ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ!

# Домашня газета

Програма телебачення

Ціна 1 грн 50 коп

#52(767) 29 грудня 2016 року

## ● А ви знали?

*На Новий рік треба надіти обнову, тоді їх буде багато впродовж усього року.*

*Якщо на Новий рік — гості, то весь рік — гості.*

*Якщо на Новий рік хтось, прокинувшись, чхне, то весь рік буде сприятливим і щасливим.*

*Якщо на Новий рік небо зоряне — на врожай.*

*Дерево, зрубане 1 січня, не гниє, в ньому не заводяться жучки, до того ж, із часом воно стає дуже міцним.*

*Не можна в перший день року виконувати важку і брудну роботу — інакше весь рік пройде в суцільній праці без відпочинку.*

*Не треба на Новий рік повертати борги — весь рік будеш розраховуватись.*

*У кого на Новий рік буде пусто в кишенях, весь рік проведе в нужді.*

*Перед Новим роком не можна виносити з хати сміття, інакше весь рік не буде домашнього благополуччя.*

*Якщо в перший день Нового року продавець віддасть товар першому покупцю дуже дешево, то весь рік буде вдала торгівля.*

*Передноворічний вечір, за народним повір'ям, — сприятлива пора для сватання.*

*У новорічну ніч вгадують погоду, ворожачи на цибулі, яку розрізають на дванадцять частин, щоб кожна відповідала одному з місяців, посипають їх сіллю, залишають до ранку. Вранці дивляться: на якій частині сіль намокла, той місяць буде мокрим, на якій ні — буде сухим.*

*Якщо ніч проти Нового року тиха і ясна, буде щасливий рік не тільки для людей, а й для худоби.*

*Якщо сонце високо зійде, увесь рік буде щасливим, а особливо добрим буде врожай садовини.*

*Якщо іній рясно вкриває всі дерева, буде врожай на зернові та гарний медозбір; якщо падає м'який сніг, — на врожай, а коли тепло, то літо буде дощовим.*

2

ЩОБ ДОБРЕ РІК ПРОЖИТИ...

**З днем Ангела!**

**Сьогодні іменини Софії, Соломії, Семена, завтра — Данила, Дениса. 31 грудня з днем Ангела вітайте Зою, Марка, Єлизавету, 1 січня — Іллю, Тимофія, 2 — Гната, 3 — Уляну, Юліану, 4 — Анастасію, Богдана, Бориса.**

У ЧОМУ ЗУСТРІЧАТИ 2017-Й?

7

# У гостях — лісова красуня

● До часу

**Новий рік — свято особливе. І хто б що не говорив, але всі ми — різного життєвого досвіду, соціального статусу та матеріального благополуччя — у глибині душі чекаємо заповітного моменту, коли будинок наповниться ароматом хвої, зі схованок дістанемо витончені ялинкові іграшки і вся родина почне прикрашати лісову красуню... Що зробити, аби ялинка зберігала свіжість якомога довше?**

## ЯК ВИБРАТИ ЯЛИНКУ

✔ Врахуйте висоту стелі і розмір приміщення. Ялинка не повинна загромаджувати всю кімнату і заважати пересуватися в приміщенні.

✔ Якщо ви плануєте ставити ялинку в кут, краще взяти «однобоке» деревце.

✔ Свіжозрубана ялинка має еластичні гілки, а в сухої вони обламуються з характерним тріском. Суха ялинка почне осипатися через 1—2 дні після встановлення.

✔ Куплену ялинку несіть додому верхівкою назад, щоб не обтріпувалися кінці нижніх гілок. Коли будете заносити ялинку в дім, її верхівка, навпаки, має бути спереду.

✔ Візьміть із собою мотузку чи шпагат — з їхньою допомогою ялинку буде зручніше нести.

## ЯК ДОВШЕ ЗБЕРЕГТИ

✔ Якщо ви купили ялинку за кілька днів до свята, тримайте її на холоді. Перед тим, як занести у тепле приміщення, потримайте кілька годин на холодному балконі. Щоб опали засохлі голки, постукайте стовбуром ялинки до підлоги.

✔ Якщо ялинка зберігається не на морозі, за два дні до встановлення занурте кінець стовбура у відро з водою, в яку додайте 3—4 ст. ложки гліцерину.

✔ Щоб ялинка якомога довше не осипалася, рекомендують її встановлювати у відро з піском. Це ідеальний варіант. На відро піску треба приблизно 1 л води, в яку додають трохи гліцерину чи желатину, чи таблетку аспірину з 2 ст. ложками цукру.

✔ Ялинку краще встановлювати так, щоб нижня частина стовбура була вкрита мокрим піском не менше, ніж на 20 см. Пісок треба поливати через 1—2 дні.

✔ Гірший варіант — посудина з водою. У воду треба додати 0,5 чайної ложки лимонної кислоти, ложку желатину і трохи товченої крейди.

✔ Або скористайтеся старим перевіреним методом — чайна ложка цукру, трохи солі й таблетка аспірину. Ця суміш допоможе вашій красуні залишатися свіжою впродовж усіх зимових свят.

✔ У будь-якому разі знизу стовбур треба на 8—10 см очистити від кори, обтесати його гострим ножем, щоб відкрити свіжі пори. Гілочки ялинки можна час від часу обприскувати водою. Це допоможе деревцю довше залишатися свіжим.

✔ Не ставте ялинку біля батареї чи грубки. В теплому місці лісова красуня швидко засохне, почне обсипатися. Трапляється, що іншого варіанта немає, тоді поруч поставте посудину з водою, яка буде випаровуватись і зволожувати повітря в приміщенні.

## ПРИКРАШАЄМО

✔ Передусім не варто перенавантажувати ялинку прикрасами. Під надмірною вагою іграшок гілки будуть гнутись і швидше втратять пружність.

✔ Прикрашати починають з електрогірлянди.

✔ Гірлянди розташовують не вертикально, а навколо ялинки.

✔ Спочатку вішають більші кульки, потім — дрібніші.

✔ Якщо ялинка стоїть посеред кімнати, прикраси мають бути розвішані рівномірно з усіх боків.

✔ Наостанок вдягають шпиль на верхівку, потім розкидають блискучий «дощик».

✔ Іграшки можна вішати на нитках, розігнутих канцелярських скріпках, а паперові іграшки можна прикріпити навіть степлером.

## ● Місячний календар

**29 грудня, четвер.** Молодик о 8 год 53 хв. Місяць у Козерозі. 29/30/1 дні Місяця. Схід — 7 год 52 хв, захід — 16 год 59 хв.

**30 грудня, п'ятниця.** Молодик. Місяць у Козерозі. 1/2 дні Місяця. Схід — 8 год 38 хв, захід — 17 год 54 хв.

**31 грудня, субота.** Молодик. Місяць у Козерозі, Водолії (3 год 30 хв). 2/3 дні Місяця. Схід — 9 год 20 хв, захід — 18 год 55 хв.

**1 січня, неділя.** Молодик. Місяць у Водолії. 3/46 дні Місяця. Схід — 9 год 56 хв, захід — 19 год 59 хв.

**2 січня, понеділок.** Молодик. Місяць у Водолії, Рибах (11 год 58 хв). 4/5 дні Місяця. Схід — 10 год 28 хв, захід — 21 год 07 хв.

**3 січня, вівторок.** Молодик. Місяць у Рибах. 5/6 дні Місяця. Схід — 10 год 58 хв, захід — 22 год 16 хв.

**4 січня, середа.** Молодик. Місяць у Рибах, Овні (8 год 03 хв). 6/7 дні Місяця. Схід — 11 год 26 хв, захід — 23 год 27 хв.

## ● На замітку

### ЧОГО ДАРУВАТИ НЕ ВАРТО

**Пропонуємо вам список подарунків, які краще не дарувати:**

✔ непотрібні «девайси» (овочерізка, що працює на сонячній енергії тощо);

✔ настільний непотріб (декоративні тарілки, паперові терези та ін.);

✔ подарунки з натяком на недоліки та інтимні речі (книжка «Як правильно схуднути», машинка для вибривання волосся з вух, спідня білизна тощо);

✔ подарунки-штампи (скляна куля зі снігом, чайні чашки, діди морози тощо).

**Продовження теми на 6 стор.**

● Знадобиться

# Що на етикетці?

**Закуповуючи продукти до свят, зверніть увагу на написи на етикетках. Якщо ви уважно прочитаєте їх, то побачите коди, які складаються з цифр і букв. Окрім іншого, вони можуть свідчити й про те, що цей товар небезпечний для вашого здоров'я.**

**Е102, Е104, Е120** — жовтий барвник, що провокує виникнення екземи або інших нашкірних реакцій.

**Е127** — при вживанні продуктів харчування з великим вмістом цього барвника можуть виникнути хвороби щитоподібної залози.

**Е128** — червоний барвник, який становить ризик для людей з низьким рівнем еритроцитів у крові (анемією).

**Е150** — можливий ризик для людей з низьким рівнем лейкоцитів у крові.

**Е220, Е221, Е222, Е223, Е224, Е225, Е227, Е110, Е122, Е123, Е124, Е129, Е131** — викликають алергічні реакції, руйнують в організмі вітамін В, тому дуже шкідливі для людей з недостатнім харчуванням і схильних до анемії.

## ПОГОДА на тиждень

За даними мережі Інтернет

| | Температура | Опади | Вітер, м/с | Тривалість дня |
|---|---|---|---|---|
| четвер, 29 грудня | -4 / -2 | без опадів | півн., 6 | 8.11 |
| п'ятниця, 30 грудня | -6 / -3 | без опадів | зах., 3 | 8.12 |
| субота, 31 грудня | -6 / -1 | без опадів | зах., 4 | 8.13 |
| неділя, 1 січня | -4 / 0 | ясно | зах., 5 | 8.14 |
| понеділок, 2 січня | -5 / -1 | без опадів | півд.-зах., 4 | 8.15 |
| вівторок, 3 січня | -4 / -1 | сніг | зах., 5 | 8.14 |
| середа, 4 січня | -6 / -1 | можливий сніг | зм. напр., 5 | 8.17 |

Передплачуйте «Домашню газету» — порадницю для всієї родини! Передплатний індекс 23763

● «Зимові» правила

## Потурбуйтеся про губи

Узимку косметологи не рекомендують користуватися декоративною косметикою і при цьому радять застосовувати гігієнічну помаду. В холодну пору року губи потребують особливого догляду, а в гігієнічній помаді, зазвичай, міститься комплекс вітамінів і мікроелементів, які захищають ніжну шкіру. Вітамін Е сповільнює процес старіння і розгладжує дрібні зморшки навколо рота, вітамін А пом'якшує слизову оболонку губ, вітамін В запобігає обезводненню шкіри, появі тріщинок і запалень.

## Дихайте правильно

Щоби зберегти внутрішнє тепло, потрібно навчитися правильно дихати. Якщо ви замерзли і немає ніякої можливості зігрітися, закрийте ліву ніздрю і подихайте 3 хвилини правою. Згідно з аюрведою, лівий носовий канал відповідає за охолодження тіла, правий — за зігрівання. Якщо поспостерігати за диханням під час хвороби, то можна помітити, що найчастіше ми дихаємо саме правою ніздрею, адже організму необхідне додаткове тепло, в якому гинуть всі хвороботворні бактерії.

## Згадайте про прянощі

Узимку нам треба багато сил хоча б для того, щоби похмурого ранку змусити себе встати і піти на роботу. Для поповнення енергетичних ресурсів варто додавати в страви спеції, які зігрівають кров: коріандр (кинзу), корицю, мускатний горіх, імбир. Листя коріандру багате на вітаміни С і В, а також на каротин і рутин. Імбир — чудовий знеболювальний засіб, який до того ж активізує кровообіг. Мускатний горіх має антимікробну дію, кориця — антисептичну.

## «Заправтеся» грейпфрутом

У січні без вітамінів, які підвищують імунітет і захищають організм від хвороботворних мікробів, ніяк не обійтися. Рекордну кількість корисних речовин містить грейпфрут. Ці кислуваті плоди збуджують апетит, поліпшують травлення, знижують кров'яний тиск, укріплюють імунітет, відновлюють сили при втомі.

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

# Щоб добре рік прожити, треба мудро його зустріти

**Новий рік — свято особливе. І як не скуштувати усіх страв, таких неповторних за смаком? І чи можна стриматись від утіх без шкоди для святкового настрою?**

● Зверніть увагу

Чи готовий до нічних випробувань шлунок, який зазвичай о цій порі лише бачить сни про смачну й корисну їжу? Виявляється, готовий. Бо те психоемоційне збудження, яке виникає у нас під бій курантів і передзвін келихів, передається на всі органи і системи нашого організму. Тож шлунок має робочий настрій.

Однак «стахановцем» за столом не варто бути ні в будні, ні у свята. Особливо це стосується тих, хто має патологію шлунково-кишкового тракту чи серцево-судинні захворювання. У разі перепивання чи переїдання на них чекає нелегка розплата: у кращому разі вдома, в гіршому — в лікарні.

Тому **правило перше.** Перед тим, як іти в гості, перехопіть щось. Спиртне, потрапляючи в порожній шлунок, не лише швидко підкошує ноги і розв'язує язик, а й провокує загострення хронічного гастриту, панкреатиту, холециститу тощо.

**По-друге,** маючи виразкову хворобу чи гастрит, варто спочатку випити антисекреторний препарат (омез, фамотидин), а вже потім келих шампанського. Адже спиртне і прянощі — погані супутники таких хвороб. Хворим на хронічний панкреатит чи коліт варто під час застілля згадати про ферментні препарати і випити кілька пігулок фесталу, мезиму, алохолу (до чого звикли).

**Правило третє.** Після бурхливої ночі варто зробити розвантажувальний день замість того, щоб доїдати те, що «не влізло». Чашка зеленого чи трав'яного чаю, склянка теплої мінеральної води — післяноворічні цілителі, які наведуть порядок у вашому шлунково-кишковому тракті.

**Правило четверте.** Не накидайтеся на святкові страви з пристрастю. Робіть перерви. Скуштуйте салати. Поласуйте холодними закусками. Поговоріть з друзями. Потанцюйте. З'їжте гарячу страву. Подивіться телевізор. І так — до самого десерту. Тоді вранці почуватиметеся не мішком з камінням, а метеликом.

