

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ!

Програма телебачення

# Домашня Газета

Ціна 1 грн 50 коп

#21(788) 25 травня 2017 року



ВРЯТУВАТИ  
СУНІЦЮ  
ВІД ДОВГОНОСИКІВ

4

7  
Як зберегти  
тусенят

3 днем Ангела!  
Сьогодні іменини Де-  
ниса, Германа, завтра —  
Макара. 27 травня з  
днем Ангела вітайте  
Максима, 28 — Дмитра,  
Анастасію, 29 — Олек-  
сандра, 30 — Степана,  
Євдокію, 31 — Андрія,  
Юлію, Олександрю.

2

ЯКЩО КАВИ  
НЕ МОЖНА,  
АЛЕ ДУЖЕ ХОЧЕТЬСЯ

● Місячний календар

**25 травня, четвер.**  
Молодик о 22 год 47 хв.  
Місяць у Тельці, Близня-  
тах (15 год 17 хв). 28/  
29/1 дні Місяця. Схід — 5  
год 30 хв, захід — 20 год  
29 хв.

**26 травня, п'ятниця.**  
Молодик. Місяць у Близ-  
нях. 1/2 дні Місяця.  
Схід — 6 год 13 хв, захід  
— 21 год 45 хв.

**27 травня, субота.**  
Молодик. Місяць у Близ-  
нях, Раку (14 год 27  
хв). 2/3 дні Місяця. Схід  
— 7 год 04 хв, захід — 22  
год 53 хв.

**28 травня, неділя.**  
Молодик. Місяць у Раку.  
3/4 дні Місяця. Схід — 8  
год 03 хв, захід — 23 год  
52 хв.

**29 травня, понеділок.**  
Молодик. Місяць у Раку,  
Леві (15 год 14 хв). 4/5  
дні Місяця. Схід — 9 год  
10 хв.

**30 травня, вівторок.**  
Молодик. Місяць у Леві.  
5/6 дні Місяця. Схід — 10  
год 20 хв, захід — 00 год 40  
хв.

**31 травня, середа.**  
Молодик. Місяць у Леві,  
Діві (19 год 17 хв). 6/7  
дні Місяця. Схід — 11 год  
32 хв, захід — 1 год 19 хв.

● Ліки з підвіконня

## ПОМІЧНЕ АЛОЕ

На прохання читачів  
подаємо рецепти  
ліків з алое для  
лікування деяких  
хвороб.

**Анемія.** Найчастіше  
спостерігається недо-  
крів'я, пов'язане з дефі-  
цитом заліза, який вини-  
кає зазвичай внаслідок  
крововтрат. Для лікуван-  
ня можна купити в аптеці  
сироп алое з залізом,  
який п'ють по 0,5—1 чай-  
ній ложці, додавши до  
чверті склянки води, три-  
чі на день протягом 15—  
30 днів.

У домашніх умовах  
можна приготувати суміш:  
150 мл свіжого соку алое,  
250 г меду, 350 мл кагору.  
Пити по 1 столовій ложці  
тричі на день до їди.

**Артеріальний тиск.**  
Щоб нормалізувати (зни-  
зити) рівень артеріально-  
го тиску, свіжий сік алое  
приймають щоденно  
(натщесерце 1 раз на  
день) по 3 краплі в чай-  
ній ложці холодної пере-  
вареної води.

Хворим на гіпертонію  
корисно вживати ліки, при-  
готовані з 1 столової лож-  
ки алое, 3 столових ложок  
плодів калини, 3 столових  
ложок трави звіробою.  
Алое та калину розтерти  
до появи соку, додати зві-  
робій і залити 1 л окропу,  
кип'ятити 15 хв. на слаб-  
кому вогні, настояти 3 го-  
дини, процідити. Вживати  
по 0,5 склянки 3—4 рази  
на день після їди.

Желе алое вбиває па-  
тогенні мікроорганізми,  
тобто дезінфікує ушкод-  
ження шкіри. Крім того,  
знеболює, знімає запален-  
ня, прискорює процес  
загоєння, відновлення  
тканин без утворення  
грубого рубця.



**При герпесі** соком  
алоє змащують уражене  
місце і п'ють по 1 чайній  
ложці 2—3 рази на день,  
розвівши у воді, перед  
їдою.

Слід пам'ятати, що алое  
— це потужний біостиму-  
лятор, тому вживати його  
безперервно тривалий  
час не можна, треба роби-  
ти перерви (принаймні, че-  
рез місяць).

Взуття — це річ, на якій  
не можна економити.  
Природно, витративши на  
взуття пристойну суму, хо-  
четься, щоб воно служило  
довше. Краще носити одну  
хорошу пару взуття кілька  
років, ніж міняти щосезону,  
купуючи дешевші, але менш  
якісні туфлі або чоботи.  
Проте, як і будь-яка річ, взут-  
тя потребує догляду.

Хочемо поділитися з чи-  
тачами деякими простими,  
але ефективними способа-  
ми догляду за взуттям без  
спеціальних засобів і не  
тільки.

### ПОВЕРНУТИ БЛИЗНУ ПІДОШВІ

Зубна паста корисна не  
тільки для зубів, а й, наприк-  
лад, для кросівок, які по-  
трібно зробити білими.  
Візьміть стару зубну щітку і  
нанесіть невелику кількість  
пасту, а потім гарненько  
почистіть нею взуття.

Цей же засіб можна ви-  
користовувати для чищен-  
ня взуття з тканини. Вти-  
раєте в текстиль пасту, за-  
лишаєте на 15 хвилин і  
змиваєте все вологою ган-  
чіркою.

### ЧИЩЕННЯ ШКІРЯНОГО ВЗУТТЯ

Для виробів зі шкіри  
підійде медичний спирт.  
Його можна придбати в  
аптеках, але зверніть увагу:  
вам потрібен не етанол, а  
ізопропанол (цей момент  
завжди можна уточнити у  
продавця). Якщо на взутті  
утворилася пляма, просто  
протріть його ваткою, змо-  
ченою в цьому спирті, і за-  
лиште на півгодини.

### БЕЗ ЗАЙВИХ «АРОМАТІВ»

Перед сном насипте у  
взуття трохи соди і залиште  
на ніч, а вранці буде по-  
трібно витрусити її і почи-  
стити. Харчова сода вбирає  
неприємні запахи.

### ПИЛОЧКА НЕ ЛИШЕ ДЛЯ МАНІКЮРУ

Брудних відмітин і плям на  
замшевих туфлях можна  
позбутися за допомогою  
звичайної манікюрної пи-  
лочки. Для кращого ефекту  
візьміть спочатку суху ган-  
чірку, постарайтеся стерти  
якомога більше бруду, а  
потім зачистіть пилочкою це  
місце. Занадто сильно тер-  
ти не треба — досить м'я-  
кої зачистки.

## Кілька взуттєвих хитрощів,

ПРО ЯКІ НЕ ЗНАЛА НАВІТЬ ПОПЕЛЮШКА



● Знадобиться

### ДОПОМОЖЕ РОЗЧИН ОЦТУ

Оцтовий розчин не тільки  
допоможе позбутися не-  
приємних запахів, а й нейт-  
ралізує дорожню сіль. Роз-  
ведіть 1/3 склянки оцту в 1  
л води і щедро змочіть ган-  
чірку в цьому розчині. За-  
кутайте взуття у якусь тка-  
нину і залиште на кілька  
годин, а потім протріть його  
чистою вологою ганчіркою  
і висушіть на повітрі.

### ЛАКОВАНІ ТУФЛІ ЗНОВУ БЛИЩАТИМУТЬ

У цьому допоможе ва-  
зелін. Це дешева альтер-  
натива брендовим засобам  
для догляду за взуттям.  
Протріть ним чисті туфлі,  
приділяючи більше уваги  
подряпинам.

### ВІВСЯНЕ БОРОШНО ПРОТИ ПЛЯМ НА ЗАМШІ

Сальні плями, які нерідко  
з'являються на взутті із  
замші, легко видаляються за  
допомогою вівсяного бо-  
рошна. Візьміть трохи бо-  
рошна і втирайте його в  
пляма, залишивши на півго-  
дини. Потім просто протріть  
шматочком тканини.

### РОЗТЯГУЄМО ЗА ДОПОМОГОЮ ФЕНА...

Щоб туфлі стали ком-  
фортними й ідеально сіли  
на вашу ногу, знадобляться  
товсті шкарпетки і фен.

Одягніть шкарпетки, взуйте  
туфлі, а потім на режимі га-  
рчачої сушки як слід про-  
грійте взуття.

### ...І В МОРОЗИЛЦІ

Ще один спосіб розтя-  
нути занадто вузьке взуття  
передбачає застосування  
не тепла, а холоду. Знадо-  
биться 2 пакети із застіб-  
кою, які потрібно наповни-  
ти водою і покласти у взу-  
ття. Залиште взуття з паке-  
тами на ніч, а, діставши  
вранці, дайте льоду розта-  
нути природним чином  
протягом 20 хвилин.

### НАЖДАЧНИЙ ПАПІР ПРОТИ КОВЗАННЯ

Щоб не виникало про-  
блем з ковзанням у нових  
туфлях, відразу, як тільки ви  
купили туфлі з плоскою  
підшвою, натріть їх наж-  
дачним папером. Таким  
чином виходить абразив-  
ний шар, який не дасть вам  
посковзнутися і впасти.

### ЗАПОБІГТИ ПУХИРЯМ

Кожен з нас хоч раз у  
житті натирав ноги у нових  
туфлях, але, виявляється,  
цього можна легко уникну-  
ти, якщо натерти проблемні  
місця звичайним дезодо-  
рантом.

### НАВІЩО СКЛЕЮВАТИ ПАЛЬЦІ?

Часте носіння взуття на  
підборах у решті решт де-  
формує ногу «під себе». Чи  
не простіше уникнути боль-

ових відчуттів і відразу зро-  
бити ніжку «підходящою»  
для вузького носка? Допо-  
може звичайний пластр.  
Звичайно, зловживати цим  
методом не варто, але для  
«виходу у світ» він підійде.

### РОБИМО ВЗУТТЯ ВОДОНЕПРОНИКНИМ

Ця порада однаково  
підходить як для шкіряного,  
так і для текстильного взу-  
ття. Щоб зробити туфлі во-  
донепроникними, натріть їх  
звичайним бджолиним вос-  
ком. Досить дуже тонкого  
шару, щоб захисні власти-  
вості зберігалися тривалий  
час.

### ЯКЩО НОГИ ВТОМИЛИСЯ

Якщо ви все-таки натер-  
ли ноги, допоможе чай. Але  
не всередину, а зовнішню.  
Чайна ванночка для ніг зас-  
покоїть втомлені ноги, зніме  
набряклість, а заодно по-  
легшить біль у натертих  
місцях.

● Народна медицина

### Якщо ясна кровоточать

Треба їсти плоди кизилу — як свіжі, так і сушені, а ще у  
компотах, варення й повидло.

### Від тріщин на п'ятах

Склянку дрібно нарізаної цибулі підсмажити в склянці  
олії. Потім настоювати в цій же олії цілу добу. Через добу  
злити олію і покласти в неї склянку нарізаної цибульки.  
Знову смажити до золотавого кольору. Потім настояти  
добу, злити олію і додати одну натерту парафінову свічку.  
Все це змішати. Таким чином одержите мазь для ліку-  
вання тріщин на п'ятах.

### Для зміцнення волосся

У 1 л перевареної води додають 2 ст. ложки меду, роз-  
мішують і втирають у шкіру голови двічі на тиждень.

ПОГОДА на тиждень	Темпе- ратура	Опади	Вітер, м/с	Трива- лість дня
четвер, 25 травня	+13 / +16	дощ	зах., 4	15.46
п'ятниця, 26 травня	+13 / +18	можливий дощ	півн.-зах., 2	15.48
субота, 27 травня	+12 / +17	без опадів	півн., 5	15.50
неділя, 28 травня	+11 / +20	ясно	півн.-зах., 2	15.53
понеділок, 29 травня	+13 / +23	ясно	півд.-зах., 4	15.54
вівторок, 30 травня	+16 / +25	без опадів	зах., 4	15.56
середа, 31 травня	+17 / +27	без опадів	зах., 4	15.58

**В** останні роки медики констатують, що серед населення підвищилася тенденція до захворювань хребта. Крім того, це захворювання різко помолодішало. Як же позбутися втоми хребта самостійно в домашніх умовах?

Знімаємо напругу спини за допомогою масажу ніг. У ребро стопи сходяться всі напруження на спині. Для того щоб їх виявити, досить натискати пальцями по всій довжині ребра стопи. Болючі точки на ній стануть свідченням того, що саме на них потрібно впливати масажем, щоб зняти напругу хребта.

