою.

Сироп приготувати так: цукор залити водою з лимонним соком, заварити, додати ромову есенцію, цедру і вимішати.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою во-

дою, додати оцет і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню і розтирати, додавши вершкове масло. Коли сироп почне біліти, влити лимонний сік і ромову есенцію.

ПАСКА ТЕРТА

Тісто: 250 г борошна, 250 г маргарину, 2 ст. ложки крохмалу, 150 г цукру, 6 яєць, цедра з 1 лимона, 100 г родзинок, 1/2 ч. ложки соди, 1/2 ч. ложки лимонної кислоти.

Маргарин розтерти на пухку масу, поступово додаючи цукор, по яйцю, по ложці борошна, вимішано-го з просіяною содою і лимонною кислотою. Під кінець додати промиті родзинки, лимонну цедру, вимішати, викласти до змашеної жиром і посипаної сухарями форми. Пекти в добре нагрітій духовці (240°C) протягом 30 хв. Паску вибрати з форми холодною і посипати цукровою пудрою.

«АЛЯРМОВА»

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка молока, 3 яйця, 50 г

дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г родзинок, 100 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, цедра з 1/2 лимона.

Дріжджі розвести у теплом молоці з 1 ст. ложкою цукру. Коли розчина почне бродити, влити її в посуд з борошном. Посолити, додати розтерті з цукром яйця, цедру, родзинки і замісити тісто. Під кінець вимішування додати розтоплений жир і місити, поки він рівномірно не розійдеться в тісті. Тоді частину тіста викласти на 1/3 висоти змашеної жиром форми, дно якої застелене промащеним папером. Тісто накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (190—200°C) протягом 40 хв.

ПАСКА

В МУЛЬТИВАРЦІ

550 г борошна, 250 мл молока, 4 жовтки, 125 г вершкового масла, 150 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, 3,5 ч. ложки дріжджів сухих швидко-розчинних, 0,5 ст. ложки горілки або коньяку, ванілін, родзинки, цукати.

Тісто для паски треба готувати не в чаші мультиварки, а в окремому посуді, щоб не зіпсувати покриття чаші.

У миску висипте борошно і дріжджі. В іншій мисці розтріть яєчні жовтки з цукром, потім влийте в них розтоплене масло і тепле молоко, додайте сіть і ванілін. Також додайте горілку або коньяк.

Рідку масу як слід збийте і додайте в неї борошно і дріжджі, вимішуючи. Готове тісто потрібно залишити в теплому місці, накривши рушником, на 2—2,5 години. Коли тісто підійде, в нього потрібно вмшати цукати і родзинки.

Чашу мультиварки змаститі маслом і викладіть в неї тісто. А потім почекайте ще 40—50 хвилин, поки тісто знову підійде. Увімкніть режим «Випічка» на 60 або 90 хвилин.

Салати

ІЗ СИРОМ І МАСЛИНАМИ

100 г бринзи, грейпфрут, пучок кінзи, 4 листки пекінської капусти, 12 маслин без кісточок, 3 ст. ложки олії, 2 ст. ложки лимонного соку, 1/4 ч. ложки цукру, сіть, чорний мелений перець — до смаку.

Сир обсмажте на грилі або у сковороді з рифленим дном так, щоб на ньому утворилися смужки, потім покрайте його на кубики. Грейпфрут розділіть на скибочки. Маслини покрайте на кружальця, частину капусти — на соломку.

Олію, лимонний сік, сіть, перець і цукор змішайте і збийте. З'єднайте сир, грейпфрут, маслини і перемішайте. Викладіть салат на листки капусти, полийте заправою і прикрасьте зеленою.

З ЧЕРВОНОЇ ТА ПЕКІНСЬКОЇ КАПУСТИ

1/4 пекінської капусти, червона капуста, 2 апельсини, 200 г вареного рису, 4 ст. л. оливкової олії, 1 ст. ложка шафрану, 1 ст. ложка тертої апельсинової цедри, 1 ст. ложка оцту, сіть — до смаку.

Листки покрайте на невеликі частини. Апельсини поріжте на кубики. Капусту змішайте з апельсинами і вареним рисом, посоліть.

Для соусу розігріть олію змішайте із шафраном і апельсиновою цедрою, тримайте на вогні 10—20 хвилин, потім охолодіть і процідіть.

Оливкову олію змішайте з оцтом. Подаючи, салат викладіть у салатницю і полийте приготовленим соусом.

## Страви зі свинини

ПЕЧЕНЯ З НАЧИНКОЮ

Кусень полядвиці (2 кг) промити і зварити зі спеціями (полядвиця смачніша, коли її на 2—3 дні замариновувати). Тоді очистити від сала і порізати на досить грубі шматки.

Приготувати таку начинку: перемолоти 300 г телятини з булкою, намоченою в молоці і відтиснутою, додати печериць або 4 дрібно посічені сардини, 4 яйця, посолити, поперчити і добре вимішати.

Цією начинкою намастити шматки полядвиці, скласти їх попарно, посипати мукою, вмочувати в яйце, обкачувати в тертій булці, підсмажити і подати з гострою підливою.

ПЕЧЕНЯ З ШИНКИ

Кусень шинки (2—3 кг) тричі ошпарити гарячою заправкою, приготовленою з води, оцту, цибулі і коріння. Відтак натерти сіллю, нашпигувати цибулею, часником і поставити у гарячу



духовку, час від часу поливати маслом і соком, що виділяється з м'яса.

Коли почне рум'янитися, обсипати посіченою цибулею, кмином і тертою булкою. Пекти до готовності. Порізати печеню на тонкі скибки і подати на стіл за капустою.

ПЕЧЕНЯ З ПОЛЯДВИЦІ

Кусень полядвиці підсмажити на сковорідці, полити оцтом і покласти у ринку зі

шматком масла або солонини і великою кількістю грубо порізаної цибулі. Подавати на стіл з буряками і картоплею.

ПОЛЯДВИЦЯ В БІЛІЙ ПІДЛИВІ

1/2 кг полядвиці зварити зі спеціями. Окремо заварити 3/4 склянки топленого масла з 2 ст. ложками муки, залити склянкою бульйону, в якому варила-ся полядвиця. Коли маса охолоне і загусне, розтерти у макітрі, доливаючи по 1 ложці склянку рафінованої олії. Посолити і, коли маса стане густою і білою, витиснути сік з 1 лимона, додати 1 ч. ложку цукру і все добре вимішати.

Полядвицю порізати на скибки, викласти на круглий полумисок, залити підливою, прикрасити булочками з ікрою, зверху покласти буряк, вирізний у формі троянди, а боки прикрасити зеленим горошком і вареною цвітною капустою. Полити маслом з тертою булкою.

## До святкових салатів — свій майонез

Серед безлічі приправ, що застосовують в кулінарії, багато господинь надають перевагу майонезу як найуніверсальнішому. Його додають до багатьох страв, що стали улюбленими на сімейному та святковому столах. Як же можна приготувати майонез в домашніх умовах?

ЖОВТЕЦЬ

Так в одній старій куховарській книзі названо майонез. Ось його рецепт. Вбивати до миски 4 сирі жовтки і розтирати їх на льоду з 8 ст. л. олії. Та робити це слід поступово (кожен жовток окремо з однаковою порцією олії). Відтак додати 4 круто зварені жовтки, протерті крізь сито, 1 ст. л. олії, 1 ч. л. гірчиці, посолити і посипати цукром. Наприкінці скропити оцтом.

НА БІЛКАХ

Білок одного яйця, чайна ложка гірчиці чи лимонного соку, сіть, цукор, склянка соняшникової олії. Збити білок, поступово додаючи сіть, цукор, гірчицю чи лимонний сік. Не перестаючи збивати, поступово додавати олію. Спочатку білкова маса осяде, але потім її консистенція відновиться.

НА СУХОМУ МОЛОЦІ

1 ст. л. сухого молока, 1 ч. л. гірчиці, 2—3 ст. л. кип'яченої води, сіть, цукор, склянка олії.

Сухе молоко розтерти з гірчицею, сіллю, цукром, поступово (тонкою цівкою) влити соняшникову олію. Додати оцет.

ДОМАШНІЙ

Для одержання літра майонезу знадобиться 4 яйця, 1 ч. ложку солі, 1 ч. ложку гірчиці, третина чайної ложки меленого перцю, 6 ст. ложок оцту, 1 ч. ложку цукру.

Ці компоненти збивати за допомогою міксера протягом 1 хв., потім долити тонкою цівкою рафінованої олії. Маса поступово густішатиме. Сіть, цукор, оцет можна додати в інших пропорціях, досягаючи бажаного смаку.



● На замітку  
**Що робити, аби не стрілкувалася рання редиска?**

Передусім зверніть увагу на насіння. Старе, занадто дрібне, нетипове не годиться, тож треба перебрати, залишивши стандартне.

