

Домашня Газета

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ! Програма телебачення

Ціна 1 грн 50 коп

#12(831) 22 березня 2018 року



Чому болить голова

2

Індичатам — особливий догляд

7

3 днем Ангела!

Сьогодні іменини Миколи, Тараса, Іллі, Валерія, завтра — Віктора, Галини, Анастасії. 24 березня з днем Ангела вітайте Івана, 25 — Григорія, Семена, 26 — Христину, Терентія, 27 — Ростислава, 28 — Олександра.

3

ШНИЦЕЛІ... БЕЗ М'ЯСА

Знадобиться

ЛІНОЛЕУМ
ПРОСЛУЖИТЬ
ДОВШЕ

Можна подовжити термін служби цього покриття, якщо правильно доглядати за ним.

Лінолеум не можна мити гарячою водою або з додаванням нашатирного спирту чи соди, інакше він втратить колір та блиск і на ньому можуть з'явитися білясті плями й навіть тріщини.

Міють лінолеум тільки теплою водою з 60-процентним господарським милом.

Можна раз на три місяці змащувати покриття оліфою чи мастикою для паркетних підлог, а потім ретельно протирати м'якою ганчіркою (краще старою шовковою тканиною).

Уникайте потрапляння жиру на лінолеум. Якщо ж таке трапилося, його треба відразу видалити, протерши кашкою з прального порошку і промивши теплою водою. Інакше на підлозі залишиться незмивний темний слід.

ЩОСЬ НЕ ТИМ
ПАХНЕ...

Затхлий, неприємний запах іноді з'являється в шафах. Щоб він зник, достатньо покласти туди трохи натуральної меленої (не розчинної!) кави.

Хліб нині швидко псується, а в хлібниці «оселяється» специфічний запах. Його легко усунути, протерши внутрішню поверхню ганчіркою з оцтом. Хлібницю необхідно на деякий час залишити відкритою.

Найпростіше позбутися будь-якого запаху в металевій коробці: там потрібно спалити кілька сірників.

У буфеті неприємний запах зникне, якщо туди поставити блюдце з деревинним вугіллем.

Щоб запобігти виникненню небажаного «амбре» в холодильнику, слід мити його внутрішню частину, як мінімум, двічі на місяць теплою водою з содою — 1 ст. ложка на літр води. Холодильник усередині витирають насухо і залишають дверцята відчиненими на півгодини.

Пальта і куртки зі шкіри можна освіжити, протерши мильною водою з нашатирним спиртом, а потім ганчіркою, змоченою гліцерином, рициновою або вазеліновою олією.

Такі питання можна почути досить часто. Що ж відповісти?

Найголовніше для росту і розвитку будь-якої квіткої — це світло. І орхідні не виняток. Саме від правильного освітлення залежатиме, зацвіте орхідея чи ні. Під час росту і розвитку орхідних їм необхідно до 15 годин безперервного освітлення.

Зимової пори світловий день короткий, і природного освітлення рослині не достатньо для вегетації. Тому заздалегідь слід подбати про штучне. Підсвічують в осінньо-зимовий період спеціальними люмінесцентними або фітолампами. При цьому слід уникати потрапляння на рослину прямих сонячних променів — притінити вікно шторами або фіранками.

Надайте перевагу східному або західному вікну. Не забувайте час од часу повертати вазон, щоб рослина рівномірно розвивалася.

Існує простий спосіб визначити, чи досить квіткої отримувє світла. При його браку листя стає темно-зеленим, а за надлишку — жовтіє і вкривається бурими і сухими плямами.

У поливі правило таке: ліпше недолити, ніж перелити. Влітку рекомендується поливати два-три рази на тиждень. Взимку — в

Чисто!

Зазвичай на емальованій поверхні іржа з'являється в місцях застою води: у стоківих отворах, на ділянках, де порушена цілісність покриття. Щоб упоратись із рудим нальотом, доведеться озброїтись не лише сильнодіючими засобами, а й відповідною екіпіровкою: щільними гумовими рукавичками і респиратором.

Найефективнішими в боротьбі з іржею є засоби на основі соляної кислоти, які можна придбати в тех-



Як змусити ОРХІДЕЮ ЦВІСТИ



Після того як мені подарували орхідею, вона цвіла безперервно майже рік. Минув ще рік, а не викидає квітконоса. Вона вже зовсім не буде цвісти?

міру підсихання субстрату у вазоні, теплою і відстояною водою.

За нестачі вологи листя стає зморшкуватим, а при надлишку — жовкне, розмокає, коріння гниє і темніє. А в період активного росту, появи квітконоса і цвітіння рослина потребує посиленого поливу.

