

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ! Програма телебачення

Домашня Газета

Ціна 1 грн 50 коп

#17(784) 27 квітня 2017 року

● Від головного болю
ПРОСТО, ШВИДКО, ДОСТУПНО

✓ Зняти приступ мігрені допомагає масаж голови, починаючи з чола і ведучи обома руками до потилиці.

✓ Гарний ефект дає втирання у шкіру голови вершкового масла, змішаного з порошком кориці.

✓ Якщо приступ мігрені почався на ґрунті нервової перевтоми — з'їжте оселедець!

✓ Позбутися постійних головних болів допоможе такий засіб: розбити у склянку свіже яйце, залити його доверху киплячим молоком, швидко розмішати й випити. Так робити кілька днів підряд, особливо при перших симптомах приступу, що наближається, болю.

✓ Столову ложку квіток конюшини лугової заварити склянкою окропу, настояти годину, процідити. Пити по півсклянки 3 рази на день.

✓ Сік свіжої картоплі пити по чверті склянки 2 рази на день при систематичних головних болях.



✓ Опустити обидві руки з ліктями в дуже гарячу воду й тримати так, поки біль припиниться, увесь час підливаючи гарячу воду.

✓ Нюхати сухе терте листя й суцвіття матерінки звичайної.

✓ Прикладати до хворої ділянки голови свіжі листки капусти білоголової або бузку звичайної.

✓ Допоможуть гарячі ножні ванни, гарячі компреси на голову, туге стягування голови, гаряче питво.

✓ Покласти у вухо тканину, змочену соком червоного буряка або цибулі.

✓ Тим, хто потерпає від головного болю будь-якого походження, рекомендується носити на шиї, не знімаючи, низку натурального жовтого янтарю.

✓ Зробити міцну заварку зеленого або чорного чаю із щіпкою м'яти й випити склянку такого чаю. Через 10—15 хвилин головний біль мине.

РЕЦЕПТИ ПРИГОТУВАННЯ СИРУ

3

3 днем Ангела!

Сьогодні іменини Мартина, Остапа, завтра — Василини, Анастасії. 29 квітня з днем Ангела вітайте Галину, Ірину, Ярину, Леоніда, 30 — Семіна, Андрія, 1 травня — Віктора, Северина, 2 — Івана, 3 — Марію, Іванну.

2

Лисієте? Загляньте в холодильник!



ЯКЩО РОЗСАДА ПЕРЕРОСЛА

4

Ладан — ліки для душі



Аромат ладану лікує душевний біль, дарує людині відчуття спокою і захищеності. А ще ладан пригнічує розмноження мікробів в повітрі, у воді і, головне, — в організмі. У чому ж секрет цієї речовини?

● А ви знали?

дану. Результат їх вразив: ладан виявився найпотужнішим імуностимулятором.

Ось і виходить, що коли священнослужителі обкурювали ладаном хворих, дим, уособлюючи світлі сили, заповнював простір

кімнати. У медичному сенсі — вбивав віруси і хвороботворні бактерії.

Найдрібніші частинки, потрапляючи через легені в організм, справляють неймовірний оздоровчий ефект. У димі ладану містяться речовини, які долають стрес, допомагають впоратися з нервовим виснаженням, панічними атаками і безсонням.

Аромат ладану зміцнює пам'ять. В епоху Середньовіччя вірменський лікар Амірдовлат Амасіаці писав: «Своєю гарячою і сухою природою ладан зміцнює розум і виликовує забудькуватість». Даоси рекомендували ладан як засіб, що продовжує життя.

На Русі в монастирях для зміцнення здоров'я здавна пили воду, настояну на ладані. Обкаджуючи ладаном, лікували хворих, одержимих бісом. Адже ладан, як і молитва, — більшою мірою ліки для душі, ніж для тіла. Смола при високих температурах вивільняє біокатализатори, які полегшують розширення свідомості.

● **Без хімії**

Смокче соки попелиця

Ми вже неодноразово друкували матеріали про засоби боротьби зі шкідниками садових і городніх культур. Нині мова про інсектицидні рослини, які в народі здавна застосовують проти шкідників, зокрема попелиць.

Кульбаба лікарська

Свіжий, щойно приготовлений розчин застосовують не тільки проти попелиць, а й проти кліщів та мідяниць. 200—300 г подрібненого коріння або 400 г свіжого листя залити 10 л теплої (40°C) води, настоювати 2—3 години і процідити.



Чистотіл

Також проти мідяниць і щитівок. 3—4 кг свіжих або 1 кг сухих рослин залити 10 л води і настоювати 24—36 годин.

Деревій

Також проти павутинних кліщів та мідяниць. 800 г добре висушених рослин подрібнити, запарити в окропі протягом 30—40 хвилин, довести обсяг до 10 л і настоювати ще 40 хвилин.

Глицю сосни

звичайної застосовують проти попелиць, мідяниць, яблуневої плодожерки, агрусової вогнівки. Для захисту суниць від сірої гни-

лі перед досяганням ягід ґрунт мульчують глицею, яка пригнічує збудників хвороби.

Щавель кінський

Проти попелиць на овочевих культурах, клопів. 300 г подрібнених коренів залити 10 л води, настоювати протягом 2—3 годин, процідити.

Лопух

Застосовують проти попелиць та листогризух гусениць на капусті, редисці, редьці. Третину відра подрібненого листя залити теплою водою (до верху) і настоювати 3 дні.

З попелицями можна боротися також за допомогою **тютюну, блекоти чорної, чорнобривців** та інших рослин. Але ми назвали ті, що ростуть скрізь і, як мовиться, є завжди під рукою.

Чи не найпростіший препарат проти попелиць — розчин господарського мила. У 10 л теплої води розчинити 200—400 г мила, профільтрувати Після цього використовувати.

● **Їжа як ліки**

ЗМІЦНЮЄМО ПАМ'ЯТЬ

✓ 10 шматочків засушених яблук чудово знімуть розумову перевтому.

✓ Їжте щодня відварену картоплю з олією — ця страва підживлює клітини головного мозку.

✓ Якщо щодня їсти смородину чи пити морс із неї, то зміцниться пам'ять (чи стане кращою) і з'явиться кмітливість. Тільки порція має бути помірною!

✓ 100 г родзинок та 2 волоські горіхи потрібно подрібнити і добре перемішати — така їжа дає змогу впоратися з розумовим навантаженням та виснаженням.

✓ 100 г натертої моркви з невеликою кількістю родзинки чи подрібнених волоських горіхів, присмачені сметаною, поліпшують кровообіг і зміцнюють пам'ять. Їжте такий салатик через день.

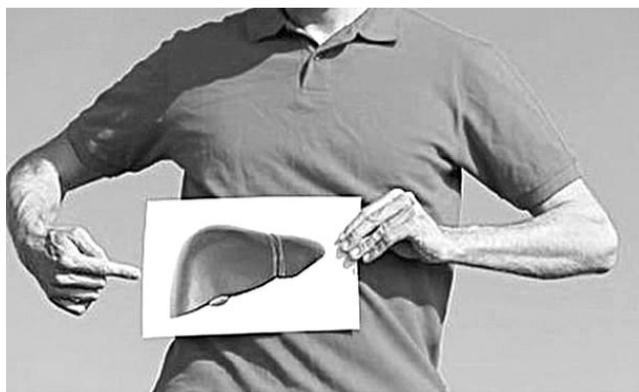
✓ Два запечені яблука змішати зі 100 г сиру, їсти на сніданок через день.

ПОГОДА на тиждень
За даними мережі Інтернет

	Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 27 квітня	+10 / +23	без опадів	півд.-зах., 6	14.25
п'ятниця, 28 квітня	+12 / +22	без опадів	півд., 5	14.28
субота, 29 квітня	+11 / +13	дощ	півн.-зах., 5	14.32
неділя, 30 квітня	+6 / +13	дощ	півн.-сх., 4	14.35
понеділок, 1 травня	+7 / +17	без опадів	зм. напр., 4	14.38
вівторок, 2 травня	+7 / +18	без опадів	зм. напр., 3	14.41
середа, 3 травня	+8 / +18	без опадів	півд.-сх., 4	14.45

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

П'ять ранніх ознак проблем з печінкою



Мабуть, найголовніший орган у нашому тілі, який відповідає за здоров'я і життєву силу загалом, — це печінка. Ми живемо в середовищі, повному токсинів і в повітрі, і в їжі. І з усіма цими отрутами доводиться справлятися саме печінці.

● Сам собі діагност

насторожити поява висипу з маленьких червоних цяток на шкірі.

3. Потемніння сечі. Причин, чому сеча може змінити колір і мати різкий неприємний запах, в основному, дві: або ви п'єте надто мало води, або у вас проблеми з печінкою.

Зверніть також увагу на свій стілець: фекалії не повинні бути «чорними» або

містити криваві виділення.

4. Зміни в черевній ділянці. Тут потрібно звернути увагу на два основні симптоми:

- а) хронічні спазми в нижній частині живота;
- б) відчуття «загазованості» і підвищеного тиску в животі.

У підсумку це призводить до накопичення в організмі зайвої рідини, а потім може

дати ускладнення і на легені.

5. Хронічна втома і слабкість. Будь-який із цих симптомів, особливо в поєднанні з іншими, повинен бути сигналом до того, щоб негайно звернутися за медичною допомогою. З печінкою як з раком: чим раніше ви виявите проблему, тим швидше і простіше зможете її усунути.

● Не дрібниці

Лисієте? Загляньте в холодильник!

До випадіння волосся може призвести безліч чинників. Але в першу чергу варто заглянути у свій холодильник: найімовірніше,



одна з причин того, що ваша розкішна шевелюра різко рідшає, міститься саме там.

У першу чергу, волоссяю необхідний білок, адже без нього неможливе утворення нових клітин. Для підтримки здорового стану і росту волосся необхідно скласти свій раціон так, щоб не менше 15% всіх калорій, які ви споживаєте за день, посту-

пали разом з білковою їжею.

Ще один важливий компонент — вуглеводи. Але не всі, а лише корисні. Вони містяться у свіжих фруктах, овочах, крупах і коричнево-му рисі, а ось цукор і мука до корисних вуглеводів не належать.

Не забувайте, що на стан волосся також впливають стрес і надмірні навантаження, позначаючись на засвоєнні вітамінів і мінералів.

● З бабусиною скрині

Рецидивний ревматизм

Усередину приймають відвар кореня лопуха (15 г сировини на 200 мл окропу) по 1 ст. ложці 4 рази на день перед їдою. Для зовнішнього лікування беруть 4—5 ст. ложок подрібненого коріння на відро води, кип'ятять і дають вичахнути до середньої температури.

У цьому ще теплому відварі намочують вчетверо складене простирадло, завширшки таке, щоб було на весь тулуб від пахов до щиколоток, відтискують його, але не зовсім, і швидко й тісно загортають ним хворого. Причому між ногами у хворого прокладають частину простирадла, щоб голі ноги не доторкалися одна до одної. Не давши простирадлу вихолонати, хворого треба так само вкрити й сухим простирадлом, а потім вовняною ковдрою.

Простирадло й ковдру закріплюють шпильками і залишають хворого на півтори—дві години в ліжку. Якщо він засне, то не будять його й не розкутують, аж поки він не прокинеться. Лікування цим способом рекомендується застосовувати лише раз на добу (краще на ніч) і через 6 днів треба робити перерву на добу. Курс лікування 3—4 тижні.

Таким способом лікують і застарілу екзему. Компреси треба ставити, поки на тілі, яке вже очистилося від екземи, не з'явиться легке висипання. Через 1—2 дні це висипання зникне, й лікування можна вважати закінченим. Тривалість лікування — 2—3 тижні.

хвилин з подальшим їх герметичним закупорюванням.

Найменше здуття кришки — причина для категоричної відмови від вживання в їжу вмісту даної банки. Якщо продукт викликає сумнів щодо якості, його слід прокип'ятити: кип'ятіння протягом 10 хвилин руйнує ботулотоксин. М'ясо при цьому має бути нарізане шматками завтовшки не більше 2 см.

Також необхідно категорично виключити придбані виготовлених у домашніх умовах консервів, в'яленої, копченої, солоної риби й інших продуктів харчування в місцях несанкціонованої торгівлі у приватних осіб.

У випадку появи перших симптомів захворювання (порушення зору: зниження його гостроти, «туман» або «сітка» перед очима, двоїння предметів; сухість у роті, порушення ковтання, мови, м'язова слабкість) — слід негайно звернутися до лікаря.

Пам'ятайте: хворобі легше запобігти, ніж лікувати її. Будь-яке отруєння не минає безслідно. Бережіть своє здоров'я і здоров'я близьких, а особливо дітей.

В. Свєрстюк, завідувач відділу епідеміології (спостереження) та профілактики неінфекційних захворювань ДУ «Тернопільський лабораторний центр МОЗ України».

Насправді здорова печінка цілком здатна впоратися з фільтрацією токсинів і виводити їх через сечу і кал. Але якщо ви постійно її перевантажуєте, самій печінці може знадобитися допомога.