Далі — догляд. Загущені посіви вже після фази 1—2 справжніх листків можуть піти «в стрілку», навіть не утворюючи коренеплодів. Третя складова — ґрунт, ретельно сплунений і в міру зволожений.

●  
**Розсаду яких рослин не можна пікірувати?**

Дуже не люблять цю процедуру всі баштанні — огірки, кабачки і їхні «родичі гарбузові», а також перець та баклажани.

Якщо ж це доводиться робити, то скористайтеся методом перевалки разом із земляною грудкою. При цьому рослини треба посадити не заглиблюючи, на тому ж рівні, що й росли.

А перець і баклажани краще сіяти по 2—3 насінини в окремій стаканчик, залишивши згодом одну, найміцнішу, рослину.

# Поспішили чи припізнились, підкажуть прикмети

**Наші предки здавна орієнтувалися на «поведінку» багаторічних рослин, які чітко відчують подих весни. Тож скористаємося й ми цим календарем, аби визначити, чи не поспішили обробити городи, а чи, може, запізнилися з якимись роботами. Бо ж весна цього року рання і примхлива.**

● Старші люди знають

нових найкраще класти в ґрунт відразу після початку зацвітання бузку. Цей же час сприятливий для качанного салату.

✓ А вже як укрилася білими віночками калина, на дубі з'явилися личинки, можна сіяти огірки, гарбузи, кабачки, кавуни, дині, цукрову кукурудзу.

✓ Якщо поблизу немає калини, орієнтуйтеся на півонії. Вони теж дають старт теплолюбним культурам.

✓ Розпускаються ірис (півники) — можна висадити в саду бруксельську капусту. Зацвів глід — сіють куку-



рудзу, соняшник, садять пізні сорти картоплі.

✓ Укрився свічками каштан, цвіте горобина і духмяніе бузок — висаджують на грядку просто неба розсаду помідорів, перців та баклажанів. Сіють буряки, літні сорти редьки і редиски.

✓ Закувала зозуля — черга льону.

✓ До речі, у давнину весна для городників наставала, коли зацвітає мати-й-мачуха. Саме від цього дня відраховували час для початку польових робіт.

✓ На 11-й білили плодів, згрібали опале листя, садили молоді фруктові деревця. На 14-й починали готу-

вати грядки. На 23-й можна було сіяти і садити ранні овочі: цибулю, буряки, ріпу, петрушку, моркву, горох, редиску, редьку. Через 30 днів загортали в землю ранню картоплю.

✓ Якщо ж мати-й-мачуха зацвітала раніше Благовіщення (7 квітня), то картоплю починали садити з початком цвітіння черемхи.

Не слід забувати, що в кожній місцевості свій мікроклімат, різна структура ґрунту, рівень його вологості. Тому до будь-яких прикмет треба підходити творчо, обережно перевіряючи, і пам'ятати, що немає стовідсоткових збігів.

## ● Напохваті

### АРОМАТНІ «ГОСТИНЦІ» ДЛЯ ВОВЧКА

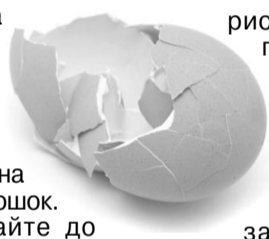
Вовчок (медведка) завдає чимало шкоди. Боротися з ним украй важко, але можна. Як доводить досвід, повністю знищити вовчка допомагає... яєчна шкаралупа. Головне — назбирати її в достатній кількості.

Щоб не займала багато місця, її треба підсушити, а потім зім'яти, краще — ретельно розтовкти у ступці чи перемолоти на кавомолці на порошок.

Навесні додайте до нього крапельку олії (для запаху) і обов'язково вико-

ристовуйте при посівах і посадках, насапачує у борозенки і ямки разом із насінням.

Комахи із задоволенням з'їдять такі ароматні «гостинці», віддаючи їм перевагу перед корінчиками, — і гинуть.



## ● Нове — забуте старе

### Картопля під соломою

**Останні три роки ми вирощуємо картоплю під соломою — зручно, вигідно. Може, комусь прислужиться наш досвід.**

На чистій від рослинних решток і прогрійтій весняним сонцем ділянці нарізаємо неглибокі рівці з міжряддями 90 см із півночі на південь, розкладаємо в них бульби приблизно так, як при висаджуванні під лопату (якщо земля суха, бажано полити рівці водою). Вкриваємо шаром соломи завтовшки 20 сантиметрів. Можна використовувати також суху траву або листя.

Протягом усього вегетаційного періоду грядку не потрібно ні сапати, ні підгортати, ні поливати.

Якщо з підгортанням і прополюванням усе більш-менш зрозуміло, то про те, як бути з поливом, може виникнути питання.

«А якщо посуха?» — допитуються цікаві.

Хвилюватися не варто — вологі під такою мульчею цілком достатньо, адже соломка втримує у собі, навіть коли довго немає дощів, їх



«рештки» і росу, до того ж не пропускає зайве тепло. За такого способу вирощування картоплі сходи з'являються дещо пізніше від тих, що посаджені у землю. Зате збирати врожай — саме задоволення: відгортати солому чи траву і складати дорідні чистенькі бульби у відро.

В останні роки погода влітку різнилась і врожай картоплі за різних способів садіння також. Однак з-під соломи ми брали її значно більше.

В одній із газет прочитали, що спосіб вирощування картоплі під соломою застосовувався в Україні ще в XIX столітті. Нині цей забу-

тий метод почав відроджуватися і вже зарекомендував себе з найкращого боку.

Недарма кажуть, що нове — давно забуте старе. Картопля під соломою не потребує важких фізичних зусиль — перекопування чи переорювання поля. Немає самого процесу висаджування під лопату — роботу з легкістю може виконати одна особа. Не треба стояти із сапою під палючим сонцем.

І ще про одне. Картоплю з городу ми просушуємо в затінку і потім спускаємо до погреба. Добре, якщо тепла і сонячна погода, тоді бульби сухі й добре обтрушуються. А коли дощова — доводиться поморочитися з просушуванням.

Картопля з-під соломи чиста. На ній нема землі, а отже, її обійшли і найпоширеніші збудники хвороб. Тож можна говорити про доступний для всіх спосіб оздоровлення насінневого матеріалу.

Неля Комісарова.  
Київська область.

✓ Коли зацвітають проліски, можна висівати на розсаду насіння перців, помідорів, кольрабі для вирощування в кімнаті або опалювальній теплиці. Час сіяти в захищений ґрунт квіти — агератум, гвоздику, петунію, сальвію.

✓ Зацвіла ліщина — починали сіяти у відкритий ґрунт. Це сигнал, що земля вже не промерзне, хоча приморозки ще повертатимуться. Сіють шпинат та редиску. А з квітів — нагідки і мак.

✓ З'явилися пухнасті «котики» на вербі — час покласти в землю насіння салату, капусти. Із квітів — маргаритки, люпин, однорічні флокси, резеду.

✓ Цвітіння форзиції та осики підкажує — настала черга моркви й петрушки. З квітів сіють іберис і годеції.

✓ Як запишались цвітом нарциси, висаджують розсаду ранньої і цвітної капусти, сіють горох і буряки, а також запашний горошок.

✓ Вишня в цвіту — пора сіяти кріп, чабер. Однак «міська» вишня дещо випереджує «селянку». Не поспішайте, дочекайтеся, поки вишня зацвіте на власній чи сусідній ділянці.

✓ З'явилися перші личинки (завбільшки з копійку) на березі — садіть картоплю, але не пізніше, ніж зацвіте черемха.

✓ Насіння однорічних ліа-

● З власного досвіду

## Парничок: простіше не буває

Багато без чого на городі можна обійтися (наприклад, без стандартної теплиці), але без тимчасових укриттів, я думаю, не обходиться жоден дачник. Раніше я також збирав ящики. Тепер чиню так.

Був у мене товстий дрот і два шматки арматури по 4 м довжиною. Старою сокирою і молотком нарубала дуг, щоб вистачило на два парнички. Один у мене низький, тільки для того, щоб розпікувати помідори. А висаджую я їх зазвичай у два рядки через весь город.

Другий парничок — вищий, щоб прикрити ним перець та огірки. Під помідори копаю рівчачок на ширину леза лопати, кладу в нього добрива і густо висаджую трикутничками розсаду. Коли мине загроза приморозків і стане тепло, укриття знімаю. Довгим лезом ножа «бокові» рослини з грудочкою землі вирізаю і «продовжую смужку», а саджанці по центру залишаються рости на місці. Для такої смужки не потрібна широка і довга плівка. Нарізаю її тонкими смужками, обидва боки підгинаю на 10 см і запаюю праскою. В отриманий «рукав» протягую довгу арматуру. Вільними від арматури залишаю з обох боків по 50 см плівки. Потім ці 50 см призбираю шнурком, а отриманий вузол пригинаю до землі вантажем.