Перевантаження шлунка шкодить не лише органам травлення, воно може спричинити навіть порушення серцевого ритму. Їжа, багата на білки й жири (а саме такою є їжа святкова), підвищує згортання крові — це теж слід пам'ятати.

● Може знадобитися

## Підсобімо підшлунковій

**Кріп.** Чайну ложку подрібненої сировини (трави кропу чи його насіння) залити склянкою окропу, настояти годину, процідити. Випити за чотири прийоми.

**Цикорій.** Чайну ложку подрібненої сировини (корінь і листя зі стеблами) залити склянкою окропу, прокип'ятити на слабкому вогні сім-десять хвилин. Пити по чверті склянки чотири рази на день до вживання їжі (денна норма).

**Сухоребрик лікарський.** Чайну ложку подрібненої рослини залити склянкою окропу, настояти сорок хвилин. Пити по чверті склянки за двадцять-тридцять хвилин до вживання їжі. Якщо турбує сильний біль, то ліки з сухоребрика п'ють по ковтку через кожну годину.

## Гріймося!

**Якщо змерзли,** відразу готуйте спеціальний напій, щоб не захворіти. Чайну ложку м'яти перцевої залийте склянкою окропу і нагрійте на слабкому вогні 3—5 хв. Процідіть, покладіть чайну ложку меду. У другу чашку дрібно наріжте зубчик часнику, витисніть сік четвертинки лимона, влийте м'ятний відвар із медом і все перемішайте. Пийте теплим.

**З лікувальною метою можна використати червоне вино.** 2 дольки апельсина або лимона залийте 2 склянками вина, додайте чайну ложку меду, 2 гвоздички і дрібку кориці. Усе це доведіть до кипіння. Пийте теплим.

● Ліпше не пити, але...

## Остерігайтеся фальсифікату!

**Горілка.** Кожна четверта пляшка лікеро-горілчаних виробів, що у нас продаються, фальсифікована. Визначити фальсифікацію можливо. Підозрілу горілку (25—50 г) змішують з такою ж кількістю сірчаної кислоти.

Якщо суміш почорніла — це сигнал про небезпечність продукту. Забарвлення горілкою синього лакмусового папірця у червоний колір свідчить про значну частку кислот у горілці.

**Вино.** Для визначення якості вина у склянку з чистою водою занурюють шийку пляшки, наповненої вином. Шийку пляшки герметично прикривають пальцем, який знімають обережно тільки після занурення шийки.

Якщо вино не змішується з водою — вино натуральне, без домішок.

Якщо ж фальсифіковане (підфарбоване, підсолоджене, тобто стало важчим за воду), то швидкість занурення вина на дно свідчить про ступінь фальсифікації.

**Пиво.** Додавайте у склянку з пивом оцтової кислоти, доки випадатиме осад.

Якщо рідина після виділення осаду гірчить, то вона містить відвар сторонніх гірких речовин (пиво фальсифіковане), інакше решта рідини не повинна гірчити.

● **Гартуймося!**

# У воду — на хвилину

**Існує багато систем підвищення імунітету шляхом загартування організму. Та, про яку поведемо мову, надзвичайно проста. І все ж деяких правил слід дотримуватися.**

А методика ця така: треба стати у ванну обома ногами і відкрутити кран з холодною водою (влітку попередньо спустити теплу). Води повинно набратися стільки, щоб вона покрила стопи до щиколоток. Залишатися у воді протягом одного циклу дихання: вдих-видих. Після процедури відразу ж витерти стопи рушником. Щотижня збільшувати тривалість контакту з холодною водою на один дихальний цикл, довівши тривалість процедури до 25—30 циклів.

**Увага!** У разі появи симптомів застуди (нежить, кашель, біль у горлі й ін.) негайно припинити загартовування до повного одужання. Після поновлення процедур із загартування треба починати все спочатку, тобто з одного дихального циклу. Але тепер нарощувати тривалість процедури швидшими темпами: по одному дихальному циклу не раз на тиждень, а щодня.

Після досягнення часу перебування в холодній воді, рівного 30 дихальним циклам (а це приблизно 3 хв), можна поступово збільшувати рівень води у ванні до такого, щоб покривалися спочатку частина гомілки, потім — стегон. І нарешті, сісти, а потім і лягти у ванну, поступово закривши водою цілком усю поверхню тіла. В такому разі тривалість процедури скорочується пропорційно збільшенню ділянок тіла, покритих водою. Таким чином, лежати в холодній воді більше 1 хв не можна і не потрібно!

І ще одна важлива деталь. Перед тим, як приступати до такого загартовування, потрібно протягом тижня приймати розчин аскорбінової кислоти (вітамін С) — 3 г на 0,5 л води. Цей розчин варто випивати маленькими ковтками протягом дня.

Через 7 днів можна починати водні процедури, продовжуючи приймати розчин аскорбінової кислоти в зазначений спосіб протягом усього часу звикання до холодної води (3—4 тижні). Вітамін С в такому дозуванні різко підвищує імунітет, і процедура загартовування протікає значно легше і швидше.

## ● Коротко

Відвар ялинових шишок використовують для лікування **ангіни, тонзиліту, ларингіту, трахеїту, гайморита.** Подрібнені шишки (40 г) заливають водою (200 мл), кип'ятять 30 хв. Проціджують і відваром полощуть горло 5—6 разів на день або ж закапують по 4—5 крапель в обидві ніздрі. Відвар повинен бути теплий.

●

**Для лікування хвороб горла, астми** зрізати нижні листки алое, промити, нарізати тонкими пластинками, залити медом (1:5). Настоювати місяць, вживати по чайній ложці до їди тричі на день протягом 1—2 місяців.

●

**Якщо болить голова,** листя свіжої капусти прикладіть до скронь, потилиці, лоба. Те саме можна робити і **при зовнішніх травмах, ударах, опіках.**

●

Сиру терту картоплю прикладають до **опіків і місць, ошпарених окропом.** Можна прикладати і терту моркву.

●

Содовий компрес, прикладений **до сверблячого місця,** швидко заспокоїть подразнення. Але майте на увазі, що сода дуже сушить шкіру.

● Радить Наталія Земна

## ГІПЕРТОНІЯ, МАМАЛИГА І КРІП

Віддавна наші предки помітили: якщо починала боліти голова в потилиці (а це найчастіше буває тоді, коли тиск підвищується внаслідок захворювання нирок) та ще й болить у попереку, болять ноги, з'являється шум у голові, то обов'язково треба звернутися по допомогу до кропу запашного. Адже за вживання кропу біль і шум у голові зменшуються або зникають зовсім. Водночас помітили й те, що позитивно діє у таких випадках мамалига. Тож створили ліки, які популярні й нині.

*Столову ложку кукурудзяного борошна звечора залити склянкою перекип'яченої охолодженої води, розмішати, настояти до ранку. А вранці натщесерце ці ліки з'їсти (можна перед вживанням знову розмішати).*

А ввечері, перед сном, щоб внормувати тиск, заспокоїти нервову систему, треба вжити інші природні і дуже доступні ліки. *Одну чайну ложку подрібненого насіння кропу з'їсти і запити теплою водою (до води можна додати трошки меду).*

І не забудьте приготувати нову порцію настою з кукурудзяного борошна. Курс лікування — три тижні. Впродовж тижня зробити перерву. І знову повторити курс лікування. У разі потреби після наступної перерви продовжити лікування.

## ЛІКУВАННЯ ЗАДИШКИ

Завдяки цьому рецепту часто одужують навіть дуже старі люди, які не можуть пройти 50 кроків, не зупинившись. Взяти один літр меду, вичавити сік 10 лимонів, змолоти на м'ясорубці 10 головок почищеного часнику. Усе змішати і залишити на тиждень у банці закритим. А далі щодня пити по 4 чайні ложки (саме стільки!), повільно, ніби розсмоктуючи одну за одною, а не одразу ковтаючи все. Цієї кількості ліків повинно вистачити на 2 місяці.

# До свята — не тільки салати

АЛЕ Й БЕЗ НИХ НЕ ОБІЙТИСЯ

**Новий рік — особливе сімейне свято. Тож і до вибору новорічних страв варто підходити з вигадкою та фантазією. Пропонуємо вам кілька смачних, не «заїжджених» рецептів.**

● У записник

## ДЕЛІКАТЕС ІЗ ОСЕЛЕДЦЯ

*Філе оселедця — 8 штук, сік половини лимона, 2 червоні цибулини, зелень кропу, зелена цибуля, 1 варене яйце, упаковка натурального йогурту, 1 ст. ложка майонезу, по 1 ч. ложці гірчиці та олії, естрагон, цукор, перець, сіль.*

Вимийте та обсушіть філе. Полийте його лимонним соком і залиште на 30 хвилин. Обчистіть цибулю і яйце. Одну цибулю наріжте кубиками, іншу — соломкою. Дрібно наріжте яйце. Кілька гілочок кропу та цибулі відкладіть для оздоблення, решту — подрібніть.

Змішайте йогурт, гірчицю, майонез і олію. Додайте естрагон і цукор, поперчіть, посоліть. Додайте яйця, кріп, половину зеленої цибулі і заповніть соусом тарілку для оселедця.

Філе відтисніть, ще раз вимийте, наріжте скибочками і викладіть у тарілку із соусом. Поставте в холодильник на 2 години.

Перед подачею на стіл прикрасьте зеленою цибулею, яйцем і зеленню кропу.

## РУЛЕТИКИ З МАРИНОВАНОГО ОСЕЛЕДЦЯ

*1 солоний оселедець, 1 велика цибулина, 2 морквини, 100 мл 3%-ого оцту, 100 мл води, 1 чайна ложка цукру, 1 лавровий листок, 3 бутони гвоздики, кориця на кінчику ножа, чорний перець за смаком, зелень.*

Очистіть і тонко наріжте цибулю та моркву. Закип'ятіть в каструлі воду, покладіть цибулю, моркву, лавровий листок, гвоздику, корицю, дрібку чорного перцю, цукор і варіть 15 хвилин. Потім додайте оцет і кип'ятіть ще 5 хвилин.

Охолодіть. З охолодженого маринаду вийміть моркву та цибулю. Оселедець очистіть, вийміть всі кісточки.

Розкладіть філе на дошці, накрийте харчовою плівкою і злегка відбийте. Змастіть відбитий оселедець олією, покладіть зверху моркву та цибулю. Скрутіть кожне філе в рулет і закріпіть шпажкою.

Покладіть оселедцеві рулети в скляний посуд і залийте маринадом. Закрийте щільно кришкою і поставте на 24 години в прохолодне місце. Потім розріжте кожен рулетик на 2 частини. Викладіть на тарілку та прикрасьте.

## САЛАТ З ПЕЧІНКОЮ

*Яловича печінка — 200 г, квашена капуста — 100 г, 2 мандарини, по 0,5 склянки солодкого болгарського перцю (зеленого і червоного), пів'яблука, невеликий шматочок цибулі-порею, оливкова олія, перець, сіль.*

Печінку вимийте, наріжте величенькими шматками та підсмажте на олії. Готову печінку охолодіть і наріжте невеличкими кубиками. Квашену капусту добре відтисніть і дрібно наріжте. Обчищене яблуко та солодкий перець наріжте кубиками.

Цибулю обчистіть, помийте і наріжте тоненькими кільцями. Обчищені від шкірки мандарини розділіть на часточки.

Всі компоненти змішайте, посоліть і полийте маслиновою олією.

## САЛАТ ІЗ ШИНКОЮ

*Листки салату — 150 г, огірок, селера, 4 волоських горіхи, 2 ст. ложки майонезу, 1 ч. ложка лимонного соку, перець, сіль.*

Вимийте та підсушіть салат, 4 листочки викладіть у салатницю, а решту подрібніть.

Наріжте кубиками обчищений огірок. Стебло селери та шинку наріжте соломкою, а горіхи подрібніть. Додайте до майонезу лимонний сік, посоліть, поперчіть. Змішайте огірок, селеру, горіхи, салат, шинку, заправте соусом і викладіть на листки салату.

## КАРТОПЛЯНИЙ САЛАТ З КОВБАСКАМИ

*3 зварених в «кожушках» картоплини, 3 на круто зварених яйця, 2 свіжих огірки, 4—8 маринованих огірків, 180 г мисливських сосисок або тоненьких ковбасок, 20 г твердого сиру (краще пармезану), 100 мл курячого або яловичого бульйону, 3—4 ст. ложки соняшникової олії, 1 ст. ложка гірчиці, лимонний сік, дрібка цукру, свіжа зелень петрушки, сіль, цукор.*

Картоплю і яйця очистіть, наріжте кубиками. Зі свіжих огірків обберіть грубу шкірку. Наріжте їх і мариновані огірки кубиками. Мисливські сосиски наріжте невеликими шматочками і обсмажте на сухій сковорідці до рум'яності.

Для приготування заправки розітріть гірчицю з соняшниковою олією. Додавайте олію потрошки, щоб суміш не розшарувалася. Додавайте маленькими порціями лимонний сік. Гірчичне масло розведіть бульйоном кімнатної температури до консистенції негустої сметани. При бажанні трохи підсолодіть.

Змішайте в салатниці всі нарізані інгредієнти, посоліть, поперчіть до смаку, додайте заправку і злегка перемішайте. Викладіть салат на тарілки, посипте зеленню та дрібно нарізаним сиром.

## СИРНІ КУЛЬКИ В АРАХІСІ

*250 г м'якого сиру, 0,5 чайної ложки паприки, сіль, перець до смаку, 50 г арахісу, 1 ст. ложка зеленої петрушки.*

Свіжий сир пропустити через м'ясорубку, додати паприку, сіль, перець, усе добре вимішати і сформувати кульки завбільшки з волоський горіх. Арахіс добре підсушити на сухій пательні, а потім злегка обсмажити і дрібно посікти. Зелень петрушки добре промити і просушити кухонним рушником, дрібно нарізати. Змішати арахіс та петрушку і обкачати у цій суміші сирні кульки. Викласти їх на плоский таріль, в кожну кульку встромити дерев'яну шпажку.