Всі орхідеї дуже люблять

обприскування. Ця процедура необхідна листю, корінню і субстрату. Завдяки їй листя стає більш зеленим і міцним, до того ж створюється необхідна вологість повітря.

За тривалого активного квітвання рослина виснажується. Протягом певного часу відростає нове листя і корені, тому, поки не

закінчиться період відновлення, рослина не зацвіте. Слід набратися терпіння і забезпечувати належний догляд.

Водночас існують способи додаткового стимулювання цвітіння цієї декоративної культури.

Спеціалісти стверджують, що орхідея почне випускати квітконос, якщо створити перепад температур: скажімо, протягом двох тижнів горщик на ніч ставити в прохолодне місце (до 15 градусів).

При підживленні слід зменшити кількість азоту в добривах. А фосфор має превалювати, адже саме він стимулює цвітіння.

Якщо поставити горщик з орхідеєю на п'ять днів у темне місце, через три тижні мають з'явитися бутони. Цей спосіб підходить тільки для дорослих і здорових рослин.

Замість поливу радять поміщати в горщик з орхідеєю пару кубиків льоду, так вона швидше зацвіте.

Ванна — без рудого нальоту

Плями іржі на ванні псують її зовнішній вигляд. Коричневі розводи важко піддаються мийним засобам. Радикальніші методи часто призводять до порушення емалевого або акрилового покриття. Жовті плями ліпше видаляти відразу, з часом це зробити важче.

ічних магазинах, та оцтова кислота (використовується винний оцет, але за його відсутності можна розвести 70% концентровану оцтову кислоту навіпі із водою).

Непогано діє на плями лимонна кислота (40–50 г порошку на один літр води).

Допоможе і суміш з гірчиці (порошок розводиться водою до стану кашки, також чудово відмиває посуд).

Як відбілювач можна взяти перекис водню і нашатирний спирт (в 100 мл останнього додається 50 мл перекису).

Суміш кальцинованої соди, невеликої кількості води, однієї столової ложки відбілювача і однієї столової ложки оцту також видалить іржу. Засіб наносять

на забруднені ділянки на 20–30 хвилин, після чого змивають сильним душем кімнатної температури.

Якщо в результаті цих маніпуляцій плями не повністю видалилися, процедуру варто повторити з інтервалом 2–3 дні ще кілька разів.

ПОГОДА на тиждень

| Температура | Опади | Вітер, м/с | Тривалість дня | |
|-----------------------|----------|------------|----------------|-------|
| четвер, 22 березня | -9 / -1 | ясно | півд.-зах., 2 | 12.15 |
| п'ятниця, 23 березня | -11 / -3 | без опадів | півд.-сх., 2 | 12.19 |
| субота, 24 березня | -7 / -1 | ясно | зм. напр., 2 | 12.23 |
| неділя, 25 березня | -6 / +1 | ясно | півд., 3 | 12.27 |
| понеділок, 26 березня | -4 / -2 | ясно | півд., 3 | 12.31 |
| вівторок, 27 березня | -1 / +5 | без опадів | півн.-зах., 3 | 12.34 |
| середа, 28 березня | -1 / +4 | без опадів | півн.-зах., 4 | 12.38 |

Місячний календар

22 березня, четвер. Молодик. Місяць у Тельці, Близнятах (7 год 31 хв). 5/6 дні Місяця. Схід — 9 год 02 хв.

23 березня, п'ятниця. Молодик. Місяць у Близнятах. 6/7 дні Місяця. Схід — 9 год 42 хв, захід — 0 год 16 хв.

24 березня, субота. Перша чверть о 17 год 37 хв. Місяць у Близнятах, Раку (10 год 54 хв). 7/8 дні Місяця. Схід — 10 год 20 хв, захід — 1 год 25 хв.

25 березня, неділя. Перша чверть. Місяць у Раку. 8/9 дні Місяця. Схід — 12 год 27 хв, захід — 2 год 27 хв.

26 березня, понеділок. Перша чверть. Місяць у Раку, Леві (14 год 47 хв). 9/10 дні Місяця. Схід — 13 год 32 хв, захід — 4 год 22 хв.

27 березня, вівторок. Перша чверть. Місяць у Леві. 10/11 дні Місяця. Схід — 14 год 43 хв, захід — 5 год 09 хв.

28 березня, середа. Перша чверть. Місяць у Леві, Діві (17 год 32 хв). 11/12 дні Місяця. Схід — 15 год 58 хв, захід — 5 год 48 хв.

Не прогайте! На «літній час»!