Найнебезпечніші для печінки проблеми очевидні — це алкоголь, вірусні інфекції, атаки з боку певних хімічних речовин, жирна їжа у великій кількості.

Якщо печінка ослабне, вона трохи збільшиться в розмірах, набрякне і навіть може змінити колір. При цьому людина буде почуватися млявою, нездатною ні на чому сконцентруватися. Але як зрозуміти, чи все у вас в порядку?

Ось ранні ознаки проблем з печінкою.

1. Ви не можете схуднути, хоча «все робите правильно». Тобто ви можете займатися фізичними вправами, можете стежити за тим, щоб раціон був збалансованим, але вага все одно не зменшується.

Якщо з вами таке вже було або відбувається тепер, варто пройти обстеження — хоч би зробити ультразвукову діагностику печінки. Чим раніше ви це зробите, тим краще.

2. Зміни шкіри. Тут кілька основних ознак. По-перше, шкіра може мати жовтуватий відтінок. Це свідчить про підвищення білірубину — речовини, яке є причиною відомої всім з дитинства «жовтухи».

По-друге, запалення на шкірі, свербіж і її надчутливість — це теж ознака певних проблем з печінкою.

По-третє, вас повинна

● Зверніть увагу

Нагадаємо, ботулізм — гостра токсикоінфекція, викликана паличкою *Clostridium botulinum* та її токсином, що міститься в неправильно приготовлених і збережених продуктах. Захворювання реєструється повсюдно, окрім районів вічної мерзлоти. Слід пам'ятати, що наявність ботулотоксину в харчових продуктах не завжди змінює їх органолептичні властивості.

Збудники ботулізму поширені в природі. Вегетативні форми і спори виявляються в кишечнику різних домашніх і особливо диких тварин, водоплавних птахів, риб. Потрапляючи у зовнішнє середовище (грунт, мул озер і річок), спори довготривало зберігаються і накопичуються.

Практично всі харчові продукти, забруднені грунтом або вмістом кишечника тварин, птахів, риб, мо-

Торік в області зареєстровано 8 випадків ботулізму, з яких три випадки — у дітей. Захворюваність реєструвалася у Козівському, Збаразькому, Тернопільському районах і в Тернополі. Причиною отруєння були харчові продукти, виготовлені в домашніх умовах: у п'яти випадках м'ясні консерви, у двох — в'ялена риба, в одному — овочеві консерви. В березні-квітні нинішнього року вже захворіло на ботулізм три особи, всі дорослі, які вживали м'ясні консерви та паштет домашнього приготування.

жуть містити спори або вегетативні форми збудників ботулізму. Проте захворювання може виникнути тільки при вживанні тих, які зберігалися при анаеробних (без доступу кисню) або близьких до анаеробних умовах без попередньої достатньої термічної обробки. Це можуть бути консерви, особливо до-

машнього приготування, копчені, в'ялені м'ясні та рибні вироби, а також інші продукти, в яких є умови для розвитку вегетативних форм збудників та токсинотворення.

Найчастіше реєструються захворювання, пов'язані з вживанням м'ясних консервів, паштетів, грибів домашнього консервування, копченої або в'яленої риби, бобових консервів. Ці продукти частіше викликають групові, «сімейні» спалахи захворювань.

Якщо інфікований продукт твердої консистенції (ковбаса, копчене м'ясо, риба), то в ньому можлива так звана «гніздова» інфікованість збудниками ботулізму й утворення токсинів. Тому трапляються випадки захворювання на ботулізм, коли не всі особи, які

вживали один продукт, хворіють. Нині переважають захворювання, викликані збудниками серотипів А, В або Е.

У питаннях профілактики ботулізму основним є дотримання чистоти сировини. Тому чим чистіше відмито городину перед консервуванням, чим ретельніше промита риба перед засолом, тим менша ймовірність потрапляння до продукту збудника ботулізму.

При домашньому консервуванні, особливо овочів, що містять мало природної кислоти, необхідно додавати за рецептурою оцтову, лимонну кислоти, тому що збудник ботулізму не любить кисле середовище. Важливо добре стерилізувати банки й кришки безпосередньо перед закладкою в них продуктів.

При консервуванні в домашніх умовах, особливо м'ясних і рибних продуктів, необхідно проводити так звану тиндалізацію (протягом двох діб прогрівати при температурі 100°C по 5 хвилин для переходу спор у вегетативну форму), після чого простерилізувати консерви при температурі 100°C — не менше 40—60



● На замітку

І ВУГРІ ЗНИКНУТЬ

Усім відомо, яка це неприємна штука — підліткові вугрі. Для бідолашних хлопців та дівчат вона може перетворитись на велику проблему, яка призводить до стресів і навіть трагедій. Ось цілком безпечний і помічний народний засіб. 100 мл картопляного соку змішати з чайною ложкою натурального меду (найліпше гречаного). Суміш накладати на обличчя щодня на 20—30 хвилин протягом двох тижнів.

Інший рецепт. Свіжі пелюстки білої лілеї залити у пляшці міцною горілкою (ліпше не «казенкою», а 60-градусним самогоном) у пропорції 1:1, настоювати два тижні в темному місці. Готовою настоянкою протирати шкіру перед сном. Тільки нехай юний пацієнт не надумавє цієї настоянки ковтнути — отруїться!

І МГ, І УЗД...

Побуває думка, нібито після 45 років жінка повинна регулярно проходити мамографію, бо, мовляв, ультразвукове дослідження молочної залози панн «у літах» уже не таке інформативне. Це не зовсім так.

Лікарі рекомендують жінкам після сорока п'яти проходити і мамографію, і УЗД. Адже на останньому ліпше видно одні структури, а рентгенологічно — інші, в тому числі зміни у вигляді скупчення мікрокальцинатів, тяжисті пєребудови структури залози, які становлять 30—40 відсотків усіх відомих видів непромацуваного раку і які можна не помітити під час УЗД. Тим більше, що мамографічні кабінети діють нині в багатьох лікарнях.

ПОЗІХАЙТЕ НА ЗДОРОВ'Я

Американські вчені заперечили поширену версію про те, нібито людина починає позіхати, коли їй нудно чи через втому. Насправді така дія виявилась вкрай корисною і навіть потрібною для нормалізації роботи одного з найважливіших органів нашого організму.

Під час експерименту науковці виявили: позіхання є біологічною функцією, завданням якої є... охолодження мозку.

Приплив холодного повітря, що виникає на фоні такої дії, сприяє теплообміну, пояснили спеціалісти. Крім того, завдяки роботі щелепних м'язів посилюється циркуляція крові в голові, що також позитивно впливає на головний мозок.

Зауважте: вчені пропонують розглядати часте бажання позіхнути як симптом порушення кровообігу в мозку й розвитку хвороб центральної нервової системи.

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

Готуємо сир у домашніх умовах

Сьогодні всі прагнуть споживати якісні продукти. Щоб отримати хороший, смачний, корисний і на 100% натуральний сир, його варто готувати власноруч. Виготовлення сиру в домашніх умовах сьогодні набирає великої популярності. Отож, готуємо різні види сиру в домашніх умовах за рецептами із сайту «Істи».

ТВЕРДИЙ СИР

1 кг домашнього кисломолочного сиру, 1,5 л молока, 1 ч. ложка соди, 1 ч. ложка солі, яйце, 100 г масла.

Сир залити молоком і поставити на маленький вогонь, варити до того моменту, коли сир стане в'язким. Викинути сир на друшляк, застелений марлею, добре відтиснути.

Додати в сир яйце, масло, соду, сіль і ретельно вимішати. Отриману масу варити на маленькому вогні близько 10 хв, поки не стане схожою на розплавлений твердий сир. Чим довше варити, тим твердішим сир буде. Сирну масу вилити у формочку застелену плівкою і охолодити.

ДОМАШНЯ БРИНЗА

1 л незбираного домашнього молока, 250 г сметани, 2 неповні ст. ложки солі, 3 яйця.

Молоко довести до кипіння, зменшити вогонь і додати сметану перемішану з яйцями до однорідної маси. Посолити і кип'ятити 5 хв на маленькому вогні (молоко має згорнутись), постійно помішуючи. Друшляк застелити марлею і вилити молочну суміш. Залишити в такому стані на кілька годин. Потім міцно зв'язати сир марлею, помістити під прес. Або сир в марлі покласти на тарілку, накрити дощечкою і поставити наверх каструлю з водою. Так сир має постояти ніч, після чого покласти його в холодильник.

ДОМАШНЯ БРИНЗА НА ЗАКВАСЦІ

2 л молока, 2 ст. ложки натурального йогурту без цукру та наповнювачів, 10 крапель заправки на основі пепсину, вода і сіль.

Молоко підігріти до 35°C, додати йогурт, заправку, перемішати і вилити в скляну банку. Закупати банку рушником і поставити в тепле місце на годину. Перемішати і знову залишити на півгодини.

У каструлю помістити друшляк, накритий щільним шматком марлі, молочну суміш процідити і залишити на 30 хв, щоб стекла сироватка. Щільно зв'язати сир і покласти на ніч під прес. Отриману сироватку, кип'ячену воду і сіль пере-

Будь-які сири, назви яких раніше можна було зустріти хіба у книжках, нині можна придбати у першому-ліпшому супермаркеті. Однак у якості магазинного сиру, особливо якщо його ціна не захмарна, не можна бути впевненим.

• На прохання читачів

мішати і покласти в цей розчин сир на одну добу. Через добу бринза готова.

ДОМАШНЯ БРИНЗА НА КЕФІРІ

1 л молока, 200 мл сметани, 100 мл кефіру, 3 яйця, 1 ст. ложка солі.

Молоко і сіль довести до кипіння, акуратно ввести збиті яйця, перемішуючи, додати сметану, кефір та варити 5–7 хв, поки не відділиться сироватка. Друшляк застелити марлею (декілька шарів), вилити сирну суміш і дати стекти сироватці. Через 2–3 год щільно зв'язати сир марлею і помістити під прес на 4–5 год. Сир готовий.

ДОМАШНІЙ МАСКАРПОНЕ ЗІ СМЕТАНИ

800 г жирної сметани, 200 мл молока, 2 ч. ложки лимонного соку.

Сметану і молоко перемішати і поставити на вогонь, постійно помішуючи довести до температури 75°C. Додати лимонний сік і кілька хвилин проварити, щоб сметана перетворилася на сир. Сирну масу вилити в друшляк, застелений марлею в кілька шарів, дати постояти близько години, щоб сироватка стекла. Акуратно відтиснути, щоб сир вийшов густим і покласти в холодильник. Зберігати не більше 3 діб.

ДОМАШНІЙ МАСКАРПОНЕ З ВЕРШКІВ

1 л вершків (30% жирності), 75 мл лимонного соку.

Вершки нагріти в каструлі до 85°C, зняти з вогню, збити вінчиком, поступово додаючи лимонний сік. Помістити каструлю в крижану воду, не припиняючи збивати вершки, а потім помістити на кілька годин у холодильник.



Дістати з холодильника і знову збивати до кремоподібної густої маси, яку викласти в бавовняну тканину і згорнути, щоб вийшов мішечок. Зв'язати кінці, покласти в друшляк і поставити в холодильник на ніч. Дістати маскарпоне, нагріти до кімнатної температури, збити і знову — в холодильник, поки маскарпоне не загусне.

ДОМАШНІЙ ПЛАВЛЕНИЙ СИР

1 кг кисломолочного сиру, 100 г масла, яйце, по 1 ч. ложці солі і соди, інші спеції за смаком.

Кисломолочний сир пропустити через м'ясорубку. Викласти в каструлю, додати масло кімнатної температури, сіль, соду, ретельно вимішати і варити на мінімальному вогні до однорідності, постійно помішуючи, доки крупинки сиру повністю розплавляться, а сам сир стане однорідним. Зняти з вогню, додати спеції, якщо бажаєте, ретельно вимішати, вилити гарячу масу в глибоку посудину і поставити на холод. Охолоджений сир можна мастити на канапки.

РОЗСІЛЬНИЙ СИР У МУЛЬТИВАРЦІ

2 л молока, 3 курячі яйця, 1 ст. ложка лимонного соку. Для розсолу: 2 ст. ложки солі, 2 скл. води.

Вилити молоко в мультиварку, додати лимонний сік. Вибрати режим «тушкування», час — 10 хв, увімкнути мультиварку. Після сигналу добре збити міксером або вінчиком яйця і влити в молоко з лимонним соком. Далі обрати режим «випікання» на 20 хв. Коли час закінчиться, у друшляк викласти в кілька шарів марлю, вилити молочно-яєчну суміш. Загорнути сир у марлю і помістити під важкий прес на 6–8 год. Якщо любите більш сухий, можна залишити на ніч.

Приготувати розсіл: сіль повністю розчинити у воді. Відтиснутий сир покласти в глибоку посудину і залити підготовленим розсолом, залишити на 6–7 год. Дістати просолений сир, дати розсолу стекти, порізати скибочками.