● Важливо

## ПРАВИЛА СЕРВІРУВАННЯ

Не варто відкладати до останнього моменту вибір посуду та скатертини. Може виявитися, що вам не вистачає тарілок, а на скатертині з'явилася пляма.

Якщо ж до свята ви вирішили купити нові серветки чи скатертину, подумайте про те, як будуть поєднуватися вони між собою.

Ефектний вигляд мають столи, на яких колір скатертини контрастує із серветками і тарілками. Для офіційних прийомів зупиніться на білій чи бежевій гамі, фарфоровому посуді та срібних чи мельхіорових приборах.

Купіть лляні серветки. Їх можна так гарно скласти, що вони перетворяться на справжню прикрасу стола.

Пам'ятайте, що серветки не треба сильно крохмалити.

Можна користуватися двома типами серветок — лляні можна покласти на коліна. А паперовими витирати рот і руки, змінюючи їх після кожного використання.

**Накриваючи на стіл, дотримуйтеся наступних правил:**

✔ Щоб гості почувалися вільно, відстань між приборами має бути щонайменше 60 см.

✔ Поверхня стола буде ідеально гладенькою, якщо під скатертину покласти м'яку тканину чи фланель.

✔ Край тарілки має бути на рівні краю стола.

✔ Якщо ви вирішили дотримуватися етикету, то пам'ятайте, що господар сідає в торці стола, а господиня займає місце навпроти, з протилежного боку.

✔ Найповажніші гості сідають по праву руку від господаря, якщо це жінка, та по праву руку від господині, якщо це чоловік.

✔ Не варто садити подружжя разом (якщо вони не наполягають на цьому), зазвичай, це переваги молодят.

● Смачно!

## ШОКОЛАДНЕ КАПУЧИНО

*1/2 горнятка вершків, 3 ст. ложки цукрової пудри, 1/2 горнятка тертого шоколаду, 1/2 горнятка подрібненої м'ятної карамелі, 8 горнят міцної кави, шоколадна стружка.*

Вершки збити з цукровою пудрою. В горнята покласти по 1 ст. ложці тертого шоколаду і м'ятного карамельного кришива. Налити гарячої кави. Зверху викласти збиті вершки, прикрасити шоколадною стружкою. Подавати відразу після приготування.

## КАРАМЕЛЬНЕ МЕРЕЖИВО

Для його приготування потрібно 2 ст. ложки цукру. У горнятку кави мереживо повинно повільно танути, змінюючи форму і підсолоджуючи напій.

У каструлі підігрівати цукор, доки він не почне плавитись. Щоб нагрівання було рівномірним, час від часу струшувати каструлю, але не мішати в ній. Коли розплавлений цукор набуде золотавого кольору, вилити його на лист фольги і швидко «ліпити» карамельне мереживо. Коли воно охолоне і затвердне, поламати на невеличкі частини.

● **На десерт**

## Фруктовий салат з фісташками

*6 апельсинів, 5 ст. ложок меленої кави, мелена кориця на кінчику ножа, 60 г тертого гіркого шоколаду, 2,5 ст. ложки коньяку, 4 стиглі банани, 80 г почищених несолоних фісташок, 20 г вершкового масла, 1 ст. ложка цукрової пудри.*

Апельсини вимити гарячою водою, витерти насухо і спеціальним ножем нарізати тонкі смужки зі шкірки (цедри). Бланшувати цедру в окропі, потім відкинути на друшляк, щоб стекла вода. Гострим ножем зрізати з апельсинів білу шкірочку, а потім з кожної часточки — тонку плівку.

Мелену каву з корицею і 200 мл води довести до кипіння і процідити крізь кавовий фільтр. Потім екстракт розмішати з медом, шоколадом і коньяком на однорідну суміш.

Банани почистити, нарізати кружальцями завтовшки 1 см, разом із часточками і цедрою апельсинів покласти в кавовий солодкий соус і все обережно перемішати.

Розкласти фруктовий салат по розетках чи фруктових тарілочках. У сковороді глазурувати фісташки, цукрову пудру і вершкове масло. Розкласти цю масу поверх салату.

## Печені груші

*8 стиглих груш, 6 ст. ложок желе з червоної смородини, 1 ст. ложка «Портвейну» чи солодкого «Хересу», дрібка порошку гвоздики і кориці, 1 ст. ложка апельсинового соку, 2 ст. ложки паленого цукру, 1 ч. ложка крохмалю, 8 шт. гвоздики.*

З груш видалити серцевину і покласти їх у злегка змащену вершковим маслом жаростійку форму. У суміші «Портвейну» чи «Хересу» з апельсиновим соком розчинити желе, порошок гвоздики і палений цукор, додати води, щоб вийшла 1 склянка рідини. Варити до утворення негустого сиропу. Полити сиропом груші і запікати при помірній температурі протягом 12—15 хвилин. Злити сироп. Змішати його з крохмалем і довести до кипіння. Варити до прозорості, час від часу помішуючи.

Полити сиропом груші й остудити. Прикрасити гвоздичками.

## «Сніжинки»

*1 горнятко жирних вершків, 2 яєць, 1 ст. ложка цукру, 1 ч. ложка ваніліну, 1/2 ч. ложки меленої кориці, 1/2 ч. ложки солі, 3/4 ч. ложки борошна, цукрова пудра, олія для фритюру.*

Змішати вершки, яйця, цукор, ванілін, корицю і сіль. Додати до борошна і збити до однорідної маси.

У фритюрниці чи каструлі нагріти олію. Прогріти у ній форму для вергунів протягом 30 секунд. Злити зайву олію і вмочити форму у тісто, щоб воно не покривало верхньої частини форми. Занурюйте форму у фритюр і смажте 30 секунд. Покласти на сито, щоб стік надлишок олії. Коли все печиво буде готове, зверху посипте його цукровою пудрою.

## Вершковий пиріг з мандаринами

*3 ст. ложки масла чи маргарину, 4 ст. ложки цукру-піску, 2 яйця, 0,5 склянки борошна.*

*Для начинки: 300 г почищених мандаринів, 150 мл мандаринового соку, терта цедра і сік 1 апельсина, 4 ст. ложки цукру, 1 ст. ложка крохмалю, 2 яйця, 1 ст. ложка вершкового масла.*

Змастити олією і посипати борошном форму. Збити масло чи маргарин з цукром до легкої повітряної консистенції. Додавати яйця по одному і збивати. Змішати з борошном і викласти суміш у форму. Випікати 20 хвилин при температурі 180°С. Остудити.

Цедру апельсина й апельсиновий сік додати до мандаринового соку. Можна долити води, щоб вийшло 250 мл рідини. Змішати разом цукор, крохмаль і яєчні жовтки.

Довести до кипіння суміш із соків і цедри, з'єднати з яєчною масою і ретельно перемішати. Вилити суміш назад до каструлі і знову довести до кипіння, помішуючи, доки суміш не згусне. Додати масло і ретельно збити. Остудити. Збити яєчні білки і додати їх до суміші. Викласти суміш на корж. Прикрасити мандаринами.

*Багатьом відомо, що в Італії існує традиція перед Новим роком викидати з вікна старі й непотрібні речі. Ми, звичайно, не в Італії, але цей звичай такий гарний, що мені хотілося б запропонувати нам усім викинути з пам'яті як непотрібний мотлох старі образи, сварки, погані вчинки, заздрість, невірність, невдячність. Якщо ми все це зробимо, то виявиться, що в нашій пам'яті залишилися тільки теплі й приємні спогади про старий рік. Запам'ятаймо його таким, і Новий рік буде кращим від того, що минає!*

З-за столу потрібно вставати напівголодним, а не напівживим

● **До часу**

## Щавель сіємо взимку

У грудні–січні під час відлиги можна провести підзимову сівбу щавлю.

Щоб сходи з'явилися дружно, злегка присипають посів перегноєм, змішаним із тирсою у співвідношенні 1:1. Така мульча допоможе уникнути ущільнення грунту.

Але інші овочі треба сіяти в мерзлу землю на заздалегідь підготовлені грядки. Якщо лежить сніг, його акуратно змітають.

Висіяне насіння укривають сухим торфом, землею чи перегноєм та ущільнюють. Насіння не можна замочувати, а тим паче пророщувати, воно має бути сухим.

Підзимову (грудневу) сівбу можна провести навіть у тому разі, якщо не була підготовлена грядка. Після того, як сніг випаде шаром не менше 25—30 см, його втоптують і прямо по снігу рядками сіють насіння. Його так само укривають перегноєм чи землею, а зверху — снігом для захисту від птахів.

● **Що робити?**

## Лимони цвітуть, а плодів не дають

Дуже часто кімнатний сад цитрусових і субтропічних культур називають вічнозеленим. Але таке твердження не точне. Адже більшість цих рослин мають певний період спокою.

Якщо ж їх у кімнатних умовах систематично поливати і підживлювати в осінньо–зимовий період так само, як у період активної вегетації, то лимони, мандарини та інші подібні культури будуть рости і навіть цвісти. Але повноцінних листочків, як і нормального цвітіння та плодоношення, навесні не буде. І основна причина цього — порушення періоду спокою.

Тому в осінньо–зимовий період цитрусові слід ставити ближче до балкона, вікна чи виносити на веранду. Найкраща температура для них у цей час плюс 8—12°С при помірному освітленні.

Грунт має бути увесь час помірно вологим. На початку квітня цитрусові і субтропічні культури слід перенести до світлого приміщення і додатково підсвічувати вранці та ввечері лампами денного світла, регулярно підживлювати і один–два рази на день обприскувати пульверизатором. Якщо все це буде зроблено, тоді можна сподіватися на врожай.

# Якщо в оселі завелися МИШІ

**Якщо в оселі завелися МИШІМиші тільки на перший погляд здаються милими, маленькими і нешкідливими звірятками. Насправді ці гризуни вони псують побутову техніку, меблі, проводку, забруднюють їжу, є переносниками небезпечних інфекцій.**

● Проблема

Якщо вам не дають спокою ці маленькі шкідники, дізнайтеся, як позбутися мишей в оселі.

Живуть гризуни не тільки в будинках, а й у міських квартирах, навіть у тих, що розташовані на верхніх поверхах. Перш ніж визначити, як позбутися мишей, необхідно зрозуміти причини потрапляння їх у ваше житло.

**Тепло.** З настанням зими миші намагаються знайти для себе більш теплі і безпечні місця для проживання. Гризуни починають потихеньку перебиратися з холодних і сирих підвалів в теплі, затишні квартири. Миші селяться над натяжною стелею, на балконі, в стінах, залазять під гіпсокартон, оселяються під ванною.

**Їжа,** залишена на столі або розфасована у пакети, заманює мишей. Навіть якщо кухонна шафка з продуктами підвішена на півтораметрову висоту, миші туди легко сховаються.

**Порушення норм санітарії.** Це головна причина появи мишей. Неприбрані рештки їжі, хлібні крихти на столі й на підлозі, не винесене сміття, захаращеність приміщення, дірки в плінтусах, відсутність решітки у вентиляційних каналах — усе це приваблює гризунів.

Якщо ви виявили у себе вдома невеликі дірки в стіні, побачили погризені продукти, помітили дрібний мишачий послід на підлозі, відчуваєте неприємний специфічний запах або чуєте шурхіт, починайте діяти негайно. Миші швидко розмножуються, навіть одна пара гризунів за рік дає до 60 особин потомства.

Є кілька способів назавжди позбутися мишей в будинку та квартирі, але перш, ніж скористатися ними, прислухайтеся до наступних порад.

✔ Усі продукти харчування складіть в недоступне для мишей місце: холодильник або скляну тару, щільно закриту кришкою.

✔ Боротьба з мишами починається з чистоти. Регулярно прибирайте, особливу увагу приділіть кухні.

✔ Після приготування їжі і трапези, очищайте всі поверхні від крихт.

✔ Вчасно викидайте сміття.

✔ Знайдіть мишачі лазівки в квартиру і зацементуйте їх або заповніть будівельною піною.

Є багато ефективних дідівських методів щоб вигнати мишей.

**Кіт (кішка)–мишолов.** Домашні вихованці активно полюють на мишей, і гризуни їх бояться, проте один кіт не впорається з великою кількістю шкідників.

**Трави.** Знаючи, що не люблять миші в будинку, наші предки використовували різні трави, такі як м'ята і ромашка. Розкладіть рослини по всіх закутках будинку або квартири, де можуть з'являтися гризуни. Такі рослини мають особливий запах, який не переносять миші.

**Попіл** — перевірений десятиліттями захист від мишей. Дрібно подрібніть деревний попіл і засипте в усі дірки та щілини, де можуть лазити гризуни. Попіл містить луг, що роз'їдає лапки мишей.

**Пастка за допомогою пляшки.** Чудовий гуманний спосіб, як зловити вдома мишу. Візьміть будь–яку пляшку (пластикову, скляну), на її дно налийте трохи олії, встановіть пастку трохи під нахилом, відкритою шийкою вгору. Миша, що потрапила в таку пастку, буде ковзати по її стінках, але назовні самостійно не вилізе.

**Кулінарний метод.** Змішайте в мисці 200 г цукру, 500 г гіпсу і 300 г борошна. Отриману суміш розсипте у блюдечка і розставте по квартирі. Якщо миші з'їдять таку приманку, у них станеться закупорка кишок.

**Мишоловки** — недорогий спосіб позбутися мишей, тільки–замість приманки не варто класти сир. Цей продукт не такий популярний серед мишей, як шматочок сала, білого хліба, змоченого в олії, ковбаски. Мишоловка має свої плюси і мінуси. До позитивних належить легке використання, компактні розміри. Недоліків у цього виду пасток для мишей теж вистачає. Миша перед загибеллю мучиться, що є негуманним, на приманку можна ловити тільки одну тварину за раз.

Якщо ви не хочете вбивати мишу, то можете виготовити в домашніх умовах **безпечну мишоловку.** Візьміть скляну баночку (0,5 або 1 літр) або склянку, на стінку ближче до денця приклейте шматочок ласощів. Переверніть ємність догори дном, один її край поставте на підлогу, інший підніміть за допомогою монетки. Коли миша почне діставати їжу, конструкція захитається і закриється. Спійманого звіра потрібно випустити подалі від житлових будинків.