У ніч на 25 березня Україна переходить на «літній час». О 3-й годині за київським часом стрілки годинників будуть переведені на одну годину вперед.

Зміна часу в Україні відбувається разом з більшістю країн Європи двічі на рік: в останню неділю березня країна переходить на літній час, а кожної останньої неділі жовтня повертається на «зимовий», тобто свій поясний час.

• **А ви знали?**

ЧОМУ БОЛИТЬ ГОЛОВА

На перший погляд може здатися, що з цим симптомом можна легко впоратися: пішов до аптеки і без рецепта купив таблетки від головного болю.

Але головний біль може виявитися тільки «вершиною айсберга», а причина — набагато глибше. І лікувати насамперед слід не голову, а зовсім інші органи (тобто боротися не з наслідками, а з причиною).

За даними традиційної індійської медицини:

- * **Біль в очному яблуці** вказує на підвищену кислотність;
- * **Біль в очниці** вказує на наявність гастриту;
- * **Біль у надбрівних дугах** вказує на запальний процес у шлунку;
- * **Біль у лобній частині голови** — на наявність виразки;
- * **Біль у передній (волосистій) частині голови**, трохи вище від лоба, вказує на розлад функції кишечника;
- * **Біль у тім'яній частині** вказує на порушення функції фаллопієвих труб чи хвороби матки;
- * **Біль у маківці голови** — на захворювання нирок;
- * **Біль у потилиці** — на розлад сечової системи;
- * **Біль у задній верхній частині шиї** вказує на наявність невралгії;
- * **Біль у скронях** вказує на порушення діяльності черепно-мозкових і спинномозкових нервів;
- * **Біль у нижній щелепі** може вказувати на інфекцію в яснах і зубах;
- * **Біль в ямці перед вхідним вушним отвором** може вказувати на формування катаракти;
- * **Біль з правого боку голови** може вказувати на проблеми з печінкою;
- * **Біль з лівого боку голови** може вказувати на проблеми із селезінкою.

Східна медицина вважає, що до хвороб голови і мозку призводять надмірні бажання. Тож варто, мабуть, перед тим, як лікувати голову, обстежити «підозрілі» системи та органи організму, а також стриматися у бажаннях. Дивись, і головний біль сам мине...



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

Крім того, гірчиця має цілющі властивості. У народній медицині білу гірчицю використовують як протиотруту. Її вживають при захворюваннях шлунково-кишкового тракту, раку шлунка, захворюваннях органів дихання. На Русі гірчицю застосовували при водянці, задусі, статевих розладах.

✓ У стародавніх травниках гірчицю рекомендують вживати при болях голови. Треба змішати 3 чайні ложки гірчичного порошку з водою, щоб утворилася густа маса, настояти 5 хвилин, нанести на невеликий шматок тканини і прикласти трохи нижче потилиці на 5 хвилин.

✓ Якщо діймає зубний біль, слід жувати гірчичне насіння.

✓ Насіння гірчиці допомагає при лихоманці, застудному нежиттю, захворюваннях верхніх дихальних шляхів, захриплості, а також проти печії.

✓ При гастриті зерна гірчиці рекомендують приймати натще, запиваючи при цьому водою. Починають з 1 насінини і збільшують дозу щодня на одну зернину, аж до 20 зернят. Після того кількість гірчичних зерен зменшують також щодня на одну.

✓ Щоби голос був дзвіним, треба взяти гірчицю і



• **Сам собі діагност**

Недуги — за почерком

Польські медики з Інституту національного здоров'я разом з графологами і психологами розробили тест на визначення схильності людини до деяких захворювань за почерком.

Візьміть чистий (без клітинок і лінійок) аркуш паперу і напишіть на ньому олівцем або кульковою ручкою (гелеві та фломастери не підходять) близько 10 рядочків. Потім оцініть свій почерк.

Загальна якість почерку

Всі слова написані дуже неакуратно — 3.
Частина слів написана акуратно, частина — ні — 8.
Всі слова написані дуже акуратно — 12.

З'єднання літер у слові

Майже всі літери в слові відділені одна від одної — 22.
Майже всі літери в слові з'єднані одна з одною — 18.

Сила натиску на папір

Сильний — 20.
Середній — 14.
Слабкий — 7.



• Лікує природа

Гірчиця збуджує апетит, посилює виділення шлункового соку, сприяє травленню. Під її впливом жирна і білкова їжа швидше засвоюється у шлунку і добре перетравлюється у кишківнику.

перець, дрібно потовкти, змішати з медом і їсти зранку натще.