Це пояснюється тим, що долоні і стопи людини є основними органами доти-

# Масажем стоп лікуємо... спину

**Чи знаєте ви, що хребет можна знайти навіть на стопі, а саме на її ребрі?**



ку. До них сходяться 70 тисяч нервових закінчень з усього тіла. Вони адекватно реагують на вологість, тепло та інші зовнішні зміни

і пропускають інформацію до органів і систем організму.

У свою чергу, ми маємо змогу цим скористатися. Наприклад, опустивши ноги у воду, відразу розслаблюємо свою нервову систему, а вдягнувши на них теплі шкарпетки, зігріємо все тіло.

Де розташовані точки хребта

Отже, знаходимо точки хребта на стопі. Присядайте на підлогу, схрестивши ноги, і візьміть в руки будь-яку стопу. Лінія між великим пальцем і п'ятою з внутрішньої сторони і є проекцією вашого хребта. Візуально розділіть лінію на три частини – хрестець, попереk, шийний відділ.

Великим пальцем пройдіться із зусиллям по лінії в напрямку знизу стопи і до великого пальця. Якщо уздовж лінії відчуєте болючі точки, то саме в тій частині хребта у вас проблеми.

Масажуючи їх, ви масажуєте свій хребет. У такий спосіб вам вдасться розслабити саме ті нервові закінчення, які вас змушують тримати напругу спині. Ефект буде відчутним з першого сеансу.

## • Ви запитували

**Біль у ділянці серця**  
Останнім часом при швидкій ходьбі або якщо я несу важку сумку, а також коли нервую, виникає біль у ділянці серця, який іноді віддає під лопатку. Іноді серце ніби стикають, а часом воно пече. Що це таке?

Т. С. м. Тернопіль.

Описані вами симптоми характерні для нападі стенокардії. Зазвичай вони минають після вживання нітроглицерину. Для встановлення діагнозу необхідно звернутися до кардіолога. Легко важити такими симптомами не варто.

## • Коротко

**Якщо мучить безсоння, спробуйте такий незвичний рецепт.** Вранці в склянку окропу всипте 3 чайні ложки цукру (щоб смак був інтенсивно солодким), перемішайте і, накривши, залишіть до пізнього вечора. Лягаючи спати, неквапно випийте «еліксир» і... засніайте.

**Щоб зупинити кровотечу з носа,** змішайте сире яйце з невеликою кількістю оцту і цією кашкою змащуйте лоб.

**При гастриті** натще вранці за 30–40 хвилин до сніданку варто з'їдати 2 добре збитих білки свіжих курячих яєць.

**При високій температурі** сиру картоплю натерти на тертці і прикладати до скронь і лоба.

**При депресії** варто обтиратися оцтовою водою: 1 столова ложка оцту на склянку води кімнатної температури.

**При хропінні** за дві години до сну закапувати по кілька крапель обліпихової олії. Робити це слід протягом місяця — і проблема зникне.

## • Порушуємо правила

### Якщо кави не можна, але дуже хочеться

Низка спецій нейтралізує негативний вплив кофеїну на організм і змушує каву працювати на нас.



**1. Чорний перець** має сильну очищувальну дію на систему травлення, виводить токсини, поліпшує обмін речовин, стимулює роботу шлунка, є антисептиком. Додавайте його в гарячу каву по 1–2 горошинки, дайте настоятися.

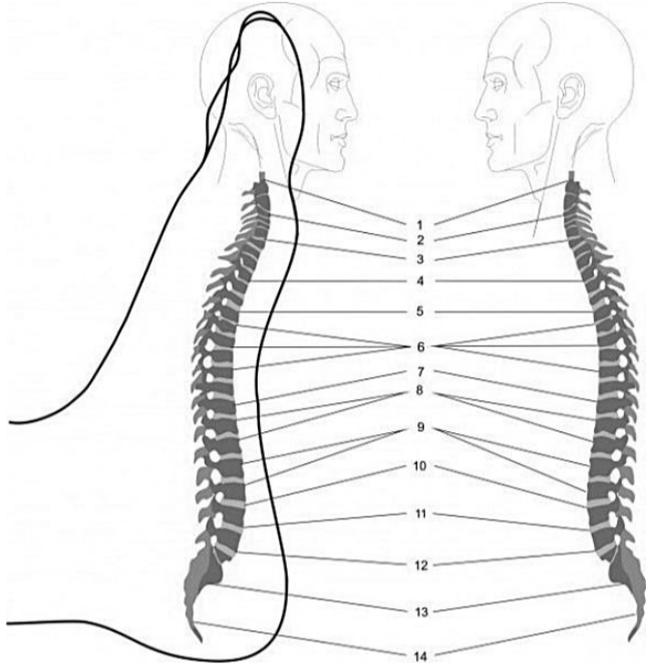
**2. Кардамон** діє заспокійливо, зміцнює шлунок. Рекомендується додавати в каву коробочки кардамону або свіжий порошок. Надає каві особливого неповторного аромату за рахунок дії ефірних олій.

**3. Гвоздика** стимулює кровообіг і знижує кров'яний тиск. Ефірні масла гвоздики надають каві

аромату, сприяють зниженню негативної дії кофеїну. Додавайте в гарячу каву одну головку гвоздики і дайте настоятися.

**4. Кориця** знижує закислювальну дію кави на організм. При приготуванні кави можна додати порошок кориці або цілу паличку, просто опустивши її в гарячу каву.

**5. Імбир** заспокійливо діє на нервову систему, сприяє зняттю болю і спазмів, стимулює роботу шлунково-кишкового тракту. При варінні кави можна додавати трохи порошку імбиру або маленький шматочок свіжого кореня.



## • На прохання читачів

### Дивовижні ліки Едгара Кейсі

Застосування рицинової олії (російською — касторовое масло) — знаменитий метод Едгара Кейсі, за допомогою якого хворі позбувалися різноманітних недуг кишечника (хронічні закрепи, діарея, коліт, здуття, запалення), жовчного міхура (застійні явища, утворення камінців та піску), печінки (застійні явища), шлунка (гастрит, виразка), суглобів (артрит, травми), органів сечостатевої сфери (запальні процеси, кісти, пухлини, утворення піску та камінців), шкіри (родимки, бородавки, плями), неврити, неплідності, головного болю та багатьох інших хвороб, навіть злоякісних пухлин.

Також описано випадки успішного застосування рицинової олії у разі загальної втоми, порушення енергетичного балансу, зашлакованості організму, передчасного старіння.

В архівах лікувально-дослідного центру Е. Кейсі зберігаються тисячі відгуків хворих, яким завдяки цьому простому засобу вдалося вилікуватися від вищезгаданих захворювань.

У наші дні позитивний спосіб застосування рицинової олії продовжують накопичувати лікарі —

**Едгар Кейсі — один з найвідоміших і найзагадковіших пророків ХХ століття, який допоміг тисячам людей розв'язати їхні проблеми: підібрати ліки для безнадійно хворих, зрозуміти своє призначення на Землі, наблизитися до розуміння Всесвіту і Бога. Свої передбачення він робив уві сні. Йому треба було лише прилягти на кушетку, щоб відсторонитися від світу, впадши у стан незвичайного снобачення.**

послідовники Е. Кейсі, а також люди, які застосовували метод самостійно, дізнавшись про нього з літератури.

Ідеться про компреси. Приписи щодо їх застосування зустрічаються досить часто в стенограмах лікувальних сеансів Е. Кейсі. Рекомендації полягають у такому.

Взяти шмат фланелевої тканини, скласти її вчетверо і добре просочити рициновою олією. Проолієну тканину прикласти на проблемне місце (ділянку печінки, шлунка, статевих органів тощо, а у разі загального поганого самопочуття — на ділянку кишечника), зверху — грілку, температура якої така, яку можна витримати. Процедура має тривати близько години. Місце проведення процедури можна застелити клеюною, щоб не бруднити.

Під час застосування компресів із рицинової олії увечері потрібно вживати невелику кіль-

кість (приблизно 2 столові ложки) оливкової олії, а також очистити кишечник за допомогою клізм. Це допоможе швидкому виведенню шлаків, токсинів, солей, хворих клітин, які, накопичившись в організмі, спричинили хворобу.

Е. Кейсі рекомендував прикладати компреси 3–7 днів поспіль, потім зробити перерву на 3–4 дні і курс лікування повторити. Так потрібно робити, доки не настане відчуття значного полегшення. Інтервали між курсами лікування рициновою олією можна подовжувати до кількох тижнів.

У деяких (тяжких) випадках рицинової компреси хворі застосовували щодня без перерви протягом кількох місяців і досягали дивовижного результату попри сумні медичні прогнози.

У разі проблем із шкірою — мозолів, бородавок, новоутворень — рицинову олію слід легенько (щоб не травмувати) втирати в уражену ділянку протягом кількох хвилин. Робити це потрібно щодня до повного одужання.



## • Знадобиться

**Подібне лікують подібним**

**Старі люди зберегли вони для нас природну мудрість. Так, вони переконані, що природа сама підказує, яка трава від якої хвороби допоможе, — з допомогою того, що створює рослини, які за формою чи кольором нагадують той чи той орган людини.**

Наприклад, рослини жовтого кольору лікують жовтуху та інші недуги печінки і жовчного міхура, з блакитним цвітом — очні хвороби, з червоним — захворювання крові.

Рослини з листками у формі нирки допомагають позбутися хвороб нирок, серцеподібні — хвороб серця. Потворні нарости на деяких деревах, такі, як гриб чага, рятують від злоякісних пухлин.

Листки капусти за формою нагадують чашечки бюстгальтера — вони ніби просяться, щоб їх «поміряли» до жіночих грудей, мастити полікували.

А от великі листки лопуха зручно прикладати до хворого попереку, або хворі суглоби ніг ними, як пелюшками, обгортати. До речі, про пелюшки: в листок лопуха можна і грудну дитину закутати, якщо вона захворіла, застудилася. Малюк у такій пелюшці швидко пропітніє і одужає.

## «Жива вода» з чайника

**Як стверджують вчені, дегазована вода наближається до тієї, що міститься у живих клітинах і благотворно впливає на організм: підвищує працездатність, діє як знеболювальне (наприклад, при болях у шлунку), зміцнює ясна, відбілює зуби.**

Де ж взяти таку воду? В емальованому чайнику! Налийте в чайник або високу каструлю (обов'язково — емальовані) звичайну воду і поставте її на сильний вогонь, не накриваючи посудину — щоб виходили гази. Тільки-но чайник закипить, зніміть його і поставте в миску (краї миски мають бути нижчими за носик чайника), в яку слід пустити струмінь холодної води. Тобто воду слід чимшвидше охолодити. Накривку щільно закрийте, щоб у чайник не потрапила вода з крана. Хвилин через 10 «жива вода» готова. Пити її треба відразу.

Не лінійтеся готувати таку воду щодня — вона набагато чистіша, її кристалічна решітка при швидкому охолодженні впорядковується, що дуже важливо. Такою водою можна вмиватися, споліскувати волосся, щоб краще росло, поливати квіти. В ній замочують насіння — так воно швидше проростає.

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

# Ромбарбарові рецепти зі Львова

Є дві страви, які означають остаточну і безповоротну весну: компот і пляцок з ромбарбару. І здається, ніби нічого простішого й бути не може. Але є кілька таємниць, якими поділилася ведуча кулінарної рубрики у «Львівській газеті» пані Стефа.



До сезону

## КОМПОТ

Для компоту я чищу тільки половину стебел. Інші просто добре мию, обрізаю хвостики, але рожеву шкірочку не знімаю. Це дасть майбутньому компоту ніжно-рожевий, гарненький колір.

Дуже гарно пасуватиме до ромбарбарового компоту яблуко, помаранч або цитринова шкірка. А зі спецій — кілька пуп'янків гвоздики і пів чайної ложки цинамону (кориці).

А ще в компот можна утилізувати залишену із зими мармоляду — тоді і цукру не даю.

Щоб компот був прозо-



рим і без зайвих фляків, вимикаю як тільки закипів — далі він чудесно натягне смаку.

У вистуджений компот я люблю кинути кілька кубиків льоду і встромити солонинку.

## ПЛЯЦОК

А пляцок з ромбарбару — це взагалі велетенське поле для фантазії. Його можна робити з будь-якого тіста і з будь-якими додатками. Найкраще мені смакує ромбарбар з трускавками, родзинками або яблуками, припрушений цинамоном.

Принагідно розкажу вам два базові переписи для пляцків, які придатяться вам влітку.

### Пляцок на крухому тісті

Це найпростіше солодке, один з тих базових переписів, які варто вміти, і на їх основі вже можна експериментувати скільки заманеться.

800 грамів борошна, пачка маргарини, 2 яйця,

склянка цукру, цедра з одної цитрини, ванільний цукор, порошок до печива, цинамон (кориця), ложка сметани.