АДИГЕЙСЬКИЙ СИР

1 кг кисломолочного сиру, 1 л молока, 3 яйця, 100 г масла, по 1 ч. ложці соди і солі. Молоко довести до кипіння, додати сир, проварити півгодини, постійно помішу-

ючи. Друшляк застелити марлею, вилити всю суміш, щоб сироватка стекла. Трохи тепло сирну масу викласти в чистий посуд, додати яйця, м'яке масло, соду, сіль і ретельно вимішати. Поставити на середній вогонь, варити 10 хв, постійно помішуючи. Викласти сир у форму змащену маслом, розрівняти, охолодити і покласти в холодильник на 2–3 год. Вийняти сир, перевернувши форму, порізати на шматочки.

ДОМАШНІЙ СИР «МАРМУРОВИЙ»

1 кг домашнього кисломолочного сиру, 1 л молока, 3 курячі яйця, 4 ст. ложки сметани, 50 г вершкового масла, 1 морквина, 2 зубці часнику, 1 десертна ложка солі, 1 ч. ложка соди.

Сир залити молоком, додати натерту на дрібній тертці моркву і кип'ятити 5–7 хв після закипання. Перелити в друшляк, застелений марлею, дати рідині стекти. Потім додати збиті яйця, розм'якшене масло, сметану, натертий на найдрібнішій тертці часник, сіль і соду.

Все перемішати і варити на середньому вогні ще 5–7 хв, постійно та інтенсивно мішаючи. Сир готовий, коли він почне відставати від стінки однією грудкою і тягнутися, а не розсипатися.

Посудину вистелити харчовою плівкою, викласти готовий сир, розрівняти, загорнути в плівку. Покласти на холод. Коли сир повністю охолоне, зняти плівку, викласти на тарілку чи дошку, порізати скибочками.

СИР «ПАНІР»

Цей сир ароматний і тримає форму, чудово ріжеться

на скибочки, які можна покласти на канапку. А ще його можна запанірувати в яйці та борошні і підсмажити.

4 л свіжого коров'ячого молока, 1 ч. ложка лимонної кислоти, 50 мл кип'яченої води, 1 ст. ложка солі.

Молоко вилити в каструлю з товстим дном, всипати сіль і поставити на помірний вогонь. Щойно молоко почне закипати, вимкнути вогонь і додати 1 ч. ложку лимонної кислоти, попередньо розчинену у 50 мл води. Обережно перемішати ложкою в кілька прийомів. Коли молочна маса перетвориться на жовто-зеленувату сироватку, в якій плавають сирні згустки, перестати мішати і залишити на хвилин 10–15.

Приготувати друшляк, вистелити його складеною вдвоє марлею. Вилити молочно-сирну масу в друшляк, загорнути краї марлі і залишити на 2–3 год для стікання сироватки.

Сир виходить вологим і м'яким. Для любителів більш сухого і щільного паніру рекомендується зверху поставити невеличкий вантаж і витримати під пресом 6–7 год.

Перед подачею на стіл панір порізати на шматочки товщиною 0,5 см. Якщо шматочки сиру обмокнути в борошні і яйці та підсмажити на олії, можна подавати як самостійну окрему страву.

МОЦАРЕЛЛА

2 л молока (високої жирності), по 2 ст. ложки лимонного соку і солі, 1/4 ч. ложки сичужного ферменту (фермент, який допомагає молоку згуститись), півсклянки води.

Молоко нагріти до 70°C додати лимонний сік і сичужний фермент, розведений у воді, перемішати і тримати на такій температурі, поки не утвориться сир, але щоб маса не закипіла. Відтиснути сир руками — для цього добре використовувати гумові рукавички, щоб не обпектись.

В окрему каструлю налити воду, додати сіль і довести до кипіння. Сирну масу опускати в гарячу воду кілька разів на 2 хв, розминати, щоб сир був однакової консистенції. Потім можна надавати йому форму. Найкраще формувати невеликі сирні кульки. А щоб сир тримав форму, його потрібно занурити у крижану підсолену воду на кілька хвилин.

Знадобиться ЯК ВИБРАТИ КИСЛОМОЛОЧНИЙ СИР

Кисломолочний сир — це продукт, що виготовляють зі сквашеного коров'ячого молока. Щоб зробити сир у домашніх умовах, молоко відстоюють у теплому місці, а потім нагрівають до утворення згустків сиру та відділення сироватки. За допомогою друшляка й марлі з сиру відтискають сироватку й формують головку.

✓ Свіжий сир може зберігатися протягом 72 годин за температури +8°C. У холодильнику продукт зберігається довше.

✓ Щоб вибрати високоякісний сир, варто звертати увагу на упаковку, колір і смак продукту. Виробники зобов'язані маркувати свою продукцію згідно з державними стандартами. Тому, якщо у кисломолочному сирі є ще щось, окрім молока й закваски, це повинно бути вказано на етикетці.



✓ Нерідко, аби заплутати споживача, використовують маркування на шматалт «сирок», «сирна маса» чи «сирний продукт». Це перша ознака того, що сир містить зайві компоненти.

✓ Також звертайте увагу на те, у що заповнений сир і як він зберігається. Кисломолочний сир повинен зберігатися у холодильнику, а упаковка має бути ідеальною. Якщо ж вона липка, здута, мокра чи пошкоджена — такий продукт брати не варто.

✓ Сир у паперовій обгортці може зберігатися не більше 72 годин, у герметичній — 7 днів. Якщо термін придатності сиру перевищує 7 днів, то його виготовили за технологією мембранної фільтрації. Такий сир не містить якихось шкідливих домішок, але й корисних бактерій у ньому немає.

✓ Високоякісний сир повинен бути трохи вологим і мати розсипчасту консистенцію з великими грудками. Якщо сир гладенький, у його складі може бути пальмова олія. Сухий сир може довше зберігатися і мати приємний смак, але він не придатний для випічки.

✓ Кисломолочний сир високої якості відрізняється кислуватим смаком з солодким присмаком та білим кольором з кремовим відтінком. Якщо сир жовтуватий, найімовірніше, що він уже зіпсувався.



Сир, вино і справжні друзі мають бути витримані часом / Кубинське прислів'я

• Знадобиться

На чотири частини

Ділянку, відведену під овочі, краще поділити на чотири частини.

На першій посадить капусту, огірки, кабачки — і пам'ятайте, що вони потребують багато органічних добрив (гною, перегною, компосту).

Другу ділянку відведіть під помідори, перець, баклажани, цибулю, часник, редиску, зелені овочі. Ці культури не такі «жадібні» до органічних добрив, як ті, що зайняли першу ділянку.

На третій краще «поселити» моркву, буряк, птериску, редьку, брукву. Підживлюють їх мінеральними добривами.

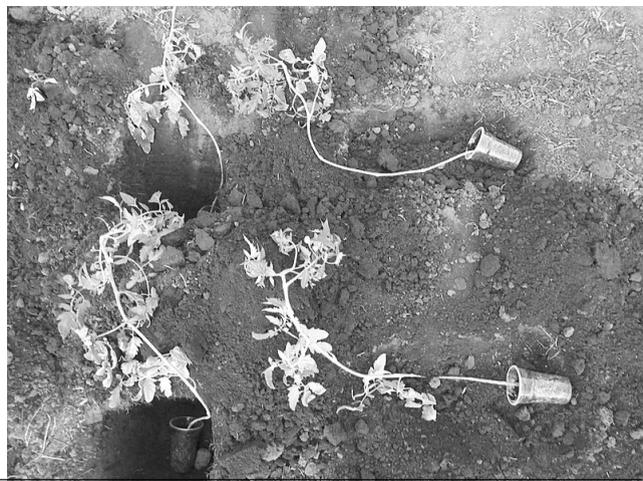
Четверту ділянку засадить ранньою картоплею, а ґрунт під неї збагатить органічними і мінеральними добривами.

Наступного року культури поміняйте. Овочі, що займали другу ділянку, посадить на першій. Ви зекономите добрива — органіка засвоюється рослинами в перший рік лише наполовину. А картоплю висадить там, де минулого року росли коренеплоди. Але ні в якому разі не там, де були помідори.

Правильно чергувати культури на грядках, можете створити умови для найкращого розвитку рослин.

Якщо розсада переросла

Багато городників вважають за краще розсаду помідорів вирощувати самостійно. Але якщо вікна у помешканні виходять на північ чи південний захід, то на таких підвіконнях гарну розсаду виростити дуже проблематично.



• Школа городника

ріалами. Коли помідори піднімуться, біля них ставлять кілочку і підв'язують. Цей спосіб добрий ще й тим, що в разі заморозків помідори легко вкрити плівкою.

Однак до такої рекомендації треба ставитись із обережністю. Річ у тім, що при заглибленому садінні стебло зазвичай кладуть на дно борозенки. Навесні, коли ґрунт на глибині ще недостатньо прогрівся, закопані стебло і корінь потрапляють у зону з несприятливою температурою, при цьому різко уповільнюється життєдіяльність охолодженої частини рослини, через що відбувається значна затримка (зазвичай

до двох тижнів) рослин у рості. Глибоке закопування стебла з метою утворення додаткових коренів так само не завжди дає результат.

Якщо рослини перебувають в умовах, сприятливих для плодоношення (освітлення, живлення тощо), то навіть невелика коренева система активно працюватиме, забезпечуючи розвиток урожаю. У той же час яка користь буде від величезних коренів, якщо їм нічого буде виготовувати і вони будуть малоактивними?

Крім того, при глибокому садінні листя так само або закопують разом зі стеблом, або видаляють. А

це — стрес для рослини.

І ще один спосіб. Якщо розсада помідорів надто переросла, а термін садіння ще не настав, можна зрізати верхівку завдовжки до 20 см і, видаливши нижнє листя, поставити її у воду. Коли вона пустить корені, можна посадити в ґрунт. А на материнській рослині, що залишилася, замість основного стебла слід виростити пасинок.

Довгу рослину розсади можна так само розрізати на 3—4 частини й укоренити у воді. На стеблах доволі швидко утворюється потужна коренева система, і така розсада цілком придатна для садіння в ґрунт.

• Треба розрізняти

Кизильник радує квітами, а кизил — урожаєм

Кизильник — це рід листопадних або вічнозелених чагарників, рідше невеличких деревець родини розоцвітих. Плоди — маленькі яблучка (0,6—0,8 см) з 2—5 кісточками, з м'якушем борошністим, істивним. Кизильники використовують головним чином як декоративні рослини. Розмножують насінням, живцями та відсадками.

Рід кизильника має більш як 60 видів рослин, поширених у Європі і навіть на півночі Африки. В Японії їх немає. Яскраві червоні, жовтогарячі, чорні плоди кизильника майже не осипаються восени і прикрашають кущі протягом всієї зими. Низькорослі, особливо сланкі та келихovidні форми кизильників, взимку повністю вкриває сніг, тому вони практично не бояться морозів.

Низькорослі кущі кизильників можна використати для щеглення плодових культур. Добре приживаються на таких підщепах сорти груш та айви. З них виростають карликові деревця, які утворюють плоди на висоті 1—1,5 м. На окремих пагонах куща можна нащепити різні сорти плодових культур, і тоді дивовижна рослина ряснітиме грушами, айвою, аронією і навіть горобиною. Можна нащепити також різні види кизильників, і тоді на кущах розпускатимуться різні відтінки і досягатимуть різні за забарвленням плоди. На роль підщеп придатні китайські (рожевий, цабеля, темний), середньоазійські (багатоквітковий, китицеподібний) та інші види кизильників.

Кизил, або дерен — це плодове і декоративне деревце або чагарник, заввишки від 3 до 8 м родини кизилієвих. Живе до 300 років. Квіточки жовті, зібрані по 15—30 шт. в парасольки, які з'являються раніше листя. Плоди — соковиті кістянки темно-червоного забарвлення, кисло-сладкого смаку, у культурних сортів завдовжки до 2—3 см, завширшки 1,5 см. Кісточка велика, довга, тверда. Кизил невибагливий до ґрунту, стійкий до засухи.

Виведено кілька культурних сортів кизилу. Розмножується насінням, живцями, відсадками, щегленням на сіянцях дикорослого. Плоди культурних сортів містять 6,9—9,1% цукру, 1,7—2,9% яблучної кислоти, 0,6% дубильних речовин. Їх використовують для варення, яке вважають одним з кращих, для наливок, настоянок, соків, компоту, повидла, сушки. Культурні сорти кизилу все більше поширюються на садово-городніх ділянках.



При цьому молодим рослинам, як правило, не вистачає світла. У результаті вони витягуються, стебла стають довгими, ламкими і зрозуміло, що від такої розсади раннього та гарного врожаю чекати не доводиться.

Основна помилка в тому, що надто рано було висіяти насіння на розсаду. Досвідчені городники знають, що рослини одних і тих же сортів при пізніших термінах сівби розвиваються швидше і доганяють рослини, посаджені раніше, позаяк вони потрапляють у сприятливіші умови. При пізніх термінах висівання насіння розсада виростає міцною і компактною, скорочується період від сходів до цвітіння.