✓ Порошок чи відвар із насіння гірчиці приймають усередину при зловиясних новоутворах. Відвар готують так: чайну ложку насіння залити склянкою окропу, настояти на парі 30 хвилин, охолодити при кімнатній температурі 10 хвилин, процідити. Приймати по столовій ложці 3—4 рази на день до їди. Порошок гірчиці в чистому вигляді приймають не більше, ніж уміщається на кінчику ножа (0,3—0,5 г) 3—4 рази на день.

✓ Гірчичники застосовують при бронхітах, запаленні легень, плевритах, міозитах, невритах, радикулітах, ревматизмі. Звичайно їх ставлять на 15—20 хвилин

дорослим і на 5—7 хвилин дітям. Гірчичники допомагають також проти нежитю. Їх прикладають до п'ят, прибинтовують і поверх одягають вовняні шкарпетки. Тримати такий компрес треба 1—2 години, потім слід швидко ходити.

✓ Замість гірчичників можна використовувати кашку з розтертого гірчичного насіння. Після зняття гірчичників шкіру треба добре очистити ватою, змоченою теплою водою. Потім змастити ноги вазеліном.

✓ Щоби позбутися силь-

них болів голови, хворим на гіпертонічну хворобу ставлять гірчичники на шию, при грудній жабі — на груди.

✓ Після сильного переохолодження дуже корисно опустити ноги у миску з теплою водою, засипавши туди попередньо 1—2 ложки гірчичного порошку. Такі ванни для ніг використовують також при болях у суглобах, різкому підвищенні артеріального тиску.

Увага! Застосування гірчиці протипоказане при туберкульозі легень і запаленні нирок, вагітним жінкам.

• Варто знати

КОЛИ ТЕРПНУТЬ РУКИ

Оніміння кінцівок має наукову назву — акроперестезія. Лікується недуга мануальною терапією шийних хребців, банками на ділянку потилиці, травами, що виводять солі.

1. Корінь соняшнику — 50 г, польовий хвощ — 10 г, фіалка триколірна — 5 г. Одну столову ложку суміші залити 200 мл окропу. Корінь проварити окремо протягом 10 хвилин, а потім у цей відвар додати інші трави. Настояти 5 хвилин, процідити, охолодити. Пити невеличкими ковтками протягом дня.
2. На ділянку сьомого шийного хребця (бажано перед сном) на дві години прикладіть капустиний листок, змащений кислотою сметаною. Оніміння рук швидко минеться.

• І чужому навчається...

Судини слід тримати в чистоті

Відомо, що поганий стан судин є причиною багатьох захворювань, у тому числі й серцево-судинних. Через неправильний спосіб життя і харчування на внутрішніх стінках судин накопичується шар біологічного «сміття» (шлаків).

Зашлаковані судини погіршують кровообіг, а значить, постачання всіх органів і тканин поживними речовинами і киснем. Поганий стан судин загрожує погіршенням зору, слуху, пам'яті, розладами сну, уваги, сексуальної сфери, а тому треба регулярно проводити очищення судин.

ТИБЕТСЬКИЙ СПОСІБ

Змішати по 100 г квітів ромашки лікарської, звіробою, безсмертника (цмину піщаного) і березових бруньок, зсипати в банку і закрити кришкою. Ввечері 1 столову ложку суміші залити 500 мл окропу, настояти 20 хвилин, процідити через тканину (але не марлю) і відтиснути.

У 200 мл цього настою розчинити 1 чайну ложку меду і випити перед сном, після чого не їсти і не пити. Вранці настій, що залишився, підігріти на парі, розчинити в ньому 1 чайну ложку меду і випити за 15—20 хвилин до сніданку. Робити так щодня, поки не закінчиться суміш, яку слід зберігати у щільно закритій банці. Курс очищення повторити через 5 років.

КИТАЙСЬКИЙ СПОСІБ

Китайська народна медицина рекомендує такий засіб: 350 г часнику двічі перемолоти на м'ясорубці, залити 200 мл спирту, 10 днів настояти у темному місці і профільтрувати. Пити по 20 крапель 2—3 рази на день за півгодини до їди, запиваючи молоком.

Цей курс лікування теж рекомендується проводити раз на 5 років.

• Народна медицина

Як колись застуду лікували

Наші далекі пращури не знали, що таке лікуватися різними хімікатами у вигляді таблеток, крапель і порошків, тому, мабуть, і жили довше.

До прикладу, майже ніхто з довгожителів, яким нині поза сто років, не знає смаку хімічних препаратів. А якщо хворіли, то спосіб лікування шукали в матінки-природи.

Хоч за календарем весна, проблема застуд й надалі залишається актуальною. Отож, якщо застудилися, відразу лягайте в ліжко. А для лікування вам знадобляться мед, лимон, часник і ще дещо.

Ось декілька оригінальних старовинних рецептів.

✓ Дрібно поріжте хрін, загорніть його в марлю і міцно прив'яжіть до потилиці.

✓ Змішайте 100 мл меду з лимонним соком та їжте цю суміш із чаєм.

✓ Шматочок прополісу (бджолиного клею) треба тримати в роті, зрідка перекидаючи язиком з одного боку на інший. На ніч закласти за шокую і так тримати впродовж доби.

✓ Суміш натертого часнику з натуральним медом у співвідношенні 1:1 вживати на ніч (столову ложку суміші запити кип'яченою водою).



Шніцелі... без м'яса



Коли хтось вимовляє слово «шніцель», уява відразу малює тонкий пласт телятини або свинини овальної форми, відбитий, змочений в яйці, посипаний панірувальними сухарями, а Потім — обсмажений на олії.

• У записник

сти на суцвіття. Відваріть у підсоленій воді протягом 5 хвилин. Відставте остигати. Наріжте варену капусту невеликими шматочками. У глибокій посудині змішайте капусту з 2 збитим яйцями, 2 ст. ложками пшеничного борошна, а також сушеними травами за смаком, перцем і сіллю.

Зліпіть з маси невеликі палянички. Обкачайте кожен у сухарях. Відставте на 10 хвилин. Потім обсмажте на олії.

ІЗ СИРОМ

Відваріть листки капусти (10 шт.) у підсоленому ок-



• **Скуштуйте!**

Капустяні котлети дуже популярні у вегетаріанців. Однак, вони можуть служити чудовим гарніром до м'ясних страв. Ця страва допоможе урізноманітнити будь-яке меню, особливо дитяче. Не секрет, що діти часто не люблять капусту і страви з неї, однак, побачивши апетитну хрустку скоринку цих котлеток, їдять їх з величезним задоволенням.

700 г білоголової капусти, 2 свіжі курячі яйця, 2 великі цибулини, 4–5 столових ложок манної крупи, 1 чайна ложка солі, сушена або свіжа зелень, приправи — за смаком, 30 г вершкового масла, рафінована



ропі протягом 10 хвилин. Відставте остигати. Наріжте 150 г сиру скибочками. Загорніть кожен шматок у листок капусти.

В окремій посудині змішайте 50 г борошна, по дрібці чорного меленого перцю і орегано. Обкачайте конвертики в борошні, а потім умочіть у збите яйце і сухарі. Смажте до хрусткої скоринки на олії.

Сирна начинка подобається багатьом. Можна купити не звичайний дешевий твердий сир, а варіант дорожчий, смачніший, пікантніший. Фантазії і можливостям немає меж — було б бажання.

З ГРИБНИМ СОУСОМ

Розріжте головку капусти на 8 частин. Закип'ятіть воду, посоліть її. Відваріть шматочки капусти протягом 10 хвилин. Відставте остигати. Обкачайте шматочки в борошні.

Збийте одне яйце. Вмочіть кожен шматочок в яєчну масу, а після ще раз обкачайте вже в сухарях.

Смажте на сковороді. Поки шніцелі готуються, окремо обсмажте 300 г подрібнених шампінйонів з

половиною дрібно нарізаної цибулини. Коли цибуля стане прозорою, додайте 2 ч. ложки борошна і дрібку солі. Змішайте.

Влийте 150 мл вершків. Протушуйте 5 хвилин. Приправте подрібненою зеленню. Поливши шніцель соусом, подавайте на стіл.

Соус з упаковки або банки — вчорашній день. Кажуть, що саме смачний соус може врятувати найзвичайнісіньку страву, а приготувати його може далеко не кожен. Що ж, ми раді, що тепер ви в числі кращих.

З ГРІЧЦЕЮ

Невелику головку капусти (300 г) розріжте на часточки. Обов'язково відваріть їх у підсоленій воді, а потім вистудіть.

Збийте 2 яйця, 2 ст. ложки майонезу, 1 ч. ложку гірчиці. Додайте 1 ч. ложку сушених трав і дрібку солі. Всыпте в масу 3 ст. ложки борошна.

Обкачайте кожен шматочок капусти в борошні, а потім умочіть у кляр з гірчицею. Обсмажуйте з усіх боків. Візьміть улюблену гірчицю. Додайте її в кляр — і перетворить звичайну капусту на приголомшливе частування.

З ПЕКІНСЬКОЇ КАПУСТИ

Візьміть 4 листки пекінської капусти. