

Домашня Газета

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ! Програма телебачення

Ціна 1 грн 50 коп

#52(819) 28 грудня 2017 року



7

ПРИКРАШАЄМО
ОСЕЛЮ
ДО СВЯТ

• Духовні настанови

Поради Блаженнішого Любомира

То буде перше Різдво без Блаженнішого Любомира Гузара. Але його золоті поради залишаються з нами.

ТРАДИЦІЙНІ САЛАТИ НА НОВИЙ ЛАД

3

3 днем Ангела!

Сьогодні іменини Трифона, Сусанни, завтра — Феофанії, Софії. 30 грудня з днем Ангела вітайте Данила, 31 — Зою, Максима, Семена, 1 січня — Іллю, Тимофія, 2 — Гната, Івана, 3 — Уляну, Юліанію.

Хай Новий рік з добром до Вас прийде, Здоров'я, сміх і радість принесе, Різдво з колядою хай завітає, Щастям безмежним Вас благословляє!

Чим католицьке Різдво відрізняється від православного



Різдво християни відзначають у всьому світі. Але чому свято розділило віруючих на дві громади, які відзначають католицьке Різдво 25 грудня і народження Христа 7 січня, та що спільного й особливого має свято у християн східного та західного обрядів? Про це детально розповів сайт 24 каналу.

Різдво — одне з найважливіших християнських свят, яке 25 грудня відзначають католики, а через два тижні після цього — християни східного обряду. Різдво знаменує народження Ісуса Христа, який, за віруванням християн, посланий Богом у світ для спасіння людства. Саме цей день поділив історію на «до» і «після» — від народження Христа почалося сучасне літочислення під назвою «наша ера».

Різдво Христове має давню історію з унікальними традиціями та звичаями: люди прикрашають ялинки, готують святкові страви, колядують, ходять до церкви та відвідують родичів.

ТРАДИЦІЇ В ЗАХІДНОМУ ОБРЯДІ

Різдво для католиків та протестантів є особливим і найважливішим релігійним святом. Свято об'єднує всю родину, яка з трепетом прикрашає домівку до Різдва — це символізує віру і шанування Ісуса. Серед символів цього свята о с о б л и в е місце займає ялинка, а також — різдвяний вінок, омела, солома та подарунки.

Ввечері 24 груд-

ня, коли на небі з'являється перша зірка, родини збираються на Святу Вечерю з пісних страв, де обов'язково має бути оплаток (пісний хліб), а також риба, фрукти, горіхи тощо. Перед початком трапези глава сім'ї читає уривок з Євангелія, родина співає першу коляду, потім усі переломлюють різдвяний хліб — оплаток.

Після вечері родина збирається до храму — на Месу Надвечір'я Різдва, яка символізує єдність Отця і Сина. Меса розпочинається, переважно, опівночі. Під час неї священник кладе у різдвяний вертеп фігурку немовляти Ісуса. Друга святкова меса відбувається на світанку і символізує час появи на світ нового життя з утроби матері. А третя меса, яка відправляє ввечері, доносить символ народження Ісуса у серця всіх віруючих.

ТРАДИЦІЇ В СХІДНОМУ ОБРЯДІ

Православні та греко-католики відзначають народження Христа 7 січня. Для християн східного обряду свято Різдва Христового є важливим релігійним святом, але після Великодня, який для них важливіший. Щороку перед Різдвом християни дотримуються строгого різдвяного посту — Пилипівки, який починається з 28 листопада і закінчується 7 січня. Під час посту люди стараються духовно очиститись і покаятись у гріхах.

Напередодні Різдва, 6 січня, відбувається Святий Вечір — люди готують 12 пісних страв на честь 12 апостолів Христа. Традиційно на столі стоять узвар, пампухи, борщ з вушками і кутя, яка є головною стравою Святого Вечора.

Родина сідає вечеряти лише після того, як зійде перша зірка. Господар запалює різдвяну свічку, промовляє молитву і благословляє їжу. 7 січня люди йдуть на богослужіння, а потім ходять у

гості до родичів, колядують та ходять з вертепом.

ОСОБЛИВОСТІ СВЯТКУВАННЯ

Християни західного обряду святкують Різдво з 24 на 25 грудня, тоді як віруючі східного обряду — із 6 на 7 січня. Дата святкування Різдва у всіх однакова, різниця лише у системі літочислення: західні церкви відзначають Різдво за Григоріанським календарем, а східні — за Юліанським, де 7 січня — це 25 грудня за старим стилем.

Також децю відрізняється важливість свята. Для Заходу народження Христа — найважливіше релігійне свято у календарі, коли для Сходу важливішим за Різдво є Великдень — день Господнього Воскресіння. Різдво для католицького світу символізує родинне свято, а от для православних і греко-католиків це передусім свято духовне. Окрім того, піст перед Різдвом у них не такий суворий, як у християн східного обряду.

Закінчення на 6 стор.

• Місячний календар

28 грудня, четвер. Перша чверть. Місяць у Овні, Тельці (8 год 26 хв). 10/11 дні Місяця. Схід — 13 год 23 хв, захід — 2 год 01 хв.

29 грудня, п'ятниця. Перша чверть. Місяць у Тельці. 11/12 дні Місяця. Схід — 13 год 53 хв, захід — 3 год 16 хв.

30 грудня, субота. Перша чверть. Місяць у Тельці, Близнятах (10 год 32 хв). 12/13 дні Місяця. Схід — 14 год 29 хв, захід — 4 год 32 хв.

31 грудня, неділя. Перша чверть. Місяць у Близнятах. 13/14 дні Місяця. Схід — 15 год 14 хв, захід — 5 год 50 хв.

1 січня, понеділок. Перша чверть. Місяць у Близнятах, Раку (10 год 12 хв). 14/15 дні Місяця. Схід — 16 год 09 хв, захід — 7 год 03 хв.

2 січня, вівторок. Повня о 4 год 26 хв. Місяць у Раку. 15/16 дні Місяця. Схід — 17 год 14 хв, захід — 8 год 09 хв.

3 січня, середа. Повня. Місяць у Раку, Леві (9 год 25 хв). 16/17 дні Місяця. Схід — 18 год 26 хв, захід — 9 год 06 хв.



✓ Переконали, що ми, християни, після доброї, здорової підготовки повинні святкувати Різдво разом. Але я свідомий того, що багато людей трактують це, власне, в такий, майже політичний спосіб. Тому я підкреслюю: треба пояснити, людей підготувати, щоб не мішали горох з капустою. Календар, дата святкування не має найменшої важливості. Важливо, як ми це будемо сприймати.

dyvensvit.org

ДВІЧІ СВЯТКУЮТЬ ЛИШЕ П'ЯТЬ КРАЇН

✓ Україна — одна з п'яти країн, де християни офіційно святкують Різдво двічі — 25 грудня і 7 січня. Рішення про додатковий вихідний депутати ухвалили цього року, щоб «зрівняти» свята обох обрядів. Окрім України, Різдво офіційно святкується двічі в Білорусі, Молдові, Єритреї та Лівані.

✓ За даними Департаменту в справах релігій і національностей Міністерства

культури України, до святкування Різдва 25 грудня цього року долучилися 11 тисяч релігійних католицьких і протестантських громад. Це приблизно 30% усіх релігійних організацій України.

✓ 25 грудня часто називають католицьким Різдвом. Така назва некоректна. 25 грудня варто називати Різдвом західного обряду.

✓ Насправді дата святкування у всіх однакова, різни-

ця лише в системі літочислення: західні церкви відзначають Різдво за григоріанським календарем, а східні — за юліанським. 7 січня — те саме 25 грудня, але за старим стилем.

✓ 25 грудня Різдво святкують більшість країн Заходу, 7 січня — Росія, Білорусь, Грузія, Сербія, Македонія, Казахстан і Киргизстан, а також Коптська православна церква в Єгипті.

Святкувати Різдво 25 грудня вирішили на Ефеському церковному соборі в 431 році. Потім свято запровадили в Константинополі.

1582 року Папа Римський Григорій XIII запровадив григоріанський календар. Він усталений у світі як міжнародний стандарт. Але в Константинополі пропозицію перейти на нове літочислення відкинули, вважаючи, що це «не відповідає канонічним правилам святкування Великодня».

У Росії григоріанське літочислення запровадила радянська влада 1918 року.

Лише після проведення Всеправославного конгресу в 1923 році в Стамбулі більшість помісних православних церков почали святкувати Різдво 25 грудня. Російська православна церква не брала участі в конгресі, тож досі зберігає традицію святкування Різдва 7 січня, а з нею й низка інших країн.

ПОГОДА на тиждень	Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 28 грудня	0 / +6	без опадів	півд.-сх., 5	8.11
п'ятниця, 29 грудня	+1 / +6	без опадів	зм. напр., 4	8.11
субота, 30 грудня	-3 / +2	ясно	зах., 2	8.11
неділя, 31 грудня	-2 / +5	можл. опади	півд.-зах., 5	8.12
понеділок, 1 січня	+4 / +9	без опадів	півд.-зах., 3	8.14
вівторок, 2 січня	+3 / +6	без опадів	півд.-зах., 3	8.15
середа, 3 січня	0 / +2	можл. опади	зах., 5	8.16

НАРОДНІ ЗАСОБИ
ВІД ПОХМІЛЛЯ

✓ Не поспішайте ковтати аспірин, а спробуйте розжувати шматочок вербової кори — вона діє ефективно. Кору можна вільно купити в аптеці, і ніякої шкоди здоров'ю при цьому не завдати.

✓ Впоратися з похміллям допоможуть й інші народні засоби. Наприклад, п'ючи квас, розсіл, сік квашеної капусти, які допомагають відновити водно-сольовий баланс в організмі, пошушений алкогольними токсинами.

✓ Вивести токсини допомагають ромашковий і зелений чай, молоко з медом, кисле молоко.

✓ Якщо сильно болить голова, то можна заварити чай з розторопші плямистої, кульбаби, розмарину, м'яти перцевої. М'яту краще приготувати у вигляді настою, заливши на 30 хвилин 0,5 л окропу столову ложку трави. При сильному болі і поганому самопочутті потрібно приймати по півсклянки настою через кожні 30 хвилин. Однак багато краще до такого стану себе не доводити.

✓ Можна випити солодкий чай з медом і лимоном, німичну каву, гарячий курячий бульйон. Так ви почнете відновлювати роботу шлунку і кишечника й поліпшите кровообіг.

✓ Можна й поїсти, якщо, звичайно, ви зможете це зробити, — фрукти або овочевий салат. Кисломолочні продукти (кефір і ряжанка) теж допоможуть поліпшити самопочуття.

На закінчення хочеться побажати: якщо вже ви іноді вживаєте алкоголь, то краще віддати перевагу келиху хорошого вина в компанії друзів, у затишній обстановці. Неважливо, де: вдома, в ресторані, в гостях або на природі — нехай все буде красиво! І тоді вино буде корисним, а спогади — приємними.

Святкування
без наслідків

ЯК УНИКНУТИ СП'ЯНІННЯ І БОРОТИСЯ З ПОХМІЛЛЯМ



Наслідки зайвого вживання алкогольних напоїв, напевно, відчувають майже всі люди, крім тих, хто є непитушим за переконанням. Адже алкоголь в наш час став невід'ємною частиною свята, банкету, вечірки, зустрічі з друзями і т. д.

радної основи, яка використовується для виробництва таких вин.

Найменша ймовірність похмілля після вживання чистої горілки або джину з тоніком, а також білого вина.

ЯК УНИКНУТИ
СП'ЯНІННЯ

✓ Алкоголь не діятиме надто сильно, якщо після застілля випити кілька склянок чистої води, навіть якщо пити не дуже хочеться. Вранці ви будете почуватися набагато краще. Однак газовану воду не слід пити разом зі спиртом, а тим більше змішувати їх.

✓ Змішувати різні алкогольні напої теж не можна. Не вживайте алкогольні напої з барвниками й ароматизаторами, сивушними маслами. Взагалі про вміст токсинів в алкоголі свідчить його колір: темні напої завжди викликають похмілля більшою мірою, ніж світлі.

✓ Зрозуміло, що натщесерце пити не слід, інакше алкоголь вражає мозок практично миттєво. І зви-

чайно, слід закушувати, щоб зменшити всмоктування спиртного.

✓ Правильна закуска допомагає нейтралізувати до 90% алкоголю. Горілку краще закушувати гарячою і жирною їжею і в жодному разі не холодними закусками. Гаряча картопля і квашена капуста теж уповільнюють всмоктування спиртного, а запиваючи алкогольні напої, можна знизити в шлунку концентрацію алкоголю.

✓ Кількість закуски і напоїв, а також їх сумісність — не єдина причина виникнення похмілля. Якщо дотримуватися всіх цих правил, але при цьому перевищити свою норму — допустиму межу, то похмілля не змусить себе чекати. Як дізнатися, скільки можна випити?