Але коли все-таки розсада переросла, виправити ситуацію можна, якщо довгі рослини садити в землю похило. Розсаду кладуть коренями на південь і закривають 2/3 усієї довжини стебла ґрунтом, попередньо видаливши на цій частині все листя.

За такого садіння стебла менше потерпають від осоння, і в них утворюється додаткова коренева система. Ці корені перебувають на глибині всього 6—8 см від поверхні грядки, і щоб вони не пересихали, кожен куц мульчують травкою, бур'янами та іншими мате-

• Щедра грядка

Сходи редиски порятує полив

Іноді пошкодження бувають настільки значимі, що рослини засихають або затримуються в рості, практично не утворюючи коренеплодів. Найчастіше винуватцями цього бувають дрібні хрестоцвіті блішки, поширені майже повсюдно.

Усі види цих чорних або зелених із металевим відблиском жучків зимують під рослинними рештками або просто у ґрунті. Навесні вони спочатку живляться дикорослими рослинами із родини хрестоцвітих, а потім переселяються на культурні.

Небезпеку блішки становлять не тільки для сходів редиски, а й для розсади капусти, особливо в перші 10—15 днів після висадження її в ґрунт. Саме в цей час рослини потребують захисту.

Для боротьби із блішками зазвичай рекомендується знищувати бур'яни навколо грядок (адже з них шкідники перебираються на овочі), застосовувати легкі укриття матеріали,

Редиска є однією з найбільш ранніх і тому особливо бажаних овочевих культур. Але перші сходи не завжди тишає. Річ у тім, що на смарагдовій зелені молоденького листя з'являються якісь ранки і навіть маленькі дірочки.

проводити оптимально ранній висів хрестоцвітих культур, своєчасні поливи, підживлення, розпушування та інші заходи, які прискорюють ріст рослин. Для добре розвинених рослин з великим загрубілим листям блішки вже не становлять небезпеки.

Для захисту редиски і капусти застосовують змішані насадження. Хрестоцвіті культури, висіяні впереміж із салатом і шпинатом, менше ушкоджуються блішками. Та й селера, посаджена на капустяній грядці, відлякує блішок своїм різким запахом.

Обприскування настоями використовують для того, аби зробити бадилля непривабливим для шкідників. Найефективніші настої попелу, полину гіркого і коренів кінського щавлю.

✓ **Настій попелу:** 250 г

сировини заливають водою, кип'ятять 30 хвилин, після охолодження доливають водою до 10 л.

✓ **Настій полину:** 1 кг сухої трави заливають водою, кип'ятять 30 хвилин, після охолодження доливають водою до 10 л.

✓ **Настій коренів кінського щавлю:** 300 г подрібненої сировини заливають відром теплої води, настоюють 2,5—3 години, проціджують, додають 40 г мила й обприскують рослини. Обробки проводять дві-три рази з інтервалом 7—10 днів.

Проти блішок можна також використовувати **липкі пастки**. Шматки картопу змащують невисихаючим клеєм і розміщують на грядках.

Якщо блішок дуже багато і вони завдають великої шкоди, то сходи можна обпилити **тютюновим пилом** або **порошком піретруму** (ромашки далматської). Ці препарати спричиняють загибель комах.

На капустяних рослинах пізнього терміну дозрівання в разі масової появи блішок можна використовувати **інсектициди**, наприклад актелік (30 мл на 10 л води), фуфанон (10 мл на 10 л води).

Ранні овочеві культури, які швидко дозрівають, обробляти хімічними препаратами не можна.



Варто знати ЧОМУ «ПЛАЧЕ» АБРИКОСА?

Якщо зі стовбура абрикоси почала виділятися липка руда речовина, ніби клей, — дерево захворіло. Як врятувати його від загибелі?

Це захворювання — камедетеча, або гоммоз кісточкових плодових дерев. Проявляється воно в абрикосів, персиків, слив, вишень та інших кісточкових. Камедетечу можуть викликати найрізноманітніші несприятливі для рослин фактори, зокрема механічні і термічні пошкодження, ураження хворобами, пошкодження шкідниками, порушення умов живлення, вологозабезпечення, несумісність підщепи й прищепи, неправильне обрізування, висока кислотність ґрунту тощо.

Патологічний процес відбувається у молодих пагонів, в яких клітини камбію перестають відкладати нові елементи кори зовні, а деревини — всередину. При цьому утворюються нові, особливо великі, недиференційовані клітини з потовщеною оболонкою, наповнені крохмалем.

Міжклітинна речовина потовщується, ніби ослизнюючись, розпливається. Оболонка клітин відшаровується і розчиняється, пізніше розчиняється і крохмаль, що міститься в них. При цьому утворюється арабіноза, галактоза та інші речовини, що є продуктами розпаду клітинних оболонок, які витікають на поверхню кори у вигляді солодкої, спочатку клейкої, а пізніше заходженої маси — камеді.

Камедетеча є реакцією кісточкових порід на різні подразнення неінфекційного та інфекційного характеру. Причиною цього захворювання можуть бути інфекційні хвороби (моніліоз, клястеросоріоз, бактеріальний опік або рак кісточкових). Часто камедетеча набуває хронічного характеру, внаслідок чого окремі гілки або й цілі дерева поступово гинуть.

Рекомендується дотримуватись вимог агротехніки кісточкових культур, забезпечити захист від сонячних опіків, морозобійних тріщин.

Вчасно захищати дерева від шкідників і хвороб та від механічних і термічних пошкоджень. Вчасно обрізувати дерева та замазувати зрізи садовим варом або фарбою на натуральній оліфі. Зачищати рани до здорової тканини (на 1—1,5 см) та дезінфікувати їх 1%-им розчином мідного купоросу з наступним замазуванням садовим варом. Вапнувати кислі ґрунти, азотні добрива вносити помірно.

ПОНЕДІЛОК, 1.05.2017

UA: ПЕРШИЙ

06.05, 08.05 АгроЕра
06.10, 08.45 Світ online
06.25, 07.45, 08.10 Смакота
06.30 Життєлюб
07.05 Концерт «Українцям — українське»
08.15, 23.00 На слуху
08.35 Паспортний сервіс
09.00 Циркове водно-вогняне шоу
10.40 За крок до Євробачення
11.25, 22.25 Д/с «Легенди тофу»
11.50 Х/ф «Насмішка»
14.00 Д/ф «Бій за гору Маківка» (ч. 1)
15.10 Фольк-music
16.25 КЛІП учасника Євробачення-2017
16.35 Х/ф «Вікторія і Альберт»
20.10 Чемпіонат України з перетягування канату
21.00, 05.30 Новини
21.30 Д/с «Мисливці за нацистами»
22.55, 05.50 Вічне
23.35 Від першої особи
00.00 Концерт Мілі Нітіч

1+1

07.05 Х/ф «Кирило і Мефодій»
08.45 Комедія «Інструкції не додаються»
11.00 Мелодрама «Попелюшка з Райського острова»
12.35 Мелодрама «Кохання неждає не надійде»
16.20 Х/ф «Екіпаж»
19.30 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
20.15 Бойовик «Люди Ікс. Початок. Росомеха»
22.15 Бойовик «Війна Богів»
00.15 Комедія «Закони привабливості»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Травма»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00 Провінційні вісті
07.45, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок
07.50, 18.45 Миська рада інформує
08.00 Вікно в Америку
08.30, 20.00 Єдина країна
09.00, 00.30 Час-Тайм
09.30 «Справжня ціна»
09.45 «Про кіно»
09.55, 22.35 «Добрі традиції»
11.00, 16.00 Дитяча година
12.10 Черкаський державний заслужений народний хор
14.00 Х/ф «Легенда про дракона»
17.00 «Магія природи»

17.30 «Про нас»
19.00 «Слідство.Інфо»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.40 Дім книги
21.30 «Погляд зблизка»
22.00 Євромакс
22.40 Х/ф «Третя п'ятниця»

ICTV

05.25 Факти тижня. 100 хвилин
07.10 Надзвичайні новини. Підсумки
08.05 Х/ф «Флот МакХейла»
10.05 Х/ф «Агент Джоні Інґліш»
11.45, 13.15 Х/ф «Агент Джоні Інґліш-2. Перезавантаження»
12.45 Факти. День
14.00 Х/ф «Смертельні перегони»
15.55 Х/ф «Трансформери-2. Помста полеглих»
18.45 Факти. Вечір
19.20 Надзвичайні новини
20.05 Х/ф «Трансформери-3»
22.55 Х/ф «Смертельні перегони-2»
00.50 Х/ф «Покарання»

СТБ

06.45, 16.00 «Все буде добре!»
08.45, 18.30 «За живе!»
10.05 Х/ф «Терміново, шукаю чоловіка»
12.05 Х/ф «Два береги»
13.40 «Битва екстрасенсів-13»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
20.00, 22.35 «Слідство ведуть екстрасенси»
23.35 «Давай поговоримо про секс-3»

НОВИЙ КАНАЛ

05.49, 07.39 Kids Time
05.50 М/с «Сімейка Крудс»
06.45 М/с «Історії Тома і Джеррі»
07.40 М/ф «Переполюх в Гімалаях»
09.10 М/ф «Гладіатори Риму»
11.00 Х/ф «Мабуть, боги з'їхали з глузду»
13.15 Х/ф «Лара Крофт: Розкрадачка гробниць»
15.15 Х/ф «Лара Крофт: Колиска життя»
17.30 М/ф «Три богатирі та Шамаханська цариця»
19.00 Ревізор Магазини
21.00 Таємний агент
22.20 Таємний агент. Пост-шоу
00.10 Суперінтуїція

«УКРАЇНА»

06.00, 06.50 Зірковий шлях
08.50 Х/ф «Стережися автомобіля»
10.45 Х/ф «Волошки для Василіни»
12.40, 15.20 Т/с «Поки живу, люблю»

15.00, 19.00 Сьогодні
16.45, 19.50 Т/с «Тест на любов»
21.00 Т/с «Я дарую тобі щастя»
23.45 Х/ф «Зелена миля»

ТТБ

07.00 «Слово Боже на кожен день»
07.05 Анонси. Погода
07.10 «Цей день в історії»
07.15 Д/ф «Мідна казка»
07.30 «Загублені у часі»
07.45 Ранкова гімнастика
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Відверті діалоги»
10.56, 11.13, 16.13, 17.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
11.00 «Обереги»
11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.25, 20.30 «Сміємося — не здаємося»
11.30 «Подорожні замальовки»
12.00 «Мамина школа»
16.00 «Просто неба»
16.15 «У країні Мультяндії»
17.00 «Ми — Запоріжжя. Ми — Україна»
17.15 «Урок... для батьків»
17.45, 20.20 Соціальна реклама
18.00 «Мандри Великим Лугом»
18.15 «Азбука смаку»
18.30 «Із нашої відеотеки»
18.55, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.00 «Зелений БУМ»
19.30 «Народний контроль»
19.40 Д/ф «Відверто про себе». Ніна Матвієнко
20.00 «Азбука ремесел»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Тема дня»
21.15 «В об'єктиві ТТБ»
21.30 «Земля — наш спільний дім»
22.00 Д/ф «Андрій Меленський»
23.30 «Час країни»

ІНТЕР

06.00 «Мультфільм»
06.20 «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
06.20 «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
07.50, 20.00, 05.30 «Подорожні замальовки»
08.20 «Готуємо разом»
09.10 «Орел і Решка» Краще
10.10 «Давай одружимося»
12.00 Х/ф «Ії серце»
13.50 Концерт «Весна на Зарічній вулиці»
16.00 «Жди мене»
18.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.30 Т/с «Спокуса»
22.30 Т/с «Одного разу в Ростові»
00.15 Т/с «Головний калібр»

СЕРЕДА, 3.05.2017

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 21.00, 05.30 Новини
06.10, 07.10, 08.10 Спорт
06.15, 08.15 АгроЕра
06.25, 00.25 Від першої особи
07.20, 23.25 На слуху
08.35 Паспорт.Іа
08.45 Світ online
09.00 Чоловічий клуб. Кубок України з фрі-файту
10.15, 17.40 КЛІП учасника Євробачення-2017
10.25 За крок до Євробачення
11.25, 22.25 Д/с «Легенди тофу»
11.50 Щоденник Євробачення
12.05 Х/ф «Ціна солі»
14.00 Д/ф «Українська революція»
15.10 Надвечір'я. Долі
16.10 Степан Гіга. «Я прийшов у цей світ любити»
17.50 Х/ф «Скарби Трої»
19.40 Перша шпальта
20.05 Слідство.Інфо
20.40 Щоденник ПКЄ-2017
21.30 Д/с «Мисливці за нацистами»
22.50 Мегалот
22.55, 05.50 Вічне
23.00, 00.00 Підсумки