Для начинки — півсклянки будь-якої густої мармоляди, ромбарбар, кілька трускавок, родзинки, горішки — будь-що, що вам смакуватиме. Ще стане в пригоді ложка сухарів або манної крупи, щоб ввібрали сік з ягід.

Перетерти борошно з маргариною. Додати цукор, ванільний цукор, порошок до печива, жовтки і на ложці сметани замісити туге тісто. Поставити тісто в холодильник на години зо дві. Тим часом помити, почистити і порізати ромбарбар. Запарити родзинки. Мармоляду вимішати з потертими горішками.

Намастити дечко жиром, присипати борошном, потерти на грубій терці 2/3 тіста.

На тісто розподілити горняток мармоляди з горішками. Зверху викласти ромбарбар, пересипаний

манкою або горішками. Додати родзинок.

Збити білки з кількома ложками цукру, намастити на верх пляцка і потерти решту тіста. Пекти при середній температурі 30—40 хвилин.

Цього разу я зробила просто відкритий пляцок, не хотілося морочитися з білками. Так що вважайте це варіантом 1б.

А другий варіант — цілком інакший.

### Цвібак (бісквіт)

### з ромбарбаром

На кекове дечко беру так: зважую 5 яєць, і по їхній вазі беру таку ж кількість цукру і борошна. Також порошок до печива, ванільний цукор, цинамон і цедра з цитрини.

Запалити заздалегідь духовку, щоб добре прогрілася (170—180°C), і вистелити форму пергаментом.

У глибокій мисці збити міксером білки, поступово додавати цукор. Як буде вже міцна піна, не перестаючи міксувати, додати спочатку по одному жовтку, а потім поступово борошно, порошок до печива, ванільний цукор, цедру. Борошно на суміші була як густа сметана.

Вилити тісто в форму, покласти зверху «патички» ромбарбару і трошки їх «притопити» в тісті.

Печеться такий цвібак приблизно 45 хвилин. Готовність пробуємо сухою дерев'яною паличкою. Якщо виходить суха, значить можна вимикати газ. Після цього залишити на 5 хвилин постояти в духовці, вийняти з форми, покласти на бік і лишити вистудитися. Як вистигне — посипати цукровою пудрою і цинамоном.

До речі, обидва пляцки ідеально пасують до компоту.

## Трохи зелені

### САЛАТ «ЗЕЛЕНИЙ»

250 г щавлю, 250 г редиски, 100 г консервовано-го зеленого горошку, 70 г зеленої цибулі, 2 яєць, 40 г сметани, сіль.

Нарізати редиску. Перебраний та промитий щавель пошаткувати, змішати з редискою, зеленою цибулею, зеленим горошком і подрібненими яйцями. Салат викласти гіркою, полити сметаною, прикрасити зеленню.

### ІЗ РЕДИСКИ З СИРОМ

На 150 г редиски — 200 г сиру, 20 г зелені.

Редиску порізати соломкою, змішати з сиром, викласти в салатник і посипати покришеною зеленню цибулі, петрушки, кропу.

### ІЗ КРОПИВИ З ЯЙЦЕМ

На 150 г молоді кропиви — 1 яйце, 20 г сметани, сіль, оцет за смаком.

Листя кропиви подрібнити, ошпарити окропом, відкинути на друшляк, заправити оцтом та сметаною. Зверху прикрасити шматочками вареного яйця.



### ІЗ КРОПИВИ «ОСОБЛИВИЙ»

200 г кропиви, зеленої цибулі — 30 г, петрушки — 20 г, волоських горіхів — 25 г.

Листя кропиви занурити в окріп на 5 хвилин і відкинути на друшляк, нарізати. Потовчені горіхи розвести в 1/4 склянки відвару кропиви, додати оцет і отриманою сумішшю заправити кропиви. Посипати зеленню.

### ІЗ КРОПИВИ Й ПОДОРОЖНИКА

150 г кропиви, 15—20 листків подорожника, 2—3 яєць, зелень кропу, петрушки, 1 цибулина, 4 ст. ложки олії, 2 ст. ложки оцту або подрібненого ревеню, сіль.

Покришені круто зварені яйця та ошпарену м'якоть кропиви змішати з нарізаним листям подорожника, ріпчастою цибулею, зеленою петрушкою та кропу. Заправити салат олією й оцтом.

### САЛАТ

### «УЛЮБЛЕНИЙ»

300 г зеленого салату, по 0,5 чайної ложки цукру й солі.

Листя салату перебрано, добре промити, порізати широкими смужками, покласти в салатник, поливши кожен шар салатною заправкою. Для її приготування часник розтирають із сіллю та цукром, додають оцет, олію та 2—3 ст. ложки перевареної холодної води. Салат ставлять у холодильник на 20—30 хвилин, подають на стіл охолодженим.

# Розпушувач чи сода:

## ЩО ОБРАТИ, ЩОБ ІЗ ВИПІЧКОЮ НЕ ПРОГАДАТИ

Один з основних критеріїв вдалої випічки — пухкенький і ніжний виріб. І тут не все так просто, як здається на перший погляд. Неправильно розраховані пропорції, не достатньо погашена сода — і всі старання господині можуть зійти нанівець. І якщо раніше господині використовували здебільшого лише соду, то зараз в кулінарному тренді — розпушувач для тіста.

якщо необхідна кількість соди ще вказується у рецепті, то оцту ми звикли давати на око. Тому випічка виходить не завжди такою, як очікувалося.

Більше того, якщо «переборщити» з содою, страва матиме неприємний і сильно виражений запах соди. Єдине, що лишається зробити з таким шедевром — відправити у смітник.

Досвідчені кулінари взагалі радять додавати соду до сухих продуктів, таких як борошно, а оцет, навпаки, до рідких — кефіру, сметани, яєць.

І, увага: гасити соду можна не лише оцтом, а й лимонним соком чи кисломолочними продуктами. Найголовніше при використанні соди — не зволікати одразу випікати тісто, адже

реакція проходить дуже швидко.

Випічка з розпушувачем: плюси і... лише плюси

Порівняно не так давно на підмогу господиням з'явився розпушувач. І якщо спочатку до нього ставилися дещо підозріло, як до чоргової «хімії», то сьогодні без розпушувача важко уявити собі повноцінну кухню.

Розпушувач, у свою чергу, позбавляє нас від таких неприємних моментів, які притаманні роботі з содою. Його не потрібно розчиняти, варто просто всипати у тісто.

А чи знали ви, що розпушувач — це та ж сама сода, поєднана у відповідних пропорціях з борошном і лимонною кислотою? Часом замість борошна, виробники додають ще крохмаль,

аби розпушувач довше зберігався. Суміш скомпонована таким чином, щоб сода і кислота давали потрібну реакцію і в потрібний час — безпосередньо при випіканні.

Розпушувач не варто застосовувати, коли в тісто додається мед. З ним впрається лише сода. У всіх інших випадках соду і розпушувач можна замінити одне одним, однак, розпушувача потрібно брати у два з половиною рази більше, ніж соди.

jisty.com.ua



Добрі поради

Чорнобривці — поміж капусти

При висаджуванні розсади капусти на постійне місце радимо у міжрядях посадити чорнобривці низкорослих сортів. Не тільки для краси. Вони не до вподоби хрестоцвітій блішці та білану, метелики якого за такого сусідства не відкладають на листках яйця, з яких відроджується ненажерлива гусінь.



Моркву на зберігання сіємо в червні

Здавалося б, більшості городників відомо, що моркву сіють напровесні. Однак посіяна в цей час чи під зиму — це морква для літнього споживання. А призначену для зберігання краще сіяти в кінці травня або на початку червня.

Насіння моркви краще проростає, коли знизу — твердо, зверху — м'яко. Це значить, що воно має лежати на твердому ґрунті, присипане зверху пухкою і легкою землею.

Для цього на підготовленій грядці роблять рядки, але не зовсім звичним способом: їх протоптують ногами. Утворюються широкі втопані борозни, в котрі після гарного зволоження ґрунту сіють насіння по всій ширині, але бажано якомога рідше. Зверху присипають пухким сухим ґрунтом шаром не більше 2 см і накривають грядку плівкою, аби зберегти вологу до появи сходів.



Такий спосіб дозволяє обійтися без проріджування, яке принадує морквяну муху запахом пошкоджених рослин. У подальшому грядку потрібно періодично поливати, не допускаючи пересихання ґрунту, позаяк морква дуже вимоглива до вологості, особливо у період проростання насіння.

Цей же спосіб сівби підходить і для буряків. Однак насіння цієї культури бажано замочити приблизно на півдобу, що прискорить його подальше проростання. ґрунт на грядці до появи сходів завжди має бути вологим. Особливо це важливо при сівбі сухим насінням, інакше від браку вологи воно втратить схожість.

У боротьбі з личинками хруща та й із ним самим найголовнішими є два завдання.

1. Мінімізувати можливість відкласти яйця самкам хруща в ґрунт.

2. Знешкодити личинки, які вже є в ґрунті.

Щоб хрущі не встигли відкласти личинки, їх просто збирають з ділянки: з великих дерев і кущів — руками, а під високими розстеляють плівку і струшують. Робити це треба в прохолодну пору доби, найкраще рано-вранці. Вдень, коли тепло, хрущі просто полетять.

Можна відловлювати хрущів і на світло. Натягнути біле простирадло на шнурках. Зверху і збоку ставлять люмінесцентну лампу так, щоб простирадло було добре освітлене. Після заходу сонця, коли зовсім посутеніє, лампу включають і починають збирати хрущів, присвічуючи ліхтариком. У цей час вони навіть не летять, а повзуть на світло.

Боротися з хрущами допомагають і птахи. Їх із задоволенням поїдають курочки і навіть гуси. Якщо свійську птицю випустити на кілька годин у сад, то вона збере хрущів з трави і ґрунту. Великою смакотою є хрущі для граків і шпаків. Тож кілька шпаківень у саду не завадять.

Якщо ж замульчувати ґрунт грядок, саду грубим

Шкідник сезону

Щоб урятувати суніцю від довгоносиків

Один із найнебезпечніших шкідників суніці, малини й ожини — довгоносик. Він з'являється на сунічних грядках, щойно в суніці починається висування квітконосів і з'являються пуп'янки.

Найбільшої шкоди жук завдає раннім сортам, адже після зимівлі він під'їдає квітконіжки на перших пуп'янках, які дають найбільш ягоди. Перед цвітінням самки відкладають яйця всередину пуп'янків. При цьому вони підгризають квітконіжки, через що пуп'янки надломлюються і засихають.

Личинки, що виходять з яєць, упродовж місяця живляться, виїдаючи вміст пуп'янки, і там же й лялюються. Отож, якщо ви на своїй сунічній грядці побачили побурілі, зів'ялі пуп'янки, одразу ж їх обривайте і спалюйте.

Дорослі жуки з'являються вже під час дозрівання ягід. Вони, окрім того, що гризуть листя, ще й псуєть зав'язі пізніх і ремонтантних сортів. Восени, коли температура повітря опускається до 10—

Як позбутися хрущів



На прохання читачів

шаром соломи, або встелили текстилем, самка хруща не зможе проникнути в ґрунт і відкласти яйця.

Основний спосіб боротьби з личинками хруща — вибирування їх при перекопуванні. Однак не завжди їх помітно, до того ж у ґрунті личинок багато. Якщо після переорювання чи культивування випустите на город домашню птицю, то за кілька годин вона зробить за вас цю малоприємну роботу.

Однак є й інші народні методи. Для профілактики застосовують полив суніці, малини та інших ягідних розчином нашатирного спирту (1 ст. л. нашатирю на 10 л води). Дозу можна за потреби збільшувати до

3 ст. л. на 10 л води. Можна розвести 15 крапель йоду на 10 л води і полити розчином рослини і ґрунт під майбутніми насадженнями.

Проти личинок травневого жука допоможе і настоянка лушпиння цибулі. Для цього 1/3 відра лушпиння (щільний шар) заливають відром теплої води, настоюють 4–5 днів. Настій розводять водою 1:1 і поливають ґрунт, де, ймовірно, є личинки хруща.

Велика кількість личинок перебуває в компостних купах. Щоб позбутися шкідників, треба на початку жовтня, коли ще відносно тепла погода (і личинки не зарилися глибоко в ґрунт), перекопати і перекинути компостну купу на розстелену

поруч поліетиленову плівку або брезент. Узимку вони залишаться на цій плівці, бо не зможуть заритися в ґрунт, і замерзнуть.

Не так давно вчені відкрили одну неприємну особливість для личинок хруща: цей шкідник терпіти не може високої концентрації азоту. Якщо ви висієте на ділянці багаторічні рослини, що концентрують азот, то хрущів позбудетеся на кілька років. Наприклад, у пристовбурні круги рекомендують висівати люпин, біб, квасолю, насіння білої конюшини (100 г на круг), розсіпати курячий послід.

Є і хімічні засоби для боротьби з хрущами: інсектициди землін, базудин, пестіцид антихрущ.