✓ Приблизна норма — 1 грам етилового спирту на 1 кг ваги. Наприклад, якщо вага чоловіки 80 кг, то йому можна випити не більше 250 мл горілки за весь вечір (а краще — трохи менше). Вина, відповідно, можна випити більше, однак знову ж таки слід пам'ятати про те,

що змішувати напої не можна. Жінці завжди рекомендується в два рази менше алкоголю, ніж чоловікові, при цьому слід враховувати особливості організму і стан здоров'я.

✓ Не сидіть за столом, перекидаючи одну чарку за одною, інакше організм не зможе переробляти алкоголь. Частіше вставайте, виходьте на повітря, якщо є можливість; рухайтесь, танцюйте, спілкуйтеся. Якщо ж можна після застілля дістатися додому пішки, то зробіть це: так можна швидше вивести токсини з організму і уникнути неприємних наслідків.

✓ Спати краще не менше 10-ти годин, або хоча б 8. Чим довше ви зможете проспати, тим швидше минуть наслідки алкогольного сп'яніння.

Якщо все ж таки у вас не вийшло дотриматися цих нескладних рекомендацій, то вранці доведеться ліквідувати наслідки. Переробити алкоголь допоможе фруктовий сік: яблучний, апельсиновий, гранатовий, а також кілька чайних ложок меду.

• Смачне лікування

Горіхи з медом дарують здоров'я

Кожний із цих продуктів може похвалитися цілим переліком цілющих якостей, а їх комбінація — це справжня скарбниця вітамінів і корисних мікроелементів.

Горіхи в комбінації з медом є біологічно активним продуктом. Йод, вітаміни та мікроелементи в складі суміші підвищують здатність організму протистояти різним інфекціям. Завдяки високому вмісту вітамінів групи В у горіховій суміші вона стимулює мозок і розумові процеси.

Будь-яка перенесена хвороба — стрес для організму. Суміш горіхів з медом лікарі рекомендують регулярно вживати навіть хворим, що перенесли інфаркт. Магній, що міститься в горіхах, розширює судини. А після інфаркту судини помітно звужуються.

Якщо постійно вживати горіхи з медом, анемія буде не страшна! Залізо, яке міститься в горіхах, легко засвоюється організмом.

Горіхово-медова суміш стимулює процеси метаболізму в організмі. Так, цей

засіб, безумовно, калорійний! Але в розумному дозуванні, не більше 3 ст. л. на день, він навіть допоможе схуднути. Горіхи насичені корисними жирами, що сприяють схудненню. Такі жири не містять холестерину, зате допомагають внутрішнім органам правильно функціонувати.

За рахунок високого вмісту клітковини в горіхах вони сприяють налагодженню травного процесу, усувають застійні явища в травному тракті.

Залізо, мідь, кобальт, цинк і вітамін В6, які входять до складу суміші, допомагають організму утворювати еритроцити, нові клітини крові. Також ці речовини розріджують кров.



Отже, беремо 100 г волоських горіхів і 2 ст. л. меду. Подрібніть горіхи в ступці або за допомогою качалки на дрібну крихту. Розділіть на 3 частини. Приймайте горіхово-медову суміш за 15 хвилин до їди тричі на день.

Є й інший, традиційніший спосіб приготування суміші з волоських горіхів і меду. Взяти 2 частини волоських горіхів і 1 частину меду, помістити горіхи в чисту скляну банку й залити медом. Приймати по 1 ст. л. тричі на день перед їдою. Наголосимо: важливо горіхи дуже добре пережовувати.

Приводів для вживання спиртного завжди було достатньо, тому й з'явилися численні народні рецепти, а також поради як уникнути похмілля.

ЯК ВИНІКАЄ
ПОХМІЛЛЯ

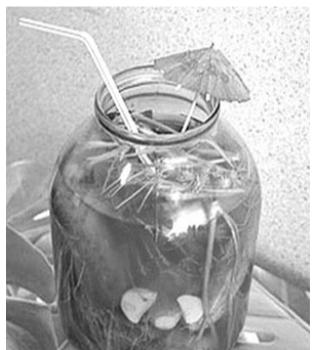
Спочатку алкоголь потрапляє в травні органи, а звідти швидко всмоктується в кров. У печінці він перетворюється на ацетальдегід — речовину токсичнішу, ніж сам алкоголь. Потрапляючи в кров, а звідти в мозок, ця речовина підвищує внутрішньочерепний тиск — ось чому «з похмілля» болить голова.

Але голова болить вже вранці, а відразу після прийому алкоголю людина «знямається з гальм», почувається рішучою і активною, дозволяє собі те, чому в тверезому стані заважають різні психологічні комплекси. Однак такий стан швидко минає, і комплекси навалюються з новою силою — людина стає млявою і загальмованою.

Перед тим, як сідати за стіл з безліччю закусок та алкогольних напоїв, випийте склянку молока — це сповільнить всмоктування алкоголю.

Пам'ятайте, що найбільш важким похмілля буває після вживання витриманих напоїв: віскі, бренді, коньяку, а також шампанського та інших шипучих вин.

Червоне вино теж може викликати сильний головний біль — це залежить від процесу обробки вино-



• Варто знати

Тиск у нормі — без таблеток

Стрес — основна причина гіпертонії. Якщо ви поєднуєте його із сидячим способом життя і неправильним харчуванням, то у вас вірогідні серйозні проблеми.

Щоб зняти емоційну напругу, рекомендуємо дуже простий метод дихання. Ви повинні вдихати, піднімаючи тільки діафрагму і видихати через рот. Завжди намагайтеся зробити видих довшим, ніж вдих. Повторіть 4—7 разів. Таке дихання допомагає організму розслабитися.

У вашому раціоні повинні бути **омега-3 і омега-6 кислоти**. Для цього рекомендується вживати куркуму, рослинні олії холодного віджиму, насіння льону, горіхи, жирну рибу.

Максимально уникайте вживання цукру, включаючи фруктозу, фруктовий цукор.

Рекомендується вживати йогурт, сир, кефір, квашені овочі.

А ще пропонуємо простий народний засіб від гіпертонії.

В емальовану каструлю покладіть 2 скл. насіння (гарбуза або соняшнику). Насіння має бути неочищене, сире і добре вимите. Додайте 1,5 л холодної води і доведіть до кипіння, потім зменшіть вогонь до мінімуму і нагривайте протягом 1,5—2 годин. Процідіть і вистудіть.

Рекомендується випивати 200 мл цього відвару протягом дня. Тиск швидко приходить до норми, і ефект тримається досить довго.



• Народна медицина

МАСТЬ П'ЯТИ
ЙОДОМ

Якщо вас підводить пам'ять, долає апатія, не варто відразу списувати це на авітаміноз і ковтати упаковками комплексні препарати. Часом достатньо поповнити лише дефіцит йоду — і всі проблеми як рукою зніме. Нестача цього важливого мікроелемента призводить до зниження функції щитовидної залози — звідси й усі напасті.

Є дуже простий рецепт від зобу та інших хвороб щитовидки. Треба на ніч намастити п'яти йодом і надягнути шкарпетки. Зранку п'яти мають бути без слідів йоду. Якщо ж йод за ніч не зійде, то в організмі його достатньо і вам цей метод лікування не підходить.

А тим, у кого йод до ранку весь убереться в шкіру, потрібно щовечора повторювати процедуру і робити це доти, поки п'яти не «наситяться» йодом. Тобто, як тільки з вечора намашені п'яти залишаться вранці зі слідами йоду, тоді лікувальне «намащування» слід закінчити.

КРАПЛІ З АЛОЕ

Краплі від нежити на основі алое — найбільш безпечний і водночас дієвий метод боротьби з нежитем. Капати їх можна навіть дітям.

Потрібно зрізати листок алое і вичавити з нього сік. При цьому важливо не відривати, а зрізати листок, до того ж рослина має бути не молодша трьох років. Листок розрізати уздовж і відтиснути сік у посудину, попередньо промиту кип'яченою водою. Потім сік розбавити кип'яченою водою у два рази, тобто одна частина алое на дві частини води.

З'єднавши інгредієнти, такі ліки можна зберігати в холодильнику нетривалий час. Краще для цього використовувати пляшечку з темного скла, яка залишилася від якоїсь небудь ефірної олії або інших ліків. Закапувати їх можна не більше п'яти разів на день. При цьому в кожну ніздрю має потрапити по 4 краплі. Після закапування можна зробити легкий масаж носа.

Перед тим, як капати алое в ніс дитині грудного віку, потрібно розбавити сік більшою кількістю води, ніж у звичайному рецепті. Зазвичай рекомендується пропорція 1:5, при цьому капати потрібно тричі на день.

При хронічному гаймориті або нежиті підійде рецепт крапель у ніс із алое та медом. Знадобиться мед, сік алое й вода — все в однакових кількостях. Спочатку розвести мед у воді, потім до цієї суміші додати алое. Закапувати по 4—5 крапель в одну ніздрю за дві години перед сном.

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

Традиційні салати на новий лад



У кожній родині є свої фірмові страви, котрі подають до святкового столу. Часто — з відголосками радянських традицій, бо як же Новий рік без «Олів'є»? А що, якщо подати на новорічний або різдвяний стіл класичні салати в новому прочитанні і нові яскраві салати з морепродуктами і фруктовими нотками? Впевнені: вам і вашим гостям сподобається!

● У записник!

пелине яйце — 6 шт., помідори черрі — 200 г, редиска — 250 г, свіжий огірок — 100 г, шніт-цибуля — 30 г, куряча печінка — 300 г, зернятка граната — 60 г, оливкова олія — 20 мл, салат корн — 50 г, сіль, перець — за смаком.

Яйця варимо 5 хвилин, очищаємо, нарізаємо четвертинками. Нарізаємо соломкою редиску і свіжий огірок, черрі — половинками. Сир і шніт-цибулю нарізаємо, гранат розбираємо на зернята.

Готуємо печінку: обкачуємо її в невеликій кількості солі і перцю, обсмажуємо приблизно 5 хвилин у суміші оливкової олії та вершкового масла на сильному вогні.



Збираємо салат: змішуємо в мисці редиску, огірки, яйця і сир, заправляємо сметаною. Викладаємо на тарілку корн, поверх — сметанну суміш, навколо — половинки томатів і теглу печінку скибочками. Посипаємо зернятками граната і зеленою цибулею.

З КРЕВЕТКАМИ І АНАНАСАМИ

Очищені креветки — 600 г, текіла 250 мл — + 1 ст. л., стиглий ананас — 1 шт., оливкова олія — 125 мл, терта цедра лайма — 1 ч. л., сік лайма — 2 ст. л., солодкий червоний перець — 1 шт.,

солодкий жовтий перець — 1 шт., петрушка — кілька гілочок, вода — 500 мл, сіль, перець — за смаком.

Спочатку готуємо креветки. Змішуємо 250 мл текили, 2 ст. ложки морської солі і 250 мл води. Маринуємо в цьому соусі креветки приблизно 10 хв, посудину накриваємо кришкою. Потім виймаємо креветки, маринад, що залишився, змішуємо з 250 мл води і переливаємо у велику сковорідку, доводимо до кипіння. Варимо в цьому соусі креветки приблизно 1 хв, знімаємо з вогню, тримаємо 10 хв креветки в останньому соусі і потім охолоджуємо.

Готуємо ананаси: розкладаємо по тарілці скибочки ананаса, поливаємо їх 60 мл оливкової олії і посипаємо морською сіллю.

Готуємо заправку: збиваємо цедрю і сік лайма із залишками олії, додаємо столову ложку текили.

Збираємо салат: змішуємо порізаний солодкий перець, креветки, дрібно порізану петрушку і салатну заправку. Викладаємо салат поверх ананасів, прикрашаємо зеленню.

«ОЛІВ'Є» З МАЛОСОЛЬНОЮ СЬОМГОЮ

Картопля — 2 шт., яйця — 2 шт., морква — 1 шт., маринований огірок — 1–2 шт., свіжий огірок — 1 шт., малосольна сьомга — 100 г, консервованний горошок — 5 ст. л., яблуко — 5 шт., подрібнена червона цибуля — 1 ст. л., сметана — 5 ст. л., майонез — 2–3 ст. л., гірчиця, сіль, перець — за смаком.

Картоплю, моркву і яйця відварюємо до готовності, охолоджуємо і дрібно нарізаємо. Очищаємо яблука від шкірки, нарізаємо кубиками. Подрібнюємо сьомгу, додаємо горошок і порізану цибулю.

Збираємо салат: робимо заправку зі сметани або домашнього майонезу, солі й перцю з гірчицею за смаком. Змішуємо всі інгредієнти із заправкою. Подаємо в порційних склянках або викладаємо на тарілку з допомогою кулінарного кільця.