У наш сучасний час придумано чимало **технічних пристроїв,** які негативно впливають на шкідників, наприклад, відлякувач. Цей прилад від мишей випромінює ультразвукові хвилі, що розходяться по квартирі, які чують тільки гризуни. Звук для мишей є настільки жахливим, що гризуни швидко покидають своє місце проживання.

Ультразвук від мишей ефективний засіб, щоб прогнати гризунів з квартири раз і назавжди. Враховуйте, що він негативно впливає на деяких домашніх вихованців.

Цілком реально за нетривалий проміжок часу позбутися мишей за допомогою отрут. Великий асортимент цих речовин від гризунів продається на ринках і в спеціалізованих магазинах.

Найпопулярнішими є такі препарати від мишей:

✔ «Смерть щурам». Це пакетики, всередині яких є отрута;

✔ «Шторм». Це сині воскові брикети, що містять отруйну для мишей речовина;

✔ «Бактороденцид». Виглядає як злаковий продукт, оброблений отруйними бактеріями. Дуже небезпечний для мишей.

Принаду розкладають по кутах квартири і в тих місцях, де є норки або часто бігають миші. Якщо з вами проживають тварини або маленькі діти, використовувати отрутохімікати не рекомендується. Ваші пухнасті улюбленці можуть помилково з'їсти отруйну речовину або лапками рознести її по всій квартирі. По можливості, постарайтеся вихованців на час боротьби з гризунами перевести в інше місце.

Ще одним дієвим методом є використання **спеціального клею.** Потрапляючи на липку стрічку або картонку з клеєм, миша намертво прилипає і більше не може пересуватися. Позитивними якостями липучки від мишей є те, що потрапити в неї можуть зразу кілька гризунів.

Липка пастка для мишей не підійде до використання, якщо разом з вами в квартирі проживають маленькі діти або домашні вихованці, які теж можуть прилипнути до мишоловки.

Ну а якщо жоден з перерахованих вище методів не дав результату, тоді найкраще замовити послугу з дератизації в компанії, що надає відповідні послуги, або в санстанції.

Крім того, що миші псують меблі і продукти в будинку, вони видають специфічний неприємний запах, який вбирається в одяг, килими, постільну білизну. Виникнення такого смороду пояснюється тим, що в екскрементах мишей міститься велика кількість аміаку, який проникає у будь–який матеріал і практично не виводиться. Як же позбутися смороду?

✔ Насамперед позбавтеся від мишей.

✔ Зробіть генеральне прибирання у всіх кімнатах квартири, виметіть і викиньте мишачі екскременти.

✔ Промийте всі поверхні і місця, де перебували миші, розчинивши в 5 л води 5—6 ложок оцту.

✔ Використовуйте освіжувачі повітря та антибактеріальні розчини, що поглинають запахи мишачих екскрементів.

✔ Після того як поверхня висохне від розчину з оцтом, обробіть її перекисом водню.

Якщо мишей з квартири виводили за допомогою отрут, то є ймовірність, що вони померли у своїх нірках і тепер є джерелом страшенно неприємного запаху. Дві–три мертві миші людині шкоди не принесуть, їх запах швидко вивітриться. Сморід від кількох гризунів може завдати непоправної шкоди людині. Трупний запах мишей діє на людей як отрута. Для того щоб позбутися від такого смороду необхідно знайти і ліквідувати всі трупи гризунів.

Який би спосіб боротьби з гризунами ви не вибрали, необхідно пам'ятати одне: треба боротися цілеспрямовано і до кінця. Для цього можливе використання комплексу заходів, у який входять різні способи знищення і позбавлення від них.

**М. Бойко,**
**завідувач відділу аналітики пестицидів, агрохімікатів ДУ «Тернопільська обласна фітосанітарна лабораторія».**

● **На підвіконні**

# Щоб юка перезимувала

**Юка нитчаста непогано росте в умовах нашого клімату і майже щороку цвіте, викидаючи в середині літа високий квітконос із пишним суцвіттям кремово-білих квіток-дзвіночків, що мають ніжний аромат.**

Щоб кожен рік милуватися красою квітучої юки, потрібно створити умови для її благополучної зимівлі. Адже вона уродженка прибережних районів східної частини США, яка звикла до м'якого морського клімату і здатна витримати мороз тільки до –23 градусів.

Якщо зима м'яка, то для укриття досить опалого листя. У листопаді в суху погоду листя юки збирають у пучок і щільно обв'язують мотузкою знизу й до самої верхівки.

Два–три шари нижнього листя залишають на землі: воно буде додатково вкривати грунт навколо рослини. Потім основу квітки засипають товстим шаром сухого листя, кладуть на нього обрізані гілки або великі стебла рослин, щоб не здуло вітром.

Можна вкрити юку й поіншому. Підняти все листя, зв'язати, а потім насипати навколо основи рослини шар землі 15—20 см. Навесні, коли пригріє сонечко, землю відгребти, а обв'язку зняти. Коли із середини пучка почне відростати нове листя, те, що перезимувало і починає жовтіти, обрізати.

У різні зими вічнозелене листя обмерзає більше або менше, але нове із середини куща відростає завжди.

А щоб гарантовано уберегти юку від будь–яких морозів, можна облаштувати спеціальне повітряно–сухе укриття. Для цього рослину накривають ящиком або коробкою, зверху насипають шар листя або хвої та обтягують укривним матеріалом (спанбонд, лутрасил або просто поліетиленова плівка). Таке укриття забезпечує наявність повітря всередині та закриває доступ вологи зовні. У результаті юка зберігає взимку листя і не страждає від холоду.

● **Коротко**

## СЕКРЕТИ ЗБЕРІГАННЯ

✔ Для кращого зберігання білоголової капусти її можна обпилити гашеним вапном з розрахунку 2—3 кг на 100 кг капусти.

✔ Деякі городники радять у гарбузів, призначених для зимового зберігання, зрізати гострим ножем черешки. Місця зрізів потрібно добре натерти сухим негашеним вапном.

✔ Щоб цибуля не проростала, в неї обрізають корені й обмащують це місце вапном. Покладені в ящик цибулини потрібно зберігати у прохолодному провітрюваному місці та перебирати хоча б раз на місяць.

*Якщо працюєш як бджола, життя медом не здається*

## ПОНЕДІЛОК, 2.01.2017

### UA:ПЕРШИЙ
06.00 Світ православ'я
06.30, 08.05, 11.45, 22.50, 23.20 Погода
06.35 Ера будівництва
06.50 Підсумки року
07.20 Спорт. Підсумки року
07.35, 23.00 Золотий гусак
08.10 АгроЕра. Підсумки
08.30 Світ on line
08.45 Телемагазин
09.00 М/с «Попелюшка»
10.20 М/с «Гон»
10.55 Хто в домі хазяїн?
11.15 Як це?
11.50 Х/ф «Елеонора — таємнича месниця»
14.00 Путівник прочанина
14.15, 21.50 Т/с «Епоха честі»
18.40 «Сни Роксолани». Концерт Ольги Чубарєвої
21.00 Новини
21.30 Зірки на Першому
23.25 Шлягер року

### 1+1
06.05, 19.30 ТСН: «Телевізійна служба новин»
07.00 Т/с «Поцілуймося»
09.40 «Новорічний карнавал «Світського життя»
12.10 «Спеціальний випуск. Вечірній Квартал»
14.45 «Вечірній Квартал»
17.30 Х/ф «Сам удома»
20.15 Х/ф «Сам удома–2»
22.30 Т/с «Шерлок–4 (1)»
00.10 Т/с «Шерлок–4 (1) «мовою оригіналу»

### TV-4
06.00 Телесеріал
06.45, 09.15, 09.45 Ранковий фітнес
07.00 Провінційні вісті. Тиждень
07.45, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок
07.50, 18.45 Міська рада інформує
08.00 Вікно в Америку
08.30, 20.00 Єдина країна
09.00 Час–Тайм
09.30 «Справжня ціна»
09.55, 22.35 «Добрі традиції»
10.00, 16.00 Дитяча година
11.00 НОВОРІЧЧЯ!
15.00 Нам–
17.00 «Розкішні мандрівки»
17.30 «Про нас»
18.00 Т/с «Травма»
19.00"У фокусі Європа»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.40 Дім книги
21.30 «Погляд зблизька»
22.00 «Євромакс»
22.40 Х/ф «Дівчина моїх страхіть»
01.00 Х/ф «Ангел для Мей»

### ICTV
06.15 Х/ф «Політ золотої мушки»
08.10 Х/ф «Жага золота»
09.50 Х/ф «Чорнильне серце»
11.45 Х/ф «Зачарована Елла»
13.30 Х/ф «Сім'янин»
15.50 Х/ф «Робін Гуд — принц злодіїв»
18.30 Х/ф «Джек — підкорювач велетнів»
20.35 Х/ф «Битва титанів»
22.30 Х/ф «300 спартанців»
00.35 Т/с «Лас–Вегас»

### СТБ
07.00, 16.00 «Все буде добре!»
08.55 «МастерШеф–6. Фінал. Оголошення переможця»
11.50 «МастерШеф–6. Невідома версія»
14.20 «Битва екстрасенсів»
18.00, 22.00 «Вікна–Новини»
18.20, 23.30 Т/с «Коли ми вдома»
19.55, 22.35 «Україна має талант!–6»
00.45 «Національне талант–шоу «Танцюють всі!–9»

### НОВИЙ КАНАЛ
07.05 М/с «Турбо»
08.20 Kids'Time
08.25 М/ф «Мадагаскар»
10.10 М/ф «Мадагаскар–2»
11.50 М/ф «Мадагаскар–3»
13.30 Т/с «Одного разу у казці»
17.10 Т/с «Хроніки Шаннари»
19.00 Ревізор
21.45 Страсті по ревізору
00.40 Вар'яти

### «УКРАЇНА»
06.30, 15.00, 19.00 Події
07.00 Зірковий шлях
08.10 Х/ф «Попелюшка»
09.50 Х/ф «Одного разу в Новий рік»
11.20 Х/ф «Кохання і трохи перцю»
13.10, 15.15, 19.30 Т/с «І падає сніг...»
20.50 Т/с «Забудь і пригадай»
23.30 Х/ф «Примарний патруль»

### ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Відверті діалоги»
10.55, 11.13, 15.13, 18.30, 22.56 Погода. Анонси
11.00 «Мандри Великим Лугом»
11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.30 «Подорожні замальовки»
14.30 «Музичний калейдоскоп»
14.55 «Вишневі усмішки»
15.00 «Веселе коло»
15.15 «Загублені у часі»
15.30 «Мамина школа»
16.00 «У країні Мультляндії»
17.00 «Музична зима на Першому»
17.45 Соціальна реклама
18.00 «Новорічна фантазія».
18.35 «Тернопіль сьогодні»
18.40 «Егей, Європо!»
19.00 «Сніданок туриста»
19.30 «Учнівський щоденник»
19.45 «Новорічне диво для дітей»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Тема дня»
21.15 «В об'єктиві ТТБ»
21.30 «Зелений БУМ»
22.00 «Лише у нас на Україні»
23.50 «З Новоріччям, Україно!»

### ІНТЕР
05.15 Мюзикл «Дуже новорічне кіно»
07.00 Мультфільми
07.40, 20.00 «Подробиці»
08.10 «Готуємо разом»
09.00 «Орел і Решка. Навколосвітня подорож»
10.00, 20.30 Т/с «Анна–детективъ»
11.35 Т/с «Все, що нам потрібно»
15.15 Т/с «І все–таки я кохаю...»
18.00 «Новорічний вогник. Повір у мрію»
22.20 Т/с «Я прийду сама»
00.50 Т/с «Місто мрії–2»

* * *

**Учені твердять, що людський організм росте лише до 25 років. Але сідниці та живіт про це, мабуть, не знають.**

## СЕРЕДА, 4.01.2017

### UA:ПЕРШИЙ
06.00, 07.00, 08.00, 22.50, 23.20 Погода
06.05, 07.05, 08.05 Ера бізнесу
06.10, 08.10 АгроЕра
06.15 На слуху
06.35 Ера будівництва
07.10 Смакота
07.35, 23.00 Золотий гусак
08.15 Світ on line
08.35 Паспорт.Ua
08.45 Телемагазин
09.00 М/с «Попелюшка»
10.20 М/с «Гон»
10.55 Хто в домі хазяїн?
11.15 Школа Мері Поппінс
11.40 Х/ф «Антоніо Вівальді»
13.50 Путівник прочанина
14.00 «Майбутнє нації». Церемонія нагородження
16.45 Х/ф «Святий Філіпп. Я вибираю рай»
21.00 Новини
21.30 Зірки на Першому
21.50 Т/с «Епоха честі»
22.40 Мегалот
23.25 Українська пісня. Новий рік

### 1+1
06.15, 19.30 ТСН: «Телевізійна служба новин»
07.05 Т/с «Поцілуймося»
08.50 «Чотири весілля–2»
09.55 «Міняю жінку»
11.05 «Спеціальний випуск. Вечірній Квартал»
14.40 «Вечірній квартал»
17.30 Х/ф «Сам удома–3»
20.15 Х/ф «Сам удома–4»
22.00 Х/ф «Битва у червоної скелі»

### TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Травма»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00 «Слідства.Інфо»
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.35 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 «Майстер–клас із Наталкою Фіцич»
08.00, 21.30 «Гал–кліп»
08.30, 19.00 «Обрані часом»
08.55, 17.55 «Добрі традиції»
09.00, 00.45 Час–Тайм
09.30, 17.00 «Розкішні мандрівки»
11.00, 16.00 Дитяча година
12.10 Нам — 25
13.00 Легенди світової музики. Queen. Концерт в Ріо
14.00 Х/ф «Лос–Анжелесом без карти»
16.40 «Чарівний ключик»
17.30 «Твій дім»
18.45, 22.30 Міська рада інформує
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 «Соло»
22.00 «У фокусі Європа»
22.40 Х/ф «Водій»

### ICTV
05.25 Студія Вашингтон
05.30 Факти
05.50, 09.15 Т/с «Динотопія. Нові пригоди»
08.45 Факти. Ранок
10.55 Х/ф «Зачарована Елла»
12.45, 15.45 Факти. День
13.10 Х/ф «Містер Бін в Америці»
14.50, 16.20 Х/ф «Містер Бін на відпочинку»
16.55 Т/с «Містер Хутен і леді»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
19.20 Надзвичайні новини
20.20 Секретний фронт
21.25 Х/ф «Ейс Вентура. Детектив з розшуку тварин»
23.05 Х/ф «Ейс Вентура. Поклик природи»
00.45 Т/с «Лас–Вегас»