На замітку

ГОРОДНІ ХИТРОЦІ Не перекопуйте грядки у вітряну погоду: багато вологи вивітриться з ґрунту. Не треба тривожити землю і відразу після дощу, нехай вода піде глибше.

Щоб позбутися на посадах цибулі цибулевої мушки, під час весняного перекопування посоліть грядку, а влітку розсіпте сіль ще раз.

Є й інший спосіб: садіть цибулю упереміж з морквою — рядок цибулі, рядок моркви. Ці рослини «обороняють» одна одну від шкідників.

Перш ніж ви почнете поратися на городі, подряпайте нігтями шматочок мила. Закінчивши роботу, вимийте руки, і ніякого бруду під нігтями не залишиться.

Якщо на огірковій грядці посадити соняшник, врожайність огірків зросте і плодоноситимуть вони довше.

Якщо під яблунею посадити пижмо чи полин, вони захистять дерево від плоджерки. Захищає сад від шкідників і бузина.

Яблуню і вишню садіть подалі: їхні корені пригнічують одна одну.

Найбільше вимагають води ті рослини, в яких корінці малі, а листя велике: редиска, салат, огірки, капуста, кабачки.

Знадобиться

ГОРОШОК ДЛЯ КОНСЕРВУВАННЯ

Для консервів найбільш придатні мозкові сорти гороху, які мають підвищену цукристість і низький вміст крохмалю.

Кращими для консервування є сорти Маленьке чудо, Чудо Кельведона 1378, Беладонна 136, цукровий горох Жегалова 112, Супова лопаточка 181.

Наразі горошок у домашніх умовах консервують так. Свіжі молоді боби лущать, зсипають у друшляк, миють у холодній воді, бланшують, занурюючи в друшляку на 3 хвилини в киплячий розсіл (на 1 л води по 1,5 ст. л. солі і цукру).

Пробланшований горошок гарячим засипають у банки, потім заливають гарячим розсолем, що залишився після бланшування. На 1 л заливки кладуть ще 3 г лимонної кислоти. Банки заповнюють на 1 см нижче шийки, накривають кришками, після чого ставлять у каструлю з підігрітою до 70°C солоною водою.

Стерилізують при слабкому кипінні, 0,5-літрові банки тримають 3,5 години. Після цього банки виймають із каструлі, закупорюють і охолоджують. У 0,5-літрову банку входить 650 г горошку і 175 мл заливки.

Варто знати

Правильна стратегія у боротьбі з бур'янами

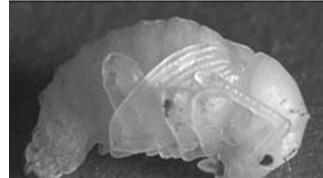
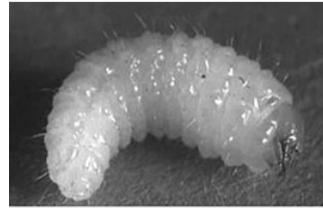


Бур'яни в рейтингу шкідливості для садових і городніх культур посідають «почесне» третє місце після хвороб та комах-шкідників. А вже як вони допікають самому садівнику... Недарма період їх активного росту на ділянці називають «зеленою пожежею». Із провесни й практично ціле літо доводиться з ними боротися, міняючи знаряддя і тактику, аби звільнити життєвий простір для культурних рослин.

Щоб роботи зі знищення на ділянці небажаної рослинності, яка забирає в садових культур поживу і воду, було менше, слід вибрати належну стратегію. Наприклад, не удобрювати грядки заздалегідь, а тільки безпосередньо перед висаджуванням розсади чи висівом насіння. Навесні треба допомогти забарним культурним рослинам: кожні два тижні (а то й частіше) зрізувати гострою сапкою або плоскорізом усі підростаючі бур'яни, таким чином виснажуючи їх.

Коли земля добре прогріється, на грядках, а також навколо кущів і плодівих дерев, ґрунт слід замульчувати соломою або хвоею, подрібненою корою чи тирсою (шаром 10–15 см), які уповільнюють ріст бур'янів і будуть утримувати вологу в ґрунті. На грядках з теплолюбними культурами (кабачками, томатами, перцем), а також на сунічнику та під кущами смородини й агрусу для захисту від бур'янів можна розтягнути темну плівку, а висаджувати рослини в спеціальні хрестоподібні отвори.

Простір між грядками можна засіяти злаковими травами і постійно їх скошувати. Іноді варто висаджувати культурні рослини і квіти дещо тісніше, щоб залишити менше простору бур'янам. Для боротьби з мохами і пізньої весни, і влітку можна носити так званий «газонний пісок», тобто суміш річкового піску із залізним купоросом та сечовиною у пропорції 5:1:1. А ось позбутися мокриці й одночасно нормалізувати кислотність ґрунту допоможуть вапно і попел (1:1).



**ПОНЕДІЛОК, 29.05.2017**

**UA: ПЕРШИЙ**

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 15.00, 21.00 Новини  
06.10, 07.10, 08.10 Спорт  
06.15, 08.15 АгроЕра  
06.20, 07.15, 08.20, 09.45, 13.30, 17.40, 23.20 Погода  
06.25, 23.50 Від першої особи  
07.20, 23.25 На слуху  
08.35 Паспортний сервіс  
08.45 Світ он лайн  
09.00 Д/ф «Юрій Рибчинський. Слова і музика»  
10.00 Т/с «На межі. Група «Анти-терор»  
11.00 Д/с «Національні парки Америки»  
11.55 Баклани на Балкани  
12.30 Український корт  
13.40 Борхес  
14.05 Т/с «Анна Піль»  
15.35 Х/ф «По-модньому»  
17.15 Д/ф «Клоун іде на манеж. М. Яковченко»  
17.50 Вікно в Америку  
18.15 Новинний блок  
18.50, 22.50 З перших вуст  
19.00 Новини. Культура  
19.20 Перша шпальта  
19.55 Вересень  
20.20 Про головне  
21.30 Новини. Спорт  
21.50 Війна і мир  
22.55 Вічне  
23.00 Підсумки

**1+1**

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН  
06.45, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»  
09.30 «Чотири весілля-4»  
10.55 «Міняю жінку»  
12.20 Комедія «Матусі»  
13.25 Комедія «Матусі-2»  
14.30, 17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана»  
20.15, 21.20, 22.20 Т/с «Свати-3»  
23.20 Комедія «Обережно! Предки в хаті»

**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  
07.45, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок  
07.50, 18.45 Миська рада інформус  
08.00 Вікно в Америку  
08.30, 20.00 Єдина країна

09.00, 00.15 Час-Тайм  
09.30 «Справжня ціна»  
09.45 «Про кіно»  
09.55, 22.35 «Добрі традиції»  
11.00, 16.10 Дитяча година  
12.10 Програма «У фокусі Європа»  
12.40 «Слідство. Інфо»  
13.10 Хіт-парад  
14.00 Х/ф «Тато-невидимка»  
17.00 «Магія природи»  
17.30 «Про нас»  
19.30, 21.00 Наші вітання  
20.30 THEU — калейдоскоп подій  
20.40 Дім книги  
21.30 «Погляд зблизка»  
22.40 Х/ф «Русалки»

**ICTV**

05.50, 19.20 Надзвичайні новини  
06.40 Факти тижня. 100 хвилин  
08.45 Факти. Ранок  
09.10 Спорт  
09.15 Надзвичайні новини. Підсумки  
10.10 Антисомбі  
11.10 Секретний фронт  
12.45, 15.45 Факти. День  
13.20, 16.05 Х/ф «2012»  
16.25 Х/ф «П'ята хвиля»  
18.45, 21.00 Факти. Вечір  
20.20 Більше ніж правда  
21.20 Т/с «Пес»  
22.35 Свобода слова  
00.30 Х/ф «Теорія змови»

**СТБ**

06.35, 16.00 «Все буде добре!»  
08.35 «Все буде смачно!»  
10.15, 18.30 «За живе!»  
11.45 Х/ф «Коханий за наймом»  
13.45 «Битва екстрасенсів-13»  
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»  
19.55, 22.35 «Слідство ведуть екстрасенси»  
23.30 «Давай поговоримо про секс-4»

**НОВИЙ КАНАЛ**

05.45 М/с «Сімейка Крудс»  
07.05 Х/ф «Гарфілд-2»  
08.40 Х/ф «Слідопит»  
10.45 Х/ф «Книга Ілая»  
13.00 Х/ф «Індіана Джонс і останній хрестовий похід»  
15.40 Х/ф «Індіана Джонс і Королівство кришталевого черепа»  
19.00 Ревізор Крамниці  
21.00 Ревізор  
00.00 Страсті за Ревізором

**«УКРАЇНА»**

06.50, 07.15, 08.15 Ранок з Україною

07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Події тижня з Олегом Панютю  
09.15 Зірковий шлях  
11.00 Х/ф «Пізнє кохання»  
12.50, 15.30 Т/с «З надією на щастя»  
17.10 Т/с «Райське місце»  
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»  
21.00 Т/с «Тільки про любов»  
23.30 Х/ф «Потяг до Пусана»

**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 «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, 20.15, 22.26 Погода. Анонси  
11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»  
11.25 «Сміємося — не здаємося»  
11.30 «Подорожні замальовки»  
12.00 «Мамина школа»  
16.15 «У країні Мультиляндії»  
17.15 «Урок... для батьків»  
17.45, 20.20 Соціальна реклама  
18.00 «Світлиця»  
18.30 «Із нашої відеотеки»  
18.55, 20.25 «Тернопіль сьогодні»  
19.30 «Народний контроль»  
19.40 «Азбука смаку»  
20.00 «Степовики»  
20.30 «Сміємося — не здаємося»  
20.35 «Пісня в дарунок»  
20.45 «Вечірня казка»  
21.00 «Тема дня»  
21.15 «В об'єктиві ТТБ»  
21.30 «Зелений БУМ»  
22.30 «Час країни»

**ІНТЕР**

05.20, 20.00 «Подробиці»  
05.50 Мультифільм  
06.20, 13.30 «Слідство вели... з Л. Каневським»  
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини  
07.10, 08.10 «Ранок з ІНТЕРом»  
09.20, 12.25 Т/с «Все повернеться»  
15.15 «Жди мене»  
18.00, 19.00 Ток-шоу «Стосується кожного»  
20.40 Т/с «Єдиний чоловік»  
22.30 Т/с «Доярка з Хацапетівки-3»

**СЕРЕДА, 31.05.2017**

**UA: ПЕРШИЙ**

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 15.00, 21.00 Новини  
06.10, 07.10, 08.10 Спорт  
06.15, 08.15 АгроЕра  
06.20, 07.15, 08.20, 13.30, 17.40, 23.20 Погода  
06.25, 23.50 Від першої особи  
07.20, 23.25 На слуху  
08.35 Паспорт.Іа  
08.45 Світ он лайн  
09.00, 16.30 Т/с «Незнайомка»  
10.00 Т/с «На межі. Група «Анти-терор»  
11.00 Засідання Кабміну України  
13.40 Наші гроші  
14.05 Т/с «Анна Піль»  
15.35 Світло  
17.45 М/с «Книга джунглів»  
18.15 Новинний блок  
18.50, 22.50 З перших вуст  
19.00 Новини. Культура  
19.20 Д/с «Дикі тварини»  
19.55 Слідство. Інфо  
20.20 Про головне  
21.30 Новини. Спорт  
21.50 Т/с «Справедливі»  
22.40 Мегалот  
22.55 Вічне  
23.00 Підсумки

**1+1**

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН  
06.45, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»  
09.30 «Чотири весілля-4»  
10.55 «Міняю жінку»  
12.20 Комедія «Матусі-2»  
13.00, 14.00, 15.00, 20.15, 21.20, 22.20 Т/с «Свати-3»  
16.00, 17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана»  
23.20 Комедія «Три тепліні»

**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, 22.35 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 «Загублений світ»  
16.40 «Чарівний ключик»  
17.30 «Твій дім»  
18.45, 22.30 Миська рада інформус  
19.30, 21.00 Наші вітання  
20.00 «Соло»  
21.30 «Школа домашнього комфорту»  
22.40 Х/ф «Позбавити життя»

**ICTV**

05.35, 09.50 Громадянська обора  
06.30 Ранок у великому місті  
08.45 Факти. Ранок  
09.15, 19.20 Надзвичайні новини  
10.45, 13.20 Х/ф «Морпіхи»  
12.45, 15.45 Факти. День  
13.35 Т/с «Кримінолог»  
15.10, 16.10 Т/с «Володимирська, 15»  
17.40, 21.25 Т/с «Пес»  
18.45, 21.05 Факти. Вечір  
20.20 Секретний фронт  
22.25 Х/ф «Королівство»  
00.40 Т/с «Лас-Вегас»