З КРАБОВИМ М'ЯСОМ

Крабове м'ясо — 200 г, помідори черрі — 7 шт., авокадо — 1 шт., кукурудза — 200 г, половина лайма, петрушка, оливкова олія, сіль — за смаком.

Нарізаємо черрі четвертинками, авокадо — кубиками. Готуємо заправку: змішуємо оливкову олію, сік лайма, сіль. Збираємо салат: змішуємо авокадо, помідори, кукурудзу, петрушку і крабове м'ясо. Заправляємо крабовий салат і подаємо.



ставити варитися. З'єднати яйце і жовток. До них додати мускатний горіх та інші спеції за смаком.

З вареної картоплі злити воду, додати вершкове масло. Потовкти картоплю. Трохи вершкового масла залишити для змащування страви. Додати яєчну суміш, постійно помішуючи картоплю. Застелити деко пергаментом. Трохи змастити його маслом. Перекласти картопляну масу в кондитерський мішок. Якщо під рукою немає мішка, скористуйтеся міцним кульком. Тому, хто готує, слід бути обережним, щоб не обпекти руки гарячою масою.

Витиснути картопляні розетки на пергамент на відстані одна від одної. Поставити в духовку на середню температуру приблизно на 25 хв, поки розетки не запечуться до золотистого кольору. Готові розетки змастити розтопленим вершковим маслом.

Цю страву подають як до м'яса, так і до риби. Наступного дня перед уживанням розетки підігріти — смак абсолютно не змінюється.

На гурмана ТРОШКИ ЕКЗОТИКИ ДО СВЯТКОВОГО СТОЛУ

Пропонуємо кілька рецептів оригінальних бутербродів, які стануть окрасою на новорічній чи різдвяній гостині.

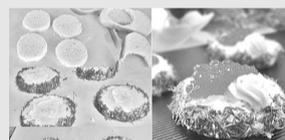
3 авокадо і редискою

Подрібніть авокадо в блендері. Додайте сіль, трошки лимонного соку і лимонної цедри. Фундук підсмажте на сковорідці і подрібніть, редиску — поріжте тоненькими кружальцями. Намастіть пасти з авокадо на хліб, додайте редиску і фундук. Прикрасити зеленню.



3 кроку і вершковим маслом оригінальні

У шматочках батона виріжте кружальця за допомогою склянки. Боки змастіть вершковим маслом і обкачайте в подрібненій зелені. На хлібні кружальця покладіть по ложці збитих вершків і червоної ікри. Прикрасити трояндочкою з масла з сіллю.



3 хурмою, сиром і горіхами

Скибочки житнього хліба з насінням підсушіть на сковорідці. Хурму наріжте невеликими часточками. Розімніть вершковий сир виделкою. Намастіть на скибочки хліба, покладіть по часточці хурми і ложці сиру. Посипте подрібненими волоськими горіхами.



Із сиром, сьомгою і маслинами

Сир натріть і змішайте з невеликою кількістю майонезу. Підсмажте хліб на сковорідці і намастіть сирною сумішшю. По периметру покладіть нарізані шматочки маслин і закріпіть шматочок сьомги на шпажці.



3 ананасом та сиром

Підсушіть скибочки батона на сухій сковорідці і змішайте третій сир з вершковим маслом. Намастіть скибочки сирною масою, покладіть по кільцю консервованого ананаса. Можна зернятками граната.



Гості будуть здивовані

розрізати на часточки. Не забудьте очистити їх від плівки! Четвертий апельсин нарізати зі шкіркою на кружальця.

Тепер потрібно нагріти цукор до карамелізації. Робимо це так. Змішати цукор і оцет, додати сік апельсина і цедрю. Поставити суміш на вогонь. Дочекатися, поки вона не загусне. Додати жир з качки до соусу. Туди ж додати вершкове масло, м'якоть апельсина.

Полити качку соусом перед подачею на стіл. Простежити, щоб кожному гостю дістався не тільки шматочок качки, а й шматочок м'якоти апельсина.

Холодець з коропа

Крім м'ясних страв, до святкового столу варто приготувати і кілька рибних закусок. Наприклад, урізноманітнити меню холодцем з коропа. Замість коропа можна використовувати будь-яку іншу рибу.

Короп — 1 шт., зелень, сушені гриби — 100 г, спеції,



желатин — 30 г, болгарський перець — 1 шт., цибуля — 1 шт., морква — 1 шт.

Розморозити рибу. Свіжу рибу відразу очистити від луски і нутроців. Відокремити шкіру і філе від кісток. Робити це треба максимально уважно, щоб вийняти всі кісточки.

Очистити овочі. Додати їх до голови риби і кісток. Поставити варитися, додавши спеції. Замочити гриби. Приблизний час замочування — година. Періодично міняти воду. Відварити гриби, додавши сіль. Процідити рибний бульйон. Бажано зробити це кілька разів. Залити бульйоном рибне філе, варити півгодини.

Нарізати філе на шматки, розкласти у форми. Покла-

сти гриби. Нарізати овочі і викласти до риби з грибами. Розвести желатин водою, як зазначено на упаковці. Залити рибу желатином. Поставити на холод.

Щоб заливне мало насичений смак, йому необхідно дати настоятися ніч. Для цього готувати коропа слід за день до гостині.

Картопля по-терцогоськи

Ця досить незвичайна для святкового столу страва прийшла до нас з англійської кухні. Гості будуть здивовані.

Картопля — 400 г, мускатний горіх, яйце — 1 шт., сіль, жовток — 1 шт., вершкове масло — 40 г.

Очистити картоплю і по-

Більше світла!

Як зробити святкову ілюмінацію

ристовувати багатобарвні стрічки і контролери, то можна створити різні світлові ефекти.

Ще одним цікавим варіантом ілюмінації буде використання в ній **гнучкого неону**. Це такий гнучкий ПВХ-шнур. По всій довжині цього шнура проходять два дроти, а також мідний сердечник з люмінофором.

Зверніть увагу! Гнучкий неон називається ще й світловим шнуром, електролюмінесцентним проводом і холодним неонем. Все це один і той самий виріб.



Гнучкий неон при проходженні через нього струму світиться за рахунок нанесеного на нього люмінофора.

Колір світіння шнура визначається кольором ПВХ. Такий ефект, як «позвуча змія», виїде при використанні шнура, що має три нитки, на яких напруга подається по черзі.

Щодо переваг цього неону варто відзначити:

- ✓ немає вимог до об'єкту поводження;
 - ✓ незначне споживання енергії (близько 4 Вт/м);
 - ✓ висока вологозахисність;
 - ✓ виріб не нагрівається.
- Гнучкий неон може скласти гідну конкуренцію світлодіодній продукції при створенні новорічної ілюмінації.

НАЙПОПУЛЯРНІШІ — СВІТЛОДІОДИ

Найчастіше для створення новорічної ілюмінації використовують світлодіодні світильники:

- ✓ **гірлянди**. Вони можуть бути лінійними, у вигляді завіси або сітки, бахроми і т.д. Найбільш ефектними гірлянди будуть на деревах, вікнах, доріжках і даху (особливо на великих площах);
- ✓ **дюралайт**. За допомогою такого світлового шнура можна організувати підсвічування різних поверхонь (перил, доріжок і т.д.) або зробити світлові фігури, обмотавши приготівлені заздалегідь каркаси.

Вибираючи освітлювальний прилад для підсвічування вулиці перед святами, варто пам'ятати, що всі світильники повинні мати високий ступінь захисту від вологи, а також функціонувати в умовах знижених температур. Тільки так створена власноруч ілюмінація буде не тільки гарною, а й безпечною.



Вибираючи освітлювальний прилад для підсвічування вулиці перед святами, варто пам'ятати, що всі світильники повинні мати високий ступінь захисту від вологи, а також функціонувати в умовах знижених температур. Тільки так створена власноруч ілюмінація буде не тільки гарною, а й безпечною.



Свято — це завжди радість і веселощі. Яскрава й барвиста ілюмінація зробить його ще вродливішим. Якщо раніше святкова ілюмінація обмежувалася кількома ялинковими гірляндами, то сьогодні за бажанням свій будинок і прилеглу до нього територію можна освітлити найнеймовірнішим чином.

● Власноруч

ефектні елементи інтер'єру (наприклад, камін);

✓ **підсвічування будинку**



ку зовні. Тут ви вже не скуті чотирма стінами і стелею, а отримуєте у своє розпорядження весь простір території, щоб зробити ілюмінацію більш захоплюючою і оригінальною.

Працюючи із зовнішнім новорічним підсвічуванням своїми руками, слід розуміти, де саме воно взагалі можливе. На сьогоднішній день для розміщення освітлювальних приладів прийнято використовувати:

- ✓ **ганок.** Не потрібно далеко відходити від будинку, адже на ганку вже є достатньо місця для прояву фантазії. Тут можна висвітлити вікна, перила і колони, які підтримують навіс. На нього також можна накинути гірлянду-сітку, що додасть підсвічуванню ганку більш закінчений зовнішній вигляд. При цьому не варто забувати про такий атрибут як новорічний віночок, розміщений на вхідних дверях. Установка в нього всього кількох світлодіодів додасть яскравості.

Зверніть увагу! Дуже красиво виглядає підсвічування сходинок і поручнів, особливо якщо з боків розмістити фігури, які світяться.

✓ **освітлення прилеглої території.** Тут для розташування освітлювальних приладів можна розглядати будь-які споруди (веранди та альтанки), стовбури і гілки дерев, а також різні ландшафтні особливості. Особливо ефектний вигляд матимуть фігури, які світяться.



Роблячи зовнішню ілюмінацію до новорічних свят, варто пам'ятати, що можна й потрібно прикрашати не тільки фасад будівель, а й живі вічнозелені огорожі і паркани.

НАВІЩО І ЯК?

У нашому житті не так вже й багато приводів для веселощів, особливо коли ти його можеш розділити не тільки зі своїми друзями і близькими, а й з усім світом. Саме Новий рік, який відзначається практично повсюдно, дає змогу відчувати себе єдиним цілим зі світом в атмосфері загального свята.

Але щоб створити своїми руками неповторну атмосферу свята, новорічна ілюмінація повинна організовуватися за відповідними правилами:



- ✓ для вуличного підсвічування можна використовувати не тільки біле світло, яке буде чудово поєднуватися з красою вічнозелених рослин і стовбурів дерев, а й різні кольорні ефекти;
- ✓ ілюмінація має розміщуватися на різній висоті. Це дозволить уникнути недолгодності і надмірної яскравості;
- ✓ ефектно виглядатиме підсвічена вода (якщо морози не сильні). Джерела світла потрібно розміщувати таким чином, щоб вони підсвічували воду позаду;

Зверніть увагу! Новорічне підсвічування води має бути нерівномірним, щоб створювати гру світла й тіні, яка в даній ситуації буде особливо красивою.

✓ чудовим рішенням буде чергування гірлянд і конструкцій з фігурами, які світяться, і світильниками.

Можна використовувати як ландшафтні лампи, так і підвісні й підлогові світильники;

- ✓ досить ефектним буде

виділення з допомогою світла садових доріжок, квітників, водойм, а також місць відпочинку. При цьому інші ділянки саду повинні перебувати в темряві, щоб створювати необхідний контраст між підсвіченими і затіненими ділянками.

ЯКІ СВІТИЛЬНИКИ ВИКОРИСТОВУВАТИ

Для кожної зони саду слід використовувати окремі освітлювальні прилади, які будуть підкреслювати їх індивідуальність і вносити свою лепту в загальний новорічний настрій.

Новорічну ілюмінацію можна організувати такими освітлювальними приладами:

- ✓ **напівсферичні світильники.** Використовуються для декорування садових доріжок. З їх допомогою можна підкреслити границю покриття;
- ✓ **садові ліхтарі і вертикальні торшери.** Також можуть використовуватися для підсвічування доріжок. При цьому пам'ятайте, що їх оптимальна висота не повинна перевищувати один метр;

Зверніть увагу! Розміщення освітлювальних приладів на рівні одного метра дасть змогу добре підсвітити доріжку, без ризику засліпити людину, що йде по ній.



✓ **світлові фігури.** Їх роль можуть виконувати фігури ангелів, оленів тощо. Можна використовувати абстрактні кулі і півсфери. Вони будуть нагадувати фрагменти снігових баб, які тільки планується зібрати, що додасть ілюмінації цікавою недомовленості;

✓ **світлодіодні шнури.** За допомогою таких виробів можна ефективно й якісно висвітлити своїми руками дерева, ганок, дах і т.д. При цьому якщо вико-



Можна використовувати різноманітні гірлянди, і фігурки оленів чи ангелів, організовуючи унікальне підсвічування кожної окремої ділянки і створюючи тим самим справжнє новорічне шоу для дітей.

Причому все можна легко реалізувати своїми руками. Головне, щоб у вас було бажання все це встановлювати, а також фінанси на закупівлю необхідної освітлювальної апаратури. І основним фактором успіху новорічної ілюмінації є ваша фантазія.