### СТБ
06.25, 16.00 «Все буде добре!»
08.15 «Зіркове життя»
10.10 Х/ф «40+ або Геометрія почуттів»
13.50 «Битва екстрасенсів–15»
18.00, 22.00 «Вікна–Новини»
18.20, 23.45 Т/с «Коли ми вдома»
19.55, 22.35 «Україна має талант!–6»
01.00 «Національне талант–шоу «Танцюють всі!–9»

### НОВИЙ КАНАЛ
06.55 М/с «Турбо»
08.15 Ревізор
11.15 Страсті по ревізору
13.30 Т/с «Одного разу у казці»
17.10 Т/с «Хроніки Шаннари»
19.00 Х/ф «Няньки»
20.50 Х/ф «Твої, мої й наші»
22.35 Т/с «Гра престолів»

### «УКРАЇНА»
06.10, 15.00, 19.00 Події
07.00 Зірковий шлях
09.30 Х/ф «Новорічна дружина»
11.20, 20.50 Т/с «Забудь і пригадай»
14.00, 15.15 Т/с «Зовсім інше життя»
18.00 Т/с «Співачка і доля»
19.40 Говорить Україна
23.30 Х/ф «Бібліотекар–2: Повернення до копален Царя Соломона»

### ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Будьте здорові»
10.55, 11.13, 15.13, 18.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
11.00, 15.00, 17.00, 18.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15, 21.00 «Тема дня»
11.30 «Європа очима українця»
14.30 «Крізь призму часу»
14.45, 17.50 «Пісні нашого краю»
14.55, 20.30 «Вишневі усмішки»
15.15 «Кулінарія від Андрія»
15.30 «Час змін»
16.00 «У країні Мультляндії»
17.15 «Діловий ритм»
17.45 Соціальна реклама
18.15, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
18.20 «Українські голови в Баварії»
18.35 «Легенди Запоріжжя»
19.30 «На часі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Надія є»
21.30 «Із нашої відеотеки»
22.30 «Час країни»

### ІНТЕР
05.25, 15.15 Т/с «І все–таки я кохаю...»
07.00 Мультфільми
07.40, 20.00 «Подробиці»
08.10 «Готуємо разом»
09.00 «Орел і Решка. Навколосвітня подорож»
10.00, 20.30 Т/с «Анна–детективъ»
13.25 Х/ф «Як же бути серцю»
18.00 Концерт «Ніч великих сподівань»
22.20 Т/с «Я прийду сама»
00.50 Т/с «Місто мрії–2»

## ВІВТОРОК, 3.01.2017

### UA:ПЕРШИЙ
06.00, 07.00, 08.00, 22.50, 23.20 Погода
06.05, 08.05 АгроЕра
06.10 Д/ф «Вікно в Європу»
06.35 Тепло. Ua
07.05 Смакота
07.35, 23.00 Золотий гусак
08.10 Світ on line
08.35 Паспорт.Ua
08.45 Телемагазин
09.00 М/с «Попелюшка»
10.20 М/с «Гон»
10.55 Хто в домі хазяїн?
11.15 Школа Мері Поппінс
11.40 Х/ф «Милий друг»
13.50 Путівник прочанина
14.00 Фольк–music. З Новим роком!
17.30 Х/ф Вікторія та Альберт»
21.00 Новини
21.30 Зірки на Першому
21.50 Т/с «Епоха честі»
23.25 Шлягер року

### 1+1
06.05, 19.30 ТСН: «Телевізійна служба новин»
07.00 Т/с «Поцілуймося»
08.45 «Чотири весілля–2»
09.50 «Міняю жінку»
11.05 «Спеціальний випуск. Вечірній Квартал»
14.10 «Вечірній квартал»
17.00 Х/ф «Сам удома–2»
20.15 Х/ф «Сам удома–3»
22.15 Х/ф «Сердце пірата»

### TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Травма»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00 Єдина країна
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 23.50 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 «Погляд зблизька»
08.05 «Сад, город, квітник»
08.30, 19.00 «Обрані часом»
09.00, 00.00 Час–Тайм
09.30, 17.00 «Розкішні мандрівки»
11.00, 16.00 Дитяча година
11.45 «Чарівний ключик»
12.10, 21.50 «Добрі традиції»
12.15 «Твій дім»
12.30 Нам–25
14.00 Х/ф «Знайдеш друга — придбаєш скарб»
17.30 «Школа домашнього комфорту»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 «Слідства.Інфо»
21.30 «Майстер–клас із Наталкою Фіцич»
22.00 Х/ф «Коханка»

### ICTV
05.30 Х/ф «Жага золота»
07.00, 09.15 Х/ф «Чорнильне серце»
08.45 Факти. Ранок
09.40 Х/ф «Сім'янин»
11.55, 13.20 Х/ф «300 спартанців»
12.45, 15.45 Факти. День
14.35, 16.20 Х/ф «Битва титанів»
16.55 Т/с «Містер Хутен і леді»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
19.20 Надзвичайні новини
20.20 Громадянська оборона
21.25 Х/ф «Містер Бін в Америці»
23.05 Х/ф «Містер Бін на відпочинку»
00.45 Т/с «Лас–Вегас»

### СТБ
06.45, 16.00 «Все буде добре!»
08.45 «Зіркове життя»
10.10 Х/ф «Джентльмени удачі»
11.50 Х/ф «Операція «И» та інші пригоди Шурика»
13.45 «Битва екстрасенсів–15»
18.00, 22.00 «Вікна–Новини»
18.20, 22.55 Т/с «Коли ми вдома»
19.55, 22.35 «Україна має талант!–6»
00.15 «Національне талант–шоу «Танцюють всі!–9»

### НОВИЙ КАНАЛ
06.05 М/с «Турбо»
07.25 Х/ф «Пережити Різдво»
09.20 Ревізор
11.50 Страсті по ревізору
13.30 Т/с «Одного разу у казці»
17.10 Т/с «Хроніки Шаннари»
19.00 Х/ф «Двоє: Я і моя тінь»
20.55 Х/ф «Кучерява Сью»
22.50 Т/с «Гра престолів»
01.00 Х/ф «Двоє: Я і моя тінь»

### «УКРАЇНА»
06.30, 15.00, 19.00 Події
07.00 Зірковий шлях
09.30 Х/ф «Снігуронька для дорослого сина»
11.20, 20.50 Т/с «Забудь і пригадай»
14.00, 15.15 Т/с «Моє кохане чудовиська»
18.00 Т/с «Співачка і доля»
19.40 Говорить Україна
23.30 Х/ф «Бібліотекар. В пошуках списа долі»

### ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Зелений БУМ»
10.26, 11.13, 15.13, 18.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія»
10.35 «В об'єктиві ТТБ»
10.50, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.00, 15.00, 17.00, 18.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15, 21.00 «Тема дня»
11.30 «Як це?»
11.45 «Учнівський щоденник»
14.30 «Сніданок туриста»
14.55, 20.30 «Вишневі усмішки»
15.15 «Музеями Тернопілля»
15.30 «Краєзнавча подорож»
16.00 «У країні Мультляндії»
17.15, 18.50 «З Новоріччям, Україно!»
17.25 Реклама. Анонси
17.30 «Кулінарія від Андрія»
17.45 Соціальна реклама
18.15, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
18.20 «У народному стилі»
19.30 «Будьте здорові»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Крізь призму часу»
21.30 «Європа очима українця»
22.30 «Час країни»

### ІНТЕР
05.25, 15.15 Т/с «І все–таки я кохаю...»
07.00 Мультфільми
07.40, 20.00 «Подробиці»
08.10 «Готуємо разом»
09.00 «Орел і Решка. Навколосвітня подорож»
10.00, 20.30 Т/с «Анна–детективъ»
13.25 Х/ф «Щасливий маршрут»
18.00 Концерт «Жди меня» у Новий рік»
22.20 Т/с «Я прийду сама»
00.50 Т/с «Місто мрії–2»

## ЧЕТВЕР, 5.01.2017

### UA:ПЕРШИЙ
06.00, 07.00, 08.00, 22.50, 23.20 Погода
06.05, 07.05, 08.05 Ера бізнесу
06.10, 08.10 АгроЕра
06.15 На слуху
07.10 Смакота
07.35, 23.00 Золотий гусак
08.15 Світ on line
08.35 Паспорт.Ua
08.45 Телемагазин
09.00 М/с «Попелюшка»
10.20 М/с «Гон»
11.05 Хто в домі хазяїн?
11.25 Хочу бути
11.55 Х/ф «Нортенгерське абатство»
14.00 Путівник прочанина
14.15 Фільм–реконструкція «Ейфель. Правдива історія»
15.10 Біатлон. Кубок світу. Спринт 10 км (чол.)
16.50 Х/ф «Останній подарунок»
19.05 Ювілейний концерт Віктора Павлика
21.00, 05.35 Новини
21.30 Зірки на Першому
21.50 Т/с «Епоха честі»
23.25 Концерт Міли Нітіч

### 1+1
06.05, 19.30 ТСН: «Телевізійна служба новин»
07.00 Т/с «Поцілуймося»
08.45 «Чотири весілля–2»
09.50 «Міняю жінку»
10.50 «Спеціальний випуск. Вечірній Квартал»
14.00 «Вечірній квартал»
17.45 Х/ф «Сам удома–4»
20.15 Х/ф «Сам удома–5»
22.00 Х/ф «Два сердця — одна корона»

### TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Травма»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00 «У фокусі Європа»
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 «Соло»
08.30, 19.00 «Обрані часом»
09.00, 00.15 Час–Тайм
09.30, 17.00 «Розкішні мандрівки»
11.00, 16.00 Дитяча година
12.10 «Формула здоров'я»
13.00 Нам–
14.20 Х/ф «Погана звичка»
15.45, 20.50 «Добрі традиції»
17.30 «Гал–кліп»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 «Слідства.Інфо»
21.30 «Школа домашнього комфорту»
22.00 Євромакс
22.35 Х/ф «Третя п'ятниця»

### ICTV
05.35 Студія Вашингтон
05.40 Факти
06.00, 09.15 Т/с «Динотопія. Нові пригоди»
08.45 Факти. Ранок
11.00 Х/ф «Залізне небо»
12.45, 15.45 Факти. День
13.05 Х/ф «Ейс Вентура. Детектив з розшуку тварин»
15.00, 16.20 Х/ф «Ейс Вентура. Поклик природи»
16.55 Т/с «Містер Хутен і леді»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
19.20 Надзвичайні новини
20.20 Інсайдер
21.25 Х/ф «Крокодил Данді»
23.15 Х/ф «Крокодил Данді–2»
01.20 Т/с «Лас–Вегас»

### СТБ
06.55, 16.00 «Все буде добре!»
08.55 «Зіркове життя»
10.45 Х/ф «Моя мама — наречена»
12.05 Х/ф «Історія кохання, або Новорічний розіграш»
13.45 «Битва екстрасенсів–15»
18.00, 22.00 «Вікна–Новини»
18.20, 23.35 Т/с «Коли ми вдома»
19.55, 22.35 «Україна має талант!–6»
00.50 «Національне талант–шоу «Танцюють всі!–9»

### НОВИЙ КАНАЛ
06.35 М/с «Турбо»
07.55 Ревізор
11.05 Страсті по ревізору
13.30 Т/с «Одного разу у казці»
17.10 Т/с «Хроніки Шаннари»
19.00, 01.50 Х/ф «Ну що, приїхали?»
20.50 Х/ф «Ну що, приїхали: Ремонт»
22.40 Т/с «Гра престолів»

### «УКРАЇНА»
06.10, 15.00, 19.00 Події
07.00 Зірковий шлях
09.20 Х/ф «Кохання і трохи перцю»
11.10, 20.50 Т/с «Забудь і пригадай»
13.50, 15.15 Т/с «Причал кохання і надії»
18.00 Т/с «Співачка і доля» 12+
19.40 Говорить Україна
23.30 Х/ф «Бібліотекар–3: Прокляття Юдиного потиру»

### ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «На часі»
10.55, 11.13, 15.13, 18.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
11.00, 15.00, 17.00, 18.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15, 21.00 «Тема дня»
11.30 «Із нашої відеотеки»
11.45 «Українські голови в Баварії»
14.30 «Надія є»
14.45, 17.50 «Пісні нашого краю»
14.55, 20.30 «Вишневі усмішки»
15.15 «Земне тяжіння»
15.35 «ПрофStyle»
15.50 «Іноземна для дітей»
16.00 «У країні Мультляндії»
17.15 «Акценти тижня»
17.45 Соціальна реклама
18.15, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
18.20 «А у нас кіно знімали»
18.40 «Егей, Європо!»
19.30 «Що робити?»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Армія нескорених»
21.45 «Думки вголос»
22.30 «Час країни»

### ІНТЕР
05.25, 15.15 Т/с «І все–таки я кохаю...»
07.00 Мультфільми
07.40, 20.00 «Подробиці»
08.10 «Готуємо разом»
09.00 «Орел і Решка. Навколосвітня подорож»
10.00, 20.30 Т/с «Анна–детективъ»
13.25 Х/ф «Як же бути серцю. Продовження»
18.00 Концерт Олега Винника
22.20 Т/с «Я прийду сама»
00.50 Т/с «Місто мрії–2»

*Увага! У програмі телепередач можливі зміни*

## П'ЯТНИЦЯ, 6.01.2017

### UA:ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 22.55, 23.20 Погода
06.05, 08.05 АгроЕра
06.10 На слуху
06.35 Ера будівництва
07.05 Смакота
07.30, 23.00 Золотий гусак
08.10 Світ on line
08.35 Територія закону
08.40 Паспорт.Ua
08.45 Телемагазин
09.00 М/с «Попелюшка»
10.20 М/с «Гон»
11.05 Хто в домі хазяїн?
11.25 Хочу бути
11.55 Х/ф «Сісі — непокірна імператриця»
14.00 Путівник прочанина
14.15 Фільм-реконструкція «Ейфель. Правдива історія»
15.10 Біатлон. Кубок світу. Спринт 7,5 км (жінки)
16.45, 21.30 Щасливого Різдва
17.40 УРОЧИСТЕ БОГОСЛУЖІННЯ НА СВЯТО РІЗДВА ХРИСТОВОГО
21.00 Новини
23.25 Концерт Міли Нітіч