Залишається лише дуги поставити і перекинути через них плівку. Такий парник легко і швидко відкривати і закривати. Якщо треба тільки відхилити, підкладаю цеглину. Якщо ж треба зробити дах, арматуру припіднімаю і прив'язую до крайніх дуг.

Арматуру можна замінити будь-якими іншими трубами, а от замінити дротяні дуги пластмасовими не вдається. Не тримає така дуга форми, гнеться, особливо під дією сонця. Тепер можна парничок і спанбондом вкрити, не переймаючись тим, що його протре дрот.

На випадок приморозків додатково вкриваю парник спанбондом, а зверху — плівкою. І не пригадую випадку, щоб вітер зірвав плівку з мого парничка. І вже немає потреби пікірувати розсаду в квартирі, загромождувати підвіконники, адже набагато простіше перевезти ящик розсади, ніж сотню-другу скляночок.

Лідія Коваль.  
Тернопільський район.



У такий спосіб використовують старі вікна у с. Петриків під Тернополем.

## Упродовж сезону спробуймо обійтися без хімії

**З городними шкідниками можна боротися й без отрутохімікатів. Для цього використовують різні настоянки, відвари та деякі квіти.**

**Мильно-попільний розчин.** Попіл використовують не лише як добриво. Це ще й ефективний засіб проти агрусової плодожерки, яблуневого пильщика та інших шкідливих комах. Заливають окропом 1—1,5 кг деревного попелу, доводять до кипіння, проціджують і додають 50—100 г мила. Обприскують кущі та дерева.

**Розчин господарського мила.** Ефективно діє проти попелиці та інших комах. 200—250 г мила розчиняють у 10 л води і фільтрують. Застосовують проти попелиці.

**Тютюнова настоянка.** Беруть 400—500 г тютюну, заливають теплою водою (1 л) і настоюють протягом доби. Потім проціджують, доливають 10 л води, додають 100 г господарського мила. Застосовують проти попелиці, личинок пильщиків, дрібних гусениць, веретільниць.

**Настоянка з картоплинної.** Використовується для знищення попелиці і павутинного кліща. Кілограм подрібненого картоплинної заливають водою (10 л), 2—3 години настоюють, проціджують і додають мильного розчину (50 г). Шкідники гинуть за 2—3 години після обприскування.



**Відвар полину.** Готують під час цвітіння цієї трави. В затіненій місці її сушать. Стебла нарізають (100—200 г), заливають водою (1 л), добу настоюють, потім півгодини кип'ятять і доливають ще стільки само води. Відвар застосовують найчастіше для обприскування яблуні проти плодожерки. Вперше їх рятують одразу після цвітіння, вдруге — коли зав'яз буде завбільшки з волосський горіх.

**Чорнобривці низкорослі.** Використовують для боротьби з нематодами суніці, картоплі та інших культур. Для цього їх висаджують по краях грядок. Своїм запахом вони не дають розвиватися хворобам, відлякують або зовсім знищують шкідливих комах.

Тож не поспішайте викидати кущі полину з дачної ділянки, сійте квіти. Вони належать бджіл, які запилюють овочеві культури, і тим самим, приносять велику користь.

ПОНЕДІЛОК, 25.04.2016

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини
06.15, 07.20 АгроЕра
06.25, 07.50, 08.25 Смакота
06.35 Телемагазин
07.30 Ера будівництва
07.35, 23.25 На слуху
08.30 Паспортний сервіс
08.40, 23.50 Від першої особи
09.00 Вічне
09.15 Уряд на зв'язку з громадянами
10.05 Д/ф «На урожай коропа в Лозі»
11.10 Чоловічий клуб. Спорт
12.25 Чоловічий клуб
13.30 Казки Лірника Сашка
13.40 Хто в домі хазяїн?
14.15 Суспільний університет
14.55 Х/ф «Атентат. Осіннє вбивство в Мюнхені»
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 Подорожжі
22.45 З перших вуст
23.00 Підсумки

20.20 Т/с «Мисливці за реліквіями»
21.20 Х/ф «Відплата» (2)
00.20 Х/ф «Паніка»
TV-4
06.00, 10.00 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 «Евромакс»
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 Межа правди
13.10 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Живіть у радості»
16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
17.00 «Екологічно чисте життя»
17.30 «Гал-кліп»
18.00 Т/с «Пані покійка»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 Єдина країна
20.30 ТНЕУ — калейдоскоп подій
20.40 Дім книги
21.30 «Сільський календар»
22.35 Х/ф «Міранда з кригою» (2)

18.00 Абзац!
19.00 Дешево і сердито
20.05 Ревізор
22.55 Страсті за ревізором
01.25 Проект Любов
«УКРАЇНА»
05.50 Події тижня з Олегом Панютією
06.50, 07.15, 08.15 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події
09.15, 03.50 Зоряний шлях
11.30 Реальна містика
13.30, 15.30 Т/с «А сніг кружляє...» (2)
18.00 Т/с «Не зарікайся» (2)
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Вікно життя»
23.00 Події дня
23.30 Х/ф «Горечь» (2)

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Музичний калейдоскоп»
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія»
10.35 «Назбирание»
10.50, 18.15 «Пісні нашого краю»
11.00, 15.00, 18.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15 Д/ф «Вербна неділя і страшний тиждень»
11.30 «Подорожжі замальовки»
14.00 «Відверті діалоги»
14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.15 «Загублені у часі»
15.30 «Мамина школа»
16.00 «У країні Мультяндії»
17.00 «Як це?»
17.25 «Триває Великодній піст»
17.30 «Степовики»
17.45 «Іноземна для дітей»
18.30 «Живі сторінки»
18.50, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
18.55 Реклама. Анонси
19.30 «Урок... для батьків»
20.00 Д/ф «Чорнобиль. Людський фактор»
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»

ІКТВ

05.55, 19.20 Надзвичайні новини
06.45 Факти тижня
08.45 Факти. Ранок
09.15 Надзвичайні новини. Підсумки
10.05 Труба містера Сосиски
11.00 Без гальм
11.40 М і Ж
12.05, 13.20 Х/ф «Вигнанець»
12.45, 15.45 Факти. День
15.30, 16.20 Х/ф «Ангели і демони» (2)
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Патрульні. Цілодобово
21.25 Т/с «На трьох-2» (2)
22.25 Свобода слова

СТБ

06.45, 16.00 «Все буде добре!»
08.45 «Зоряне життя»
10.40 Х/ф «У Бога свої плани» (1)
12.20 «Битва екстрасенсів-13»
14.20 «Битва екстрасенсів»
18.00, 22.00 «Вікна-новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома» (1)
20.00 «Слідство ведуть екстрасенси»
22.35 «Детектор неправди-9»
23.55 «Один за всіх»

НОВИЙ КАНАЛ

03.00 Про що говорять тварини
03.55 Зона ночі
05.55, 07.25 Kids Time
05.57 М/с «Кунг-фу Панда: Легенди крутості»
07.27 Т/с «Друзі»
10.15 Х/ф «Прибульці на горищі» (2)
12.00 Х/ф «Все або нічого» (2)
14.05 Хто зверну

ВІТРОК, 26.04.2016

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 АгроЕра
06.25, 07.50, 08.25 Смакота
06.30 Телемагазин
06.50, 07.15, 08.15 Спорт
07.30 Авто перевірено
08.30 Паспорт.Іа
08.40, 23.25 На слуху
09.00 Вічне
09.30, 18.50 Про головне
10.20 Д/ф «Не хочу згадувати»
11.20 «План на завтра» з Анастасією Рінгіс
11.50 Перша студія
12.30 Prime time з Мирославою Гонгадзе
13.15, 18.05 Час-Ч
13.40 Казки Лірника Сашка
13.50 Мультфільм
14.15 Суспільний університет
14.55 Д/ф «Помилка на тисячоліття»
15.50 Д/ф «Чорнобиль. Точка часу»
16.25 Подорожжі
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
23.50 Від першої особи

21.25 Х/ф «Балістика: Екс проти Сівер» (2)
TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Пані покійка»
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 «Сільський календар»
08.05 «Сад, город, квітник»
08.20 ТНЕУ — калейдоскоп подій
08.30 «Унікальна Україна»
09.00 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Екологічно чисте життя»
11.00, 16.10 Дитяча година
11.45 «Чарівний ключик»
12.10 Етнографія і фольклор
12.40 Галицький камерний хор м. Львів
14.00 Х/ф «Упіймати буревій»
17.30 «Школа домашнього комфорту»
19.30, 21.00 Замки Тернопілля
20.00 Європа у фокусі
20.30 «Евромакс»
21.30 «Майстер-клас із Наталкою Фіцич»
22.35 Х/ф «Цунамі 2022» (2)