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
06.45, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
09.30 «Чотири весілля-2»
10.50 «Міняю жінку-11»
12.20 Бойовик «Люди Ікс»
14.10 Бойовик «Люди Ікс: Перший клас»
17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана»
20.15 Бойовик «Люди Ікс-2»
22.40 Х/ф «Едвард Руки-ножиці»
00.55 Х/ф «Екіпаж»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Травма»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00 «Слідство.Інфо»
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.35 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 Межа правди
08.30 «Невідома Україна»
08.55, 17.55 «Добрі традиції»
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Магія природи»
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 «Гал-кліп»

12.35 «Майстер-клас із Наталкою Фіцич»
13.00 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Боги річкового світу»
16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
16.40 «Чарівний ключик»
17.30 «Твій дім»
18.45, 22.30 Миська рада інформує
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 «Соло»
21.30 «Школа домашнього комфорту»
22.40 Х/ф «Остання мішень»

ICTV

05.35, 10.10 Громадянська обора
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
11.05 Антисомбі
12.00, 20.20 Секретний фронт
12.45, 15.45 Факти. День
13.20 Х/ф «Смертельні перегони-3»
15.05, 16.10 Х/ф «Трансформери-4. Час вмирання»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
21.25 Т/с «Пес-2»
22.25 Х/ф «Скажений Макс»
00.25 Т/с «Лас-Вегас»

СТБ

05.45, 23.20 Т/с «Коли ми вдома»
08.50, 18.30 «За живе!»
09.40 Х/ф «Діамантова рука»
11.40 «МастерШеф-4»
16.00 «Все буде добре!»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
20.00, 22.45 «МастерШеф Діти-2»
00.50 «Слідство ведуть екстрасенси»

НОВИЙ КАНАЛ

04.25, 07.55 Т/с «Друзі»
05.40, 18.00 Абзац
06.39, 07.53 Kids Time
06.40 М/с «Сімейка Крудс»
07.00 М/с «Історії Тома і Джеррі»
10.40 Т/с «Щасливі разом»
16.00, 19.00 Від пацанки до панянки
21.00 Київ вдень та вночі
22.00 Х/ф «Чоловік за викликом-2»
23.50 Х/ф «Назад на Землю»

«УКРАЇНА»

06.10, 05.20 Агенти справедливості
07.00, 08.00, 09.00, 15.00,

23.00 Сьогодні
07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15 Зірковий шлях
11.30 Реальна містика
13.30, 15.30 Агенти справедливості
16.10 Історія одного злочину
18.00 Т/с «Райське місце»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Я дарую тобі щастя»
23.30 Т/с «Закон і порядок: Злочинні наміри»

ТТБ

07.00 «Слово Боже на кожен день»
07.05 Анонси. Погода
07.10 «Цей день в історії»
07.15, 11.00, 16.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
07.30, 21.00 «Тема дня»
07.45 Ранкова гімнастика
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Будьте здорові»
10.56, 11.13, 16.13, 17.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.25, 20.30 «Сміємося — не здаємося»
11.30 «Європа очима українця»
12.00 «Легенди Запоріжжя»
16.15 «У країні Мультяндії»
17.15 «Діловий ритм»
17.45 Соціальна реклама
18.00 «Час змін»
18.30 «Хто в домі хазяїн?»
18.45 Д/ф «Скелі Довбуша»
18.55, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «На часі»
20.15 «Вінтаж»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Надія є»
21.30 «Із нашої відеотеки»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР

06.00 «Мультфільм»
06.20, 13.50 «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
07.50, 20.00, 05.30 «Подорожні замальовки»
08.20 «Готуємо разом»
09.10 «Орел і Решка» Краще
10.10 «Давай одружимося»
12.00, 20.30 Т/с «Спокуса»
16.15, 17.10 «Речдок»
18.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
22.30 Т/с «Одного разу в Ростові»
00.15 Т/с «Головний калібр»

ВІВТОРОК, 2.05.2017

UA: ПЕРШИЙ

06.05, 07.05, 08.05 Ера бізнесу
06.10 АгроЕра
06.15, 08.45 Світ online
06.30, 08.15, 23.35 Від першої особи
06.50, 07.45, 08.10 Смакота
07.10, 23.00 На слуху
08.35 Паспорт.Іа
09.00 Чоловічий клуб. Кубок України з фрі-файту
10.40 За крок до Євробачення
11.25, 22.25 Д/с «Легенди тофу»
11.55, 17.30 КЛІП учасника Євробачення-2017
12.05 Х/ф «Ціна солі»
14.00 Д/ф «Бій за гору Маківка» (ч. 2)
15.10 Поза часом. Телевистава «Дві сім'ї»
17.40 Х/ф «Дитячий секрет»
19.30 Д/ф «Одеська трагедія: кривавий слід «Русской войны»»
20.40 Щоденник ПКЄ-2017
21.00, 05.30 Новини
21.30 Д/с «Мисливці за нацистами»
22.55, 05.50 Вічне
00.00 Концерт «Шлягер року»

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
06.45, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
09.30 «Чотири весілля-2»
10.55 «Міняю жінку-11»
12.20 Комедія «1+1»
14.40 Бойовик «Люди Ікс. Початок. Росомеха»
17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана»
20.15 Бойовик «Люди Ікс: Перший клас»
22.40 Бойовик «Люди Ікс»
00.50 Бойовик «Війна Богів»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Травма»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 12.30 Євромакс
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 00.05 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 «Погляд зблизка»
08.05 «Твій дім»
08.30 «Невідома Україна»
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Магія природи»
11.00, 16.00 Дитяча година
11.45 «Чарівний ключик»
12.10, 21.20 «Добрі традиції»
12.15 «Про кіно»

13.00 Легенди музики. Тіна Тернер «Дикі Мрії»
14.00 Х/ф «Знову до школи»
17.30 «Школа домашнього комфорту»
19.00 Прорама «У фокусі Європа»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 Межа правди
21.30 «Гал-кліп»
22.00 Х/ф «Суперник»

ICTV

05.35 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.00 Х/ф «Флот МакХейла»
12.00, 13.15 Х/ф «Агент Джоні Інґліш»
12.45 Факти. День
14.00 Х/ф «Агент Джоні Інґліш-2. Перезавантаження»
15.50 Х/ф «Трансформери-3»
18.45 Факти. Вечір
20.05 Х/ф «Трансформери-4. Час вмирання»
23.20 Х/ф «Смертельні перегони-3»
01.15 Х/ф «Смертельні перегони-2»

СТБ

06.25, 16.00 «Все буде добре!»
08.25, 18.30 «За живе!»
09.55 «Все буде смачно!»
11.50 «МастерШеф-4»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
20.00, 22.45 «МастерШеф Діти-2»
23.10 Т/с «Коли ми вдома»
00.40 «Слідство ведуть екстрасенси»

НОВИЙ КАНАЛ

05.55, 08.09 Kids Time
06.00 М/с «Сімейка Крудс»
06.55 М/с «Історії Тома і Джеррі»
08.10 Х/ф «Хто б казав?»
10.00 Х/ф «Хто б казав-2»
11.40 Х/ф «Великий татко»
13.30 Х/ф «Черговий тато»
15.20 Х/ф «Черговий тато: Літній табір»
17.00, 19.00 Серця трюх
21.00 Київ вдень та вночі
22.00 Х/ф «Назад на Землю»
23.45 Х/ф «Вітаємо в Зомбіленді»

«УКРАЇНА»

07.00, 15.00, 19.00 Сьогодні
07.50, 05.00 Зірковий шлях
09.15 Х/ф «Небесний тихохід»
11.00 Х/ф «Жила-була любов»

12.50, 15.20 Т/с «Тест на любов»
16.45, 19.50 Т/с «Свій чужий син»
21.00 Т/с «Я дарую тобі щастя»
23.45 Т/с «Закон і порядок: Злочинні наміри»

ТТБ

07.00 «Слово Боже на кожен день»
07.05 Анонси. Погода
07.10 «Цей день в історії»
07.15 «Азбука ремесел»
07.30, 21.00 «Тема дня»
07.45 Ранкова гімнастика
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Музичний калейдоскоп»
10.30 «Земля — наш спільний дім»
11.00 «Ми — Запоріжжя. Ми — Україна»
11.13, 16.13, 17.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.25, 20.30 «Сміємося — не здаємося»
11.30 «В об'єктиві ТТБ»
11.45 «Просто неба»
12.00 «Азбука смаку»
12.15 «Мандри Великим Лугом»
16.00 Д/ф «Хотин»
16.15 «У країні Мультяндії»
17.00 «Життя на дотик»
17.15 «Як це?»
17.35 Д/ф «Серце Поділля (м. Немирів)»
17.45 Соціальна реклама
18.00 «Енергоманія»
18.30 «Легенди Запоріжжя»
18.55, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.00 Д/ф «Будинок Івана Гончара»
19.30 «Будьте здорові»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Крізь призму часу»
21.30 «Європа очима українця»
22.00 «Спадщина»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР

06.00 «Мультфільм»
06.20, 13.50 «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
07.50, 20.00, 05.30 «Подорожні замальовки»
08.20 «Готуємо разом»
09.10 «Орел і Решка» Краще
10.10 «Давай одружимося»
12.00, 20.30 Т/с «Спокуса»
16.15, 17.10 «Речдок»
18.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
22.30 Т/с «Одного разу в Ростові»
00.15 Т/с «Головний калібр»

ЧЕТВЕР, 4.05.2017

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 21.00, 05.30 Новини
06.10, 07.10, 08.10 Ера бізнесу
06.15, 07.15, 08.15 Спорт
06.20, 08.20 АгроЕра
06.30, 00.25 Від першої особи
06.45, 07.45, 08.30 Смакота
07.25, 23.25 На слуху
08.35 Паспорт.Іа
08.45 Світ online
09.00 Чоловічий клуб. Кубок України з фрі-файту
10.30 За крок до Євробачення
11.25, 22.25 Д/с «Легенди тофу»
11.50 КЛІП учасника Євробачення-2017
12.00 Х/ф «Потаємні місця»
13.50 Д/ф «Командарм»
15.10 Надвечір'я. Долі
16.10 Анатолій Матвійчук. «Полустанок любові»
17.45 Х/ф «Скарби Трої»
19.35 Д/ф «Нульовий рубіж»
20.40 Щоденник ПКЄ-2017
21.30 Д/с «Мисливці за нацистами»
22.55, 05.50 Вічне
23.00, 00.00 Підсумки

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
06.45, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
09.30 «Чотири весілля-3»
10.50 «Міняю жінку-11»
12.20 Х/ф «Едвард Руки-ножиці»
14.10 Бойовик «Люди Ікс-2»
17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана»
20.15 Бойовик «Люди Ікс-3: Останній контакт»
22.15 Бойовик «Петля часу»
00.30 Фільм жхів «Уткач»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Травма»
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 «Соло»
08.30 «Невідома Україна»
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Магія природи»
11.00, 16.10 Дитяча година

12.10 «Формула здоров'я»
13.00 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Переписуючи Бетховена»
15.45, 20.25 «Добрі традиції»
17.30 «Гал-клі

П'ЯТНИЦЯ, 5.05.2017

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 21.00, 05.30 Новини
06.10, 07.10, 08.10 Спорт
06.15, 08.15 АгроЕра
06.25 Життєлюб
06.45, 07.45, 08.25 Смакота
07.20, 23.25 На слуху
08.35 Територія закону
08.40 Паспорт.Уа
08.45 Світ online
09.00 Чоловічий клуб. Кубок України з фрі-файту
10.40 Чемпіонат України з перетягування канату
11.30, 22.25 Д/с «Легенди тофу»
12.05 Д/ф «Євробачення. Дихай глибше»
12.30 Щоденник Євробачення
13.05, 21.30 Д/с «Мисливці за нацистами»
17.10 Хокей. Чемпіонат світу 2017 (Фінляндія — Білорусь)
19.40 Богатирські ігри
20.40 Щоденник ПКЕ-2017
22.55, 05.50 Вічне
23.00, 00.00 Підсумки
00.25 Від першої особи

12.40, 21.30 «Твій дім»
13.00 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Молоді яскраві речі»
17.30 «Майстер-клас із Наталкою Фіщич»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 ТНЕУ — калейдоскоп подій
20.10 «Погляд зблизька»
20.40 «Слід»
21.50 «Добрі традиції»
22.35 Х/ф «Листи ввівці»

ICTV

05.35 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.10 Інсайдер
11.10, 13.20 Х/ф «Скажений Макс-2. Воїн дороги»
12.45, 15.45 Факти. День
13.35, 16.10 Т/с «Ніконов і Ко»
17.40 Т/с «Пес-2»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Антизомбі
21.25 Дизель-шоу
23.45 Х/ф «Скажений Макс-3. Під куполом грому»
01.40 Т/с «Лас-Вегас»

СТБ

06.20 Х/ф і «Молода дружина»
08.20 Х/ф «Рідна кров»
10.10 Х/ф «Закохані жінки»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
18.30, 00.40 Т/с «Коли ми вдома»
20.00, 22.55 «Холостяк-7»
22.30 «Небачене Євробачення»
02.10 «Слідство ведуть екстрасенси»