Новорічна ілюмінація — це світлове декоративне оформлення вулиці, а також будівель, ландшафтних елементів і дерев для додання святкової атмосфери. У створенні такої ілюмінації сьогодні можна використовувати найрізноманітніші освітлювальні прилади й установки:

✓ **новорічні гірлянди.** Найчастіше їх використовують для прикрашання ялинки, а також всередині будівель. Але вони також активно використовуються, особливо останнім часом, для прикраси вулиці, дерев, а також фасаду будівель;



- ✓ **різноманітні ліхтарі-ки і світильники;**
- ✓ **свічки.** Цей варіант актуальніший для будинку.

Зверніть увагу! Використовуючи новорічні гірлянди на вулиці, необхідно вибирати ті моделі, які призначені для роботи зовні.



Новорічна ілюмінація передбачає два етапи проведення:

✓ **всередині будинку:** прикрасити гірляндами ялинку, а також найбільш



● Знадобиться

КІЛЬКА ІДЕЙ ДЛЯ МАГІЧНОГО НАСТРОЮ

Тим, хто готується до свята у власному будинку, пощастить подвійно: можна прикрасити оселю не тільки всередині, а й змайструвати шикарне оздоблення зовні. І святковий настрій зустрічатиме вас і ваших гостей уже на порозі.

Декор вазонів



Такий незвичайний спосіб прикрасити двір до Нового року не залишить байдужим нікого. Все, що знадобиться, — старі квіткові горщики, ялинові гілки, позолочені шишки, строкаті стрічки і яскраві нотки. Таку композицію можна сміливо виставити на відкритий балкон або прикрасити нею вхідні двері. Святковий настрій гарантовано!

Гігантські ялинкові іграшки

Їх зовсім не складно зробити своїми руками. Для основи знадобляться щільні кулі-м'ячі і дрібна галька для обважнення. Решта — на що вистачить фантазії: кулі можна прикрасити сніжинками, зав'язати пишні різдвяні банти і розкидати по двору.

Підвісні кашпо

Дуже простий, але водночас ефектний варіант прикраси. Їх можна купити в магазині або зробити самостійно, прикрасивши ялиновими гілками, різдвяними зірками, штучними сніжинками або ялинковими іграшками.



Подарункові коробки

Оригінальною прикрасою двору стануть великі подарункові коробки в красивій упаковці. І про бантики не забудьте!

Текстильні прикраси

Старі в'язані рукавиці або теплі шкарпетки з різдвяним орнаментом, дбайливо розвішані на деревах або паркані, допоможуть створити той самий новорічний настрій.

ПОНЕДІЛОК, 1.01.2018

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 06.30 Д/с «Орегонський путівник»
 06.55 Д/с «Супервідчуття»
 07.50 Д/с «Розповіді про Хансік»
 08.15 Д/с «Скарби та смертельні таємниці морів»
 09.05 Д/с «Дика планета»
 10.25 Д/с «Смак Дзяннаня»
 11.45 Фольк-music
 13.10 Х/ф «Створення світу»
 15.20 Черешур (Late night show)
 17.15 «UA:Музика»
 18.25 Х/ф «Генріх VIII»
 20.25 Незвичайні культури
 21.00 Новини
 21.50 Черешур
 22.20 Історія кіно
 00.35 Д/с «Орегонський путівник»
1+1
 06.50 «Концерт «Океан Ельзи. Без меж»
 09.50 М/ф «Турбо»
 11.25 «Ліга сміху-2017»
 13.25 «Вечірній Київ-2017»
 15.35 «Новорічний Вечірній Квартал 2017»
 19.30 ТСН: «Телевізійна служба новин»
 20.15 Х/ф «Сам удома»
 22.15 Х/ф «DZIDZIO Контрабас»
 23.50 «Новорічний карнавал Світського життя»
2+2
 06.00 Мультфільми
 08.00, 23.40 «Нове Шалене відео по-українськи»
 11.15 Т/с «Терра Нова»
 12.05 Т/с «Ментівські війни. Одесса-2»
 16.00 Т/с «Поки цвіте папороть»
 20.00 «Він, Вона і телевізор-2»
 21.00, 22.45 Т/с «Кістки-4»
TV-4
 06.00, 10.00 Т/с «Травма»
 06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
 07.00 Провінційні вісті. Тиждень
 07.45, 15.50, 17.20, 21.25, 01.00 Оголошення. Бюро знахідок

07.50, 17.15 Миська рада інформує
 08.00 Вікно в Америку
 08.30, 20.00 Єдина країна
 09.00, 01.15 Час-Тайм
 09.30 Справжня ціна
 09.45 Твій дім
 09.55, 01.10 Добрі традиції
 11.00 Дитяча година
 12.10 Межа правди
 13.10, 03.10 Новорічний калейдоскоп
 13.45, 17.30 Про нас
 14.00, 01.30 Х/ф «Санта молодший»
 16.00 Казка від TNEU «Сніговик повертається-2»
 18.00 TNEU вітає з Новим роком та Різдвом Христовим
 19.30, 21.00 Наші вітання
 20.40 Дім книги
 21.30 Сільський календар
 22.00 **НОВИЙ РІК НА ДАЧІ!!!**
ICTV
 05.15, 01.35 Відпустка за обміном
 06.00 М/ф «Пригоди Паддінгтона»
 07.40 М/ф «Монстри проти прибульців»
 09.10 Скетч-шоу «На трьох»
 12.20 Дизель-шоу. Новорічний нон-стоп
 22.00 Т/с «Пацики»
СТБ
 07.25 Х/ф «Шлях кризь сніги»
 09.20 Х/ф «Рецепт кохання»
 13.00 Х/ф «Іван Васильович змінює професію»
 14.50 Х/ф «Службовий роман»
 18.00 Х/ф «Москва сльозам не вірить»
 20.55 Х/ф «Операція «И» та інші пригоди Шурика»
 22.45 Х/ф «Діамантова рука»
НОВИЙ КАНАЛ
 03.10 Зіркові яйця
 22.50 Х/ф «Чаклунка» 16+
 00.45 Служба розшуку дітей
 00.50 Зона ночі
«УКРАЇНА»
 06.50, 19.00, 02.20, 05.10 Сьогодні
 07.50, 05.40 Зірковий шлях

08.45, 02.50 М/ф «Альоша Попович і Тугарин Змій»
 10.15, 04.05 М/ф «Добриня Микитич та Змій Горинич»
 11.30 Велика Новорічна пригода
 15.15 Х/ф «Кохання і трохи перцю»
 17.15, 19.30 Т/с «Я кохаю свого чоловіка»
 22.00 Х/ф «Новорічна дружина»
 00.00 Х/ф «Білосніжка та мисливець»
ТТБ
 07.00 «Ранок з ТТБ»
 09.00 «Веселе коло»
 09.15 «Загублені у часі»
 09.30 «Сніданок туриста»
 10.00 «Подорожні замальовки»
 10.30 «Відверті діалоги»
 11.00 «Мамина школа»
 11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
 11.25, 18.55, 20.40 «З Новим роком!»
 11.30 «12 місяців»
 16.00 «Вінтаж»
 16.15 «У країні Мультиляндії»
 17.00 «Музична зима на Першому»
 17.45 Соціальна реклама
 18.00, 22.00 «Від Миколая до Йордану»
 19.00 «Імена»
 19.30 «Тема дня»
 20.00 «Мандри Великим Лугом»
 20.20 «Хочу бути...»
 20.45 «Вечірня казка»
 21.00 «Зелений Б.У.М.»
 21.30 «Азбука смаку»
 21.45 «Земля — наш спільний дім»
ІНТЕР
 05.55 Мультфільм
 06.20 Х/ф «Дванадцять місяців»
 09.10 Х/ф «Заміж у Новий рік»
 11.10 Х/ф «Це я»
 12.50 Х/ф «Іронія долі, або З легкою парочкою!»
 16.30 «На Інтері — головна ялинка країни»
 20.00, 05.10 «Подорожні»
 20.30 Т/с «Мереживо долі»
 22.30 Т/с «Полуничний рай»

СЕРЕДА, 3.01.2018

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 06.30 Д/с «Орегонський путівник»
 06.55 Д/с «Супервідчуття»
 07.50 Д/с «Розповіді про Хансік»
 08.15 Д/с «Скарби та смертельні таємниці морів»
 09.05 Д/с «Дика планета»
 10.50 Д/с «Смак Дзяннаня»
 12.00 Країна на смак
 13.10 Х/ф «Червоний колір Бразилії»
 15.15 Фольк-music
 16.45 М/с «Чорний Джек»
 18.20 #ВУкраїні
 19.25 Д/с «1000 днів для планети»
 20.25 Незвичайні культури
 21.00 Новини
 21.30 Яскраві моменти Дефлімпіади-2017
 21.50 Черешур
 22.20, 23.30 Історія кіно
 23.25 Мегалот
1+1
 06.00, 07.50 «Модель ХЛ»
 09.40, 10.50 «Чотири весілля»
 11.55 Х/ф «Операція «И» та інші пригоди Шурика»
 13.45 «Вечірній квартал»
 17.35 Х/ф «Обережно! Предки в хаті»
 19.30 ТСН
 20.15 Х/ф «Сам удома-3»
 22.10 Х/ф «Кохання — зітхання»
 00.10 Х/ф «На узбіччі»
2+2
 06.00 Мультфільми
 08.00 «Відеоімба»
 11.50 Т/с «Терра Нова»
 13.35 «Помста природи»
 17.00 Т/с «Поки цвіте папороть»
 20.00 «Він, Вона і телевізор-2»
 21.00 Т/с «Кістки-5»
 22.45 Т/с «Кістки-4»
 23.40 «Нове Шалене відео по-українськи»
TV-4
 06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Травма»
 06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
 07.00 Х/ф «Різдвяна втеча-1»
 08.25, 15.50, 18.50, 21.25, 22.05, 00.55 Оголошення. Бюро знахідок
 08.30, 19.00 Усіма широтами
 08.55, 17.55 Добрі традиції

09.00, 00.15 Час-Тайм
 09.30, 17.00 П'ятий вимір
 11.00, 16.00 Дитяча година
 12.10 «Гал-кліп»
 12.35 Майстер-клас із Наталкою Фіцич
 13.00, 02.30 Легенди світової музики. Фреді Меркурі
 14.00, 01.00 Х/ф «Різдвяна втеча-2»
 16.40 «Чарівний ключик»
 17.30 Українські традиції
 18.45, 22.00 Миська рада інформує
 19.30, 21.00 Наші вітання
 20.00 Струсівська заслужена капела бандуристів «Кобзар»
 21.30 Смачна мандрівка
 22.10, 04.00 Х/ф «Суперник»
 00.30, 03.30 У фокусі Європа
ICTV
 06.15 Скарб нації
 06.25 Еврика!
 06.30 Служба розшуку дітей
 06.40 Факти
 07.05 Труба містера Сосиски
 08.00, 04.05 Відпустка за обміном
 09.40, 12.10, 14.35, 02.00 Т/с «Вічність»
 16.15, 19.10, 20.30, 21.35 Дизель-шоу
 18.45 Факти. Вечір
 22.55 Комік на мільйон
 00.30 Т/с «Бібліотекарі»
СТБ
 07.00, 17.45, 22.20 «Битва екстрасенсів-16»
 17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
НОВИЙ КАНАЛ
 06.35, 07.00 М/с «Лунтик і його друзі»
 06.59, 09.49 Kids Time
 08.00 М/ф «Балерина»
 09.50 М/ф «Феї»
 11.10 М/ф «Феї: Загублений скарб»
 12.50 М/ф «Феї: Фантастичний порятунок»
 14.10 М/ф «Феї: Таємниця піратського острова»
 15.40 М/ф «Феї і легенда загадкового звіра»
 17.00 М/ф «Тарзан»
 19.00 Х/ф «101 далматинець»
 21.00 Х/ф «Дівчина з Джерсі»
 23.00 Х/ф «Любів Куперів»

«УКРАЇНА»

07.00, 15.00, 19.00 Сьогодні
 07.45 Зірковий шлях
 10.00 Реальна містика
 12.00, 05.20 Агенти справедливості
 14.00, 15.15 Т/с «Назавжди»
 18.00 Т/с «Каблучка з рубіном»
 19.40 Т/с «Два життя»
 22.25 Х/ф «Одного разу на Новий рік»
 00.10 Т/с «CSI. Місце злочину»
ТТБ
 07.00 «Ранок з ТТБ»
 09.00 «Просто неба»
 09.15 «ПрофStyle»
 09.30, 19.30 «Тема дня»
 10.00 «Золота провінція»
 10.25 «Подорож гурмана»
 11.00, 12.00, 16.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
 11.13, 16.13, 17.13, 19.26, 22.26, 22.55 Погода. Анонси
 11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
 11.25 Концерт В. Зінкевича
 12.13 Анонси. Погода
 12.15 «Легенди Запоріжжя»
 16.15 «У країні Мультиляндії»
 17.15 «За 4 секунди до зими»
 17.45 Соціальна реклама
 18.00 «Живі сторінки»
 18.30 «Рюкзачок»
 18.45 «Хто в домі хазяїн?»
 20.00 Д/ф «Гнат Юра. На перехресті часу»
 20.45 «Вечірня казка»
 21.00 «У майстерні митця»
 21.15 «Надія є»
 21.30 «Земне тяжіння»
 22.30 «Вони прославили наш край»
ІНТЕР
 05.40, 20.00 «Подорожні»
 06.10 Мультфільм
 06.30 Х/ф «Фініст — Ясний сокіл»
 08.10 «Готуємо разом»
 09.00 «Орел і Решка. Шопінг»
 10.00 «Орел і решка. Рай і пекло»
 11.00, 20.30 Т/с «Мереживо долі»
 12.50 Т/с «Східні солодощі»
 15.40 «Новорічний вогник. Залишаємось зимувати»
 18.30 «Крутіше всіх»
 22.30 Т/с «Чотири пори літа»

ВІТРОК, 2.01.2018

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 06.30 Д/с «Орегонський путівник»
 06.55 Д/с «Супервідчуття»
 07.50 Д/с «Розповіді про Хансік»
 08.15 Д/с «Скарби та смертельні таємниці морів»
 09.05 Д/с «Дика планета»
 09.30 Д/ф
 10.50 Д/с «Смак Дзяннаня»
 12.00 Країна на смак
 13.10 Х/ф «Червоний колір Бразилії»
 15.15 Фольк-music
 16.45 Діти Z
 17.20 М/с «Чорний Джек»
 18.25 Х/ф «Генріх VIII»
 20.25 Незвичайні культури
 21.00 Новини
 21.30 Яскраві моменти Дефлімпіади-2017
 21.50 Черешур
 22.20 Історія кіно
1+1
 06.00, 07.45 «Модель ХЛ»
 09.30, 10.30 «Чотири весілля»
 11.40 «Вечірній квартал»
 15.55 Х/ф «DZIDZIO Контрабас»
 17.35 Х/ф «Операція «И» та інші пригоди Шурика»
 19.30, 05.15 ТСН
 20.15 Х/ф «Сам удома-2»
 22.30 Концерт «Бенефіс Руслана Квінти»
 00.20 Х/ф «25-борство»
2+2
 06.00 Мультфільми
 08.00 «Облом. UA.»
 11.50 Т/с «Терра Нова»
 13.40 Т/с «Разом назавжди»
 17.00 Т/с «Поки цвіте папороть»
 20.00 «Він, Вона і телевізор-2»
 21.00, 22.45 Т/с «Кістки-4»
 23.40 «Нове Шалене відео по-українськи»
TV-4
 06.00 Х/ф «Санта молодший»
 07.35 Сільський календар
 08.05 Українські традиції
 08.30, 19.00 Усіма широтами
 09.00, 00.15 Час-Тайм
 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
 09.30, 17.00 П'ятий вимір
 10.00 Майстер-клас із Наталкою Фіцич
 10.30 Новорічний калейдоскоп

11.00, 16.00 Дитяча година
 11.45 «Чарівний ключик»
 12.10, 21.50 Добрі традиції
 12.15 Про кіно
 12.30, 22.00 Євромакс
 13.00, 00.30 Легенди світової музики. Ерік Клептон
 14.00, 01.30 Х/ф «Різдвяна втеча-1»
 17.30 Смачна мандрівка
 18.00 Т/с «Травма»
 19.30, 21.00 Наші вітання
 20.00, 03.00 Тетяна Піскаркова, «Люблю»
 21.30 «Гал-кліп»
 22.35, 04.00 Х/ф «Хороший хлопчик. Різдво Джорджа Лопеза»
ICTV
 05.15 Скарб нації
 05.20 Еврика!
 05.30 Труба містера Сосиски
 08.00, 03.25 Відпустка за обміном
 09.45, 12.10, 14.30, 02.05 Т/с «Вічність»
 16.15, 19.10, 20.25, 21.35 Дизель-шоу
 18.45 Факти. Вечір
 22.50 Комік на мільйон
 00.25 Т/с «Бібліотекарі»
СТБ
 06.50, 17.45, 22.20 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»
 08.45 «Зважені та щасливі-7. Фінал. Оголошення переможця»
 12.15 «МастерШеф-7»
 15.00 «МастерШеф-7. Невідома версія»
 17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
НОВИЙ КАНАЛ
 04.50 Х/ф «Любів Куперів»
 06.59, 09.49 Kids Time
 07.00 М/с «Лунтик і його друзі»
 08.00 М/ф «Красуня і чудовисько»
 09.50 М/ф «Феї»
 11.10 М/ф «Феї: Загублений скарб»
 12.45 Х/ф «Щоденники принцеси»
 15.00 Х/ф «Щоденники принцеси-2: Королівські заручини»
 17.10 М/ф «Заплутана історія»
 19.00 М/ф «Холодне серце»
 21.00 Х/ф «Білосніжка: Помста

гнонів»
 23.00 Х/ф «Історія Попелюшки»
«УКРАЇНА»
 07.00, 15.00, 19.00 Сьогодні
 07.30 Зірковий шлях
 09.40 Реальна містика
 11.40, 05.20 Агенти справедливості
 13.40, 15.15 Т/с «Я кохаю свого чоловіка»
 18.00 Т/с «Каблучка з рубіном»
 19.40 Т/с «Два життя»
 22.25 Х/ф «Кохання і трохи перцю»
 00.20 Т/с «CSI. Місце злочину»
ТТБ
 07.00 «Ранок з ТТБ»
 09.00 «Азбука смаку»
 09.15 «Мандри Великим Лугом»
 09.30, 19.30 «Тема дня»
 10.00 «Із нашої відеотеки» («Новорічна фантазія»)
 10.30, 21.35 «Подорож гурмана»
 11.00, 12.00, 16.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
 11.13, 16.13, 17.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
 11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
 11.25 «Хочу бути...»
 11.45 «Земля — наш спільний дім»
 12.13 Анонси. Погода
 12.15 «Зелений Б.У.М.»
 16.15 «У країні Мультиляндії»
 17.15 «Правила кухні»
 17.30 «ПрофStyle»
 17.45 Соціальна реклама
 18.00 «До народних джерел»
 18.10 «Залами замку Збаразького»
 18.30 «Легенди Запоріжжя»
 20.00 «У народному стилі»
 20.30 «Просто неба»
 20.45 «Вечірня казка»
 21.00 Концерт В. Зінкевича
 22.30 «Золота провінція»
ІНТЕР
 05.40 Мультфільм
 06.20 Х/ф «Снігурка»
 08.05 «Готуємо разом»
 09.00 «Орел і Решка. Рай і пекло»
 10.00 «Орел і решка. Рай і пекло»
 11.00, 20.30 Т/с «Мереживо долі»
 12.50 Т/с «Східні солодощі»
 15.40 «Новорічний вогник. Повір у мрію»
 18.30 «Крутіше всіх»
 20.00 «Подорожні»
 22.30 Т/с «Яблучний спас»

ЧЕТВЕР, 4.01.2018

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 06.30 Д/с «Орегонський путівник»
 06.55 Д/с «Супервідчуття»
 07.50 Д/с «Розповіді про Хансік»
 08.15 Д/с «Скарби та смертельні таємниці морів»
 09.05 Д/с «Доньки Єви»
 09.30, 19.25 Д/с «1000 днів для планети»
 10.50 Д/с «Смак Дзяннаня»
 12.00 Країна на смак
 13.25 Біатлон. Кубок світу. IV етап. Спринт 7, 5 км. Жінки
 15.15 Надвечір'я. Долі
 16.45 М/с «Чорний Джек»
 18.20 #ВУкраїні
 20.25 Незвичайні культури
 21.00 Новини
 21.30 Біатлон. Яскраві моменти
 21.50 Черешур
 22.20 Історія кіно
1+1
 06.00, 07.40 «Модель ХЛ»
 09.05 «Чотири весілля»
 10.10 «Міняю жінку»
 11.25 Х/ф «Кохання — зітхання»
 13.25 «Вечірній квартал»
 17.35 Х/ф «Сам удома-3»
 19.30 ТСН
 20.15 Х/ф «Сам удома-4»
 22.00 Х/ф «Кохання-зітхання - 2»
 23.55 Х/ф «Сурогат»
2+2
 06.00 Мультфільми
 08.00, 23.40 «Нове Шалене відео по-українськи»
 11.20 Т/с «Терра Нова»
 13.05 «Загублений світ»
 17.00 Т/с «Поки цвіте папороть»
 20.00 «Він, Вона і телевізор-2»
 21.00 Т/с «Кістки-5»
 22.45 Т/с «Кістки-4»
TV-4
 06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Травма»
 06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
 07.00 Х/ф «Різдвяна втеча -2»
 08.25, 15.50, 18.50, 21.25, 23.40, 00.30 Оголошення. Бюро знахідок
 08.30, 19.00 Усіма широтами
 09.00, 00.15 Час-Тайм
 09.30, 17.00 П'ятий вимір
 11.00, 16.00 Дитяча година
 12.10 Про кіно

12.30 Українські традиції
 13.00, 02.30 Легенди світової музики. Джон Леннон
 14.00, 00.35 Х/ф «Бабуся Бум»
 15.45, 20.30 Добрі традиції
 17.30 «Гал-кліп»
 19.30, 21.00 Наші вітання
 20.00 У фокусі Європа
 20.35, 02.15 Право на успіх
 21.30 Майстер-клас із Наталкою Фіцич
 22.00, 04.00 Х/ф «Мертвий сезон»
 23.45, 03.30 Євромакс
ICTV
 06.15 Скарб нації
 06.25 Еврика!
 06.35 Факти
 07.00 Труба містера Сосиски
 07.55, 03.45 Відпустка за обміном
 09.35, 12.05, 14.30, 01.40 Т/с «Вічність»
 16.15, 19.10, 20.05, 21.20 Дизель-шоу
 18.45 Факти. Вечір
 22.25 Комік на мільйон
 00.00 Т/с «Бібліотекарі»
СТБ
 06.20 «Битва екстрасенсів-16»
 17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
 17.45, 22.20 «Битва екстрасенсів 17»
НОВИЙ КАНАЛ
 06.39, 10.49 Kids Time
 06.40 М/с «Лунтик і його друзі»
 09.15 М/ф «Феї: Фантастичний порятунок»
 10.50 М/ф «Феї і легенда загадкового звіра»
 12.10 Вар'яти
 19.10 Х/ф «Річі-бага»
 21.00 Х/ф «Хто в будинку тато»
 23.00 Х/ф «Машина часу в джакузі-2»
«УКРАЇНА»
 07.00, 15.00, 19.00 Сьогодні
 07.45 Зірковий шлях
 10.10 Реальна містика
 12.10, 05.20 Агенти справедливості
 14.10, 15.15 Т/с «Жінки у коханні»
 18.00 Т/с «Каблучка з рубіном»
 19.40 Т/с «Два життя»
 22.25 Х/ф «Снігуронька для дорослого сина»
 00.15 Т/с «CSI. Місце злочину»
 23.30 Т/с «CSI. Місце злочину»

ТТБ

07.00 «Ранок з ТТБ»
 09.00 «Живі сторінки»
 09.30, 19.30 «Тема дня»
 10.00 «Надія є»
 10.15 «Вони прославили наш край»
 10.40 «У майстерні митця»
 11.00, 12.00, 16.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
 11.13, 16.13, 17.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
 11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
 11.25, 11.55, 21.25 Телезамаль-овка
 11.30 «Земне тяжіння»
 12.13 Анонси. Погода
 12.15 «Хто в домі хазяїн?»
 12.30 «Рюкзачок»
 16.15 «У країні Мультиляндії»
 17.15 «Те, що в мені»
 17.25 «Сад. Город. Квітник»
 17.40 Реклама. Анонси
 17.45 Соціальна реклама
 18.00 «Майстерня професій»
 18.15 «Думки вголос»
 18.30 «Як це?»
 20.00 «Земляки»
 20.30 «Крізь призму часу»
 20.45 «Вечірня казка»
 21.00 «Музеї Волині»
 21.30 «Звичайне диво»
 21.45 «Армія нескорених»
 22.30 «Київотека»
ІНТЕР
 05.30, 20.00 «Подорожні»
 06.00 Мультфільм

П'ЯТНИЦЯ, 5.01.2018

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 06.30 Д/с «Орегонський північник»
 06.55 Д/с «Супервідчуття»
 07.50 Д/с «Розповіді про Хансік»
 08.15 Д/с «Скарби та смертельні таємниці морів»
 09.05 Д/ф «Доньки Єви»
 09.30, 19.25 Д/с «1000 днів для планети»
 10.50 Д/с «Смак Дзяннаня»
 12.00 Країна на смак
 13.10 Х/ф «Насмішка»
 15.10 Біатлон. Кубок світу. IV етап. Спринт 10 км. Чоловіки
 17.20 М/с «Чорний Джек»
 18.20 #В Україні
 20.25 Незвичайні культури
 21.00 Новини
 21.30 Біатлон. Яскраві моменти
 21.50 Черештур
 22.20 Історія кіно

1+1

06.00, 07.40 «Модель ХЛ»
 09.15 «Чотири весілля»
 10.25, 11.50 «Міняю жінку»
 13.05 Х/ф «Кохання-зітхання - 2»
 14.55 «Вечірній квартал»
 17.45 Х/ф «Сам удома-4»
 19.30 ТСН
 20.15 Х/ф «Сам удома-5»
 22.00 Комедія «Один плюс один удома»

2+2

06.00 Мультфільми
 08.00, 02.00 «Облом.UA.»
 10.25 Т/с «Терра Нова»
 12.10 «Загублений світ»
 17.10 Х/ф «У тилу ворога: Колумбія»
 19.00 Х/ф «Кров Тамплерів»
 22.50 «Змішані єдиноборства. UFC»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Травма»
 06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
 07.00 Х/ф «Бабуся Бум»
 08.40, 15.50, 18.50, 21.25, 23.30 Оголошення. Бюро знахідок
 08.45 Право на успіх
 09.00, 01.15 Час-Тайм
 09.30, 17.00 П'ятий вимір
 11.00, 16.00 Дитяча година
 11.50 «Чарівний ключик»
 12.10 «Гал-кліп»

12.40 Українські традиції
 13.00, 03.00 Легенди світової музики. Тіна Тернер
 14.00, 01.30 Х/ф «Повернення у таємничий сад»
 17.30 Майстер-клас із Наталкою Фіщич
 19.00 Усіма широтами
 19.30, 21.00 Наші вітання
 20.10 Сільський календар
 20.40 Про кіно
 21.30 Твій дім
 21.50 Добрі традиції
 22.00, 04.00 Х/ф «Ангел в сім'ї»
 23.35 Х/ф «Самотній Санта шукає місіс Клаус»

ICTV

05.50 Скарб нації
 06.00 Еврика!
 06.10 Факти
 06.35 Трубна містера Сосиски
 08.15, 01.45 Відпустка за обміном
 10.00, 13.10, 14.55 Т/с «Вічність»
 16.30, 19.10, 20.20, 21.30 Дизель-шоу
 18.45 Факти. Вечір
 22.40 Комік на мільйон
 00.10 Т/с «Бібліотекарі»

СТБ

08.10, 17.45, 22.20 «Битва екстрасенсів-17»
 17.30, 22.00 «Вікна-Новини»

НОВИЙ КАНАЛ

05.00 Абзац
 06.49, 09.59 Kids Time
 06.50 М/с «Лунтик і його друзі»
 08.40 М/ф «Феї: Таємниця північного острова»
 10.00 Х/ф «101 далматинець»
 12.10 Вар'яти
 19.00 Х/ф «Клік: З пультом по життю»
 21.00 Х/ф «Великий тато»
 22.50 Х/ф «Ласкаво просимо, або сусідам вхід заборонено»
 00.40 Х/ф «Хто в будинку тато»

«УКРАЇНА»

07.00, 15.00, 19.00 Сьогодні
 07.45 Зірковий шлях
 09.40 Реальна містика
 11.45 Агенти справедливості
 13.45, 15.15 Т/с «Лінії життя»
 18.00 Т/с «Каблучка з рубіном»
 19.40 Т/с «Два життя»
 22.25 Х/ф «Терміново. Шукаю чоловіка»
 00.20 Т/с «CSI. Місце злочину»

ТТБ

07.00 «Ранок з ТТБ»
 09.00 «Майстерня професій»
 09.15 «Сад. Город. Квітник»
 09.30, 19.30 «Тема дня»
 10.00 «Як це?»
 10.30 «Земляки»
 11.00, 12.00, 16.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
 11.15 «Музеї Волині»
 11.40 Телезамальовка
 11.45, 21.15 «Думки вголос»
 12.13 Анонси. Погода
 12.15 «Армія нескорених»
 12.30 «Звичайне диво»
 16.15 «У країні Мультиландії»
 17.15 «Храми Поділля»
 17.45 Соціальна реклама
 17.50 «Пісні нашого краю»
 18.00 «Кулінарія від Андрія»
 18.15 Д/ф «Ігор Білозір. На злами епох»
 20.00 Д/ф «Чесно жити і чесно померти. Ігуменя Йосифа Вітер»
 20.45 «Вечірня казка»
 21.00 «Назбирание»
 21.30 «Закохана у небо»
 22.30 «Народна скарбниця»

ІНТЕР

05.35, 20.00 «Подорожці»
 06.05 Мультфільм
 06.25 Х/ф «Снігова королева»
 08.10 «Готуємо разом»
 09.00 «Орел і Решка. Шопінг»
 10.00 «Орел і решка. Рай і пекло»
 11.00 Т/с «Мереживо долі»
 12.50 Т/с «Східні солодощі»
 15.40 «Ніч великих сподівань»
 18.30 «Кругіше всіх»
 20.30 Т/с «Заборонене кохання»
 22.40 Концерт Ірини Федішин «Цвіте калина»
 00.05 Х/ф «Передбачення»

Приходить чоловік влаштуватися на роботу бухгалтером. Його запитують:
 — Де ви працювали, що вмієте?
 — Я фахівець з морської бухгалтерії.
 — Що за бухгалтерія?
 — Усе просто: 50% — мені, 50% — вам, і кінці у воду.

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 06.30 Д/с «Орегонський північник»
 06.55 Д/с «Супервідчуття»
 07.20 Д/с «Розповіді про Хансік»
 08.15 Д/с «Скарби та смертельні таємниці морів»
 09.05 Д/ф «Доньки Єви»
 09.30 Різдвяні богослужіння
 12.25 Біатлон. Кубок світу. IV етап. Естафета 4x6 км. Жінки
 14.15 Фольк-music
 15.25 Біатлон. Кубок світу. IV етап. Естафета 4x7, 5 км. Чоловіки
 17.30 Д/с «Дива Китаю»
 18.25 Х/ф «Дивна подорож Мері Брайнт»
 20.25 Незвичайні культури
 21.00 Новини
 21.30 Д/с «Зустріч Лувру та Забороненого міста»
 22.20 Історія кіно

1+1

06.15, 19.30 ТСН
 07.10 Х/ф «Від тюрми й від суми»
 09.00 «Лото-Забави»
 09.40 М/ф «Маша і ведмідь»
 09.50 «Розсміши коміка-2017»
 10.45, 11.55, 13.10, 14.20, 15.35, 16.45 «Світ навиворіт-6»
 17.45 Х/ф «Сам удома-5»
 20.15 Х/ф «Вихід: Боги та царі»
 23.05 Х/ф «Вежа»

2+2

06.00 Мультфільми
 08.00 Бокс. Дубої за чемпіонські титули за версією WBO
 11.45 «Помста природи»
 16.45 Х/ф «Робінзон Крузо»
 18.20 Х/ф «Шанхайський полудень»
 20.20 Х/ф «Бібліотекар: У пошуках списа долі»
 22.10 Х/ф «День мумії»
 23.45 «Змішані єдиноборства. UFC»

TV-4

06.00 Прямая трансляція святої літургії з катедрального собору УГКЦ м. Тернополя
 08.30, 11.55, 16.00, 22.00, 00.05 Оголошення. Бюро знахідок
 08.35, 16.05, 22.05 Тернопільська погода
 08.40 Час-Тайм
 09.00 Повнота радості життя
 09.30 Справжня ціна

НЕДІЛЯ, 7.01.2018

09.50 Х/ф «Книга Буття. Створення світу»
 11.40 Дім книги
 12.00 Казка від ТНЕУ «Сніговик повертається -2»
 13.30 «Чарівний ключик»
 14.00 Погляд зблизка
 14.30 ТНЕУ вітає з Новим роком та Різдва Христовим
 16.10, 03.00 «Гал-кліп»
 16.55, 22.10 Добрі традиції
 17.00 «Різдвяні коляди». Флеш-моб Струсівської капели бандуристів
 18.00 Наші вітання
 18.55, 00.00 Міська рада інформує
 19.00 **НОВИЙ РІК НА ДАЧІ!!**
 22.15, 04.00 Х/ф «Різдвяна пісня»
 23.45 Час-тайм
 00.10 Х/ф «Ісус, бог і людина»

ICTV

05.50 Скарб нації
 06.00 Еврика!
 06.05 Факти
 06.30 Т/с «Бібліотекарі»
 10.40, 12.15, 13.55, 15.30, 17.05 Т/с «Бібліотекарі-2»
 18.45 Факти. Вечір
 19.10 Дизель-шоу. Новорічний концерт
 23.55 Комік на мільйон

СТБ

07.10, 23.25 Х/ф «Тільки ти»
 09.00 «Все буде смачно!»
 10.15 «Караоке на Майдані»
 11.10 Т/с «Тато Ден»
 19.00 Х/ф «Поділись щастям своїм»

НОВИЙ КАНАЛ

05.50 Стендап-Шоу
 06.40, 07.00 М/с «Лунтик і його друзі»
 06.59, 10.09 Kids Time
 09.00 М/ф «Тарзан-2»
 10.10 М/ф «Думками навиворіт»
 12.00 Х/ф «Великий тато»
 13.50 Х/ф «Клік: З пультом по життю»
 16.00 Х/ф «Таксі»
 17.40 Х/ф «Таксі-2»
 19.30 Х/ф «Таксі-3»
 21.00 Х/ф «Перевізник: Спадщина»
 23.00 Х/ф «Швидкість: Автобус 657»

«УКРАЇНА»

06.40 Сьогодні
 07.20 Зірковий шлях

10.20 Х/ф «Снігуронька для дорослого сина»
 12.10 Т/с «Два життя»
 17.20, 19.30 Т/с «Лінії життя»
 19.00 Події
 22.00 Т/с «Не зрікаються, кохаючі»

ТТБ

07.00 «Ранок з ТТБ»
 09.00 «Азбука смаку»
 09.15 «Народні традиції»
 09.30 «Вухаті та хвостаті»
 09.45 «Всяка всячина: інструкція з використання»
 10.00 «Панорама подій»
 10.45 «Зірка ясна засіяла»
 11.00 «У світі захоплення»
 11.15 «Поклик таланту»
 12.00 «Народні перлинки з бабусиною скриньки»
 12.30 «Пісні нашого краю»
 12.40 «Словами малечі про цікаві речі»
 16.00 Із нашої відеотеки. «Веселе Різдво»
 16.15 «У країні Мультиландії»
 17.00 «Святий вечір»
 17.15 «Різдвяний подарунок»
 18.00 Концерт о. В. Сиротюка
 19.40 «Ой, радуйся, земле!»
 20.00 «Подорожні замальовки»
 20.30 «Мамина школа»
 20.45 «Вечірня казка»
 20.58, 22.56 Погода. Анонси
 21.00 «Відверті діалоги»
 21.30 «Палітра мистецтв»
 22.00 «Загублені у часі»
 22.15 «Різдвяний концерт»

ІНТЕР

05.40 М/ф «Різдвяні казки»
 06.30 Х/ф «На золотому ганку сиділи»
 08.00 «Удачний проект»
 09.00 Прямая трансляція Різдвяної літургії
 11.00 «Готуємо разом»
 12.00 «Орел і решка. Перезавантаження»
 13.00 Х/ф «Заморожений»
 14.40 «Час будувати»
 16.45 Концерт Ірини Федішин «Цвіте калина»
 18.10 Х/ф «Іван Васильович змінює професію»
 20.00 «Подорожці»
 20.30 Т/с «Заборонене кохання»
 22.40 «Алла Пугачова. Різдвяні зустрічі»

СУБОТА, 6.01.2018

UA: ПЕРШИЙ

06.00 М/с «Чорний Джек»
 06.30 Д/с «Орегонський північник»
 06.55 Д/с «Супервідчуття»
 07.50 Д/с «Розповіді про Хансік»
 08.15 Д/с «Скарби та смертельні таємниці морів»
 09.05 Д/ф «Доньки Єви»
 09.30 Д/с «1000 днів для планети»
 10.50 Д/с «Смак Дзяннаня»
 12.00 Країна на смак
 13.10 Біатлон. Кубок світу. IV етап. Переслідування. 10 км. Жінки
 14.15 Х/ф «Яків»
 15.55 Біатлон. Кубок світу. IV етап. Переслідування. Чоловіки. 12, 5 км. Чоловіки
 17.00 Різдвяні богослужіння
 19.55 Фольк-music
 21.00 Новини
 21.35 Д/ф «Уламки спогадів»
 22.20, 23.30 Історія кіно
 23.25 Мегалот

1+1

06.00 М/ф «Маша і ведмідь»
 06.35, 19.30 ТСН
 07.30 Х/ф «Грихи наші»
 09.15 Концерт «Бенефіс Руслана Квінти»
 11.05, 23.40 «Світське життя»
 12.05 «Світське життя. Новорічний карнавал»
 14.15 Комедія «Один плюс один удома»
 16.35 «Вечірній квартал»
 18.30 «Розсміши коміка-2017»
 20.15 «Новорічний вечірній квартал»
 00.40 «Різдвяні історії з Тіною Кароль»

2+2

06.00 Мультфільми
 08.00 «Цілком таємно»
 11.25 «Загублений світ»
 13.20 Т/с «Ментівські війни. Київ-2»
 17.10 Х/ф «У тилу ворога-2: Вісь зла»
 19.00 Х/ф «На межі»
 21.10 Х/ф «Шанхайський полудень»
 23.10 Х/ф «Бойові пси»
 00.55 «Нове Шалене відео по-українськи»

TV-4

06.00 Про кіно
 06.15, 11.00 Про нас
 06.45, 09.15 Бадьорий ранок
 07.00, 11.50, 14.50, 16.50, 22.00, 00.00 Оголошення. Бюро знахідок
 07.05 Х/ф «Самотній Санта шукає місіс Клаус»
 08.55, 18.50 Добрі традиції

09.00 Час-Тайм
 09.30 М/ф «Різдвяний скарб Міхея»
 10.30 Блага звістка з Ріком Ренне-ром
 11.30 Майстер-клас із Наталкою Фіщич
 11.55, 14.55, 16.55, 22.05, 00.05 Тернопільська погода
 12.00, 00.30 Х/ф «Десять заповідей»
 15.00 Х/ф Дитяче кіно. «Три Різдвяні казки»
 16.30 Дім книги
 17.00, 03.30 У фокусі Європа
 17.30 Євромакс
 18.00 Наші вітання
 19.00 Х/ф «Ісус, бог і людина»
 22.10, 04.00 Х/ф «Свята Варвара»
 00.10 Час-Тайм

ICTV

06.20 Скарб нації
 06.30 Еврика!
 06.40 Факти
 07.05 Т/с «Вічність»
 10.15, 12.05, 13.41, 15.20, 17.00 Т/с «Бібліотекарі»
 18.45 Факти. Вечір
 19.10, 20.25, 21.40 Дизель-шоу
 22.40, 00.30 Комік на мільйон

СТБ

06.00 «ВусоЛапоХвіст»
 08.05 «Караоке на Майдані»
 09.00 «Все буде смачно!»
 10.00 Х/ф «Вечори на хуторі поблизу Диканьки (Ніч перед Різдвом»
 11.15 Т/с «Тато Ден»
 19.00 Х/ф «40+ або Геометрія почуттів»
 22.40 Х/ф «За два кілометри до Нового року»

НОВИЙ КАНАЛ

06.00, 07.00 М/с «Лунтик і його друзі»
 06.59, 08.59 Kids Time
 09.00 М/ф «Тарзан»
 10.50 М/ф «Тарзан та Джейн»
 12.30 М/ф «Тарзан-2»
 13.40 М/ф «Думками навиворіт»
 15.20 Х/ф «Білосніжка: Помста гномів»
 17.20 Х/ф «Річі-багач»
 19.10 Х/ф «Таксі»
 21.00 Х/ф «Таксі-2»
 22.40 Х/ф «Нічого втрачати»
 00.40 Х/ф «Машина часу в джакузі-2»

«УКРАЇНА»

06.40, 15.00, 19.00 Сьогодні
 07.20 Зірковий шлях
 10.10 Х/ф «Страшна красуня»

12.00, 15.15 Т/с «Два життя»
 17.25, 19.40 Т/с «Жінки на стежці війни»
 22.00 Т/с «Все буде добре»
 01.20 Х/ф «Одного разу на Новий рік»

ТТБ

07.00 «Ранок з ТТБ»
 09.00 «Кулінарія від Андрія»
 09.15 «Козацька звитьяга»
 09.30 «Тема дня»
 10.00 Д/ф «Чесно жити і чесно померти. Ігуменя Йосифа Вітер»
 10.45 «Думки вголос»
 11.00 «Назбирание»
 11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
 11.25 «Не перший погляд»
 11.45 «Храми Поділля»
 12.00 Д/ф «Ігор Білозір. На злами епох»
 12.40 Анонси. Погода
 16.00, 18.00 «Вісті ТТБ»
 16.05, 18.05 Погода. Анонси
 16.10 Соціальна реклама
 16.15 «У країні Мультиландії»
 17.00 «Народні перлинки з бабусиною скриньки»
 17.30 «Словами малечі про цікаві речі»

17.35 Д/ф «Різдво у Карпатах»
 17.45 «Добрий вечір тобі, пане господарю!»
 18.10 Телезамальовка
 18.15, 20.00 «Україна колядує»
 19.00 «Панорама подій»
 19.45 «Всяка всячина: інструкція з використання»
 20.40 «Колядує Тернопілля»
 20.45 «Вечірня казка»
 21.00 «У світі захоплення»
 21.15 «Народні традиції»
 21.30 «Поклик таланту»

ІНТЕР

06.30 М/ф «Мультфільм»
 06.55 Х/ф «Артист із Коханівки»
 08.30 Х/ф «Ця весела планета»
 10.20 Х/ф «Зайчик»
 12.00 Х/ф «Дівчатка»
 14.00 «Час будувати»
 16.00 Док. проект «Від Різдва до Хрещення»
 17.00 Прямая трансляція Різдвяного богослужіння
 19.00 «Стосується кожного»
 20.00 «Подорожці»
 20.30 Т/с «Заборонене кохання»
 22.40 Х/ф «Вечори на хуторі біля Диканьки»
 00.35 Х/ф «Ялинка, кролик і папуга»

• А ви знали?

Чим католицьке Різдво відрізняється від православного

Франції, Греції та інших країнах.
 На Різдво католики та протестанти дарують усім подарунки, які кладуть під ялинку. Крім того, вони прикрашають не лише ялинку, а й увесь дім. Обов'язково у декорванні має бути різдвяний вінок та омела, під якою всі обмінюються поцілунками. А також у домі має бути солома, яка є одним з головних символів Різдва — вона уособлює ясла Христа.
 У християн східного обряду, зокрема в Україні, ставлять дідуха. Спільним для обох обрядів є колядування. Та у католиків воно не так поширене, як у православних і греко-католиків, і вони, зазвичай, колядують у родинному колі. Натомість, віруючі східного обряду йдуть колядувати в кожному хаті — так колядники приносять звістку про народження Сина Божого, який спасе світ.
 Різдво Христове — свято добра, миру і милосердя. Бажаємо всім веселого і світлого Різдва!

Закінчення. Початок на 1 стор.
 Католики і протестанти перед Різдвом мають Адвент — місяць в очікуванні свята, протягом якого люди намагаються більше часу приділяти духовному життю, родині. Дехто, за бажанням, постить.
 В обох християнських громад є Святевечір — святова вечора з пісних страв. Католики починають частування з оплатка або гостії — тонких хлібних пластин, якими причащають парафіан у церкві. У східному обряді частування починають з куті.
 У православних і греко-католиків на Різдво є одне нічне богослужіння, в якому одразу правлять Велике Повечір'я, Утреню та Літургію. Натомість у вірних західного обряду служать три різдвяні меси окремо: вночі, вранці та вдень, що символізує народження Спасителя у лоні Отця, у череві Матері Божої і народження Ісуса у душі кожного християнина.
 25 грудня у

Новорічні саше: прикраса і подарунок

Ароматні подушечки у формі ялинок — чудова ідея для святкового презенту, адже їх можна використовувати як для декору новорічного дерева, так і просто покласти в шафі з білизною або кошиках на столах і підвіконнях, щоб наповнити повітря приємними ароматами.

● Зробіть самі



ринках, або ж заготовити травичку і пелюстки самостійно. Наприклад, обірвавши і засушивши пелюстки чайної троянди, заготовивши шкірку від апельсинів і зібравши гілочки лаванди на полі.

Наповнення для саше має бути дрібним, тому всі компоненти перемелюють у ступці або кавомолці. Згодом суміш бажано просіяти.



ти, щоб видалити великі частини — так саше буде акуратнішим.

Аромати трав є досить нестійкими, тому суміш для саше ароматизують спеціальними смолами-концентратами, які перетирають з ірисовим коренем. Однак можна зробити набагато простіше — просочити суміш ароматичною олією і залишити на кілька днів у закритому контейнері. Цей етап потрібно виконати обов'язково! Трави повинні не просто насититися запахом, а й підсохнути. В іншому разі олія проступить на тканині саше, надаючи виробові неохайний вигляд.

Для наповнення саше найчастіше використовують лаванду, цедру апельсина, рожеві пелюстки, м'яту, сушену хвою і мелісу. Однак можна приготувати

цілу композицію ароматів. До речі, багато сумішей вважають символічними, тож ваш подарунок може бути виразом любові, дружби, стати талісманом для автомобіліста або використовуватися для захисту оселі.

Любовна суміш. Для створення такої композиції знадобляться квіти ромашки, пелюстки чайної троянди і гвоздики (спеція), змішані в рівних пропорціях.

Для запалу почуттів. Змішати в рівних частинах сушений корінь імбиру, квіти стебла лаванди, дерев'яної чайну троянду.

Новорічний аромат. Для виготовлення «начинки» для саше візьміть 3 частини апельсинової цедри, по одній частині гвоздики й кориці і 2 частини порошку шавлії.

Суміш «На удачу». У ній використовується 4 частини солі, 2 частини насіння кропу, 1 частина кмину і 1 частина лляного насіння. Таку суміш можна не молоти, особливо якщо сіль дрібна.

Суміш «Захист житла». Змішайте 4 частини солі, 1 частину базиліку, пучок розмарину, 1 частину насіння кропу, 1 частину насіння фенхелю, додайте мелений лавровий листок.

Для гарного сну дітей. У подушечку-саше насипають суміш з 1 частини пелюсток шипшини, 1 частини сухої шавлії, чайної ложки насіння кропу, 1 частини квітів лаванди, 1 частини квітів ромашки. У суміш потрібно капнути по краплі ромашкової та олії шавлії і ще 2 краплі олії меліси або м'яти.

Для ароматизації білизни. З частин квітів лаванди, 2 частини пелюсток чайної троянди і 1 частина сушеного кореня фіалки.

Для привабливості грошей. Для такої суміші вам знадобляться 2 частини гвоздики, 3 частини пачулі, 1 частина кориці і 5 частин солі.

Суміш «Новорічна ялинка». Наповнити оселю новорічними ароматами допоможе така суміш: 5 частин сушеної хвої сосни, 2 частини кориці, 2 частини апельсинових скоринок, просочені кількома краплями олії хвої та апельсина.

Для захисту водія. Таку суміш готують з 3 частин розмарину, 3 частин ялівцю, додаючи по 1 частині полину і кмину.

● **Ідея**
Чари на склі
Чарівні новорічні мотиви можна нанести на скло за допомогою звичайної зубної пасти і трафарету. І, що важливо, ці малюнки можна буде легко змити водою після новорічних свят.

Особливо люблять таку творчість маленькі діти, адже вони самі зможуть творити.

Малюнок за допомогою губки

Нам знадобляться:
✓ губка або пензлики різної товщини;
✓ зубна паста (біла);
✓ трафарет.

Для нанесення малюнка на скло можна використовувати заздалегідь підготовлений трафарет з інтернету. Його потрібно роздрукувати, вирізати і прикріпити на скло.



Зубну пасту видавити на блюдце, за необхідності трохи розбавити водою. Пензлем або губкою заповнити прогалини в трафареті, занурюючи її в зубну пасту.



Дати трохи часу, щоб перший білий шар підсох. Опісля обережними й акуратними рухами видаляємо зі скла трафарет. В результаті на вікні повинен залишитися свого роду «негатив». За необхідності можна домалювати деталі пензликом або зубочисткою.

Малюнок за допомогою зубочистки

Потрібно взяти:
✓ зубну пасту;
✓ зубочистку;
✓ вологу губку.

Зубну пасту видавити прямо на скло і рівномірно розподілити її вологою губкою. На цьому сніжнобілому тлі за допомогою зубочистки намалювати новорічні мотиви.



Ось прикраси й готові. Залишилося приклеїти петельку, прикрасити блискітками і повішати на ялинку.

● Оригінально

ПІДСВІЧНИКИ З ПЕРЕВЕРНУТИХ КЕЛИХІВ

Щоб створити святковий декор до майбутнього торжества, часу треба зовсім небагато. Пропонуємо зробити оригінальні підсвічники з перевернутих келихів. Вони просто чудові! На основі кріпиться декоративна свічка, а для декору використовується чаша.



Для виготовлення таких свічників знадобиться: келих, свічка, маленькі фігурки і прикраси, з яких буде створюватися композиція усередині чаші, вата, ялинки і гілочки, шпечки, стрічки і, звичайно ж, ваша фантазія.

Також можна такі свічники просто розфарбувати акриловими фарбами, зображаючи на основі або чаші будь-яких новорічних персонажів.

● Щоб добро не пропадало

Пропонуємо зробити сніжинки з незвичайного матеріалу, який напевно є в кожному будинку, — це старі книжки, ноти, газети і журнали. Пожовклі сторінки стануть чудовим матеріалом для створення прикрас у вінтажному стилі.

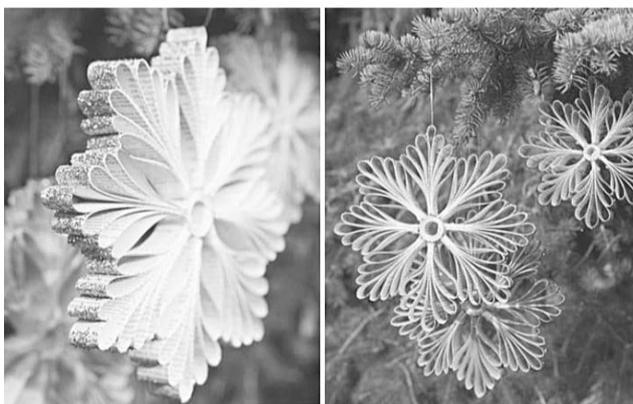
Отже, знадобляться:
✓ старі книжки, ноти, газети, журнали,
✓ термоклей,
✓ нитки або волосін,
✓ блискітки,
✓ лінійка та олівець,
✓ ножиці,
✓ канцелярський ніж.

Спершу за допомогою лінійки розкресліть сторінки на смуги шириною 2 см. Виріжте їх. Сніжинка повинна вийти об'ємною і щільною, тому на одну сніжинку знадобиться не менш ніж 10 сторінок.



Потрібно зробити смужки різних розмірів: 10 смужок за довжиною сторінки,

Сніжинки зі старих газет



Одними з найпоширеніших прикрас до новорічних свят є, звичайно, сніжинки. Завдяки їм будинок наповнюється особливо ауруо любові і радості, в такій оселі чекають свята і вірять у новорічну казку.

наступні 20 смужок на 1 см коротші, і так ще 3 рази по 20 смужок, щоразу на 1 см менших за попередні.

Зберіть кілька смужок і зігніть їх, як показано на фото.

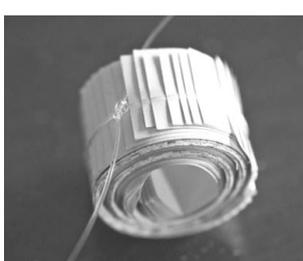


Зафіксуйте основу: спершу ниткою, потім клеєм.

Зробіть центральну частину сніжинки, скрутивши в кільце смужки, зафіксуйте кільце спершу ниткою або волосінню, потім клеєм.



Після цього можна з'єднувати всі деталі сніжинки.



Як ви відсвяткуєте Новий рік



Дайте відповідь на питання тесту і дізнайтеся, наскільки таємнича новорічна ніч може стати для вас незабутньою.

• Тест

- Яку з цих пісень ви б з найбільшим задоволенням заспівали в новорічну ніч:
 - «У лісі-лісі темному».
 - «Друзі мої».
 - «Ой, хмелю мій, хмелю».
- Як ви ставитесь до розіграшів?
 - Я люблю добрі розіграші. Вони вносять різноманітність в життя!
 - Добре, але більше люблю сам(а) розігравати, ніж коли розіграють мене.
 - Вважаю їх дитячою забавкою.
- З якого моменту ви ретельніше починаєте готуватися до Нового року?
 - Зі старту продажів ялинкових іграшок і новорічних прикрас.
 - З початком торгівлі лісовими красунями.
 - З показу по ТВ новорічних кінохитів.
- Ви любите дарувати подарунки?
 - Не дуже, їх вибір мене заводять у глухий кут і забирать багато часу.
 - Продумувати, вибирати, дарувати — дуже люблю.
 - Я сам(а) подарунок!
- Напередодні Нового року вам у магазині пропонують купити піротехнічні вироби. Як відреагуєте:
 - Що за свято без милих дрібничок — петард і хлопавок!
 - Краще жити в своїй квартирі, ніж в чужому наметі.
 - Я віддаю перевагу салюту із шампанського!
- Вас запросили на новорічну вечірку, головна умова якої — бути в карнавальному костюмі. Якою буде ваш відповідь?
 - Подумаю над пропозицією, взагалі-то і без карнавального костюма я маю кумедний вигляд.
 - Відмовлюся від запрошення.
 - Чудова ідея і розважитися, і поринути в казку.
- Чи вірите ви, що бажання, загадані під бій курантів, здійснюються?
 - Авжеж!
 - Дуже навіть можливо.
 - Ой уже ці казочки...
- За східним календарем 2018 рік буде роком:
 - Золотого Тельця.
 - Жовтого Собаки.
 - Шоколадного Зайця.
- Ви б хотіли новорічної ночі перевтілитися у Діда Мороза?
 - Таке відбувається майже щороку.
 - Ні, у мене свій неповторний образ.
 - Після новорічного

шампанського я готовий (а) на будь-які експерименти!

10. Годинник пробив дванадцять, подарунки роздано. Що далі в програмі:

- В очікуванні яскравих новорічних чудес вирушаю на вулицю дурити, грати в сніжки і запускати феєрверки!
- Телефоную родичам, розсилаю есемески друзям з побажанням щасливого Нового року і продовжую сидіти за «головною окрасою столу» — телевізором!
- Влаштовую гучну дискотеку, на повний голос співаю караоке до світанку або приходу сусідів (з ве-

селими привітаннями, звичайно), яким негайно пропоную приєднатися до застілля!

11. Чи визначилися ви, з ким будете відзначати майбутнє свято?

- Зберемося компанією друзів.
- Із сім'єю або удвох з коханою людиною.
- Чекаю цікавих пропозицій.

Додайте бали і ознайомтеся з висновками.

11—17 балів. Чарівна ніч — чудова нагода відчутти дитинство ще раз. Коли все було по-справжньому, кожен день на всі сто! Але не забувайте, що Новий рік

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
а	3	2	2	3	2	1	2	3	2	2	1
б	2	1	1	2	3	3	1	2	3	3	2
в	1	3	3	1	1	2	3	1	1	1	3

• **Поміркуйте**

Сканворд «Новорічний»

ГОВЕРЛА РІЗНО- ВИД СЛЮДИ	ПРОБІГ КОНЕЙ НА ПЕВНУ ДИСТАНЦІЮ	ТРИ МУЛЬТ- МАНДРІВ- НИКИ	ЛОЖЕ	МЕГА- ПОЛІС КАПІНО	РОДИЧ ОЛЕНЯ
ПОХІД ПОДАТ- КІВЦІВ	ПОЕТ ... ХАЙЯМ	Н О В И Й	СМАЖЕ- НА КАР- ТОПЛЯ	Р І К	"КРУГЛЕ" ЧИСЛО
МІЖНА- РОДИЙ ВАЛЮТН. ФОНД	ДАВНЯ ДЕРЖАВА НА БЕРЕГАХ ДНІПРА	НА	П О Р І Г	ЛАСОЦІ З ГОРІ- ХОВОЇ МАСИ	
БУРЖЛИ- ВА ДОЦЬОВА ПОДІЯ	УНІВЕРСИ- ТЕТСЬКЕ МІСТО В АНГЛІЇ	КОЕФІ- ЦІЄНТ КОРИС- НОЇ ДІЇ	РОДИЧ ДУБА	МОТУЗЯНІ ПОСТОЛИ	ПОСЕРЕД- НИК МДК КАСОЮ І БАНКОМ
ЧАСТИНА ЕСТАФЕ- ТИ	РОДИННІ ЗВ'ЯЗКИ	ТАРА ДЛЯ ДОСТАТКУ МІСТО У ФРАНЦІЇ	ТАРА ДЛЯ ДОСТАТКУ МІСТО У ФРАНЦІЇ	БОЙОВИЩЕ ГЛАДІА- ТОРІВ	ПІСНЯ РЕЧИТА- ТИВОМ
АКЛІМА- ТИЗОВА- НА РОСЛИНА	ПРИХО- ВАНЕ МІСЦЕ ДЛЯ НАПАДУ	ШТУЧНЕ ПЕРЕРІВ. ЗАГП- НОСТІ	БОЙОВИЩЕ ГЛАДІА- ТОРІВ	ПІСНЯ РЕЧИТА- ТИВОМ	ВОЛОССЯ ДЛЯ ЛИСОГО
РІЧКОВА ХИЖА РИБА	СХІД У МОРЯКІВ ПОВІТ В ЯПОНІЇ	СТАЛЕВ. КАНАТ ЧОРНО- ШКІРИЙ	ТОЙ, ХТО СПІВАЄ	П Р И Н Е С Е	
Щ А С Т Я	ІЗРАЇЛЬ- СЬКИЙ АВТОМАТ	П Р И Т О К А АМАЗОН- КИ	РІЛЛЯ НА ВІДП- ОВІДНУ ХАРКІВС. ТРАКТОР	ЛІТАК КЕ ТУПО- ЛІВА	
МІНЕРАЛ КЛАСУ СИЛІКА- ТІВ	ТУМАН	ВІДРІЗОК ЧАСУ	УКР. ВАНТА- ЖІВКА	ЧОВЕН ТУРА ХЕЕР- ДАЛА	
ЦИТА- ДЕЛЬ В БУХАРІ	ДОВГО- ХВОСТИЙ ПАЛУГА	УКР. ВАНТА- ЖІВКА	ЧОВЕН ТУРА ХЕЕР- ДАЛА		

• А ви знали?

Українська мова у фактах

Закінчення.
Поч. у №№ від 14 і 21 грудня.
Назви всіх дитинчат тварин в українській мові належать до середнього роду.

Сучасна українська мова налічує, відповідно до словника Національної Академії Наук України, близько 256 тисяч слів і належить до мов, які успішно розвиваються.

Офіційно вважається, що після видання «Енеїди» Івана Котляревського українську мову було прирівняно до літературної. Івана Котляревського по праву вважають основоположником нової української мови.

Дослідники довели, що чимало вживаних сьогодні українських слів та мовних коренів були поширені ще у часи трипільської культури, про що свідчать топо-

— марафон. Мало підготуватися до старту, головне — розподілити сили на всю дистанцію! Трохи поміркованості вам не завадить. Тоді й перехід від святкових гулянь до звичайного ритму життя буде м'яким і безболісним.

18—25 балів. Новий рік відрізняється від багатьох інших урочистостей тим, що він — передчуття довгоочікуваної казки, а ви краще за Діда Мороза Санта-Клауса, разом узятих, здатні влаштувати казкове свято для себе і близьких. Якщо зумієте не піддатися передсвятковим лінощам або надмірній метушні, проявити фантазію і почуття гумору, то й повеселитися в новорічну ніч зможете на славу!

26—33 бали. Вам варто спробувати дещо урізноманітнити зустріч Нового року — це освіжить відчуття, додасть яскравих барв та емоцій! Погодьтеся, саме свято манить очікуванням чогось нового, таїнством неповторних миттєвостей. Відкладіть ненадовго справи і, прислухавшись до своїх бажань та уяви, заздалегідь продумайте сценарій головної ночі року. Тоді вона залишиться у вашому серці на довгі роки!

графічні назви, народні пісні сонцепоклонницьких часів і значний слід у давньоіндійській мові — ведично-санскриті, джерела якого дійшли до нас через 5 тисяч років.

Українська мова є однією з найпоширеніших мов у світі, і за кількістю носіїв займає 26-те місце.

Український алфавіт являє собою один з варіантів кирилиці, кількість букв у ньому дорівнює 33. Порівняно з російською, в українській немає великої кількості церковнослов'янських слів. З точки зору лексики найближчими до української є білоруська (84%) і польська (70%) мови.

Найстарішою українською піснею, запис якої зберегся до наших днів, вважається пісня «Дунаю, Дунаю, чому смутен течеш?»

Найбільшу кількість разів з українських літературних творів перекладено «Заповіт» Т. Г. Шевченка — 147 мовами народів світу.

Найдовша аббревіатура в українській мові — ЦНДІТЕДМПК, яка розшифровується як Центральний науково-дослідний інститут інформації і техніко-економічних досліджень з матеріально-технічного постачання. Вона складається з дев'яти літер.

Відповіді на сканворд «Скат», надрукований 21 грудня

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