### 1+1

06.00, 19.30 ТСН: «Телевізійна служба новин»
06.55 Т/с «Поцілуймося»
09.35 «Чотири весілля-2»
10.45 «Міняю жінку»
11.45 «Спеціальний випуск. Вечірній Квартал»
13.45 «Вечірній квартал»
17.45 Х/ф «Сам удома-2»
20.15 «Вечірній Київ-2016»
22.10 Х/ф «Три горішки для Попелюшки»
23.55 «Різдвяні історії з Тіною Кароль»

### TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Травма»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 15.50, 18.50, 21.25, 23.35 Оголошення. Бюро знахідок
07.10 «Слідства.Інфо»
08.00 Євромакс
08.30, 19.00 «Обрані часом»
09.00, 23.45 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Розкішні мандрівки»
11.00, 16.00 Дитяча година
11.45 «Чарівний ключик»
12.10 «Гал-кліп»
12.40, 21.30 «Твій дім»
13.00 Нам-25
14.00 Х/ф «Різдво повертається додому»
17.30 «Майстер-клас із Наталкою Фіцич»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.10 «Погляд зблизька»
20.40 «Слід»
21.50 «Добрі традиції»
22.00 Х/ф «Віфлеємська зірка»
00.00 «Таємниці Різдвяних мелодій», муніципальний галицький камерний оркестр

### ICTV

05.05 Веселі історії
05.40 Студія Вашингтон
05.45 Факти
06.05, 09.15 Т/с «Динотопія. Нові пригоди»
08.45 Факти. Ранок
10.15 Х/ф «Залізне небо»
12.00, 13.20 Х/ф «Крокодил Данді»
12.45, 15.45 Факти. День
14.25, 16.20 Х/ф «Крокодил Данді-2»
16.55 Т/с «Містер Хутен і леді»
18.45 Факти. Вечір
19.20 Надзвичайні новини
20.05 Дизель-шоу
23.25 «Що? Де? Коли?»
00.30 Т/с «Лас-Вегас»

### СТБ

06.45 «Зіркове життя»
08.35 Х/ф «Формула кохання»
10.10, 23.15 Х/ф «Янгол пролетів»
12.00 Х/ф «Гордість та упередження»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
18.20 Т/с «Коли ми вдома»
19.55, 22.35 «Україна має талант!-6»
01.05 «Національне талант-шоу «Танцюють всі!-9»

### НОВИЙ КАНАЛ

06.55 М/с «Турбо»
08.15 Ревізор
11.25 Страсті по ревізору
13.30 Т/с «Одного разу у казці»
17.10 Т/с «Хроніки Шаннари»
19.00 Х/ф «Дівчина із Джерсі»
21.00 Х/ф «Між небом і землею»
22.50 Х/ф «Любіть Куперів»

### «УКРАЇНА»

06.10, 15.00, 19.00 Події
07.00, 05.40 Зірковий шлях
08.30 Т/с «Моє кохане чудовисько»
12.15 Т/с «Забудь і пригадай»
15.15 Т/с «Нахаба»
19.40 Говорить Україна
20.50 Т/с «Назавжди»
00.40 Х/ф «Сніговий янгол»

### ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Що робити?»
10.55, 11.13, 15.13, 18.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
11.00, 15.00, 17.00, 18.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15 «Тема дня»
11.30 «Армія нескорених»
14.30 «Егей, Європо!»
14.45, 17.50 «Пісні нашого краю»
14.55 «В об'єктиві ТТБ»
15.15, 21.15 «Думки вголос»
15.30 «Хочу бути...»
16.00 «У країні Мультляндії»
17.15 «Актуальне інтерв'ю»
17.35 «Азбука смаку»
17.45 Соціальна реклама
18.15, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
18.20 «Голос коляди»
18.30 «Різдво Христове на Буковині»
19.30 «На часі»
20.30 «Вишневі усмішки»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Назбиране»
21.30 «Arte, viva!»
22.30 «Час країни»

### ІНТЕР

05.25 Т/с «І все-таки я кохаю...»
07.20 Х/ф «Дубравка»
08.50 Х/ф «Шалено закоханий»
10.45 Док. проект «Зустрічайте-Челентано!»
11.45 Х/ф «Приборкання норовливого»
13.20 Х/ф «Операція «И» та інші пригоди Шурика»
15.10 Х/ф «Діамантова рука»
17.00 Пряма трансляція вечірнього Різдвяного богослужіння
19.00 Різдвяний спецвипуск «Стосується кожного»
20.00 «Подробиці»
20.30 Т/с «Дружина генерала»
00.10 Мюзикл «Вечори на хуторі біля Диканьки»

## НЕДІЛЯ, 8.01.2017

### UA:ПЕРШИЙ

06.00 Світ православ'я
06.30, 07.00, 08.10, 13.10, 23.15 Погода
06.35 Д/ф «Приречений на любов»
07.05 Тепло. Ua
07.20, 23.30 Золотий гусак
08.15 Смакота
08.35 Паспортний сервіс
08.45 Телемагазин
09.00 Вечір пам'яті Назарія Яремчука
11.35 Спогади
12.00 Театральні сезони
12.40 Мистецькі історії
13.25 Біатлон. Кубок світу. Масстарт 15 км (чоловіки)
14.20 Фольк-music. Різдвяний випуск
15.35 Біатлон. Кубок світу. Масстарт 12,5 км (жінки)
16.45 Твій дім-2
17.00 Д/ф «Щедрик перпетуум мобіле»
17.35 Т/с «Епоха честі»
21.00 Новини
21.30 «Різдво на двох». Концертна програма Павла Табакова
23.00 Світ on line
23.20 Територія закону

### 1+1

07.30 М/ф «Врятувати Санту»
09.00 «Лото-Забава»
09.40 М/ф «Маша і ведмідь»
10.05 ТСН
11.00 «Світ навиворіт: Камбоджа»
17.45 Х/ф «Три горішки для Попелюшки»
19.30 «Телевізійна служба новин»
20.15 «Льодовиковий період: Різдвяна пригода»
20.35 М/ф «Льодовиковий період»
22.30 Т/с «Шерлок-4 (2)»
00.10 Т/с «Шерлок-4 (2) «мовою оригіналу»

### TV-4

06.00 Х/ф «Різдво повертається додому»
07.30, 19.00 Колядує Тернопільщина
07.45, 09.50 Ранковий фітнес
08.00 У фокусі Європа
08.30, 11.55, 15.50, 20.20, 22.20 Оголошення. Бюро знахідок
08.35, 15.55, 20.25, 22.25 Тернопільська погода
08.40 Час-Тайм
09.00 Повнота радості життя
09.30 «Справжня ціна»
10.15 Пряма трансляція святої літургії з архікатедрального собору УГКЦ м. Тернополя
11.40 Дім книги
12.00 Х/ф «Три Різдвяні казки»
13.30 «Чарівний ключик»
14.00 «Сільський календар»
14.30 «Колядуймо разом люди», святковий концерт в катедрі
15.30 «Слід»
16.00 Легенди музики. Тіна Тернер «Дикі Мрії»
16.55, 22.15 «Добрі традиції»
17.00 Вікно в Америку
17.30, 20.30 «Про нас»
18.00 Наші вітання
19.15, 21.30 Ірина Федишин «Україна колядує»
20.10 Міська рада інформує
21.00 «Гал-кліп»
22.30 Х/ф «Різдвяна втеча-2»
00.00 Час-тайм

### ICTV

05.50, 07.40 Великі авантюристи
08.35 Не дай себе обдурити
09.35 Стоп-5
11.25, 13.00 Дизель-шоу. Новорічний концерт
12.45 Факти. День
15.55 Х/ф «Казино «Рояль»
18.45 Факти. Вечір
19.15 Х/ф «007: Координати «Скайфолл»
22.00 Х/ф «Квант милосердя»
23.55 Х/ф «Екзорцист. Початок»

### СТБ

07.00 «Все буде добре!»
09.00 «Все буде смачно!»
09.50 «Караоке на Майдані»
10.45 «Україна має талант!-6»
15.00 Х/ф «Тато напрокат»
19.00 «Битва екстрасенсів»
20.40 Х/ф «Справжнє кохання»
22.40 Х/ф «Зимовий роман»
00.10 Х/ф «Вечори на хуторі поблизу Диканьки (Ніч перед Різдвом)»

### НОВИЙ КАНАЛ

06.30 Kids'Time
06.35 М/с «Історії Тома й Джеррі»
08.35 М/ф «Феї»
10.15 М/ф «Феї: Загублений скарб»
11.50 Т/с «Одного разу у казці»
15.10 Х/ф «Будинок із приколами»
17.00 Х/ф «Річчі-багатій»
18.50 Х/ф «Як позбутися хлопця за 10 днів»
21.00 Х/ф «Визнання»
23.05 Х/ф «Ділова жінка»
01.20 Х/ф «Любіть Куперів»

### «УКРАЇНА»

06.50, 19.00 Події
07.20 Зірковий шлях
09.20 Т/с «Провінційна муза»
13.15 Т/с «Зовсім інше життя»
17.00, 19.30 Т/с «Тато-одинак»
21.15 Т/с «Причал кохання і надії»
01.00 Т/с «Співачка і доля»

### ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «На відстані душі»
10.26, 20.58, 21.55, 22.56 Погода
10.30 «Колядує Тернопілля»
10.35 «Словами малечі про цікаві речі»
10.50 «Пісні нашого краю»
11.00 «Спортивні меридіани»
11.15 «Христос народився-радіє весь світ!» (Із нашої відеотеки)
14.30 «Поклик таланту»
16.00 «У країні Мультляндії»
17.00 «Україна колядує»
18.30 «Живі сторінки»
18.50 «Тиждень.Крок за кроком»
19.00 «Музичний калейдоскоп»
19.30 «Мамина школа»
20.00 «Подорожні замальовки»
20.30 «Вишневі усмішки»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Відверті діалоги»
22.00 «Загублені у часі»
22.15 «Із нашої відеотеки»

### ІНТЕР

05.35 Х/ф «Шалено закоханий»
07.15 Х/ф «Приборкання норовливого»
09.00 «Готуємо разом» Прем'єра нового сезону
10.00 «Орел і Решка. Навколосвітня подорож»
11.00 «Орел і Решка. Шопінг»
12.00 «Добрий вечір на Інтері»
13.00 Х/ф «Піти, щоб залишитися»
14.45 Т/с «Дружина генерала»
18.00 Концерт Ольги Полякової
20.00 «Подробиці»
20.30 Т/с «Тільки не відпускай мене»
00.10 Х/ф «Як же бути серцю. Продовження»

## СУБОТА, 7.012.2017

### UA:ПЕРШИЙ

06.00 У просторі буття
06.30, 07.00, 08.00, 23.20 Погода
06.35 На слуху
07.05 АгроЕра. Підсумки
07.20 Шеф-кухар країни
08.10 Смакота
08.35 Тепло. Ua
08.45 Телемагазин
09.00 УРОЧИСТЕ БОГОСЛУЖІННЯ НА СВЯТО РІЗДВА ХРИСТОВОГО
12.25 Біатлон. Кубок світу. Гонка переслідування 12,5 км (чоловіки)
13.35 Щасливого Різдва
15.35 Біатлон. Кубок світу. Гонка переслідування 10 км (жінки)
16.30 Х/ф «Десять заповідей»
19.50, 21.25 Вечір пам'яті Назарія Яремчука
21.00, 05.35 Новини
22.45 Мегалот
23.00 Світ on line
23.25 Українська пісня. Різдво

### 1+1

06.10 «Різдвяні історії з Тіною Кароль»
07.30 «Неділя з Кварталом»
08.30 Х/ф «Танцюй звідси!»
10.05, 19.30 ТСН: «Телевізійна служба новин»
11.00 М/ф «Врятувати Санту»
12.30 «Світське життя. Новорічний карнавал-2017»
14.50, 16.40, 20.15 «Вечірній квартал»
18.30 «Розсміши коміка»
23.15 «Світське життя»
00.15 Х/ф «Артур Ньюман»

### TV-4

06.00 Пряма трансляція святої літургії з катедрального собору УГКЦ м. Тернополя
08.30, 17.30 Колядує Тернопільщина
08.45, 19.55 «Добрі традиції»
08.50, 11.50, 12.50, 17.50, 20.00 Оголошення. Бюро знахідок
08.55, 11.55, 12.55, 17.55, 20.05 Тернопільська погода
09.00 Час-Тайм
09.15 Казка-мюзикл від ТНЕУ «Сніговик повертається»
10.30 Блага звістка з Ріком Реннером
11.00 «Про нас»
11.30 Дім книги
12.00 «Школа домашнього комфорту»
12.30 М/ф «Різдвяна казка»
13.00 НОВОРІЧЧЯ!
18.00 Наші вітання
19.00 «Колядуймо разом люди», святковий концерт в катедрі
20.10 «Соло»
21.00 ТНЕУ вітає з Новим роком та Різдвом
23.00 Х/ф «Різдвяна втеча-1»
00.40 Час-Тайм

### ICTV

05.00 Х/ф «Копальні царя Соломона»
06.45 «Що? Де? Коли?»
07.50 Дивитись усім!
08.35 Я зняв!
11.10, 13.00 Т/с «Містер Хутен і леді»
12.45 Факти. День
18.45 Факти. Вечір
19.15 Дизель-шоу. Новорічний концерт
23.30 Х/ф «Вигнанець»

### СТБ

06.10 «ВусоЛапоХвіст»
08.05 «Караоке на Майдані»
09.00 «Все буде смачно!»
10.20 «Україна має талант!-6»
15.50 Х/ф «Вечори на хуторі поблизу Диканьки (Ніч перед Різдвом)»
17.05 Х/ф «Прилетить раптом чарівник»
19.00 Х/ф «Тато напрокат»
23.00 Х/ф «Моя мама — Снігуронька!»
00.45 Х/ф «Формула кохання»

### НОВИЙ КАНАЛ

06.00 М/с «Турбо»
07.00 М/с «Історії Тома й Джеррі»
07.20, 10.20 Ревізор
13.10 Страсті по ревізору
16.00 Половинки-2
17.45 М/ф «Феї»
19.25 Х/ф «Будинок із приколами»
21.00 Х/ф «Річчі-багатій»
22.50 Х/ф «Швець»
00.50 Х/ф «Між небом і землею»

### «УКРАЇНА»

06.30, 15.00, 19.00 Події
07.10 Зірковий шлях
09.15 Т/с «Нахаба»
13.00, 15.15 Т/с «Назавжди»
17.00, 19.30 Т/с «Провінційна муза»
21.20 Х/ф «Снігуронька для дорослого сина»
23.10 Музична платформа. Концерт
01.15 Т/с «І падає сніг...»

### ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «На часі»
10.55, 19.26, 21.26 Погода. Анонси
11.00, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.15 «Думки вголос»
11.30 «Веселе Різдво»
11.50 «Колядує Тернопілля»
14.30 «Удосвіта»
14.55, 20.30 «Вишневі усмішки»
15.00 «Arte, viva!»
15.30 «Різдво Христове на Буковині»
16.00 «У країні Мультляндії»
17.00 «Назбиране»
17.15 «Хочу бути...»
17.35 «Казки запорозькі від Санька Сита»
17.45 Соціальна реклама
18.00 «Не перший погляд»
18.20 «Подорож гурмана»
19.00, 21.00 «Панорама подій»
19.30 «На відстані душі»
20.00 «Спортивні меридіани»
20.15 «Словами малечі про цікаві речі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.30 «Поклик таланту»

### ІНТЕР

05.20 Мюзикл «Вечори на хуторі біля Диканьки»
07.00, 20.00 «Подробиці»
07.40 М/ф «Різдвяні казки»
09.00 Пряма трансляція Різдвяної літургії
11.00 Х/ф «Операція «И» та інші пригоди Шурика»
12.50 Х/ф «Діамантова рука»
14.45 Т/с «Жереб долі»
18.00 Концерт Злати Огнєвіч «Моя історія»
20.30 Х/ф «Піти, щоб залишитися»
22.30 «Добрий вечір на Інтері»
23.20 Х/ф «Як же бути серцю»

**• На замітку**

# Що на свята дарувати

**Свята вже зовсім близько. Ви вже придбали подарунки? Ні? Що ж краще подарувати на Новий рік? І як вибрати подарунок корисний, цікавий та оригінальний? Як витратити гроші тільки на потрібні й корисні речі?**

**1. Не спокушайтеся знижками.** Вирушаючи за покупками, беріть із собою суму, необхідну для покупок за списком. Ретельний розрахунок і ощадливість допоможуть вам заощадити значну суму.

**2. Не забудьте запланувати в бюджеті додаткові витрати** — незабаром Новий рік і Різдво. Розплануйте, що й кому з друзів і близьких ви збираєтеся подарувати. Це допоможе уникнути великих і непередбачених витрат.

**3. Постарайтеся не вла- зити в кредити.** Фінансові експерти кажуть, що в середньому при покупці товару за допомогою кредитної картки ви платите на 30% більше, ніж при покупці того ж товару готівкою. Річ у тім, що коли приходити в магазин з готівкою, легше контролювати витрати, оскільки можна візуально контролювати кошти. Якщо гроші закінчилися, то вам уже нічого витрачати — розвертаєтеся і йдете з магазину. А кредитна картка може вас там затримати.

**4. Робіть покупки відпо- відно до ваших доходів.** Вам ще не набридло купувати якісь товари тільки тому, що вони подешевшали? Подумайте двічі, перш ніж заходити на черговий розпродаж.

**5. Не заохочуйте своє марнославство.** Деякі люди намагаються видатися щедрими, багатими, успішними або просто прагнуть самоствердитися за допомогою свого гаманця.

**6. Не тринькайте гроші.** Щире бажання допомогти близькому — це добре й правильно. Розумна добродійність прикрашає людину. Але якщо ви не мільйонер, то вчіться й у цьому себе обмежувати. Усіх ощасливити не зможете, це й не потрібно. Зосередьтеся на ваших близьких, друзях і найважливіших для вас людях. Допоможіть їм, у міру сил допомагайте іншим. Та й про себе не забувайте, адже все добре в міру.

**7. Дотримуйтеся етики та етикету подарунків.** Пам'ятайте, що у відповідь на подарунок, зроблений вам, ви не зобов'язані дарувати річ, еквівалентну за вартістю вашому презенту. Просто даруєте те, до чого лежить душа і що дозволяє ваш гаманець.

**8. Якщо маєте змогу, користуйтеся Інтернетом.** Перш ніж йти до магазину, зайдіть в Інтернет і почитайте споживчі огляди. Порівняйте ціни, почитайте відгуки. Запитайте на форумах, що краще і вигідніше. Це допоможе зробити правильний вибір.

**9. Не тягніть із подарунками до останньої хвилини.** Заздалегідь визначіться з тим, що й кому ви будете дарувати. Якщо ліньки ходити по магазинах і вибирати — пошукайте в Інтернеті й замовте подарунки, що сподобалися. У цьому є ще один плюс — товари у віртуальних магазинах продаються дешевше, ніж у звичайних.

**10. Не витрачайте гроші на дурні подарунки.** Краще влаштуйте з них оригінальне новорічне багаття.

*Хто вміє дарувати, той вміє жити/ Французьке прислів'я*

● **За Новий рік!**

*Нехай у новому році наше життя буде чисте, як крапля джерельної води, а щастя грайливе, як шампанське в цьому кришталевому келиху!*

*Нехай у новому році ми будемо в злагоді з усіма, і насамперед — із самими собою!*

*Одного чоловіка запитують:*

*— Чому ти носиш взуття на два розміри менше?*

*Той відповідає:*

*— Навмисно. Дружина в мене некрасива. До того ж зла. Готує погано! Син — двієчник! Теща — відьма!.. Єдина радість у житті — коли я ввечері... знімаю взуття!*

*Тож випиймо за те, щоб у новому році в нас були й інші радощі!*

*Піднімемо келихи за те, щоб проводи старого року відрізнялися від проводів поїзда на вокзалі: поїзд, що відходить, забирає друзів і коханих, а рік, що йде, принесе нам їх! Вип'ємо ж за те, щоб так було завжди!*

*Один мудрець сказав: «Найдивніше в людині те, що вона іноді засмучується через втрачене становище, а що минає її життя, то це її не засмучує». Вип'ємо ж за те, щоб яскраво і з користю минав кожен день нового року.*

*Я хочу випити за те, щоб після дванадцятого удару годинника наше найкраще в минулому році стало найгіршим у році наступному!*

**Діти мріють потрапити у казку? Зробіть їм подарунок — перетворіть оселю у казковий палац. Малюки із задоволенням допоможуть вам.**

# Дітям потрібна казка!

КОРОЛІВСЬКІ ПІДВІСКИ

Зробити таку підвіску буде нескладно. Потрібно тільки прикрасити металеве кільце скляними кульками і підвісити до нього на стрічках печиво. Використовуючи стрічки, підвісьте композицію під стелею.

ВІКНО У КАЗКУ

Прикрашаючи дім, особливу увагу зверніть на вікна та штори. Зробити їх ефектними зовсім не складно. Головне, щоби обрані прикраси були стильними і вписувалися в інтер'єр. Штори можна прикрасити бантами на стрічках. А можна взагалі без них обійтися, підвісивши на вікно електричну гірлянду і хаотично прикріпивши до неї ялинкові прикраси. Головне, щоби усе підходило за стилем. Правда, нагадує ляльковий палац?

ЯЛИНКА-ЯЛИНОЧКА

Ви вирішили не встановлювати велику ялинку в центрі кімнати? Причин для відмови від великого живого дерева може бути безліч: у домі мала дитина, неслухняний собака, мало місця чи вам хочеться чогось незвичного. Не позбавляйте себе і свою сім'ю свята і пам'ятайте: із будь-якої ситуації можна знайти вихід.

✔ Накиньте на ялинку фрагмент рибальської сітки, і безпека вашим домашнім буде забезпечена. Здивованим гостям поясніть, що це наймодніше дизайнерське віяння-2006.

✔ Ніжний і дивний вигляд має композиція, якою буде задоволений і мешканець малогабаритної квартири, і новоспечений член партії із захисту довкілля. Вам не доведеться спочатку фінансово підтримувати «безсердечних» продавців живих дерев, а потім тягти цей вантаж на собі. Просто підніміть із землі кілька сухих гілочок хвої і покладіть їх у вазочку. Прикрасьте маленькими кульками і блискучими стрічками.

✔ Якщо ваша дитина ще ходить під стіл пішки, але чудово розуміє, що таке ялинка, то обов'язково встановіть невелике деревце на високій стійкій тумбочці. Прикрасьте ялинку веселими м'якими іграшками, і дитина буде, з одного боку, задоволеною, а з другого — цілою і неушкодженою.

✔ Витніть із зеленого паперу 10—20 ялиночок (все залежить від того, яку гірлянду ви задумали) і склейте їх спочатку спинками попарно, а потім гілочками одну з одною. До першої і останньої ялинок приклейте нитки і прикрасьте скромними красунями свою оселю.

✔ Із тонкого оксамиту витніть по дві ялиночки однакової форми. Зшийте їх, залишаючи невеликий отвір, щоби наповнити сувенір ватою чи синтепоном. Пришийте «стовбур», розшийте тканину бісером і прикрасьте стрічечками. Хай дітки зроблять такі подаруночки для своїх друзів. Море задоволення вам гарантовано.

**Ялинка з фруктами.** В якості прикрас слугуватимуть яблука, апельсини, мандарини. Фрукти підвішують на довгих нитках. Домінує один вид фруктів, інших має бути вдвічі менше. Мінуси таких прикрас — недовговічність, плюси — прикраси можна швидко з'їсти.

**Цукеркова ялинка.** Прикрашають цукерками в яскравих блискучих обгортках. У цукерки можна вкласти записочки з побажаннями на Новий рік. Така ялинка найбільше сподобається діткам. Краще прикрасити не всю ялинку, а кілька гілок, чи маленьку ялинку, спеціально для дітей.

**Комп'ютерна ялинка.** Головна прикраса — підвішені на довгих нитках CD-роми. Решту доповнення — дискети, «миші», яскраві шматки кабелю.

**Ретро-ялинка.** Знадобляться мандарини, волоські гріхи, яблука, цукерки, шоколадні зайці, медалі, льодяники, хлопавки.

**У стилі мінімалізму.** Її прикрашають однією чи кількома дуже красивими кульками.

● Про всяк випадок

## ЗАСОБИ ВІД СП'ЯНІННЯ

✔ Перед застіллям, аби не сп'яніти, наваріть рідкої рисової каші, покладіть у неї 100 г вершкового масла і з'їжте.

✔ Можна вжити суміш із 2 ст. л. трави бегонії і 1 ст. л. маслинової олії. За відсутності цієї трави можна випити 1 ст. л. маслинової олії натщесерце.

✔ Камінь аметист, якщо його носити постійно при собі, перешкоджає сп'янінню.

✔ Перед застіллям добре випити міцного чаю або каву з лимоном, а найкраще — сире яйце. Корисно з'їсти столову ложку масла або щось з олією.

✔ В жодному разі перед гостиною не їжте гречаної чи вівсяної каші — сп'янієте моментально.

✔ Закушуйте спиртні напої огірками або ж чимось соленим.

✔ Вино слід вживати перед горілкою, білі вина — перед червоними.

✔ Щоб зранку не мучило похмілля, випийте склянку молока чи молочний коктейль, з'їжте два банани. Підійде також салат із капусти.

## НАРОДНІ ЗАСОБИ ПРОТВЕРЕЗІННЯ

✔ 5—6 крапель нашатирного спирту розвести у склянці холодної води і випити. Якщо хтось п'яний, як чіп, то силоміць розкрити йому рот і влити суміш.

✔ Покласти п'яного на спину і прикласти долоні рук до його вух. Швидко і сильно терти обидва вуха. Приплив крові до голови приведене п'яного до тями через 1 хвилину.

## ЧАЙ

Щоб не захмеліти, можна випити склянку добре завареного з м'ятою зеленого або чорного чаю. Після вживання алкоголю повторити чаювання. Сп'яніння невдовзі минає.

## КАВА ЧОРНА

Перед застіллям випити чашку добре завареної чорної кави з лимонним соком або скибочкою лимона. Опісля — цю процедуру повторити. Сп'яніння швидко минає.

**Стародавні римляни,** борючись із похмілля, їли совині яйця, запечені баранячі легені і дзьоби ластівок.

●

**Італійці** вигадали свій метод — натирати половинками лимона пахви. Вони переконані, що це бадьорить.

●

**Мексиканці** ж готують спеціальний гострий збуджувальний суп, **англійці** віддають перевагу кашам (вівсянці), а **монголи** їдять засушені очі барана.

● Люстерко

# Краса нашвидкуруч

**Скоро Новий рік, а вам так хочеться бути неперевершеною у святкову ніч! Спробуйте самостійно зробити макіяж для вечірки.**

ПІДГОТОВКА ДО МАКІЯЖУ

Очистіть личко та шию за допомогою косметичного молочка і тоніка. Якщо у вас суха шкіра, змастіть її зволожувальним кремом і дозвольте йому всмоктатися. Після цього рівномірно нанесіть на обличчя тональний крем чи рідку основу під макіяж (тональний крем можна замінити пудрою). Це необхідно для того, щоби приховати дрібні недоліки шкіри і надати їй гарного матового відтінку. Поверх тонального крему великим пензликом нанесіть розсипчасту пудру.

БРОВИ ТА ОЧІ

Олівцем акуратними штрихами надайте бровам бажаної форми і розчешіть їх щіточкою. На повіки замість основи нанесіть білий хайлатер. Макіяж виконують від світлого до темного, до того ж усі темні тони наносять наприкінці. За основний колір візьміть всі відтінки золотого — у новорічну ніч він буде доречним.

Нафарбуйте вії: нанесіть туш, дайте їй трохи висохнути і обов'язково нанесіть ще один шар.

ОСТАННІ ШТРИХИ

Залишилося нафарбувати губи. Для цього вам знадобиться помада і контурний олівець, щоби вона не розтікалася. Помаду найліпше наносити спеціальним пензликом. Якщо ви користуєтеся блиском, то від олівця ліпше відмовитися.

В останню чергу нанесіть рум'яна (якщо колір вийшов надто інтенсивним, пом'якшіть його світлою пудрою), а також блискітки, які можуть бути, наприклад, легким акцентом біля зовнішнього кутика ока. Сміливо використовуйте аплікації із декоративних камінців.

● **Красуням на замітку**

# У чому зустрічати 2017-й?

**Господарем 2017 року буде Червоний, або Вогняний Півень. У східному календарі цей птах зображений яскравим, витонченим, а іноді навіть пихатим. Про це не можна забувати, прикрашаючи до свята оселю, купуючи подарунки, складаючи меню на новорічний бенкет. Не менш важливо підібрати святкове вбрання для зустрічі Нового року.**

Щодо кольорів, то як основний колір — червоний, так і його похідні, добре поєднуються із блискучими світло-сріблястими або світло-золотистим аксесуарами. Півень – птах строкатий, тому не образиться, якщо для свята ви виберете й інші кольори. Головне, щоб вони були яскравими.

У підборі наряду для зустрічі Нового року дівчатам варто дотримуватися одного важливого правила — «максимум вогняних відтінків, мінімум штучних матеріалів».

## Колірна палітра

Неважко здогадатися, що святковий наряд повинен бути витриманий в яскравій колірній гамі, бажано, в червоній. Червоний колір чудовий і самодостатній. Одягнувши пурпурову або яскраво-червону сукню, жінка не залишиться без уваги і захоплення протилежної статі. Однак при покупці наряду потрібно відштовхуватися від кольоротипу зовнішності й шукати свій відтінок цього екстравагантного і сміливого кольору, а їх, як відомо, аж 26.

Не менш затребуваними стануть оранжевий, жовтий, коричневий, фіолетовий, білий, смарагдовий, бірюзовий, ну і, звичайно ж, золотий і сріблястий.

Якщо у вашому гардеробі немає одягу подібних відтінків, не турбуйтеся! Червона квітка у волоссі або малинове намисто чудово впораються із цим завданням. Червоні туфлі або сумочка — теж варіант.

## Стильна асиметрія

Сукні асиметричного силуету завжди привертають увагу і 2017 року вони по праву займають перше місце. У колекції вечірніх нарядів чимало подібних моделей, які є втіленням найсміливіших дизайнерських рішень, чи то буде нерівний поділ спідниці, рукав або бретельки на одне плече. Асиметрія може бути не тільки в крої, але і в декорі, прикрасах, орнаменті.

Яке вбрання Вогненний Півень не схвалить

Ні для кого не секрет, що Півень побоюється всіх тварин родини котячих, тому на святковій сукні не повинно бути жодних принтів, що навіть віддалено нагадують вусатих хижаків. Тобто леопардові й тигрові теми краще відкласти до кращих часів.

*Якщо часто піднімати келих за чиєсь здоров'я, то можна підірвати своє*

● Смішного!

**— Цей Дід Мороз все переплутав, — каже призовник.**

**— А що трапилося?**

**— П'ятнадцять років тому я попросив його подарувати мені військову форму і тільки тепер її отримав.**

* * *

**Марія Іванівна розпинається перед п'ятим «В»:**

**— Який це час: «він прибирає, вона прибирає, ти прибираєш...»?**

**Вовочка замислено:**

**— Мабуть, передноворічний.**

* * *

**Святкування Нового року — це вечеря, яка закінчується сніданком...**

* * *

**— Скільки тобі років?**

**— Не знаю...**

**— А скільки разів дивився фільм «Іронія долі, або З легкою парою»?**

**— Ну, разів 20.**

**— Значить, тобі 20 років.**

* * *

**Студент завалив сесію. Телеграфує мамі: «Мамо, вигнали з інституту, підготуй тата».**

**І одержує відповідь: «Тато готовий, підготуйся сам!».**

* * *

**У студента два свята — Новий рік і щодня!**

* * *

**— Тату, дай 500 гривень.**

**— Навіщо?**

**— Та на чотири поміняю.**

**— Це за яким курсом?**

**— З філософії...**

* * *

**— Новий рік — це свято, коли батько переконує дітей, що він Дід Мороз, а дружину — що ні.**

* * *

**Оголошення в газеті: «Пані та панове! Зробіть для своїх дітей Новий рік незабутнім, запросіть до себе Діда Мороза!».**

**P.S. Панове, не обділіть і себе у цей вечір — запросіть Снігуроньку.**

* * *

**Три стадії дорослішання чоловіка:**

**1) він вірить у Діда Мороза;**

**2) він не вірить у Діда Мороза;**

**3) він — Дід Мороз.**

* * *

**31 грудня ввечері підходить син до мами і каже:**

**— Давай, коли буде ввечері половина дванадцятої, будемо кричати: Новий рік! Новий рік!**

**— То навіщо?**

**— А нехай наші сусіди думають, що до нас новий рік раніше прийшов.**

* * *

**Приходить Дід Мороз до психіатра і каже:**

**— Лікарю, допоможіть! Я в себе не вірю!..**

# Сценарій вертепу «Божі пастушки»

**Дійові особи:** 4 пастушки і Ангел.

*Пастушки й Ангел входять на подвір'я і колядують під вікном або в сінях:*

«Радісна новина
ввесь світ звеселила, (2)
Україну срібна зоря
ясно освітила.
Ясно освітила
й стала гомоніти: (2)
Радуйтеся, веселіться,
українські діти!»

*Дають знак дзвінком і входять до хати, Ангел іде попереду.*

**Ангел:**
Мир і спокій тому дому,
Тут не буде місця злому!

**Пастушок 1:**
Слава Богу, добрі люди,
Хай добро тут з вами буде!

**Пастушок 2:**
Добрі маємо новини
Для дорослого й дитини!

**Пастушок 3:**
Ввесь світ нині звеселився,
Бо Син Божий народився!

**Пастушок 4:**
В Вифлеємі між бидляти,
Ми ходили оглядати...

**Ангел:**
Я дізнатись рад би дуже,
Хто такі ви, милі друзі!

**Пастушок 1:**
Ми маленькі пастушки,
Що пасемо овечки.

**Ангел:**
А звідкіль? З якого роду?

**Пастушок 2:**
З українського народу.

**Ангел:**
Красний є, як Божий рай,
Український рідний край.
А хто вам сказав новину
Про Вифлеємську Долину?

**Пастушок 3:**
Як ангели заспівали,
Ми всі разом про те знали.

**Пастушок 4:**
До яскині поспішили,
Богові поклін зложили.

**Ангел:**
Я вас бачив, любі діти!
Ви пишались там, мов квіти!

**Пастушок 1:**
І тебе я пам'ятаю,
Ти один з Ангелів раю!

**Пастушок 2:**
Ми тебе на хмарах вздріли
Поміж тими, що ясніли!

**Ангел:**
Так, і я там був між ними,
Побратимами ясними,
Та сюди я завітав,
Бо Ісус так наказав:
— Хай один із вас, Ангели,
Злине в українські села,
Щоб його могли уздріти
Милі українські діти!
Щоб сказали, що бажають,
Може, в серці смуток
мають!

**Пастушок 1:**
О, як красно, як чудово!

**Пастушок 4:**
Що за щире Боже слово!

**Ангел:**
То скажіть, хто що бажає,
Хай Ісусик про те знає.

**Пастушок 1:**
Я бажаю щастя й долі,
Добра в хаті і на полі
Своїм родичам, батькам,
Своїм сестрам і братам!

**Пастушок 2:**
Щоб і наші господарі
Мали з неба щастя в дарі,
Щоб усе велось віднині
Нашій любій господині!

**Пастушок 3:**
Щоб були здоров'я й сила,
Щоб їм нива зародила,
Повно щоб було в коморі,
Та й достатньо на оборі!

**Пастушок 4:**
Хліба щоб не бракувало,
І на переднівок стало!
Щоб у будні та й неділі
Були діти чисті, білі!

**Пастушок 2:**
І щоб рідна школа була,
Й щоб недоля нас минула,
Щоб все лихо відвернути
Й гаразду ще всім добути.

**Пастушок 3:**
Я в Ісуса ще попрошу,
Щоб нам вдачу дав хорошу,
Й щоб зазнали в цілім світі
Честі українські діти!

**Пастушок 4:**
Українському народу
Дай Бог щастя і свободу,
Для народу і для краю
Сили і добра бажаю!

**Ангел:**
Станеться по вашій волі,
Ще діждете щастя й долі,
Правда кривду переможе!
Вислухай їх просьби, Боже!

*Всі колядують:*
Слава Богу, слава,
За слова зичливі.
Як Ісусик буде з нами,
Будемо щасливі!

**Юрій Шкрумеляк.**
hram.lviv.ua.

● Слово про слово

## ВИФЛЕЄМ ЧИ ВІФЛЕЄМ?

Назву міста, де народився Ісус Христос, пишуть здебільшого Віфлеєм або Вифлеєм. «Марія сина привела /І в Віфлеєм з малим пішла...» — читаємо в Т. Шевченка. Також Віфлеєм знаходимо в Святому Письмі в перекладі І. Огієнка (Іларіона),наприклад, Матв. 2.1: «...народився Христос у Віфлеємі Юдейськім...»), а в перекладі Івана Хоменка — Вифлеєм («...Ісус народився у Вифлеємі Юдейськім...») Тут і замість Матвія — Матей.

Із творів сучасників: «Там вибрали якогось чоловічка / і думають, що це вже Вифлеєм. / Ще й прізвище хороше — Заплюйсвічка. / Отак одне одного й заплюєм» (Л. Костенко).

То як правильно? Відомий мовознавець Катерина Городенська зазначає, відповідно до правила, за яким у відомих біблійних власних назвах рекомендовано вживати и після будь-якого приголосного (див.: Німчук В. В. Проблеми українського правопису XX — початку XXI ст. — К., 2002. — С. 67), її потрібно писати Вифлеєм, так і алилуя.

Зрідка трапляється ще одна назва — Віфлієм, що є, очевидно, віддзеркаленням її російської вимови.

Отже, українською мовою правильно вживати Вифлеєм.

**Підготувала Вікторія Осіпова.**

● А ви знали?

## ЯК ВИНАЙШЛИ СКЛЯНІ ЯЛИНКОВІ КУЛЬКИ

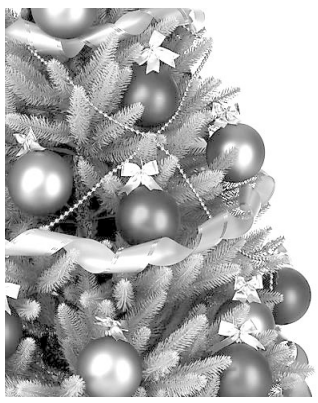
**У давнину найбільш популярними ялинковими прикрасами були яблука як нагадування про біблійну історію про «заборонений плід» та гріхопадіння Адама та Єви.**
**Яблука часом розмальовували і покривали позолотою. Згодом яблука замінили скляні кульки.**

Існує версія про те, що якогось року в XVII, а, може, XVIII столітті у Франції чи в Німеччині не вродили яблука, отже, не було чим прикрашати різдвяне деревце. Саме тоді з'явилися скляні кульки як символ яблук.

Також відоме твердження, що першу ялинкову кульку було зроблено в XVI столітті у Саксонії.

Так це чи ні, але достеменно відомо, що заводським способом вперше скляні кульки почали виготовляти у німецькому місті Лауш у 1848 році. Ці ялинкові прикраси були з грубого скла, важкі, зсередини покривалися свинцем чи ртуттю, а ззовні прикрашалися блискітками або розмальовувалися воском. Виготовляли кульки також із кольорового скла та покривали їх лаком.

У 1867 році виробництво ялинкових кульок удосконалилося: скло стало тоншим, небезпечний свинець замінився сумішшю нітрату срібла та солодкої води, кульки можна було видути будь якого розміру, крім кульок можна було створити і скляні фігурки пташок, виноградні грона, глечики, навіть сопілочки, які могли звучати. Усі ці вироби покривалися золотим і срібним порохом.



*Відповіді на сканворд «Бокс», надрукований 22 грудня*

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | З | | П | | | А | | О |
| С | О | Н | А | Т | А | | | Б | О | К | С |
| | Ч | А | С | | Н | А | К | А | Т | | Т |
| | Е | Л | І | Т | І | С | | Ш | А | Ф | А |
| | Р | А | Д | | Н | А | Б | И | В | А | Ч |
| | Е | В | К | Л | І | Д | | Д | А | Т | А |
| Е | Т | Н | А | | | | | З | | У | |
| | | И | | | | | | Е | М | М | А |
| А | Р | К | А | | | | | | А | | Л |
| | А | | З | | | | | Я | Р | К | А |
| | Б | О | Б | І | Н | А | | | І | О | Н |
| | А | Б | У | | | В | А | Л | У | Н | |
| | Т | О | К | А | М | А | К | | П | О | Л |
| | К | Р | А | С | А | | К | В | О | Т | А |
| М | А | К | | С | Я | Б | Р | | Л | О | Х |
| | | А | Р | А | К | | А | Л | Ь | П | И |

● **Поміркуйте на дозвіллі**

## Сканворд «Новий рік»

Домашня газета
Свідоцтво ТР № 324.
Передплатний індекс 23763
Видавець — пресова агенція «Вільне життя»
Газета виходить раз на тиждень

Віддруковано ТзОВ «Терно-граф», м. Тернопіль, вул.Текстильна, 18, тел. (0352)52-28-97, Замовлення №4863. Тираж 23434

**Адреса редакції:** м. Тернопіль, вул. Гетьмана Сагайдачного, 9, 46001, тел. 25-45-48, 25-48-96
Свіжий номер «Домашньої газети» — у pdf-форматі на сайті vilne.org.ua

**Відповідальна за випуск Віра Касіян.**
Використано матеріали вітчизняних і зарубіжних періодичних видань, тексти і фото з інтернету.