НОВИЙ КАНАЛ

05.40, 18.00 Абзац
06.33, 07.55 Kids Time
06.35 М/с «Сімейка Крудс»
07.00 М/с «Історії Тома і Джеррі»
08.00 Т/с «Друзі»
09.45, 20.45 Київ вдень та вночі
14.15 Серця трьох
16.10, 19.00 Суперінтуїція
22.00 Х/ф «Великий Стен»
00.00 Х/ф «Король вечірок-2»

УКРАЇНА

06.10 Агенти справедливості
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні
07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15, 05.20 Зірковий шлях
11.30 Реальна містика
13.30, 15.30 Агенти справедливості
16.10 Історія одного злочину
18.00 Т/с «Райське місце»

19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Х/ф «Райський куточок»
23.20 Спеціальний репортаж
00.00 Т/с «Закон і порядок: Злочинні наміри»

ТТБ

07.00 «Слово Боже на кожен день»
07.05 Анонси. Погода
07.10 «Цей день в історії»
07.15, 11.00, 16.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
07.30 «Тема дня»
07.45 Ранкова гімнастика
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Що робити?»
10.56, 11.13, 16.13, 17.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.25, 20.30 «Сміємося — не здаємося»

11.30 «Армія нескорених»
12.00 «Всяка всячина: інструкція з використання»
12.15, 21.15 «Думки вголос»
16.15 «У країні Мультяндії»
17.15 «Слід»
17.40 Реклама. Анонси
17.45, 18.50 Соціальна реклама
18.00 «Мій рідний край»
18.15 «Смакота»
18.30 «Влада таланту»
18.55, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «На часі»
20.15 «Мелодії української душі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Назбирание»
21.30 «Arte, viva!»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР

06.00 «Мультфільм»
06.20, 13.50 «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
07.50, 20.00, 05.30 «Подорожці»
08.20 «Готуємо разом»
09.10 «Орел і Решка» Краще
10.10 «Давай одружимося»
12.00 Т/с «Спокуса»
16.15, 17.10 «Речдок»
18.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.30 Х/ф «Йшов четвертий рік війни»
22.15 Х/ф «Білоруський вокзал»
00.15 Х/ф «Людина народилась»

НЕДІЛЯ, 7.05.2017

UA: ПЕРШИЙ

06.00 Світ православ'я
06.35 На слуху
07.05 Золотий гусак
07.25 Життєлюб
08.10 Смакота
08.35 Паспортний сервіс
08.45 Телемагазин
09.00 Х/ф Поза часом. «Тарас Шевченко»
11.45 Щоденник Євробачення
12.00 Театральні сезони
12.25 Мистецькі історії
13.00, 16.00 Мотоциклетний спорт. Чемпіонат світу. II етап
13.45 Фольк-music. Діти
14.35 Фольк-music
15.40 Твій дім-2
16.50 ЧЕРВОНА ДОРІЖКА та Церемонія відкриття міжнародного пісенного конкурсу Євробачення-2017
21.00, 05.35 Новини
21.30 Д/с «Мисливці за нацистами»
22.30 Д/с «Розповіді про Ханскі»
23.00 Світ online
23.25 Територія закону
23.40 Вперед на Олімп!
00.05 Від першої особи. Підсумки

1+1

07.05 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
08.00 «Сніданок. Вихідний»
09.00 Лотерея «Лото-забава»
09.40 Маріччин кінозал. М/ф «Маша і ведмідь»
09.50 «Розсміши коміка-2017»
10.45 «Розсміши коміка. Діти-2»
12.35 «Світ навиворіт-2: Індія»
18.30 «Українські сенсації»
19.30, 05.15 «ТСН-Тиждень»
21.00 Концерт «Бенефіс Руслана Квінти. Небо — це я»
22.55 Х/ф «Повстання планети Мавп»

TV-4

06.00 Х/ф «Вічна північ»
07.30 «Твій дім»
07.45, 09.50 Ранковий фітнес
08.00, 21.30 Єдина країна
08.30, 11.55, 15.50, 19.55, 22.00 Оголошення. Бюро знахідок
08.35, 15.55, 22.05 Тернопільська погода
08.40 Час-Тайм
09.00 Повнота радості життя
09.30 «Справжня ціна»
10.15 Пряма трансляція святої літургії з Тернополя

11.40 Дім книги
12.00 Х/ф «Діти-шпигуни»
13.30 «Чарівний ключик»
14.00 «Сільський календар»
14.30 Межа правди
15.30 «Слід»
16.00 «Майстер-клас із Наталкою Фіщич»
16.20 «Слідство.Інфо»
16.55, 22.10 «Добрі традиції»
17.00 Вікно в Америку
17.30, 20.30 «Про нас»
18.00 Наші вітання
19.00 Провінційні вісті. Тиждень
19.45 Міська рада інформус
20.00 Огляд світових подій
21.00 «Гал-кліп»
22.15 Х/ф «Гарячий кий»
23.45 Час-Тайм

ICTV

05.30 Факти
06.00, 04.30 Т/с «Слідчі»
06.45 Т/с «Відділ 44»
10.20 Х/ф «Відчайдушний»
12.15, 13.00 Х/ф «Перший лицар»
12.45 Факти. День
15.05 Х/ф «Битва титанів»
16.55 Х/ф «Гнів титанів»
18.45 Факти. Вечір
19.10 Х/ф «300 спартанців-2. Відродження імперії»
21.00 Х/ф «300 спартанців»
23.20 Х/ф «Останні лицарі»
01.20 Х/ф «Список Шиндлера»

СТБ

05.50 «Все буде добре!»
07.45 «Холостяк-7»
09.00 «Все буде смачно!»
09.55 «Караоке на Майдані»
10.50 Т/с «Коли ми вдома»
12.20 «Україна має талант! Діти-2»
16.00, 23.15 «Я соромлюсь свого тіла-4»
18.00, 22.10 «Слідство ведуть екстрасенси»
21.00 «Один за всіх»

НОВИЙ КАНАЛ

05.50, 08.39 Kids Time
05.55 М/с «Сімейка Крудс»
07.10 М/с «Історії Тома і Джеррі»
08.40 М/ф «Астерікс: Земля Богів»
10.15 М/ф «Мегамозок»
12.00 Х/ф «Черговий тато»
14.00 Х/ф «Люзія обману»
16.00 Х/ф «Люзія обману-2»
18.50 Х/ф «Одинадцять друзів Оушена»
21.00 Х/ф «Дванадцять друзів Оушена»

23.20 Х/ф «Тринадцять друзів Оушена»

УКРАЇНА

06.50 Сьогодні
07.40 Зірковий шлях
10.10 Т/с «Вірю. Люблю. Сподіваюся»
13.50 Т/с «Свій чужий син»
17.20, 20.00 Т/с «Моє нове життя»
19.00 Події тижня з Олегом Панютю
22.00 Х/ф «Подружки»
23.50 Т/с «Війна і мир»

ТТБ

07.00 «Слово Боже на кожен день»
07.05 Анонси. Погода
07.10 «Цей день в історії»
07.15 «Кулінарія від Андрія»
07.30, 17.50 «Пісні нашого краю»
07.40, 20.30 «Сміємося — не здаємося»
07.45 Ранкова гімнастика
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Панорама подій»
10.45 «Спортивні меридіани»
11.00 «У світі захоплені»
11.30 «Словами малечі про цікаві речі»
11.45 «Космічний щоденник»
12.00 «Кошик творчих ідей»
12.20 «Зупинись і здивуйся»
16.00 «Поклик таланту»
17.30 «Мандрі»
17.45 Соціальна реклама
18.00 «У країні Мультяндії»
18.45, 22.15 «Із нашої відеотеки»
19.00 «Музичний калейдоскоп»
19.30 «Мамина школа»
20.00 «Подорожні замальовки»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
20.58, 22.55, 22.56 Погода. Анонси
21.00 «Відверті діалоги»
22.00 «Загублені у часі»

ІНТЕР

06.00 «Мультфільм»
06.10 Х/ф «Іван Васильович змінює професію»
08.00 «Удачний проект»
09.00 «Готуємо разом»
10.00 «Орел і Решка. Рай і пекло»
11.00 «Орел і Решка. Перезавантаження»
12.00 Х/ф «Любов без пересадок»
13.50 Х/ф «Ромашка, кактус, маргаритка»
15.45, 20.30 Т/с «Я повернуся»
20.00, 05.30 «Подорожці»
22.15 Х/ф «Дот»
00.10 Х/ф «Йшов четвертий рік війни»

СУБОТА, 6.05.2017

UA: ПЕРШИЙ

06.00 У просторі буття
06.35 Підсумки
07.05 АгроЕра. Підсумки
07.20 Шеф-кухар країни
08.05 Смакота
08.30 Золотий гусак
08.45 Телемагазин
09.00 М/с «Книга джунглів»
11.00 Фольк-music. Діти
12.00 Т/с «Красуні Едіт Уортон»
14.35 Чоловічий клуб. Спорт
15.40 Чоловічий клуб
16.15 Богатирські ігри
17.10 Хокей. Чемпіонат світу 2017 (Білорусь — Чехія)
19.35 Д/ф «49»
20.45 Щоденник ПКЕ-2017
21.00, 05.35 Новини
21.30 Д/с «Мисливці за нацистами»
22.25 Д/с «Легенди тофу»
22.55 Мегалот
23.00 Світ online
23.25 Життєлюб
00.05 На слуху. Підсумки

15.00 Х/ф Дитяче кіно. «Діти-шпигуни»
16.30 Дім книги
17.00 Хіт-парад
17.50 ТНЕУ — калейдоскоп подій
18.00 Наші вітання
19.30 У фокусі Європа
20.10 «Соло»
21.00 Легенди музики. Тіна Тернер «Дикі Мрії»
21.55 Х/ф «Червона скрипка»
00.10 Час-Тайм

ICTV

05.15 Х/ф «Дежа вю»
07.05 Дивитись усім!
08.00 М і Ж
08.55 Я зняв!
09.50 Дизель-шоу. Дайджест
10.55, 11.50 Відпустка за обміном
12.45 Факти. День
13.00 Т/с «На трьох»
14.10 Х/ф «Скажений Макс-3. Під куполом грому»
16.10 Х/ф «Перший лицар»
18.45 Факти. Вечір
19.15 Надзвичайні новини. Підсумки
20.05 Х/ф «Битва титанів»
21.55 Х/ф «Гнів титанів»
23.45 Х/ф «Останні лицарі»
01.45 Т/с «Лас-Вегас»

СТБ

05.50 «ВусоЛапоХвіст»
08.00 «Караоке на Майдані»
09.00 «Все буде смачно!»
09.55 Т/с «Коли ми вдома»
11.10 «Холостяк-7»
13.50 «МастерШеф Діти-2»
19.00 «Україна має талант! Діти-2»
21.50 «Небачене Євробачення. О. Torvald»
22.50 «Україна має талант! Діти-2». Підсумки голосування
23.20 «Давай поговоримо про секс-3»

НОВИЙ КАНАЛ

05.59, 07.49 Kids Time
06.00 М/с «Сімейка Крудс»
06.55 М/с «Історії Тома і Джеррі»
07.50 Ревізор Магази́ни
10.00 Таємний агент
11.15 Таємний агент. Пост-шоу
13.00 Від пацанки до паньки
15.00 Хто зверну?
17.00 М/ф «Мегамозок»
18.50 Х/ф «Люзія обману»
21.00 Х/ф «Люзія обману-2»
23.25 Х/ф «Азартні ігри»

УКРАЇНА

07.00, 15.00, 19.00 Сьогодні

07.15, 05.10 Зірковий шлях
08.00, 15.20 Т/с «Я дарую тобі щасття»
17.30, 19.40 Т/с «Вірю. Люблю. Сподіваюся»
22.00 Х/ф «Жила-була любов»
23.50 Т/с «Війна і мир»

ТТБ

07.00 «Слово Боже на кожен день»
07.05 Анонси. Погода
07.10 «Цей день в історії»
07.15 «Удосвіта»
07.45 Ранкова гімнастика
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «На часі»
10.45 «Думки вголос»
11.00 «Назбирание»
11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.25, 20.30 «Сміємося — не здаємося»
11.30 «Arte, viva!»
12.00 «Слід»
12.20 «Зупинись і здивуйся»
16.00 «Смакота»
16.15 «У країні Мультяндії»
17.00 «Кошик творчих ідей»
17.20 «Хочу бути...»
17.40 «Історія одного експонату»
17.45 Соціальна реклама
18.00 «Учнівський щоденник»
18.15 «Кулінарія від Андрія»
18.30 «Велика мандрівка»
19.00 «Панорама подій»
19.45 «7 природних чудес України»
20.00 «Спортивні меридіани»-227
20.15 «Словами малечі про цікаві речі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «У світі захоплені»
21.30 «Поклик таланту»

ІНТЕР

06.00 М/ф «Мауглі»
07.40 Х/ф «Ідеальний чоловік»
09.30 «Україна вражає»
10.00 Док. проект «Володимир Етуш. «Усе, що нажито непосильною працею»»
11.00 Х/ф «Іван Васильович змінює професію»
12.50 Х/ф «Сусіди за розлученням»
14.45 Концерт Олега Винника
17.00, 20.30 Т/с «Я повернуся»
20.00, 05.20 «Подорожці»
23.45 Х/ф «Ромашка, кактус, маргаритка»
20.30 Т/с «Надія». (2).
22.20 Т/с «Тато для Софії». (2).

• На замітку

Міфи про сімейне щасття

Знайти свою «половинку», людину, з якою добре і затишно, весело і надійно — мрія, напевно, усіх молодих і — вже — не дуже молодих людей. І от — щасття! Очі зустрілися, струм пробіг по тілу, і — далі історія у кожної пари своя.

А згодом якось непомітно ви почали жити разом. Далі — безхмарне життя? Без сварок і непорозумінь? Як ви давно мріяли? Якщо так, вітаємо вас. А для інших — кілька міфів про сімейне щасття.

Абсолютна відкритість. Часто людям, особливо жінкам, властиво ділитися з близькими усім, що відбувається в її житті і на що реагує часом така чуйна душа. Щоб вас хотілося слухати і чути, подумайте спочатку, чи цікава ця інформація партнеру і чи підходить час, щоб нею поділитися

Відсутність сварок. На жаль, абсолютна відсутність сварок можлива, тільки коли люди байдужі одне до одного (але і байдужість не завжди означає безхмарні відносини). Сваряться у всіх, навіть самих щасливих родин. Правда, сваритися можна по-різному.

Якщо причина сварки у тому, що кожен просто хоче відстояти свою точку зору, вам потрібно вчитися чути один одного, а не зображати кам'яний мур. А якщо хтось у родині щораз «зриває» на інших свій по-

ганий настрій, йому настав час починати керувати своїми емоціями або навколишнім доведеться відноситися до таких спалахів як до природного явища.

Однакові погляди. Для більш приємного спілкування з рідними, а особливо з близькими людьми, варто пам'ятати, що кожен із нас бачить світ трохи інакше. І тому відмінність у поглядах — не трагедія, а цілком природне явище. Для того ж, щоб відмінності у ваших поглядах не перетворювались у війни, використовуйте стратегії компромісу і співробітництва.

Усе потрібно робити разом. Звісно, добре, коли у подружжя однакові інтереси — частіше бувають

разом, є що обговорити і ревнощів менше. Але людині завжди потрібний власний простір з її друзями і хобі, тоді вона почуватиметься вільною і знатиме, що живе своїм, а не чийсь життям.

Є чіткий розподіл обов'язків. Цього міфу частіше дотримуються чоловіки. У кожній сім'ї складається так, що певні справи частіше вирішує він, а певні — вона. Але сприятливішою для сім'ї є ситуація, коли віднесення справ до його або її компетенції відбувається у відповідності з їх уподобаннями і є гнучким, тобто при необхідності змінюється.

Потрібно жити тільки інтересами сім'ї — ще один міф. Не обов'язково все робити разом, щоб бути щасливою сім'єю. У щасливій сім'ї отримують задоволення від того, що роблять — разом чи окремо.



● Читач цікавиться
Чим годувати мускусних качок

Мускусні качки охоче поїдають мішанки, досить добре перетравлюють корми з великим умістом клітковини, наприклад бадилля моркви, капустані качани, яблука-падалицю тощо. Ці водоплавні полюбляють пастися на соковитій траві. Навіть каченят можна відгодовувати тільки на одних зелених кормах, причому м'ясо тоді буде ніжнішим, ніж при використанні іншого корму.

До поїдання мішанок каченят привчають із п'ятого тижня, поступово додаючи дрібно посічену зелень, сіль, гравій. У годівницю окремо насипають крейду і черепашки. Із 10—12 тижня в мішанку додають варену картоплю, а щоб вона була розсипчастою, змочують водою або збираним молоком.

Із 5—8 тижня в каченят з'являється пір'я, а значить, їх організму додатково потрібні амінокислоти, що містяться сірку, джерелом якої є різні шроти. Бураки, гарбузи, моркву згодовують разом із зерновими та зеленими кормами. Можна їм давати і насіння гарбуза без волокнистої частини. Також додають у мішанки на 1 кг корму 3—5 г солі.

● Має знати кожен

Сказ щороку реєструють і на Тернопільщині. Вже за перший квартал цього року в області виявлено 22 випадки захворювання різних видів тварин. Лише на території Бережанського, Бучацького, Гусятинського, Підгаєцького районів і Тернополя хвороба не реєструвалася.

Найчастіше на сказ хворіють червоні лисиці, які є головним резервуаром та поширювачем вірусу сказу в природі. Для інфікованих лисиць характерна невластива поведінка, вони цілком безбоязно можуть проникати у двори і навіть людські оселі, кусаючи свійських тварин і людей.

Розповідь про безпрецедентний і навіть драматичний випадок, що трапився торік у селі Будки Кременецького району. До гурту дітей, які безтурботно гралися на вулиці, почала наближатись лисиця. Діти з цікавістю і зовсім безпечно за нею спостерігали. Звісно, що вони не розуміли тоді, чим для них могла закінчитись зустріч з героїнею улюблених казок. Та на її шляху став невеликий собака, який прийшов з котримсь

Щоб виростити добру курку,

ТРЕБА ПРАВИЛЬНО ГОДУВАТИ КУРЧАТ

Найбільшій увазі і піклуванню курчата потребують у перший місяць життя, особливо в перші 10 днів. Для успішного вирощування курчат без квочки основну увагу слід приділити підтриманню у приміщенні потрібної температури.



● Важливо

У невеликих пташниках це можна робити за допомогою звичайних електроламп або побутових нагрівачів. За оптимальної температури курчата рухливі, активно поїдають корми, не скупчуються.

У перші п'ять днів вирощування температура на рівні 5 см від підлоги повинна бути 31—30°C, з 6-го по 10-ий день — 30—28, з 11-го по 15-ий — 28—26, з 16-го по 20-ий — 26—24, з 21-го по 25-ий день — 24—22°C. Починаючи з 26-го дня температуру в приміщенні підтримують на рівні 20—18°C.

Годувати курчат слід відразу після їхнього запуску у приміщення. Впродовж доби вони повинні постійно мати доступ до корму і води.

У перший день курчатам згодовують подрібнене зерно (пшоно, кукурудзу, пшеницю, ячмін і овес без плівки) — 6 г на голову, круто зварені яйця — 2 г (1 яйце на 25 курчат), свіжий сир — 1 г, свіже молоко — 5 г, зелень — близько 2 г.

З 5—6-го дня молодняку готують мішанки із зерноборошняної суміші (10 г), ячної маси (3 г), свіжого сиру (2 г), молока (7 г), зе-

лені (7 г), меленої крейди (0,3 г), риб'ячого жиру (0,1 г). Яйця з раціону виключають після 10-го дня життя.

У перші 5 днів курчат годують не менш як 8 разів на добу, а потім поступово переводять на триразову годівлю.

Уже з третього дня життя курчатам можна давати дрібно порізану траву люцерни, конюшини, кропиви, деревію, кульбаби. З тижневого віку згодовують зелену цибулю.

Для перетирання корму і кращого його використання раз на тиждень молодняку

дають гравій розміром часток 2—2,5 (у ранньому віці) та 3—5 мм (у старшому).

Щоб не допустити застудних захворювань птиці, вода у напувалках повинна бути теплою. Для профілактики до неї додають марганцевокислий калій, який є джерелом необхідного для молодняку мікроелементу — марганцю.

Рівень і збалансованість годівлі оцінюють за масою курчат. У місячному віці вони мають важити 210—260 г (бройлери — 600 г).

З 2-місячного віку молодняк переводять на годівлю цілим зерном і сухими мішанками. У раціон можна вводити 20—50 г вареної картоплі, 30—60 г коренеплідів. Годувати птицю слід вдосталь, тоді маса курочок у 5-місячному віці сягатиме 1200—1300 г.

За 5 місяців вирощування на одну голову необхідно 5,5—6,0 кг зерна злаків, 0,7 кг гороху, 0,4 кг мінеральних кормів, 0,6—збираного молока, 0,017 кг яєць, 2,5—3,0 кг зелені. Це, звичайно, приблизні види кормів, бо кілограм зерна можна замінити 3,5 кг вареної картоплі або 8 кг кормових буряків.

● Не дрібниця

І КОНЕВІ ВІДПОЧИНОК ПОТРІБЕН

Кінь — велика підмога на селі. А раз роботи для нього багато, то слід строго дотримуватися режиму його зайнятості. Головне, узгоджувати роботу, яку хотілося б виконати за допомогою коня, відповідно до його тяглової сили.

Ось тут необхідно враховувати не тільки те, наскільки великий і тренований кінь, але й стан дороги, добротність упряжі, відстань.

Нормальна тяглова сила коня, якщо він іде ступою, упродовж дня становить приблизно 13—15% його ваги. Водночас на підйомах, по грузькій дорозі, на 200—300 метрах ріллі кінь може проявити і більшу тяглову силу (у 2—3 рази). Якщо тварину змушувати робити з перевантаженням, то вона швидко втомлюється і втрачає працездатність.

Зазвичай улітку по ґрунтовій дорозі середньої якості конем вагою 400—500 кг, запряженим у візок на залізному ході, на алюрі рекомендується перевозити вантаж вагою не більше 500—600 кг. Узимку на саях по гарно наїждженій дорозі вагу вантажу можна доводити до 700—750 кг.

Під час перевезення невеликого вантажу чи ізда в порожні рись і крок потрібно чергувати, тобто їхати змінним алюром — приблизно 10 хвилин ступою і 15—20 хвилин риссю. Безперервний рух риссю, особливо поганою дорогою, так само як із підйомами та спусками, не можна допускати більше 20 хвилин, після чого слід дати десятихвилинний перепочинок ступою.

Кінь потребує регулярного відпочинку не тільки в нічний час, а й упродовж робочого дня. Про надмірну втому коня свідчать хекання і пришвидшений пульс (100 і більше ударів за хвилину), підвищена температура тіла. Перевтомлена тварина відмовляється від корму і стає понурою, в неї пригнічений вигляд, тремтять ноги, мускули.

Господареві варто знати, що у здорового коня у стані спокою нормальні клінічні показання такі: дихання за хвилину — від 8 до 20, частота пульсу — від 36 до 44, температура тіла — від 37,6 до 38,4°. З появою ознак втоми коня негайно звільняють від роботи і дають йому відпочити впродовж кількох днів. У теплу пору року його краще випустити на пасовище.

Після перепочинку заставляти до роботи тварину треба поступово — спочатку з невеликим навантаженням, на повільному алюрі, роблячи через кожні 45 хвилин 15-хвилинні перерви з підгодовуванням сіном і травою.

Обережно: сказ!

Хвороба ця відома з давніх часів, і люди завжди, ще не знаючи її природи, остерігалися тварин з невластивою поведінкою, бо з досвіду знали, що їх укуси є смертельно небезпечними. Сказ спричиняє вірус, який може уражати всі види теплокровних, включно з людиною, і від нього у світі щороку помирають десятки тисяч людей і гинуть сотні тисяч тварин.

із дітей і лежав поруч на траві. Лисиця, не роздумуючи, накинулася на собаку... Поки тривала сутичка, хтось встиг покликати знайомого мисливця і той пристрелив лиса. Така ж доля, на жаль, спіткала і собаку-рятивника, який не був щеплений від сказу, а борючись із хворою дикою твариною, отримав багато кусаних ран.

Прикро, що громадяни часто не усвідомлюють небезпеки, яка може їх підстерігати, і не вміють поводитися у таких ситуаціях. Навіть отримавши укуси, не завжди звертаються за медичною допомогою. Так, кілька років тому житель Бучача, якого покусав бродячий собака, вчасно не звернувся за допомогою і в результаті захворів і помер від сказу.

Ще безглуздіший випадок трапився у Ланівцях. Місцевий житель, спіймавши якимсь чином лисицю, що забігла в його двір, і розмірковуючи, мабуть, як не зіпсувати хутро, вирішив її втопити. Та коли занурив голову лисиці у посудину з водою, тварина, рятуючись, вкусила його за руку. Марними були намагання сусідів переконати чоловіка звернутися за медичною допомогою. Він, щоправда, зрештою таки звернувся до лікарів, та вже було пізно і результат — летальний.

В останні роки значно зросла кількість випадків сказу в котів, які при цьому бувають дуже агресивними і можуть кусати тварин чи людей, навіть своїх господарів.

Інколи жителям у

сільській місцевості доводиться констатувати, що кіт у літній період, особливо в пору жнив, залишає помешкання і повертається аж під осінь. Коти в полі живляться в основному полівками, які теж є природним резервуаром вірусу сказу, і цілком ймовірно, що кіт може бути інфікованим. А не лише укуси, а навіть подряпини, завдані такою твариною, можуть становити небезпеку, оскільки слина kota, що залишилася на лапках при умиванні, може містити вірус сказу. Тому єдиний надійний спосіб запобігти інфікуванню котів з такими звичками — завчасна їх вакцинація.