00.50 Х/ф «Ультраамериканці» (2)
«УКРАЇНА»
06.00, 16.00 Т/с «Адвокат» (2)
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 01.05 Події
07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15, 03.55 Зоряний шлях
10.50 Реальна містика
12.45 Агенти справедливості
13.40, 15.30, 21.00 Т/с «Вікно життя»
18.00 Т/с «Не зарікайся» (2)
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
23.00 Події дня
23.30 Д/ф «Блакитний пил»
02.00 Х/ф «Горечь» (2)

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Живі сторінки»
10.20 «Плекайте мову»
10.26, 11.13, 15.13, 18.13 Погода. Анонси
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія»
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 «Триває Великодній піст»
14.10 М/ф «Варава»
14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.15 «Степовики»
15.30 «Енергомания»
16.00 «У країні Мультяндії»
17.00 Д/ф «Чорнобиль. Тризна»
18.30 «Крізь призму часу»
18.50, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
18.55 Реклама. Анонси
19.26, 22.26 Погода. Реклама
19.30 «Будьте здорові»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Напам'ять»
21.30 «Європа очима українця»
22.30 «Час країни»

ІКТВ

05.55 Факти
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
09.55 Антизомбі
12.00, 13.20 Т/с «Відділ 44» (2)
12.45, 15.45 Факти. День
13.35 Д/ф «Битва за Чорнобиль»
15.30, 16.10 Х/ф «Зворотна тяга» (2)
18.45 Факти. Вечір
20.20 Д/с «Чорнобиль. Все тільки починається!?»
00.00 Х/ф «Зона висадки» (2)

СТБ

06.50, 16.00 «Все буде добре!»
08.45 «Зоряне життя»
10.35 «Битва екстрасенсів-14»
12.45 «МастерШеф-3»
18.00, 22.00 «Вікна-новини»
18.55 «Слідство ведуть екстрасенси»
20.00, 22.45 «Люба, ми вбиваємо дітей»
00.00 «Один за всіх»

НОВИЙ КАНАЛ

05.00, 18.00 Абзац!
05.55, 07.45 Kids Time
05.57 М/с «Кунг-фу Панда: Легенди крутості»
07.50 Х/ф «Джек Хантер»
09.45 Х/ф «Джек Хантер»-2
11.40 Х/ф «Джек Хантер»-3
13.35 Х/ф «Копальні Царя Соломона»
16.50, 19.00, 20.00 Від пацанки до панянки
22.05 Київ вдень і вночі
23.00 Х/ф «Заборожена зона» (2)

СЕРЕДА, 27.04.2016

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини
06.15, 07.20 АгроЕра
06.25, 07.50, 08.25 Смакота
06.30 Телемагазин
07.30 Ера будівництва
07.35, 23.50 На слуху
08.30 Паспорт.Іа
08.40, 23.25 Д/ф «Епоха Митрополіта Володимира»
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 Хочу бути
14.15 Суспільний університет
15.05 Фольк-music
16.10 Путівник прочанина
16.20 Д/ф «Тризуб Нептуна»
17.10 Т/с «Таксі»
18.15 Новини. Світ
19.30 Д/с «Розкриття Америки»
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, 10.50 «Міняю жінку»
12.20 «Міняю жінку-2»
13.15 «Сімейні мелодрами-4»
14.50 «Сімейні мелодрами-6»
15.45 «Найкращий ресторан з Русла-ном Сенічкіним»
17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана-3»
20.30 «ЧистоNEWS-2016»
21.00 Т/с «Останній москаль-2»
22.00 «Міняю жінку-11»
00.00 Х/ф «Він шалений»

2+2

06.00 Мультфільми
06.35 «Нове Шалене відео по-українськи»
07.35 «СуперОблом.Іа.»
08.10, 19.00 «ДжеДА!»
08.30, 18.30, 23.30 «Спецкор»
09.00, 01.15 Д/п «Загублені світи. Атлантида»
10.00, 00.20 Д/п «Військові технології»
11.00 Х/ф «Темна сила» (2)
13.00, 20.20 Т/с «Мисливці за реліквіями»

13.55 Т/с «Загублений світ»
15.55 «Облом.Іа.»
16.55 Прем'єра! «Відеоімба 2»
17.55 «Відеоімба»
19.20 «Люстратор 7.62»
21.20 Х/ф «Атлантичний рубіж» (2)

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Пані покійка»
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 «Евромакс»
08.30 «Унікальна Україна»
09.00 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 Фіцич»
13.00 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Одна ластівка весну приносить»
16.40 «Чарівний ключик»
17.30 «Сад, город, квітник»
18.45, 22.30 Міська рада інформує
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 «Формула здоров'я»
21.30 «Музичні делікатеси»
22.40 Х/ф «Інше життя» (2)

ІКТВ

05.45 Факти
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.05 Антизомбі
12.10, 13.20 Х/ф «Зона висадки» (2)
12.45, 15.45 Факти. День
14.50 День у великому місті програми
16.05, 22.25 Т/с «На трьох» (2)
17.20, 21.25 Т/с «На трьох-2» (2)
17.45 Інсайдер
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Секретний фронт
23.25 Х/ф «П'янький світанок» (2)

СТБ

06.45, 16.00 «Все буде добре!»
08.40 «Зоряне життя»
10.30 «Битва екстрасенсів-14»
12.40 «МастерШеф-3»
18.00, 22.00 «Вікна-новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома» (1)
20.00, 22.45 «МастерШеф. Діти-5»
00.20 «Один за всіх»

НОВИЙ КАНАЛ

03.00 Зона ночі
05.00, 18.00 Абзац!
05.55, 07.15 Kids Time
06.00 М/с «Кунг-фу Панда: Легенди крутості»
07.17 Т/с «Друзі»

10.00, 21.55 Київ вдень і вночі
12.00 Т/с «Щасливі разом»
16.50, 19.00 Хто зверну
22.55 Х/ф «Повернення супермена» (2)

«УКРАЇНА»

06.00, 16.00 Т/с «Адвокат» (2)
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, 21.00 Т/с «Вікно життя»
18.00 Т/с «Не зарікайся» (2)
19.45, 03.30 Ток-шоу «Говорить Україна»
23.00 Події дня
23.30 Т/с «С.С.І. Місце злочину Майами» (2)

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «7 природних чудес України»
10.15 «Триває Великодній піст»
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія»
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 «Напам'ять»
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 Мультяндії»
17.00 «Діловий ритм»
17.30 «ПрофStyle»
17.45 «Іноземна для дітей»
18.30 «Не перший погляд»
18.50, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
18.55 Реклама. Анонси
19.26, 22.26 Погода. Реклама
19.30 «На часі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Надія є»
21.30 «Із нашої відеотеки»
21.45 «Зроблено в Європі»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР

05.30, 09.20, 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»
12.30 «Судите сами»
13.30, 14.20 «Судові справи»
15.45, 16.15 «Сімейний суд»
18.00, 19.00 «Стосується кожного»
20.00 «Подорожжі»
21.00 Т/с «Гречанка» (1)
23.30 Т/с «Доярка з Хацапетівки-2» (1)

ЧЕТВЕР, 28.04.2016

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 АгроЕра
06.25, 07.50, 08.25 Смакота
06.30 Телемагазин
07.30, 23.50 На слуху
08.30 Паспорт.Іа
08.40, 23.25 Д/ф «Епоха Митрополіта Володимира»
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 Мультфільм
14.15 Суспільний університет
14.40 Спогади
15.25 Надвечір'я. Доли
16.25 Світло
17.10 Т/с «Таксі»
18.15 Новини. Світ
19.30 Д/с «Розкриття Америки»
20.35 Люструвати не можна залишити
21.30 Новини. Спорт
21.50 «Схеми»
22.15 Переселенці
22.30 З країни в Україну
22.50 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, 10.50, 12.20 «Міняю жінку-2»
13.55 «Сімейні мелодрами-4»
14.50 «Сімейні мелодрами-6»
15.45 «Найкращий ресторан з Русла-ном Сенічкіним»
17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана-3»
20.30 «ЧистоNEWS-2016»
21.00, 22.10 Т/с «Останній москаль-2»
00.00 Х/ф «Ред»

2+2

06.00 Мультфільми
06.35 «Нове Шалене відео по-українськи»
07.35 «СуперОблом.Іа.»
08.10, 19.00 «ДжеДА!»
08.30, 18.30, 23.30 «Спецкор»
09.00 Д/п «Помста природи»
09.20, 01.15 Д/п «Загублені світи. Секретні заводи ядерної зброї»
10.15 Д/п «Загублені світи. Сингапур»
11.15 Х/ф «Атлантичний рубіж» (2)
13.00 Т/с «Мисливці за реліквіями»

13.55 Т/с «Загублений світ»
15.55 «Облом.Іа.»
16.55 Прем'єра! «Відеоімба-2»
17.55 «Відеоімба»
19.20 «Секретні матеріали»
20.20 Т/с «Мисливці за реліквіями»
21.20 Х/ф «Ветеран» (2)

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Пані покійка»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.35 «Формула здоров'я»
08.30 «Унікальна Україна»
09.00 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Екологічно чисте життя»
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 «Соло»
13.00 Хіт-парад
14.00 Казки Лірника Сашка
17.30 «Музичні делікатеси»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 «Слідства. Інфо»
20.30 Європа у фокусі
21.30 «Школа домашнього комфорту»
22.35 Х/ф «Міжсезоння» (2)

ІКТВ

05.55 Факти
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
09.55 Антизомбі
12.00, 13.20 Х/ф «П'янький світанок» (2)
12.45, 15.45 Факти. День
14.50 День у великому місті програми
16.05, 22.25 Т/с «На трьох» (2)
17.20, 21.25 Т/с «На трьох-2» (2)
17.45, 20.20 Інсайдер
18.45, 21.05 Факти. Вечір
23.25 Х/ф «Придорожній клуб» (2)

СТБ

06.55, 16.00 «Все буде добре!»
08.55 «Люба, ми вбиваємо дітей»
12.00 «МастерШеф-3»
18.00, 22.00 «Вікна-новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома» (1)
20.00 «Я соромлюся свого тіла-3»
00.10 «Один за всіх»
01.05 «Слідство ведуть екстрасенси»

НОВИЙ КАНАЛ

03.10 Зона ночі
05.05, 18.00 Абзац!
06.00, 07.20 Kids Time
06.02 М/с «Кунг-фу Панда: Легенди крутості»
07.22 Т/с «Друзі»
10.05, 21.55 Київ вдень і вночі
11.05 Стажири
12.30 Т/с «Щасливі разом»
17.45, 19.00, 20.10 Суперінтуїція
22.55 Х/ф «Джек — убивця велетнів» (2)
01.10 Х/ф «Міські дівчиська»

«УКРАЇНА»

06.00, 16.00 Т/с «Адвокат» (2)
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 «Вікно життя»
18.00 Т/с «Не зарікайся» (2)
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.50 Футбол. Ліга Європи УЄФА. 1/2 фіналу «Шахтар» — «Севілья»
00.00 Події дня

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Не перший погляд»
10.20, 20.30, 21.55 Соціальна реклама
10.26, 11.13, 15.13, 18.13 Погода. Анонси
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія»
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 «Триває Великодній піст»
11.40 Гур

П'ЯТНИЦЯ, 29.04.2016

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини
06.15, 07.20 АгроЕра
06.25, 07.50, 08.25 Смакота
06.30 Телемагазин
06.50, 07.15, 08.15 Спорт
07.30 Ера будівництва
07.35 На слуху
08.30 Територія закону
08.35 Паспорт. Уа
08.40, 23.25 Д/ф «Епоха Митрополита Володимирова»
09.00 Вічне
09.20, 18.55 Про головне
10.05 Д/ф «Життєва артерія Стамбула. Один день на Босфорі»
10.35 Д/ф «Будівництво автостради на Алясці»
12.00 Вересень
12.30 «Схеми» з Наталією Седлецькою
13.15 Час-Ч
13.40 Казки Лірника Сашка
13.50 Школа Мері Поплінс
14.15 Суспільний університет
15.05 Театральні сезони
16.00 Віра. Надія. Любов
17.10 Т/с «Таксі»
18.15 Новини. Світ
19.30 Д/с «Розкриття Америки»
20.30 План на завтра»
21.30 Новини. Спорт
21.50 Люструвати не можна залишити
22.10 Перша студія
23.00 Підсумки
23.50 Авто перевірено

12.55 Х/ф Прем'єра! «Святий Августин» (2)
16.50 24 тур Чемпіонату України з футболу «Волинь» — «Олександрія»
19.20 Х/ф «Син Божий» (2)
22.10 «Цілком таємно. Пошук 200-х»
23.10 Х/ф «Біблія. Шлях апостолів» (2)
TV-4
06.00, 10.00 Т/с «Пані покійка»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 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 «Екологічно чисте життя»
11.00 Дитяча година
11.50 «Чарівний ключик»
12.10 «Гал-кліп»
12.40 «Музика кризь століття»
14.00 Х/ф «Одна чашка кави»
16.00 ХРЕСНА ДОРОГА
19.00, 21.00 Великодні переживання
20.00 THEU — калейдоскоп подій
20.10 «Сільський календар»
20.40 «Рекламна кухня»
21.30 «Сад, город, квітник»
22.35 Х/ф «Братерство справедливості» (2)
ICTV
05.55 Факти
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
09.50, 20.20 Антисомбі
12.00, 13.20 Х/ф «Придорожній клуб» (2)
12.45, 15.45 Факти. День
14.50 День у великому місті програми
16.05 Т/с «На трьох» (2)
17.15 Т/с «На трьох-2» (2)
17.40 Інсайдер
18.45, 21.05 Факти. Вечір
21.25 Дизель-шоу
23.20 Х/ф «Місто гріхів-2. Жінка, за яку можна вбити» (2)
СТБ
05.55, 18.30 Т/с «Коли ми вдома» (1)
06.50 «Зоряне життя»
08.40 Х/ф «Zolushka.Ru» (1)
10.45 Х/ф «Зрада» (2)
18.00, 22.00 «Вікна-новини»
20.00, 22.45 «Холостяк-6»
02.00 «Слідство ведуть екстрасенси»
NOVІЙ КАНАЛ
03.00 Зона ночі
05.00, 18.00 Абзац!
06.00, 07.05 Kids Time
06.02 М/с «Кунг-фу Панда: Легенди крутості»
07.07 Т/с «Друзі»
09.55, 22.10 Київ вдень і вночі
10.55 Хто зверху
12.55 Половинки

19.00 Аферисти в мережах
19.50 Х/ф «Персі Джексон і викрадач блискавок» (2)
23.15 Суперінтуїція
«УКРАЇНА»
06.00 Т/с «Адвокат» (2)
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 «Щастя є»
18.00 Т/с «Не зарікайся» (2)
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Вікно життя»
23.00 Події дня
ТТБ
11.00 Дитяча година
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Не перший погляд»
10.20, 20.30 Соціальна реклама
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія»
10.35 «Із нашої відеотеки»
10.50 «Пісні нашого краю»
11.00, 15.00, 18.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15 «Тема дня»
11.30 «Армія нескорених»
11.45 «Храми Поділля»
14.00 «Що робити?»
14.55 «Плекайте мову»
15.15 «Думки вголос»
15.30 «Хочу бути...»
15.50 «Іноземна для дітей»
16.00 «У країні Мультяндії»
17.05 «Хресна дорога»
18.15 «Тобі, Господи!»
18.25 «Триває Великодні піст»
18.30 Д/ф «Іван Терещенко. Колекціонер справ благодійник»
18.50, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
18.55 Реклама. Анонси
19.26, 22.26 Погода. Реклама
19.30 «На часі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Arte, viva!»
21.30 «Удосвіта»
22.30 «Час країни»
ІНТЕР
05.30, 09.20, 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»
12.30 «Судите сами»
13.30, 14.20 «Судові справи»
15.45, 16.15 «Сімейний суд»
18.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подоблиці»
21.00 «Чорне дзеркало»
23.30 Х/ф «Ніч закритих дверей» (2)

НЕДІЛЯ, 1.05.2016

UA: ПЕРШИЙ

06.00 Світ православ'я
06.30, 07.00, 08.00, 21.30, 23.10 По-года
06.40 Телемагазин
07.10 Д/ф «П'яте Євангеліє»
07.45 Д/ф «Епоха Митрополита Володимирова»
08.10 Смакота
08.35 Авто перевірено
09.00 ВЕЛИКОДНІ БОГОСЛУЖІННЯ
12.30 Фольк-music
14.00 Концертна програма
17.15 Х/ф «Клара і Франциск»
21.00 Новини
21.40 Премія «Честь професії». Церемонія нагородження
23.00 Паспортний сервіс
23.15 Д/ф «Епоха Митрополита Володимирова»
1+1
06.00 «Однокласники»
08.00 «Українські сенсації»
09.00 Лотерея «Лото-забава»
09.40 М/ф «Маша і ведмідь»
10.05 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
11.00, 12.30, 13.50, 15.00 «Світ наворіт-6»
16.10 «Чотири весілля-4»
17.35 Х/ф «Отже, війна»
19.30 «ТСН-Тиждень»
21.00 «Голос країни-6»
23.15 «Світське життя»
00.15 Х/ф «Владика Андрій»
2+2
06.00 Мультфільми
08.10 Х/ф «Біблія. Шлях апостолів» (2)
15.25 Х/ф «Пригоди Посейдона»
19.00 Х/ф «Книга Ілая» (2)
21.30 «ПРОФУТБОЛ»
23.10 Х/ф «Об'їзд» (2)
00.55 «Облом. UA.»
TV-4
06.00 Прямая трансляція урочистої архієрейської святої літургії світлого празника Христового Воскресіння з архікатедрального собору УГКЦ м. Тернополь
08.40 Час-Тайм
09.00 Повнота радості життя
09.30 «Справжня ціна»
09.50 Ранковий фітнес
10.05 Х/ф «Апостол Фома»
11.40 Дім книги
12.00 Х/ф «Обітниця Паски»
13.30 «Чарівний ключик»
14.00 «Погляд зблизка»
14.30 «Формула здоров'я»
15.30, 20.45 «Про нас»

16.00 THEU вітає з Великоднем
18.00 Наші вітання
19.00 Провінційні вісті. Тиждень
19.30 Міська рада інформує
19.40 Великодній концерт «Христос Воскрес»
21.00 «Гал-кліп»
21.30 Єдина країна
22.10 Х/ф «Зламати ногу» (2)
23.45 Час-тайм
ICTV
05.55 Факти
06.35 Х/ф «Серце дракона» (2)
08.45 Зірка YouTube
09.10 Дивитись усім!
10.10 Без гальм
10.45 М і Ж
11.05 Труба містера Сосиски
12.00 Перший раз за кордоном
12.45 Факти. День
13.15 Х/ф «Хоббіт. Несподівана подорож» (2)
16.30 М/ф «Нікчемний Я-2» (2)
18.45 Факти тижня
20.25 Х/ф «Хоббіт. Пустка Смога» (2)
23.45 Х/ф «Перевага Борна»
СТБ
06.00 «Все буде добре!»
07.55 «Холостяк-6»
09.00 «Все буде смачно!»
10.50 «Концентрат на майдані»
11.50 «Україна має талант! Діти»
15.00, 23.00 «Я соромлюсь свого тіла-3»
17.00 «Слідство ведуть екстрасенси»
19.00 «Битва екстрасенсів»
20.40 «Один за всіх»
21.55 «Детектор неправди-9»
NOVІЙ КАНАЛ
04.50 Абзац!
05.45, 08.20 Kids Time
05.47 М/с «Драконі: Вершники Олуха»
08.22 Т/с «Пригоди Мерліна»
12.05 Х/ф «Чарівник Земномор'я»
15.20 М/ф «Шрек»
17.10 М/ф «Шрек-2»
19.05 М/ф «Шрек-3»
21.00 М/ф «Шрек назавжди»
22.50 Х/ф «Справа 39» (2)
01.00 Х/ф «Заборонена зона» (2)
«УКРАЇНА»
07.00 Події
07.50 Зоряний шлях
09.40 Х/ф «Мрії із пластиліну»
11.20 Т/с «Люзія любові»
19.00 Події тижня з Олегом Панютою
19.25 Футбол. УПЛ «Шахтар» — «Динамо»

21.35 Т/с «Причал любові й надії» (2)
01.20 Агенти справедливості
ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «На відстані душі»
10.26, 17.55, 20.58, 22.56 Погода. Анонси
10.30, 17.45, 22.15 «З Великоднем!»
10.35 «Словами малечі про цікаві речі»
10.50, 17.45, 18.15 «Пісні нашого краю»
11.00 «Спортивні меридіани»
11.15 «Учнівський щоденник»
11.30 «Думки вголос»
11.45 «Христос воскрес!»
14.00 «Поклик таланту»
15.30 «Абетка гурмана»
15.50 «Іноземна для дітей»
16.00 «У країні Мультяндії»
17.00 «Великодні дзвони по всій Україні»
18.00 «Назбирание»
18.30 «Вже весна воскресла»
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»
22.20 «Музичний бум»
ІНТЕР
06.00 Т/с «Камо грядеши»
07.40, 20.00 «Подоблиці»
08.10, 20.30 «Ювілейний проєкт»
09.00 «Готуємо разом»
10.00 «Орел і решка. Навколосвітня подорож»
11.00 «Орел і Решка. Шопінг»
12.00 Т/с «Доярка з Хацапетівки-2» (1)
15.20 Т/с «Серезжа Казанови»
19.10, 20.30 «Ювілейний вечір Раймонда Паулса»
22.30 Д/ф «Мільйон червоних троянд. До ювілею Раймонда Паулса»
23.30 Т/с «Янгол у серці» Заклучна (1)
\*\*\*
— Ну чому світ такий жорстокий? Чому прекрасні творіння світу цього можуть зробити так боляче?!
— Що сталося?
— Гарячим вареником обпікся...

СУБОТА, 30.04.2016

UA: ПЕРШИЙ

06.00 У просторі буття
06.35, 07.00, 08.00, 09.00, 12.10, 22.50, 23.10 Погода
06.40 Телемагазин
07.10 АгроЕра. Підсумки
07.25 Шеф-кухар країни
08.10 Смакота
08.40 Д/ф «Епоха Митрополита Володимирова»
09.15 Word on the street
09.40 Мистецький пульс Америки
10.15 Як це?
10.35 Хто в домі хазяїн?
11.10 Хочу бути
11.35 Школа Мері Поплінс
11.50 Казки Лірника Сашка
12.35 Мирослав Скорик в проєкті «Три С»
14.45 Чоловічий клуб
15.20 Український корт
15.55 Баскетбол. Чемпіонат України. Фінал
18.00 Х/ф «Владика Андрей»
20.30 На пам'ять
21.00 Новини
21.30 Дорога до Ріо-2016
21.55 Переселенці
22.20 Альтернативна музика
22.40 Мегалот
23.00 Територія закону
23.15 Великодні Служба
01.20 «Десять заповідей Господніх». В. Крищенко
02.00 Концертна програма «Героям слава!»
1+1
06.05 «Світське життя»
07.00, 19.30 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
08.00 «Сніданок. Вихідний»
10.00 Т/с «Останній москаль-2»
14.10 «Голос країни-6»
16.40, 01.15 «Вечірній квартал»
18.30 «Розсміши коміка-7»
20.15 «Українські сенсації»
21.15 «Ліга сміху-2»
23.20 «Розсміши коміка. Діти»
2+2
06.00 Мультфільми
07.30 Д/п «Чорнобиль. Загадка радіоекології»
08.35 Д/п «Європа й Чорнобиль»
09.45 Д/п «Чорнобиль, Фукусіма — урок»
11.00 «Люстратор. Спецпроект»
12.00 Х/ф «Біблія. Шлях апостолів» (2)
19.30 24 тур Чемпіонату України з футболу «Дніпро» — «Сталь»
21.20 Х/ф «Син Божий» (2)
01.55 Х/ф «Чорна Рада»
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, 14.40, 16.50, 20.00, 23.30 Оголошення. Бюро знахідок
07.35, 04.40 Х/ф «Догора»
09.00 Час-Тайм
09.30, 19.30 «Євромакс»
10.00 «Слідства. Інфо»
10.30 Блага звістка з Р. Реннером
11.30 «Майстер-клас із Наталкою Фіщич»
11.55, 14.45, 16.55, 20.05, 23.35 Тернопільська погода
12.00 «Школа домашнього комфорту»
12.30 Х/ф «Владика Андрей»
14.50 Мультфільм
15.00 М/ф «Обітниця Паски»
16.30 Дім книги
17.00 Великодні переживання
17.50 THEU — калейдоскоп подій
18.00 Наші вітання
19.00 Єдина країна
20.10 Етнографія і фольклор. Писанки
21.00 В/ф «Надія»
22.00 Х/ф «Апостол Фома»
23.40 Час-Тайм
00.00 ВОСКРЕСНА УТРЕНЯ
ICTV
06.15 Факти
06.45 М/с «Скубі-Ду»
07.25, 16.45 Лабіринт. Містика поруч
08.25 Секретний фронт
09.25 Антисомбі
10.25 Громадянська оборона
11.25 Інсайдер
12.25, 13.00 Х/ф «Серце дракона» (2)
12.45 Факти. День
14.55 М/ф «Нікчемний Я» (2)
17.45 Перший раз за кордоном
18.45 Факти. Вечір
19.20 Надзвичайні новини. Підсумки
20.05 Х/ф «Хоббіт. Несподівана подорож» (2)
23.20 Х/ф «Ідентифікація Борна» (2)
СТБ
05.55 «Вусолапохвіст»
08.00 «Концентрат на майдані»
09.00 «Все буде смачно!»
09.55, 21.20, 23.00 Т/с «Коли ми вдома» (1)
12.50 «Холостяк-6»
15.25 «МастерШеф. Діти-5»
19.00 «Україна має талант! Діти»
22.30 «Україна має талант! Діти». Підсумки голосування
00.35 «Слідство ведуть екстрасенси»
NOVІЙ КАНАЛ
04.45 Абзац!
05.40, 08.40 Kids Time
05.45 М/с «Дак Доджерс»
06.50 Х/ф «Міські дівчишка»

08.42 Дешево і сердито
09.50 Ревізор
12.35 Страсті за ревізором
15.00 Від пацанки до панянки
17.00 Х/ф «Товстун на ринзі» (2)
19.05 М/ф «Шрек»
21.00 М/ф «Шрек 2»
22.50 Х/ф «Тато, досвідос» (3)
01.10 Х/ф «Думай, як чоловік» (2)
«УКРАЇНА»
07.00, 15.00, 19.00 Події
07.10 Зоряний шлях
09.00 Кулінарна Академія Олексія Суханова
10.00 Відверто з Машею Єфросиніною
11.00 Х/ф «Мама виходить заміж»
13.00, 15.20 Т/с «Причал любові й надії» (2)
17.20, 19.40 Т/с «Лінії життя» (2)
22.10 Т/с «Щастя є»
ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Arte, viva!»
10.26 Погода. Анонси
10.30 «Хочу бути...»
10.50, 18.15 «Пісні нашого краю»
11.00 «Легенди Запоріжжя»
11.30 «Захисник Вітчизни — рятувальник»
14.00 «На часі»
14.55 «Гуморинка на хвилинку»
15.00 «Абетка здоров'я»
15.30 «Смакота»
15.45 «Триває Великодні піст»
15.50 «Іноземна для дітей»
16.00 «У країні Мультяндії»
17.00 «Словами малечі про цікаві речі»
17.15 Д/ф «Чесно жити і чесно померти. Ігуменя Йосифа Вітер»
18.00 «Учнівський щоденник»
18.25 «Земне тяжіння»
18.40 «Думки вголос»
18.55 Реклама. Анонси
19.26, 21.00 «Панорама подій»
19.30 «На відстані душі»
20.00 «Спортивні меридіани»
20.15 «Абетка гурмана»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.30 «Поклик таланту»
ІНТЕР
05.15 «Жи дитячий»
07.15, 20.00 «Подоблиці»
08.15 Х/ф «Без сина не приходь!» (1)
10.00 Х/ф «Вірні друзі» (1)
12.00 Д/ф «1000 років на горі Афон»
13.00 «Сходження Благодатного Вогню у Храмі Гробу Господнього»
14.40 Т/с «Янгол у серці» (1)
18.45, 20.30 Т/с «Серезжа Казанови»
23.00 «Пасхальне богослужіння. Прямая трансляція»

Слово про мову

...там Ведучі «перли» перли!

Мої шанування ясному панству. Вдячна від імені 20-ти осіб, які до спілки дозволили собі розкш уже другий рік передглючувати цю мудру й корисну газету. Чекаємо свою Олічку-поштарочку щочетверга. Потім тиждень готуємо, обговорюємо і знову чекаємо Олічку. Я до рубрики «Слово про мову». Дуже добру справу започаткували. Я молодим пояснюю, толкую, що часта-ся, -сь означає себе: умиваю-ся — умиваю себе. Отже, вибачаюся — вибачаю себе. Та хоч довіку себе вибачай, але перед людиною проси пробачення; вибачте. Слухають, але не чують. Дуже, дуже прошу вас у рубриці звернути увагу на слова любити і кохати. У ведучих телепередач часто-густо звучать: діти, кохайте свого тата; кохайте працю мамину; хай сім'я кохається між собою. Я собі як уявлю цей процес, то мені трохи стає зле. Вперше мені стало зле, коли я в підручнику «Зарубіжна література» для 5-го класу в казці «Білосніжка і семеро гномів» прочитала, що мама Білосніжки сконала. А померти по-людськи вона не могла? Мені ще треба було дітям пояснити, за яку таку наругу вона мусила конати. І ще слово «обожнюю». Може, я чогось не розумію. Але коли Даша Малахова



писком своїм витинає, що обожнює кухонний комбайн, який полегшує її «непопулярну» працю, обожнює крем на тістечку та м'яту в сирогі, я, перепошую, щось не так розумію? Чи мій милый такий фанійний, чи мій дурний розум? Як при цьому має виглядати той комбайн і та м'ята. Дуже розумно, що ви започаткували таку рубрику. Бо мину мазайли приборуть все до рук. Один рік я цілу зиму луццила кукурудзу і телевизор був єдиним співрозмовником. А там на СТБ такі ведучі «перли» перли, що я писала цілий зошит. Сусіди спеціально щовечора приходили на ток-шоу «Що за день намолили». Сміялися до різі в животах. Дуже шкода, але

собачка порвала той шедевр. Прошу вибачити, що дозволила собі так довго затримувати вашу увагу. Ми всі з повагою ставимося до вашого часопису. З найщирішими побажаннями — Жанна Ткачук. с. Товсте Заліщицький район. Приємно читати теплі слова від читачів, яким небайдужа українська мова. «Слово про мову» стане постійною рубрикою, тож просимо наших читачів надсилати свої мовні спостереження, зауваги на адресу редакції. Хоча словники засвідчують, що слова «любити» і «кохати» — синоніми, проте вони можуть різнитися відтінками значень. Закінчення на 8 стор.

# Штучні квіти на цвинтарі: недешево і сердито?



Фото Любомира Крупницького.

Так само, як кожна порядна українська родина перед Великоднем намагається дати лад своїй домівці, чимало уваги надається й прибиранню та оздобленню кладовищ. Адже в цю пору завше традиційно згадуємо про тих, кого з нами уже нема. Про це слушно зауважує **тернопільський журналіст, громадський діяч Любомир Крупницький**, вкотре порушуючи актуальну тему цвинтарної естетики та екології душі.

— Майже на рівні зі звичними паскою та писанками, все більше зі Великоднем асоціюються також штучні квіти, букети й вінки. Загалом людей можна зрозуміти, адже пластмасові квіти начебто служать довше, не потребують догляду, дешеві, яскраві, а отже — навіть здаючи далеко видно буде, що та чи інша могила прибранна «прикрашена». Але все це так лише на першій погляд.

Масова прихильність українців до цих доволі сумнівної краси атрибутів та їхня безумовна шкода для довкілля спонукають до роздумів, чому саме такій оздобі люди надають перевагу та чи є цьому гідна альтернатива.

Передусім більше пластмаси та менше натуральної зелені й квітів на кладовищах маємо через елементарні лінощі та хворобу нашої доби — відмовку про брак часу. Рослини справді потребують трохи більше уваги й часу.

Зокрема, й через те, що

віднайти на ринку якісь придатні для висадження цієї пори у відкритий ґрунт квіти чи зелень часто буває не просто. Принаймні, якщо порівнювати із нав'язливою пропозицією пластмасової флори. І навіть якщо на ринку, привокзалі чи біля кладовища й пощастить натрапити на якусь справжню зелень, то порівняно із «довершеністю» пластмаси вона має не так уже й багато шансів бути купленою. Мільйони років еволюції ніщо, у порівнянні з генієм людини, яка знається на продажах.

— Ми ставимо собі за зразок Європу, до якої прагнемо. Зазначу, що в Німеччині часто звертаються до родини, яка приходить на похорон, щоби не приносила квіти (вони там до-

воли дорого), а пожертвувала гроші в якісь благодійні фонди. Тільки найближчі купують одну велику композицію з квітів (виключно живих). На підходах до цвинтарів облаштували свої магазини флористи. Окрім букетів зі свіжих квітів, широко представлені різні невибагливі довговічні рослини, які теж можуть стати окрасою будь-якої могили. І квіти у вазонах, які або у горщику ставлять на могилу, або ж пересаджують у відкритий ґрунт. Усе штучне там або просто суспільно неприйнятно або навіть заборонено законом.

Можна оглянутися й на північний-схід, де, зокрема, влада Москви тепер цілком серйозно збирається заборонити продаж штучних квітів поблизу кладовищ,

зважаючи на їхню шкоду для навколишнього середовища, — зазначає журналіст.

На думку **митрофорного протоієрея Української Православної Церкви Київського Патріархату Мирона Гаха**, надзвичайно яскраві барви штучних квітів вбивають атмосферу спокою і умиротворення. Яскраво і кольорово не означає гарно і доречно, вважає священник.

— Вражає втрата здатності відчувати справжню красу видимого Божого творіння, серед якого є живі квіти, які можуть знайти достойне місце в храмі чи й на цвинтарі як вияв живої віри в Живого Бога, — каже о. Мирон.

Одним з аргументів тих, хто вважає прийнятними штучні квіти на кладовищах, є те, що це, так би мовити, зручно. Важко не погодитися! Поставила людина на могилу рідних чи близьких штучні квіти — і на певний час позбавила себе необхідності бувати там. А живі квіти треба доглядати...

Але як у церкві молитвою ми піклуємося про душу, так і квіти на цвинтарі — видимий знак пам'яті про померлих, зазначає о. Мирон. Щоразу, коли людина приходить на цвинтар, щоб посипати чи полити росли-

ни, молитовно згадає померлого, промовить хоч би «Отче наш», «Богородице...» І вже це буде великим плюсом. На думку священника, штучні квіти — прояв елементарної байдужості і лінощів, сучасне ідолопоклонство. Зрештою, пластмасово-паперова «флора» — це екологічно нечисто і пожежонебезпечно.

— На жаль, є суспільна думка з її залізним аргументом: «Бо всі так роблять», — зауважує священник. — Так, штучні квіти продають повсюди, виготовляють прекрасні ікебани. Для когось це робота, засіб виживання. Погоджуюсь, що використання штучних квітів десь може бути доречним і виправданим. Але тільки не там, де є найсвятіше і найдорожче, — у Храмах Божих і на кладовищах.

Великою помилкою сучасних християн о. Мирон називає те, що вони на другий план відсувають хрестне знамення.

— Тепер часто прикрашають хрести на могилах яскравими пластмасовими вінками. Та часом такими великими, що за вінком хреста не видно, — каже священник. Для нас же саме хрест є основою нашого християнського життя, а не уявна краса. Якщо вже людина вважає, що вінок на могилі мусить бути обов'язково, його варто ставити біля хреста, а не чіпляти на нього. Бо хоч хрест матеріальний, кам'яний чи дерев'яний, але це — основа нашого християнського життя, символ нашого спасіння.

## • На прохання читачів

Насамперед хочемо зауважити. Якщо у вас виникають запитання, пов'язані з релігією, церковним життям, традиціями й звичаями, перш за все варто звернутися до священника — залежно від того, до якої конфесії належите, до якого храму ходите молитися.

Проте без уваги листа не залишимо. Він — не єдиний, де йдеться про цього ліванського святого. Були й такі, які просили лише надрукувати ікону Шарбеля. Інші — молитву до нього. Постараємося відповісти усім.

Як з'ясувалося, «мода» на св. Шарбеля, захопила не тільки нашу область. Ось яку інформацію з цього приводу подано на сайті Самбірсько-Дрогобицької єпархії УГКЦ.

Юсеф Шарбель Маклуф (1828—1898) — це дійсно канонізований святий. Він належав до Маронітської Католицької Церкви. Був ченцем у Анайському монастирі Божої Матері в Лівані. Відзначився як великий аскет. Вже за життя його вважали святим. Після смерті за заступництвом Шарбеля сталося багато чудес (монастирські архіви налічують близько двадцяти тисяч). У 1965 році він був проголошений блаженным папою Павлом VI, а в 1977 році цей же папа проголосив його святим. Так що з особою Шарбеля ніяких проблем немає.

Інша справа, що багато

**Останнім часом багато пишеться про чудо святого Шарбеля. Кажуть, цей святий лікує різні хвороби, якщо молитися до нього і прикласти його зображення до хворого місяця або довго вдвлятися в його зображення. У деяких часописах чи на сайтах з'являється інформація, що достатньо прикріпити зображення цього святого до будь-якого органу, і хвороба щезне. Або навпаки, що до святого Шарбеля взагалі не можна звертатися по допомогу і чуда, які за його заступництва стаються, нібито від Бога не походять. Допоможіть з цим розібратися.**

**Прошу мого прізвища в газеті не вказувати.**

людей не розуміє, що таке заступництво святих, а дехто таку непоінформованість намагається використати для своєї вигоди. Наприклад, викладають зображення святого в Інтернеті із заявою, що якщо хтось після дотику до них отримає зцілення, то повинен переслати власникам сайту відповідну суму грошей. Були також спроби використати ікони Шарбеля з окультного метою. Однак дуже часто це завершувалося невдало, бо ікони чорніли. Зрозуміло, що такі форми «вшанування» святого нічого спільного з християнством не мають. Таке забобонне ставлення можна зауважити і щодо деяких інших сподвижників (св. Пантелеймона, св. Миколая і т. д.). Однак це не означає, що не можна шукати допомоги в цих святих.

Найперше слід запам'ятати одне: реальні чуда робить тільки Бог. Коли пишуть, що якесь чудо зробив

той чи інший святий, то це означає, що він молився до Бога і Бог за його молит-

вами вчинив диво. Тому всі звернення до святих є тільки молитвами заступництва. Тобто проханням, щоб ті особи молилися за нас до Бога.

Бог також може уділяти ласки через ікони. Але тут також слід пам'ятати, що діє не саме зображення, а молитва, конкретніше, це молитва особи, яку ікона представляє і молитва Церкви, коли ікону посвячують. Варто нагадати, що без посвячення ікона ще не є іконою. Тому немає необхідності

прив'язувати зображення святого Шарбеля до різних хворих місць на своєму тілі. Достатньо читати молитви до нього, а якщо маєте посвячений образок цього подвижника, то можна просто прикладатися до нього чолом. Так само можна прикладатися до рамки з реліквіями.

Частинки мощей святого Шарбеля Маклуфа знаходяться у Львові в церкві Собору святого Юра та в Бориславі в храмі святої Анни.

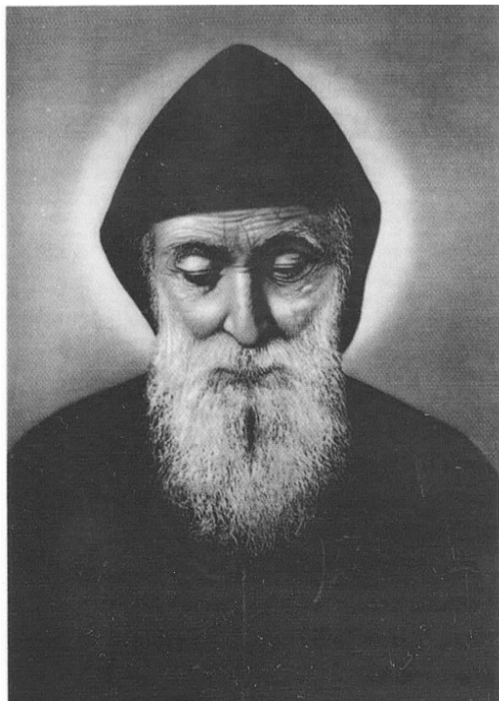
## Молитва до св. Шарбеля

Небесний Отче, Ти надихнув Свого вірного слугу св. Шарбеля на шлях духовного подвижництва і чернечих випробувань. А в нагороду дарував йому силу визволяти людей із нещастя земного життя.

Благаємо Тебе, Господи Милостивий, даруй і нам Твоє благословення, аби ми також любили Тебе і так само щиро служили Тобі, як Твій вірний слуга — св. Шарбель.

Всемогутній Боже! Ти дозволив Своєму угодникові розподіляти Твоє милосердя, творити дива, нещасних утішати, хворих зціляти та в спасінні духовному всім помагати. Тож споглянь, Господи, на нас, бідних грішників, щоб і ми ззнали особливої опіки св. Шарбеля. Задля його заслуг і за посередництва його молитви даруй мені милість (скажи Богові своє прохання). І нехай, Отче Небесний, станеться по слову Твоєму. Амінь.

Додатково прочитайте Псалом 37, Псалом 50, Псалом 102.



СВ. ШАРБЕЛЬ

## Уже за життя його вважали святим

## • Церковний піснеспів

**Я ваш постійний читач. Дякую за все, що друкуєте в газеті. Мені вона дуже подобається. Маю до вас проханням: надрукуйте в «Домашній газеті» церковний піснеспів «Як добре у храмі Твоім, Богородице».**

О. Когут.  
с. Млинська  
Теребовлянського району.

## ЯК ГАРНО У ХРАМІ ТВОЇМ, БОГОРОДИЦЕ Церковна пісня

*Як гарно у храмі Твоім, Богородице, Як легко душі і тепло. Спокійно і вільно тут кожному молитись, На радість, на щастя й добро.*



*Здається сама Ти, о Мати, Владичице, Між нами у храмі стоїш. Своім омофором Ти нас покриваєш, На всіх співчутливо глядиш.*

*І образ у світлі велично сіяючий, Немовби говорить сердцям: «Прийдіть всі до мене, молитви складаючи, Я всім вам розраду подам.*

*Моліться убогі, і бідні, і сироти, Бо я — Ваша Мати й Покров. Моліться і ви, того світу щасливій, Пізнайте всі правду й любов.*

*Моліться усі під гріховною ношею, Давно молитов ваших жду.*

*Від вас покаяння, сльозами орошене, Почую завжди і прийму.*

*Молись ти, старосте сива й похилая, Молись і ти, юності цвіт, Моліться і ви, діточки мої милії, Я всіх вас ізбавлю від бід».*

*Не залишай же нас, Мати, ми просимо, І нашу молитву прийми, Що з вірою широко нині приносимо. Помилуй, спаси, сохрани.*

*В скорботі душа знемагає безсилая, І сил не стає в боротьбі. Та Ти помагаєш нам, Матінко милая, Вклоняємось низько Тобі.*