**СТБ**

06.35, 16.00 «Все буде добре!»  
08.30 «Все буде смачно!»  
10.20, 18.30 «За живе!»  
11.50 «МастерШеф. Діти»  
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»  
19.55, 22.45 «МастерШеф. Діти-2. Невідома версія»  
23.10 Т/с «Коли ми вдома»  
00.10 «Слідство ведуть екстрасенси»

**НОВИЙ КАНАЛ**

05.45, 18.00 Абзац  
06.40, 08.00 Kids Time  
06.45 М/с «Сімейка Крудс»  
07.05 М/с «Пригоди Кота в чоботах»  
08.02 Т/с «Молодята»  
10.45 Т/с «Татусеві дочки»  
16.00, 19.00 Від пацанки до панянки  
21.00 Київ вдень та вночі  
22.00 Х/ф «Вбивці на заміну»  
23.50 Х/ф «У пеклі»

**«УКРАЇНА»**

06.10, 13.30, 15.30 Агенти справедливості  
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00,

23.00 Події тижня з Олегом Панютю  
07.15, 08.15 Ранок з Україною  
09.15, 03.30 Зірковий шлях  
11.30 Реальна містика  
16.10, 21.00 Т/с «Тільки про любов»  
18.00 Т/с «Райське місце»  
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»  
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 «Сміємося — не здаємося»  
11.30 «Європа очима українця»  
12.00 «Моя коліска»  
16.15 «У країні Мультиляндії»  
17.15 «Діловий ритм»  
17.45 Соціальна реклама  
18.00 «Час змін»  
18.30 «Хто в домі хазяїн?»  
18.45 «Зупинись і здивуйся»  
18.55, 20.25 «Тернопіль сьогодні»  
19.30 «На часі»  
20.15, 21.30 «Із нашої відеотеки»  
20.30 «Сміємося — не здаємося»  
20.35 «Пісня в дарунок»  
20.45 «Вечірня казка»  
21.15 «Надія є»  
22.30 «Час країни»

**ІНТЕР**

05.20, 20.00 «Подробиці»  
06.00 Мультифільм  
06.20, 13.20 «Слідство вели... з Л. Каневським»  
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини  
07.10, 08.10 «Ранок з ІНТЕРом»  
09.20 «Давай одружимося»  
11.05, 12.25, 20.40 Т/с «Єдиний чоловік»  
15.50, 16.45 «Речдок»  
18.00, 19.00 Ток-шоу «Стосується кожного»  
22.30 Т/с «Доярка з Хацапетівки-3»

**ВІТОРОК, 30.05.2017**

**UA: ПЕРШИЙ**

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 15.00, 21.00 Новини  
06.10, 07.10, 08.10 Ера бізнесу  
06.15, 07.15, 08.15 Спорт  
06.20, 08.20 АгроЕра  
06.25, 07.20, 08.25, 09.55, 12.00, 13.30, 17.40, 22.45, 23.20 По-года  
06.30, 23.50 Від першої особи  
06.45, 07.45, 08.30 Смакота  
07.25, 23.25 На слуху  
08.35 Паспорт.Іа  
08.45 Світ он лайн  
09.00 Т/с «Білий танець»  
10.00 Т/с «На межі. Група «Анти-терор»  
11.00 Д/с «Історичні розслідування»  
12.10 Баклани на Балкани  
12.40, 21.30 Новини. Спорт  
13.40 Уряд на зв'язку з громадянами  
14.05 Т/с «Анна Піль»  
15.35 Фольк-music  
16.30 Т/с «Незнайомка»  
17.45 М/с «Книга джунглів»  
18.15 Новинний блок  
18.50, 22.50 З перших вуст  
19.00 Новини. Культура  
19.20 Перший на селі  
19.55 Наші гроші  
20.20 Про головне  
21.50 Т/с «Справедливі»  
22.55 Вічне  
23.00 Підсумки

**1+1**

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН  
06.45, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»  
09.30 «Чотири весілля-4»  
10.55 «Міняю жінку»  
12.20 Комедія «Матусі-2»  
13.00, 14.00, 15.00, 20.15, 21.15, 22.20 Т/с «Свати-3»  
16.00, 17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана»  
23.20 Комедія «Щоденник слабачка-2: Правила Родрика»

**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 «Погляд зблизка»  
08.05 «Твій дім»

08.20 THEU — калейдоскоп подій  
08.30 «Невідома Україна»  
09.00, 00.15 Час-Тайм  
09.30, 17.00 «Магія природи»  
11.00, 16.10 Дитяча година  
11.45 «Чарівний ключик»  
12.10, 21.20 «Добрі традиції»  
12.15 «Про кіно»  
12.30 Євромакс  
13.00 Хіт-парад  
14.00 Х/ф «Інспектори-2»  
17.30 «Школа домашнього комфорту»  
19.30, 21.00 Наші вітання  
20.00 Межа правди  
21.30 «Гал-кліп»  
22.35 Х/ф «Поспішне рішення»

**ICTV**

05.35, 20.20 Громадянська оборона  
06.30 Ранок у великому місті  
08.45 Факти. Ранок  
09.15, 19.20 Надзвичайні новини  
10.10 Більше ніж правда  
11.10, 13.20 Х/ф «Теорія змови»  
12.45, 15.45 Факти. День  
13.45, 16.10 Т/с «Кримінолог»  
17.45, 21.25 Т/с «Пес»  
18.45, 21.05 Факти. Вечір  
22.25 Х/ф «Морпіхи»  
00.50 Т/с «Лас-Вегас»

**СТБ**

07.00, 16.00 «Все буде добре!»  
09.00, 18.30 «За живе!»  
10.30 Х/ф «Дівчата»  
12.30 «МастерШеф. Діти»  
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»  
20.00 «МастерШеф. Діти-2. Фінал»  
22.45 «МастерШеф. Діти-2. Фінал. Оголошення переможця»  
23.15 Т/с «Коли ми вдома»  
00.15 «Слідство ведуть екстрасенси»

**НОВИЙ КАНАЛ**

05.45, 18.00 Абзац  
06.40, 08.00 Kids Time  
06.45 М/с «Сімейка Крудс»  
07.05 М/с «Пригоди Кота в чоботах»  
08.02 Т/с «Молодята»  
10.45 Т/с «СашаТаня»  
16.00, 19.00 Серця трьох  
21.00 Київ вдень та вночі  
22.00 Х/ф «У пеклі»  
00.00 Х/ф «Прибрати Картера»

**«УКРАЇНА»**

06.10, 13.30, 15.30 Агенти справедливості

07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Події тижня з Олегом Панютю  
07.15, 08.15 Ранок з Україною  
09.15 Зірковий шлях  
11.30 Реальна містика  
16.10, 21.00 Т/с «Тільки про любов»  
18.00 Т/с «Райське місце»  
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»  
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 «Музичний калейдоскоп»  
10.30 «Зелений БУМ»  
11.13, 16.13, 17.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси  
11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»  
11.25 «Сміємося — не здаємося»  
11.30 «Європа очима українця»  
11.45 «Азбука смаку»  
12.00 «Світлиця»  
16.15 «У країні Мультиляндії»  
17.15 «Як це?»  
17.45 Соціальна реклама  
18.00 «Енергоманія»  
18.30 «Королівська історія з Колодяжного»  
18.55, 20.25 «Тернопіль сьогодні»  
19.30 «Будьте здорові»  
20.30 «Сміємося — не здаємося»  
20.35 «Пісня в дарунок»  
20.45 «Вечірня казка»  
21.15 «Крізь призму часу»  
21.30 «Європа очима українця»  
22.30 «Час країни»

**ІНТЕР**

05.20, 20.00 «Подробиці»  
06.00 Мультифільм  
06.20, 13.20 «Слідство вели... з Л. Каневським»  
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини  
07.10, 08.10 «Ранок з ІНТЕРом»  
09.20 «Давай одружимося»  
11.05, 12.25, 20.40 Т/с «Єдиний чоловік»  
15.50, 16.45 «Речдок»  
18.00, 19.00 Ток-шоу «Стосується кожного»  
22.30 Т/с «Доярка з Хацапетівки-3»

**ЧЕТВЕР, 1.06.2017**

**UA: ПЕРШИЙ**

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 15.00, 21.00 Новини  
06.10, 07.10, 08.10 Ера бізнесу  
06.15, 07.15, 08.15 Спорт  
06.20, 08.20 АгроЕра  
06.25, 07.20, 08.25, 12.00, 13.30, 22.45, 23.20 Погода  
06.30, 23.50 Від першої особи  
06.45, 07.45, 08.30 Смакота  
07.25, 23.25 На слуху  
08.35 Паспорт.Іа  
08.45 Світ он лайн  
09.00, 16.30 Т/с «Незнайомка»  
10.00 Т/с «На межі. Група «Анти-терор»  
11.00 Д/с «Історичні розслідування»  
12.10 Баклани на Балкани  
12.40, 21.30 Новини. Спорт  
13.40 Слідство. Інфо  
14.05 Т/с «Анна Піль»  
15.35 Надвечір'я. Долі  
17.30 Школа Мері Поппінс  
17.45 М/с «Книга джунглів»  
18.15 Новинний блок  
18.50, 22.50 З перших вуст  
19.00 Новини. Культура  
19.20 Д/с «Дикі тварини»  
19.55 «Схеми» з Наталією Седлецькою  
20.20 Про головне  
21.50 Т/с «Справедливі»  
22.55 Вічне  
23.00 Підсумки

**1+1**

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН  
06.45, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»  
09.30 «Чотири весілля»  
10.55 «Міняю жінку»  
12.20 Комедія «Матусі-2»  
13.00, 14.00, 15.00, 20.15, 21.15 Т/с «Свати-3»  
16.00, 17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана»  
22.20 «Право на владу-2017»  
00.00 Комедія «Божевільні викладачі»

**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»

П'ЯТНИЦЯ, 2.06.2017

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 15.00, 21.00 Новини
06.10, 07.10, 08.10 Спорт
06.15, 08.15 АгроЕра
06.20, 07.15, 08.20, 09.55, 12.00, 13.30, 23.20 Погода
06.25 Життєлюб
06.45, 07.45, 08.25 Смакота
07.20, 23.25 На слуху
08.35 Територія закону
08.40 Паспорт.Іа
08.45 Світ он лайн
09.00 Т/с «Незнайомка»
10.00 Т/с «На межі. Група «Анти-терор»
11.00 Д/с «Історичні розслідування»
12.10 Баклани на Балкани
12.40, 21.30 Новини. Спорт
13.40 «Схеми» з Наталією Сед-лецькою
14.05 Т/с «Анна Піль»
15.35 Віра. Надія. Любов
16.30 Т/с «Аристократи»
17.25 Хто в домі хазяїн?
17.45 М/с «Книга джунглів»
18.15 Новинний блок
18.50, 22.50 З перших вуст
19.00 Новини. Культура
19.20 Богатирські ігри
20.20 Про головне
21.50 Д/ф «XX століття Кароля Войтили»
22.55 Вічне
23.00 Підсумки
23.50 Від першої особи
1+1
06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
06.45, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
09.30 «Чотири весілля»
10.55 «Міняю жінку»
12.20 Комедія «Матусі-2»
14.00, 15.00 Т/с «Свати-3»
16.00, 17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана»
20.15 «Розсміши коміка. Діти-2»
22.00 Прем'єра «Вечірній квартал Туреччина-2017»
00.10 «Вечірній Київ»
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 «Слідство. Інфо»
08.00 У фокусі Європа

08.30 «Смачна мандрівка»
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Магія природи»
11.00, 16.10 Дитяча година
11.45 «Чарівний ключик»
12.10 «Гал-кліп»
12.40, 21.30 «Твій дім»
13.00 Хіт-парад
14.00 Х/ф «П'ять днів у Римі»
17.30 «Майстер-клас із Наталією Фіцич»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 THEU — калейдоскоп подій
20.10 «Погляд зблизка»
20.40 «Слід»
21.50 «Добрі традиції»
22.35 Х/ф «Переполюх в гуртожитку-2»

ICTV

05.35 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
09.50 Інсайдер
10.50, 13.20 Х/ф «Не брати живим»
12.45, 15.45 Факти. День
13.30, 16.10 Т/с «Володимирська, 15»
17.45 Т/с «Плес»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Антисомбі
21.25 Дизель-шоу
23.45 Х/ф «Шоугелз»

СТБ

07.10 Х/ф «Стережись автомобіля»
09.05 Х/ф «Zolushka. ru»
11.15 Х/ф «Трохи не в собі»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
18.30, 23.55 Т/с «Коли ми вдома»
20.00, 22.45 «Холостяк-7»
00.50 «Слідство ведуть екстрасенси»

НОВИЙ КАНАЛ

05.30, 18.00 Абзац
06.29, 07.43 Kids Time
06.30 М/с «Сімейка Крудс»
06.50 М/с «Пригоди Кота в чоботях»
07.45 Т/с «Молодіята»
09.40, 20.45 Київ вдень та вночі
14.15 Серця трьох
16.15, 19.00 Суперінтуїція
22.00 Х/ф «Фахівець»
00.00 Х/ф «Ультраамериканці»

«УКРАЇНА»

06.10, 13.30, 15.30 Агенти справедливості
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Події тижня з Олегом Панютою
07.15, 08.15 Ранок з Україною

09.15, 05.30 Зірковий шлях
11.30 Реальна містика
16.10 Т/с «Тільки про любов»
18.00 Т/с «Райське місце»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00, 00.00 Т/с «Щастя є»
23.20 «Слідами популярності. Частина третя». Спеціальний репортаж

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 «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»
17.35 «Магнолія-ТБ. Служба розшуку дітей»
17.40 Реклама. Анонси
17.45, 18.50 Соціальна реклама
18.00, 20.15 «Із нашої відеотеки»
18.15 «Смакота»
18.30 «ПрофStyle»
18.55, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «На часі»
20.30 «Сміємося — не здаємося»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Назбирание»
21.30 «Arte, viva!»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР

05.25 «Подорожці»
06.00 «Мультфильм»
06.20, 13.20 «Слідство вели... з Л. Каневським»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини
07.10, 08.10 «Ранок з ІНТЕРОм»
09.20 «Давай одружимося»
11.05, 12.25 Т/с «Єдиний чоловік»
15.50, 16.45 «Речдок»
18.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подорожці тижня»
22.00 Т/с «Птаха у клітці»
01.30 Х/ф «Дике кохання»

UA: ПЕРШИЙ

06.00 Світ православ'я
06.30, 07.00, 08.05, 16.00, 22.50, 23.20 Погода
06.35 На слуху
07.05 Від першої особи
07.25 Життєлюб
08.10 Смакота
08.35 Паспортний сервіс
08.45 Телемагазин
09.00 Д/с «Скарби та смертельні таємниці морів»
10.00 БОГОСЛУЖІННЯ У ДЕНЬ СВЯТОЇ ТРИЦЬОЇ
13.00 Док. драма «Доньки Єви»
13.50 Мистецькі історії
14.20 Фольк-music
16.10 Д/с «Садові скарби»
16.40 Х/ф «Святий Петро»
20.30 Перша шпальта
21.00 Новини
21.30 Д/с «Традиційні свята Мацури»
22.20 Д/с «Розповіді про Хансік»
23.00 Світ on line
23.25 Територія закону
23.30 Від першої особи. Підсумки

1+1

07.00 ТСН
08.00 «Сніданок. Вихідний»
09.00 Лотерея «Лото-забава»
09.40 М/ф «Маша і ведмідь»
10.15 «Розсміши коміка-2017»
11.15 «Розсміши коміка. Діти-2»
13.05, 14.10, 15.15, 16.10, 17.30 «Світ навиворіт-5: Індонезія»
18.30 «Українські сенсації»
19.30 «ТСН-Тиждень»
21.00 Мелодрама «Катерина»
01.00 «Аргумент кіно»

TV-4

06.00 Х/ф «Мер»
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 Прямая трансляція святої літургії з архикафедрального собору УГКЦ м. Тернополя
11.40 Дім книги
12.00 Х/ф «Хлопчик-полицейський»

НЕДІЛЯ, 4.06.2017

13.30 «Чарівний ключик»
14.00 «Сільський календар»
14.30 Межа правди
15.30 «Слід»
16.00 «Українські традиції»
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 інформум
20.00 Огляд світових подій
21.00 «Гал-кліп»
22.15 Х/ф «Майже ідеальне пограбування»
23.45 Час-Тайм

ICTV

07.00 Т/с «Відділ 44»
10.25 Х/ф «Пташка на дроті»
12.45 Факти. День
12.55 Х/ф «Ера драконів»
14.35 Х/ф «Падіння Олімпу»
16.50 Х/ф «Падіння Лондона»
18.45 Факти тижня. 100 хвилин
20.30 Х/ф «Помпеї»
22.40 Х/ф «Водний світ»

СТБ

07.00 «Все буде добре!»
08.55 «Все буде смачно!»
09.50 «Караоке на майдані»
10.45 Х/ф «Тато напрокат»
14.45 Х/ф «Найчарівніша та найпривабливіша»
16.15, 23.00 «Я соромлюсь свого тіла-4»
18.05, 22.05 «Слідство ведуть екстрасенси»
20.55 «Один за всіх»

НОВИЙ КАНАЛ

06.00, 09.05 Kids Time
06.02 М/с «Сімейка Крудс»
07.00 М/с «Пригоди Кота в чоботях»
09.10 М/ф «Переполюх у Гімалаях»
10.50 М/ф «Підводна братва»
12.40 Х/ф «Фахівець»
14.45 Х/ф «Солт»
16.40 Х/ф «Лицар дня»
19.00 Х/ф «Колумбіана»
21.00 Х/ф «Прискорення»
22.50 Х/ф «Ланцюгова реакція»
00.50 Х/ф «Ультраамериканці»

«УКРАЇНА»

06.50, 19.00 Події тижня з Олегом Панютою
07.40 Зірковий шлях

09.50 Т/с «Не зрікаються коханнями»
13.15 Т/с «Велике кохання»
17.00, 20.00 Т/с «Лист Надії»
21.50 Х/ф «Нічна фіалка»
23.45 Реальна містика

ТТБ

07.00 «Слово Боже на кожен день»
07.05, 12.25 Анонси. Погода
07.10 «Цей день в історії»
07.15 «Вісті 27»
07.30, 17.50 «Пісні нашого краю»
07.40 «Сміємося — не здаємося»
07.45 Ранкова гімнастика
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Панорама подій»
10.45 «Кулінарія від Андрія»
11.00 «У світі захоплень»
11.30 «Словами малечі про цікаві речі»
11.45 «Учнівський щоденник»
12.00 «Жіночий клуб»
16.00 «Поклик таланту»
17.30 «Вхід у храм»
17.45 Соціальна реклама
18.00 «У країні Мультяндії»
18.45, 22.40 «Із нашої відеотеки»
19.00 «Музичний калейдоскоп»
19.30 «Мамина школа»
20.00 «Подорожні замальовки»
20.30 «Сміємося — не здаємося»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
20.58, 21.55, 22.56 Погода. Анонси
21.00 «Відверті діалоги»
22.00 «Загублені у часі»
22.15 «Мое фольклорне Тернопілля»

ІНТЕР

05.15, 20.00 «Подорожці»
05.45 М/ф «Бременські музиканти»
06.05 М/ф «Слідами бременських музикантів»
06.25 Х/ф «Невловимі месники»
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 «Вихідні!»
13.45 Х/ф «Два Івани»
17.20, 20.30 Т/с «Одеса-мама»
23.00 Х/ф «Випадковий запис»
00.35 Х/ф «Ласкаво просимо до капкану»

СУБОТА, 3.06.2017

UA: ПЕРШИЙ

06.00 У просторі буття
06.30, 07.00, 08.00, 13.00, 16.00, 23.20 Погода
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»
10.50 Хто в домі хазяїн?
11.10 Хочу бути
11.50 Фольк-music
13.10 Т/с «Справедливі»
16.10 Книга.Іа
16.40 Чоловічий клуб. Спецвипуск. Фрі-файт
18.00 Богатирські ігри
19.00 Конкурс професійної журналістики «Честь професії»
20.00 Д/с «Скарби та смертельні таємниці морів»
21.00 Новини
21.30 Розсекречена історія
22.20 Д/с «Дикі тварини»
22.45 Мегалот
23.00 Світ on line
23.25 Життєлюб
00.05 На слуху. Підсумки
1+1
07.00, 19.30 ТСН
08.00 «Сніданок. Вихідний»
10.00, 23.10 «Світське життя»
11.00 Мелодрама «Партія для чемпіонки»
14.40 Мелодрама «Чоловіча інтуїція»
16.45, 20.15 «Вечірній квартал»
18.30 «Розсміши коміка-2017»
22.10 «Вечірній квартал. Дайджест»
00.10 «Ліга сміху»
TV-4
06.00 «Про кіно»
06.15, 11.00 «Про нас»
06.45, 09.15 Ранковий фітнес
07.00 Провінційні вісті
07.30, 11.50, 14.20, 16.50, 20.00, 00.00 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 Х/ф «Мер»
08.55, 19.55 «Добрі традиції»
09.00 Час-Тайм
09.30, 19.00 Єдина країна
10.00 «Слідство. Інфо»
10.30 Блага звістка з Ріком Ренне-ром
11.30 «Майстер-клас із Наталією Фіцич»
11.55, 14.25, 16.55, 20.05, 00.05 Тернопільська погода

12.00 «Смачна мандрівка»
12.30 Х/ф «Останній з собачого племені»
14.30 Мультфильми
15.00 Х/ф «Хлопчик-полицейський»
16.30 Дім книги
17.00 Хіт-парад
17.50 THEU — калейдоскоп подій
18.00 Наші вітання
19.30 У фокусі Європа
20.10 «Соло»
21.00 Х/ф «Після дощу»
22.45 Легенди світової музики. Джеймс Браун
00.10 Час-Тайм

ICTV

05.10 Т/с «Відділ 44»
06.45 Дивитись усім!
07.45 Без гальм
08.45 Я зняв! Прем'єра
09.40 Дизель-шоу. Дайджест
10.50, 11.50 Відпустка за обміном
12.45 Факти. День
13.00 Т/с «На трьох»
13.35 Х/ф «Проблемна дитина»
15.10 Х/ф «Проблемна дитина-2»
16.55 Х/ф «Ера драконів»
18.45 Факти. Вечір
19.15 Надзвичайні новини. Підсумки
20.05 Х/ф «Падіння Лондона»
21.55 Х/ф «Падіння Олімпу»
00.05 Х/ф «Шоугелз»

СТБ

05.50 «ВусоЛапоХвіст»
08.00 «Караоке на майдані»
09.00 «Все буде смачно!»
10.55 «Холостяк-7»
13.55 «МастерШеф. Діти-2. Фінал. Оголошення переможця»
16.35 «МастерШеф. Діти-2. Невідома версія»
19.05 Х/ф «Тато напрокат»
23.15 «Давай поговоримо про секс-4»

НОВИЙ КАНАЛ

05.00 Т/с «Татусеві дочки»
05.50, 07.43 Kids Time
05.55 М/с «Сімейка Крудс»
06.50 М/с «Пригоди Кота в чоботях»
07.45 Київ вдень та вночі
09.00 Ревізор. Спецвипуск
11.45 Ревізор Крамниці
13.40 Від пацанки до панянки
15.40 Хто зверху?
17.35 М/ф «Підводна братва»
19.00 Х/ф «Солт»

21.00 Х/ф «Лицар дня»
23.15 Х/ф «Це кінець»
«УКРАЇНА»
07.00, 15.00, 19.00 Події тижня з Олегом Панютою
07.15 Зірковий шлях
09.00 Т/с «Щастя є»
12.45, 15.20 Т/с «Не зрікаються коханнями»
16.40, 19.40 Т/с «Велике кохання»
21.00 Шоу Братів Шумахерів
23.00 Реальна містика

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 «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»
17.25 «Обереги»
17.45 Соціальна реклама
18.00 «Учнівський щоденник»
18.15 «Кулінарія від Андрія»
18.30 «Живі сторінки»
19.00 «Панорама подій»
19.45 «Із нашої відеотеки»
20.00 «Вісті 27»
20.15 «Словами малечі про цікаві речі»
20.30 «Сміємося — не здаємося»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «У світі захоплень»
21.30 «Поклик таланту»

ІНТЕР

05.20 Х/ф «Топінабури»
07.45 Х/ф «Москва-Касіопея»
09.30 «Україна вражає»
10.00 Х/ф «Отроки у Всесвіті»
11.45 Х/ф «Пригоди Електроніка»
15.50 Х/ф «Невловимі месники»
17.15, 20.30 Т/с «Одеса-мама»
20.00 «Подорожці»
23.00 Х/ф «Області темряви»
01.40 Х/ф «Кво Вадіс»
20.30 Т/с «Надія». (2)
22.20 Т/с «Тато для Софії». (2)

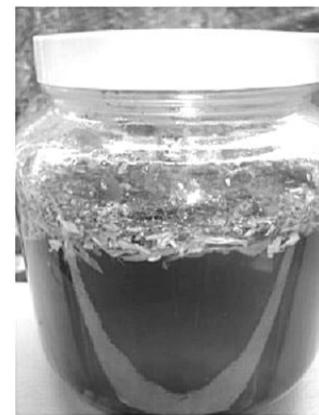
Здорові будьте!

Полинове вино очищає організм

Лікувальну дію полину важко переоцінити. Пропонуємо унікальний рецепт святої Гільдегарди під назвою «Полинове вино». Цей напій використовується від багатьох хвороб шлунково-кишкового тракту, як додаткова терапія за ревматизму, серцевої недостатності та проблем кровотворення. Найкращим часом для виготовлення такого вина є кінець квітня—травень, коли полин зазеленіє усюди. 100 мл свіжого соку весняного полину, 400 г квіткового або гречаного меду, 3 л якісного червоного або білого вина. Молоду траву старанно промити, подрібнити на м'ясорубці. Масу відтиснути через марлю. Сік додати до вина та меду. Проварити 3 хвилини. Гарячим розлити до стерилізованого посуду, ретельно закоркувати, зберігати.

ти у прохолодному місці. Вино придатне протягом кількох місяців. Вживати по 20—40 г перед їдою. Один день п'ємо вино, два дні пропускаємо, і так протягом двох місяців. Чудово очищає організм. Можна вживати і настою траву полину, яку готують так. Літрову банку наповнити доверху сухою травою по-

лину травневого збору, залити горілкою або розведеним водою спиртом і настояти 3 тижні в сухому темному місці за температури, децю вищої за кімнатну. Приймає по 1 краплі настою на чайну ложку води вранці натщесерце протягом 3 тижнів. За потреби після 2-тижневої перерви курс лікування можна повторити.



Зверніть увагу

Страшніше, ніж наркотики

Надмірне вживання жирів і цукру, які містяться в чіпсах, гамбургерах і кока-колі, призводить до хімічної залежності, що схожа на наркотичну. Постійне харчування в ресторанах швидко приготування перетворюється на таку ж хворобливу залежність, як куріння чи вживання наркотиків.

Такий висновок зробили британські вчені. Дослідники одностайно стверджують: надмірне вживання жирів і цукру, які містяться у звичайних гамбургерах і картоплі фрі, зумовлює зміну хімічних процесів у мозку людини, що найчастіше відбувається при кокаїновій або героїновій залежності.

Автори доповіді наголошують, що більшість людей із величезними труднощами повертаються до правильного харчування, причому вони потребують поради дієтолога, щоб позбутися зайвих кілограмів. Особливу небезпеку фаст-фуду становлять для дітей у період активного росту.

Мудрець буде швидше уникати хвороб, ніж вибирати засоби від них / Томас Мор

Знадобиться

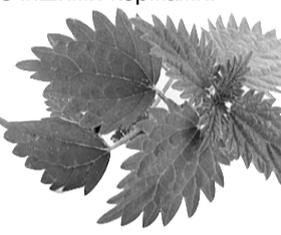
КРОПИВА  
ДЛЯ ПТИЦІ

У селянських господарствах зелена кропива здавна вважається специфічним кормом для птиці. Згодовуючи її молодняку, можна запобігти деяким захворюванням. У дорослої птиці підвищується яйценосність.

Це пояснюється тим, що в рослині містяться білкові й дубильні речовини, багато вітамінів та мікроелементів. Найбільше їх — у період з початку вегетації до цвітіння. Після цвітіння використовують тільки верхівки рослин, листя та молоді пагони.

Перед згодовуванням кропиву подрібнюють і дають дорослій птиці в суміші з борошністими кормами. Молоднюку можна згодовувати подрібнену зелень кропиви з перших днів життя.

Добрим кормом є й висушена в затінку та перетерта на порох зелена кропива — її запарюють з іншими кормами.



Варто знати

Хворіють лише гусенята, причому найбільша кількість — у віці 10—16 днів: перестають їсти, збиваються в купу незалежно від температури навколишнього середовища, у них спостерігається кон'юнктивіт, випадіння пуху на спині.

При патологоанатомічному розтині відзначається ураження шлунково-кишкового тракту та печінки. Характерні зміни спостерігаються в тонкому відділі кишечнику — це запалення слизової оболонки різного ступеня: катаральне, геморагічне або фібринозне.

Часто при розрізі стінки кишечнику фібрин утворює щільні тяжі — «ковбаски» світло-сірого кольору, які легко відділяються від стінок кишечника. У залозистому шлунку багато слизу. Пряма кишка потовщена, при її розрізі на внутрішній стінці часто спостерігаються крововиливи у вигляді характерної «ялинки». Печінка збільшена, наповнена кров'ю.

Дорослі гуси не хворіють, проте в їх організмі вірус зберігається і вони є носіями збудника, а значить, і розповсюджують хворобу. Вірус передається від батьків до потомства через яйця, а також через підстилку, фекалії та через повітря. Вірус нечутливий до антибіотиків та інших лікарських препаратів. Тому основний шлях боротьби з захворюванням гусенят — це вакцинація дорослих гусей батьківських стад і гусенят у добовому віці.

Дорослих гусей вакцинують двічі перед початком несучості — перший раз за

Купуємо курчат

Як не помилитися і не купити хворих курчат? Це та ще багато інших питань виникає у господинь сьогодні. У першу чергу, треба знайти надійного постачальника здорових добових курчат, визначитися з кількістю пташенят і підготувати тару для їх перевезення.

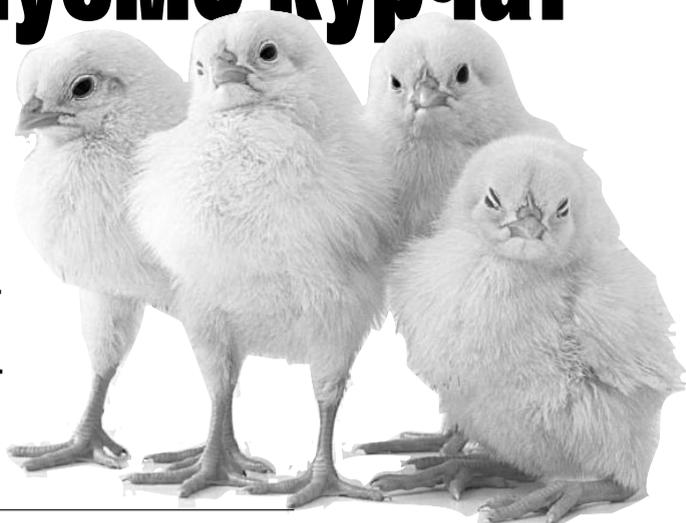
Не дрібниці

Бажано не купувати курчат на ринку «з рук», позаяк у цьому разі немає ніякої гарантії, що придбаний живою товар — це не похідне від хворих курей. Надійніше купувати молодняку на птахофабриках чи у племінних господарствах.

Є дві основні ознаки здорового курчат, за якими краще орієнтуватися при виборі їх.

**Перша** — у добре розвинених курчат через 24 години після появи на світ жовток повністю розсмоктується і слід від пуповини ледь помітний.

**Друга** — пташенята, які походять від здорових і життєздатних батьків, мають яскраво виражену пігментацію ніг і дзьоба. То-



му в жодному разі не треба погоджуватися на придбання курчат із пуповиною, яка ще кровоточить, великою припухлістю пупкового кільця, з фіолетовими кінцівками і з каліцтвами голови та кінцівок — для виходження таких пташок потрібен особливий досвід.

Краще витратити більше часу і зусиль, але відібрати тільки найміцніших курчат із виставлених на продаж. Адже придбавши такий молодняк, ви матимете можливість уже через рік одержати у власному господарстві своїх курчат для подальшого розведення курей.

Якщо з інкубаторної станції чи господарства, які роз-

міщені неподалік, потрібно доставити невелику кількість курчат, то тоді як дорожня тара для них цілком годиться і звичайна картонна коробка з-під взуття, але неодмінно утеплена зсередини.

Навіть у сонячну погоду в жодному разі не відправляйтеся за курчатами з абсолютною порожньою і холодною картонною коробкою, як це, на жаль, робить дехто. Запам'ятайте: переохолодження курчат у дорозі (а їм і легенького вітерцю достатньо) — одна з найчастіших причин їх загибелі в перші дні життя.

Якщо ж шлях за племінним молодняком неблизький і ви збираєтеся обза-

вестися кількома десятками пташенят, у цьому разі тару для транспортування курчат потрібно підготувати ґрунтовніше. Зазвичай для цього щонайкраще підійде фанерний ящик розміром 60х50х18 см об'ємом із кришкою.

Його необхідно розділити за допомогою перегородок на чотири секції, причому максимально допустима кількість розміщеної в кожній із них птиці не повинна перевищувати 25 голів, інакше пташенята можуть передушити одне одного. Слід подбати і про те, аби вони в дорозі не задихнулися.

І, нарешті, ще одне застереження від поширеної помилки при транспортуванні курчат. Під час поїздки їм не варто давати ні води, ні корму. Не турбуйтеся: після появи на світ пташенята здатні досить тривалий час підтримувати свої сили за допомогою залишкового жовтка й отриманих «у спадок» поживних речовин. Та варто їх хоча б раз нагодувати-попоїти, як у них з'являється потреба робити це регулярно, через кожні 2—3 години.

Якщо ж, «завівши» під час перевезення біологічні годинники своїх пташенят, ви з якихось причин пропустите одну чи, що ще гірше, дві наступні годівлі, то курчата можуть цього просто не витерпіти.

На замітку

Як роздоювати корову

Правильно роздоїти корову після отелення — це нелегка справа. Дехто розуміє під роздоєнням збільшення кількості доїнь.

Почасти це правильно. І все ж слід зважати, що утворення молока потребує більших витрат речовин та енергії, тож основну увагу треба приділяти годівлі корови. Між іншим, доїти частіше зовсім не обов'язково, але бажане триразове доїння, особливо якщо у корови надій становить 15—20 літрів і більше.

Отже, як саме роздоювати корову. Не потрібно робити цього після голодної зими, коли тварини виснажені. Роздоювання має сенс, коли в корів досить добре виповнені пахи, шийна складка.

Під час роздоювання корову краще годувати коренеплодами і гарним сіном, бажано бобовим або бобово-злаковим. Із концентрованих кормів перевагу слід віддавати патоці, макухам, шротам. У жодному разі не можна забувати про мінеральні підгодовування, особливо про сіль, кісткове борошно, крейду, фосфати (джерела фосфору і кальцію).

Тривалість роздоювання — три місяці після отелення. У цей час корові дають кормів більше, ніж потрібно, виходячи із фактично одержаного надюю.

Зазвичай під час роздоювання на кожен літр молока дають 0,3 кг зернових кормів і 1 кг коренеплодів). Якщо корова дає на день 10—15 л молока, то зерна дають менше (0,1—0,2 кг на 1 л). При надюі менше 10 л зерно давати не треба. Цілком імовірно, що корова відреагує на добавку не одразу, а через 3—4 дні, тому деякий час слід зачекати.

Якщо ж корова впродовж тижня не прибавляє молока у відповідь на «аванс», то роздоїти її, мабуть, не вийде. Це може бути пов'язане з генетично зумовленою низькою продуктивністю, поганими умовами годівлі й утримання під час тільності тощо.

Щоб молоко прибувало

Щоб молоко у корови прибувало, треба взяти цілушку хліба, покласти в дійницю, налити туди дві склянки води вийти на вулицю на Місяць-молодик і тричі прочитати замовляння: «Прийшов чоловік золотий, взяв золоті дійниці, пішов у золоті загороди, надоїв золотого молока у золоті дійниці, уцідив золоте молоко у золоті тиски — стала золота сметана. Назбирав золотого сметани у золоті колотовки, сколотив золоте масло, наклав у золоті ратівки, поніс золоте масло у золоте місто. Хто золоте масло уздрів — той ся розстрів».

(Записано на Прикарпатті).

Як зберегти гусенят



З давніх часів гуси вважалися найневибагливішою та стійкою до захворювань птицею. Проте в останні роки вони втратили свою невразливість. Причиною цього є інфекційний вірусний ентерит — хвороба, яка може знищити від 20 до 100% гусенят до місячного віку.

45 днів, другий — через 14 днів після першого щеплення; гусенят, одержаних від невакцинованих батьків, щеплюють в добовому віці живими вакцинами безпосередньо в інкубаторії згідно з настановою по застосуванню біопрепарату.

Щеплення проводять внутрішньом'язово. Як правило, вакцинацію дорослих гусей проводять в січні — на початку лютого.

З різних причин не всі підприємці вакцинують дорослих гусей і тим самим створюють проблеми зі збереженням молодняку. Гусенята, одержані від невакцинованих батьківських стад, у зв'язку з відсутністю материнського імунітету дуже чутливі до збудни-

ка хвороби. Хвороба найвиразніше проявляється наприкінці весни — на початку літа, що пов'язано з посиленням патогенності збудника на кількох поколіннях гусенят, а молодняк наприкінці племінного сезону ослаблений.

Проте імунітет у гусенят, щеплених в добовому віці, з'являється на 6—10 добу. В цей період молодняку необхідно забезпечити умови, в яких неможливий контакт з патогенним вірусом.

З метою підвищення ефективності щеплення власники гусенят повинні дуже ретельно проводити підготовку приміщень (дезінфекцію) перед посадкою в них молодняку. Це механічна очистка, миття

гарячою (60—70°C) водою і 3% гарячим розчином їдкого луґу з наступною побілкою приміщення 25% свіжогашеним вапном. Розміщують гусенят в підготовлених приміщеннях через 3—5 днів після побілки вапном.

Особливо небезпечно переводити гусенят у не дезінфіковані приміщення, де раніше спостерігалась загибель гусенят. Також не рекомендується утримання гусенят різного віку в одному приміщенні, придбання їх в різних господарствах. На період формування імунітету птицю необхідно забезпечити повноцінною годівлею.

Не можна прищеплювати гусенят, одержаних від вакцинованих батьків, в добовому віці. При введенні вакцини, тобто живого вірусу, вакцинний вірус нейтралізується за рахунок материнських антитіл, і гусенята стають вразливими до інфікування патогенним вірусом.

З цієї ж причини при інкубації гусячих яєць категорично забороняється змішувати та інкубувати яйця, одержані від вакцинованих і невакцинованих батьків, а потім прищеплювати всіх гусенят проти вірусного ентериту.

Найбільші проблеми з вірусним ентеритом виникають наприкінці племінного сезону в зв'язку з тим, що в травні-червні матина гусенят втрачає материнський імунітет, інкубаційні якості яєць погіршуються наприкінці продуктивного

періоду, а вірулентний вірус набрав сили.

Материнський імунітет зберігається протягом 3—4 місяців після щеплення батьків. Якщо господарство використовує батьківські стада гусей 5—6 місяців, то обов'язково необхідно перевірити рівень імунітету. Можливо, на той час ефективніше (але не в 100% випадків) буде прищеплювати гусенят у добовому віці.

Встановити це можна лише після дослідження крові дорослих гусей на наявність антитіл до вірусного ентериту і визначення його рівня. Зробити це допоможуть в обласних лабораторіях ветеринарної медицини. У разі зниження напруженості імунітету нижче 80% необхідно проводити щеплення гусей батьківських стад третій раз або щеплювати гусенят добового віку.

Поголівна вакцинація дорослих гусей протягом кількох років витісняє патогенний збудник хвороби зі стада і не дасть змоги йому прогресувати.



● Смішного!

**Подруга питає:**  
— Цікаво, а твій чоловік пам'ятає дату вашого весілля?  
— На щастя, ні.  
— А чому «на щастя»?  
— Я нагадую йому про це кілька разів на рік і щоразу отримую подарунки.  
\*\*\*

**Посадили собаку пильнувати машину. Вранці прийшли — коліс немає. На склі записка: «Собаку не лайте, вона гавкала».**  
\*\*\*

**Прибігає доця до мамі і каже:**  
— Мамо, тато вдається по пальцях молотком.  
**Мама питає:**  
— А чому ж ти плачеш?  
— А я засміялася...  
\*\*\*

**Таксі везе містом жінку. Водій лихачить. Врешті жінка не витримує і каже:**  
— Ведіть машину обережніше — в мене вдома восьмеро дітей!  
**Таксист здивовано повертається:**  
— І це ви мені розповідаєте про обережність?!  
\*\*\*

**— Скажіть, чому ви антисеміт?**  
— Один єврей кілька років тому зіпсував мені життя...  
— І як же його звали?  
— Мендельсон!!!  
\*\*\*

**Вчитель учневі:**  
— Коли твій день народження?  
— П'ятого квітня.  
— Якого року?  
— ??? Кожного...  
\*\*\*

**Зустріч випускників. Вчителька:**  
— Як ти живеш, Вовочко? Я пам'ятаю, як ти на жодне запитання не міг нормально відповісти, все казав: «Не знаю».  
— А я й тепер це кажу. Але потім додаю: «З'ясувати і доповісти».  
\*\*\*

**Із пояснювальної записки: «Я не прийшов 22 травня на роботу, бо думав, що прийшов».**  
\*\*\*

**Життя — воно як кросворд. Смуга горизонтальна, смуга вертикальна, а відповіді в іншому номері.**  
\*\*\*

**Педінститут, п'ята пара. Всі студенти втомлені. І просять викладача:**  
— Ну відпустить, ми так втомілися...  
— Добре, коли цей шматочок крейди закінчиться — тоді й додому підемо...  
**Тихий голос із задньої партії:**  
— Давайте я його з'їм!  
\*\*\*

**— Все ж правду кажуть: найкращий чоловік для сім'ї — після 60-ти.**  
— Звісно, але після 80-ти ще ліпший. Тоді він взагалі з ліжка не вилазить.

**Ляльки-мотанки** народної майстрині Надії Харченко з Тернополя легко впізнати з-поміж інших. Адже значну увагу майстриня приділяє не тільки «тілу» лялечки, а й її одягу, прикрасам. Приміром, створила серію, де ляльок-мотанок одягнула в однострої різних регіонів України. Нещодавно «Буковинська наречена» з цієї серії перемогла в конкурсі Mystery and Magic of the Motanka Doll, який відбувався у Канаді. До речі, два роки тому ця ж лялька ввійшла до переліку найкращих робіт народних майстрів України.

До того, як взятися за виготовлення ляльок-мотанок, моя співрозмовниця пробувала себе у різному рукоділлі: творила з полімерної глини, вишивала. А спробувати себе у народній творчості порадила тодішня голова обласного осередку Національної спілки народних майстрів України Оксана Гавриш-Сікорська. — Захоплення ляльками-мотанками почалося три роки тому і триває досі.



● Звідусіль

**КОЖЕН НЕ БЕЗ... БРЕХНІ**

Чи відомо вам, що кожен з нас бреше протягом дня близько 200 разів? Такі цікаві дані є результатом дослідження Хірша Голдберга для книжки, повна назва якої звучить так: «Книга брехні: випадки, історії, шахрайські схеми і подробиці, які змінили хід історії і вплинули на наше повсякденне життя». Під час роботи над нею Голдбергу на думку спала ідея започаткувати День правди та відзначити його 30 квітня. Дата вибрана на протиположний першоквітневому Дню дурня, присвяченому розіграшам і побрехенькам.

**«КОТЯЧІ» КРАЇНИ**

49 відсотків українців тримають вдома kota. 8% з них уживаються з двома хвостатими улюбленицями, 5% — з трьома і більше. У рейтингу любителів кішок українці на другому місці в світі й поступаються лише росіянам (у Росії «котячих мам і татусів» — 59%). Трійку лідерів замикають американці: у США 44% жителів ділять свою житлову площу з чотирилапими.

**СОБАКА — ЧЛЕН СІМ'Ї?**

Тайванський парламент ухвалив закон, який забороняє вбивати собак та котів для вживання у їжу. Це сталося після того, як зросло громадянське невдоволення жорстоким поводжен-

**Ніби повертаючись В ДИТИНСТВО**



Мені цікаво вивчати літературу про створення цих рукотворів, пізнавати їхню історію. Але найбільше мене приваблює сам процес створення лялечок та праця над їхнім вбранням. Можливою, це своєрідне повернення в дитинство. Коли була малою, ми жили в центрі поблизу двох ательє. Моїм улюбленим

заняттям було вишукувати різні клаптики тканини, а потім створювати одяг для ляльок.

Майстриня вбирає свої ляльки-мотанки у копії автентичних одностроїв. Для



● Поміркуйте

того, щоби точно відтворити їх, вивчає літературу, розглядає зразки автентичних вишивок. До речі, для одягу ляльок-мотанок використовує старовинні матеріали. Сміється, що вдома вже назбирилися добрячі стоси — чекають свого часу. А ще «підпочіни» моєї співрозмовниці мають прикраси — репліки коралів, герданів, срілянок.

— Іноді буває так, що вже зробила ляльку, а потім кілька днів вагаюся, підбираючи їй вбрання. Це досить тривалий процес, який триває не день. Працюю доти, поки не відчую, що саме такою вона має бути, — усміхається пані Надія.

**Анна Золотнюк.**  
**Фото надані Надією Харченко.**



● Мудрі думки

**Так говорив Зигмунд Фрейд**

✓ Першою ознакою глупоти є повна відсутність сорому.  
✓ Ми входимо у цей світ самотніми і самотніми покидаємо його.  
✓ Більшість людей не хочуть свободи, тому що вона означає відповідальність, а відповідальність більшість людей лякає.  
✓ Ми обираємо не випадково один одного... Ми зустрічаємо лише тих, хто існує у нашій підсвідомості.  
✓ Ми ніколи не буваємо настільки беззахисними, як тоді, коли кохаємо, і ніколи так безнадійно нещасні, як тоді, коли втрачаємо об'єкт кохання чи його любов.  
✓ У кожній людині є бажання, які вона не повідомляє іншим, і бажання, в яких вона не зізнається навіть собі самій.  
✓ Якщо ти простиш людині все, значить, із нею покинуто.  
✓ Чим бездоганніша людина зверху, тим більше демонів у неї всередині...  
✓ Масштаби нашої особистості визначаються величиною проблеми, здатної вивести вас із себе.  
✓ Ти не перестаєш шукати сили і впевненість зовні, а шукати треба в собі. Вони там і були завжди.  
✓ Завдання зробити людину щасливою не входить у план сотворення світу.

**Сканворд «Освіта»**

АФРИК МУХА	... ЖАКЕ — ФРАНЦ. ФУТБОЛ. ТРЕНЕР	ХВОРОВА ПЕЧІНКИ	АВТОР РОМАНУ «МАЯТНИК ФУКО»	ВІКОННА ПРОЗОРІСТЬ	СОЛДАТ З РАЦІЄЮ	ТАТАРСЬКЕ ЗІПЛЯ (ФОТО 1)	ХВАЛЬ-КУВАТА ЛЮДИНА	
↓	↓	↓	↓	ЦІЛКОВИТА НЕВДАЧА	↓	↓	↓	
ОБЛАСНИЙ ЦЕНТР В УКРАЇНІ	↓	↓	↓	↓	РІКА НА ЗАХОДІ ПОЛЬЩІ	↓	↓	
↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	
ТОВСТА ПІРІНА	ЯПОН. ФІЗИК. НОБЕЛІВ. ЛАУРЕАТ	↓	КОРМОВИЙ І ХЛІБНИЙ ЗНАК	ОДЯГ ДЛЯ РОБОТИ	МІСТО НА КИЇВЩИНІ	РОБІТНИЧА ПРОФЕСІЯ	↓	
↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	
РІДНЕ СЕЛО ЛЮБИЛА СЛІПОТ	«СЕРЦЕ» ЯЙЦЯ	ЛОКАТОР (ФОТО 2)	↓	↓	↓	↓	ЛАТИСЬКА ЕСТРАДНА СПІВАЧКА	
КРАЇНА-ОСТРІВ У КАРИБСЬКОМУ МОРІ	↓	↓	↓	↓	ТЕПЛЕ ВКРИВАЛО	↓	КОРОТКИЙ ПРЯМИЙ УДАР В БОКСІ	
ФРАНЦ. ПИСЬМЕННИЦЯ	↓	↓	↓	ДНІ НА ЧЕШТІ ЮПІТЕРА В ДАВН. РИМІ	↓	ФРАНЦ. ПИСЬМЕННИК	↓	ЗАПАЛЕН. КОРИЦІВ СПИНОКОВ. НЕРВІВ
АКТОРКА ... РОГОВЦЕВА	↓	↓	↓	СТАРОПЕРСЬКИЙ ЦАР	↓	МАЙСТЕР ОРДЕНА	↓	АМЕР. ЖУРНАЛЬ
СПОЛУКА МЕТАЛУ З ВУГЛЕЦЕМ	↓	↓	↓	↓	БРИТАНС. ХІМІК, НОБЕЛІВ. ЛАУРЕАТ	АСТРОНОМ ... ЧУРЧОМОВ	ТРЕЦЬК. ПОЕТ	↓
ІРЛАНДС. РЕПУБЛІКАНСЬКА АРМІЯ	↓	↓	↓	ІНСТРУМЕНТ ДЛЯ ЗАГВИНЧУВАННЯ ГВИНТІВ	↓	↓	↓	↓
↓	↓	↓	↓	↓	↓	ШОТЛАНДСЬКИЙ ТАНЕЦЬ	↓	ОРГАНИ ЗОРУ
↓	↓	↓	↓	↓	↓	ВОЖДЬ СЕМІНОЛІВ	↓	БАБУСЯ У СЕРЕДН. АЗІЇ
↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
↓	↓	↓	↓	↓	↓	«КРУГЛЕ» ЧИСЛО	↓	↓
↓	↓	↓	↓	↓	↓	НАБУТИ ЗНАННЯ	↓	↓

**Відповіді на сканворд «Загадка», надрукований 18 травня**

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