Іншим найбільшим поширювачем сказу, особливо в містах, є безпритульні (бродячі) тварини. Ця проблема не розв'язана ні в Тернополі, ні в області. Як наслідок, лише за перший квартал цього року із 172-х громадян області, яких покусали собаки, 63 (37%) потерпіли від бродячих тварин.

Тож як уберегти себе та своїх чотириногих улюбленців від сказу? Перш за все — всі собаки, яких утримують громадяни, підприємства чи інші заклади, повинні бути щеплені від сказу.

Для власного захисту від потенційного джерела збудника слід не допускати контакту з бродячими тваринами. Адже часто доводиться спостерігати, як окремі громадяни, а особливо діти, пройняті співчуттям до безпритульних тварин, стараються їх всяко годувувати (навіть з руки), гладити і приводити

додому, зовсім не усвідомлюючи того, чим для них може завершитися така благодійність.

Бродячі тварини — це потенційний резервуар і переносник сказу та інших небезпечних захворювань, а тому в жодному разі не можна приводити їх, як і диких тварин, в оселі та приручати, бо результати цього можуть бути плачевними.

А сам факт забігання у двір лисиці та відсутність в неї реакції на людей вже має викликати настороженість. З такими звірами треба бути дуже обережними і не намагатися самотужки вигнати їх з двору. Найкращий спосіб вирішення цього питання — покликати когось із мисливців і застрелити тварину, а після цього повідомити ветеринарного спеціаліста.

Окремо наголошу про так звані контактні зоопарки (зоокутки), де відвідувачі мають можливість перебувати поруч з дикими тваринами і навіть їх гладити. Нікого не закликаю, щоб не відвідували ці заклади, проте контактувати з тваринами, які там утримуються, не раджу.

Якщо ж ви все-таки вирішили придбати собаку чи kota, то купуйте виключно на ринках живності і вимагайте ветеринарний документ про їх походження та стан здоров'я. Вже придбавши тварину, повідомте про це в установу ветеринарної медицини, спеціалісти якої проведуть відповідні щеплення та проконсультують з питань утримання.

Володимир Марків, начальник відділу ГУ Держпродспоживслужби в Тернопільській області.



Якщо бідняк їсть курку, то або він хворий, або курка/ Вірменська приказка

• Смішного!

— Лікарю, невже все так погано?..
 — Ні, чому ж. Я от кандидатську закінчую на вашому випадку!
 * * *
 — Як уберегтися від синдрому хронічної втоми?
 — Спіть не менше восьми годин уночі і ще стільки ж — удень.
 * * *
 — Доброго ранку, це чергова сестра? Я хотів би дізнатися про здоров'я Балабухи з десятої палати.
 — Хвилинку, подивлюся в його картці... Ось, знайшла: перелом зростається добре, післязавтра знімуть гіпс, а у п'ятницю — шви.
 — Чи потрібний буде післяопераційний догляд?
 — Так, доведеться два-три тижні походити на масаж та УВЧ.
 — І коли його випишуть?
 — Та цієї ж п'ятниці й випишуть. А ви хто, родич Балабухи?
 — Ні, я сам Балабуха і є. Але мені в цій довбаній лікарні жодна зараза нічого не пояснює!
 * * *
 Рух — це життя. Тому, лежачи на дивані, злегка поскикуйте ногою.
 * * *

У кожній людині неодмінно є щось хороше. Самих лише нирок на сто тисяч доларів.
 * * *

Оголошення:
 «Шукаю дуже активну жінку!!! Коротко про себе: 1,5 гектара городу».
 * * *

— У нас, лікарів, є усього два бажання: щоб бідні ніколи не хворіли, а багаті ніколи не одужували.
 * * *

Два підходи до виховання дітей.
 Малий: — А навіщо огорожа навколо цієї ями?
 Батьки одночасно: Мама: — Це щоб ти випадково туди не впав.
 Тато: — Це щоб ти здуру туди не стрибнув.
 * * *

Людська тупість дає уяву про безконечність.
 * * *

А яка несправедливість діється на білому світі! У деяких країнах чоловіки можуть мати декілька дружин, нам видають одну, та й то — під розписку.
 * * *

— Ви парубок чи жонатий? — запитує кравець у замовника.
 — Жонатий.
 — Тоді допишемо: по-таємна кишеня у підкладці піджака.
 * * *

Дружина чоловікові:
 — Я йду від тебе.
 Чоловік (панічно):
 — Я з тобою!

Здається, ще недавно у Тернополі освячували церкву депортованих родин. А скільки вже молитов тут мовлено до Всевишнього, скільки слів подячних сказано в Його прославу! І не лише тими, хто потерпів внаслідок горезвісної операції «Вісла», хто зводив святиню, а й гостями, котрі бувають тут і спілкуються з Богом та вірочими, захоплюються їхньою любов'ю до своєї малої Батьківщини, історії та прадідівських звичаїв і традицій.

Ось як висловив свої враження від зустрічі поет з Кривого Рогу Микола Олексієнко:
*Олемки, милі, добрі люди!
 Живіть же довго, вас прошу!
 Хай Бог із вами завжди буде.
 Я в дружбі нашої не згіршу.
 Ви пісню вмієте співати.
 Яка в ній велич і краса!
 Тій пісні мало тоді хати —
 Вона летить у небеса!
 Та пісня крає серце й душу —
 Про той далекий рідний край.
 І я її любити хочу,
 І той не знаний мною рай.*

А побував пан Микола на Тернополі вже вдруге. Перший раз тоді, коли став учасником творчого вечора Марії Тройчак — поетеси, лікаря-фітотерапевта, директора медичного центру «Барвінок», що в обласному центрі. Він щиро захоплювався не лише поезією, а й іншими гранями її таланту і душі — патріотизмом, інтелігентністю, милосердям, меценатством.

Тоді ж поет зі сходу України дізнався про те, що в квітні, перед Великоднем, парафіяни будуть проводити толоку, аби приборати територію церкви, озеленити її, і висловив бажання приєднатися до цього благодійного заходу.

Слова пан Олексієнко дотримав. Подолавши невеличку дорогу, він прибув



• Разом з дітьми

Пограйтесь у веселиого кухаря

Як щодо ідеї приготувати тістечка для всієї родини? Знайдіть бабусин рецепт, замішайте тісто! Не забудьте, що найбільш захопливий процес для вашої дитини — це оздоблення. Проявіть фантазію і «спорудіть» що-небудь справді веселе з ваших тістечок. А якщо зробити більшу порцію, то можна пригостити й друзів.

Будуть квіти цвісти і сосни рости...

А посадили їх під час толоки біля храму депортованих родин Вознесіння Господнього парафіяни і поет із Кривого Рогу.

• Алея єднання

до Тернополя. І не з порожніми руками — привіз у подарунок своїм новим друзям-західнякам 80 саджанців сосни. Їх разом із учасниками толоки: настоятелем храму о. Василем Шафраном, Марією Тройчак, Іваном Фалатовичем, Іваном Комарою, Світлою Фалатович, Василем Коручем, Мирославою Івасечко, Миколою Сп'яком, Меланією Бережних, Парасковією Трач, Павлом Сп'яком, Ярославом Вороною, Василем Турком, Іваном Тройчаком, — він висаджував біля Божої обителі на алеї.

— Хай ця алея буде символом єднання сходу і заходу! — висловили всі побажання.

А наступного дня, у Квітну неділю, гість був присутній на Божественній літургії, яку відслужив парох о. Василь. Як і всі віруючі, тримав у руках для освячення гілочку верби, що були складені у букет, перев'язаний синьо-жовтою стрічкою. Одухотворений цим дійством, зі щасливим усміхом на обличчі, пан Микола за прикладом інших побратимів



(бо ж такого ще ніколи в житті не бачив) легенько бив освяченою лозою цих привітних людей, примовляючи: «Не я б'ю — лоза б'є, за тиждень — Великдень!»

Під час прощальної трапези гість із Дніпропетровщини зізнався, що за кілька днів перебування в нашій країні він дуже збагатився духовно. А побачене і пережите буде пропагувати серед своїх земляків, особливо молоді.

А яким розмаїттям цвіло подвір'я святині під час свят! Ще із настанням тепла жінки висадили квіти, які придбала жертводавець Марія Тройчак. На Велик-

день дорослі і діти прийшли з кошками, в яких сонечком сяяла паски, цвіли писанки. О ті лемківські витвір рук та фантазії, якому є чого подивуватися.

Серед розмальованих яєць знайшлося місце й для дещо скромніших, але таких же веселих і не обділених любов'ю крашанок, пофарбованих природними барвниками. Рецепти, до слова, напередодні Пасхи друкувала «Домашня газета».

— Дуже вдалися мені крашанки, які я пофарбувала цибулинням: різних відтінків цеглового кольо-

ру. А від апельсинової шкірки яйця стали яскраво жовтогарячими, — розповіла фітотерапевт Марія Тройчак. — І це дуже добре, що серед паски, м'ясних виробів, які освячували і будемо споживати, лежать не покриті хімічною плівкою яйця, а пофарбовані натуральними, а значить, безпечними барвниками. Тож без страху можна дати навіть немовляті в ручку.

Принагідно Марія Іванівна поділилася пережиттям за екологію нашої землі, всієї планети. З вдячністю ця небайдужа жінка висловила про настоятеля храму Вознесіння Господнього о. Василя Шафрана. Священникові вона наїть вірша присвятила, тому що заклик його —

...не втручатись в природу
 З корисливою ціллю —
 глід дає.

Земля в живій природі
 має вроду,
 На штучні квіти каже: «Не мос!»
 Природу закликає він любити
 І про довкілля дбає повсякчас,
 На сполох опісля щоб
 не бити —
 Багато хто дослухався із нас...
 Сміття повсюди спалюється,
 пластик —
 Отець Василь наш
 бореться із цим.

Взива до всіх, просвітлює він
 маси:
 Земля — куточок райський,
 наш Едем!
 Прислухаймося до цих
 слів...
 Ярослава Штокало-Пархомчук.

• Поміркуйте

Сканворд «Дует»

РОДИЧ ВОРОНИ	РОДИНА ДИНАСТІЯ	ДОКУМЕНТ УКР. ІНФОРМАГЕНТСТВО	АМЕР. ПОЛЯРНИК	ДВА ВИКОНАВЦІ (ФОТО 1)	НАРОДНА НАЗВА СУЗІР'Я ПЛЕЯД		
↓	↓	↓	... ХРИСТОС ФРАНЦ. СПОРТ. ГАЗЕТА	ЛУНАТИК	↓		
ВСЕСВІТНЯ «ПАВУТИНА»			↓				
↓		ДАВНЯ СТОЛИЦЯ ЯПОНІЇ					
УГОРСЬКИЙ ПОЕТ	ПТАШИНИЙ ЖАК НА ГОРОДІ	МІСТО В ЧЕХІЇ	ДИКОРОСЛА ЦИБУЛИНА РОСЛИНА		ТРЕЦЬКИЙ БОГ СПОКІЙНОГО МОРЯ		
↓	↓	↓	↓		↓		
ОДНЕ СТЕБЛО КОНОПЕЛЬ	ПРИТОКА ВІСЛИ	УКР. ТЕАТРАЛ. ДІЯЧ			ПРЕЗИДЕНТ КАРПАТСЬКОЇ УКРАЇНИ		
ХУТРИНИЙ ЧОБИТ	↓	ВЕРЕДУН			АТМОСФЕРНА ВОЛОГА		
ФРАНЦ. МАТЕМАТИК				ЕСТОН. ХОРМЕЙСТЕР	СІК З МАКІВОК		
ПАПУГА		ЕДЕМ		↓	ФРАНЦ. КОМП. ЗИТОР		
ЛУКА, ОБСЛОНЬ					УКР. ЛИЦАРІ		
ЗАСІБ СПІЛКУВАННЯ					ШИФР ДЯТЛО-ПОДІБН. ПТАХ		
↓			АВТОМОБІЛЬНА ШИНА		↓		
				2	РОДИННИ ЗВ'ЯЗКИ	БРАТ ГЕКА	КРИК ВОРОНИ
					НАГАЙКА ПОЛЬОВА КВІТКА (ФОТО 2)	↓	↓
					↓	ДЖЕРЕЛЯНКА	
					ВИРОБНИК НИТОК		

Відповіді на сканворд «Веснянка», надрукований 20 квітня

Н	Л	П	С	Т	А	П
В	Е	С	Е	Л	А	М
Г	А	К	В	Е	С	Н
Б	О	Г	А	Ч	У	К
Д	А	Л	Е	К	О	Л
М	А	Й	О	Р	А	А
Д	В					
П	Л	А	К	Е		С
А	К	А	Н			М
Л	Р			А	П	І
З	Е	М	Л	Я	М	О
Н		С	М	О	Л	А
У	К	Р	И	Л	А	С
Л	О	У	А	Р	О	Б
А	В	Т	О	К	В	И
Р	А	К	А	А	Р	А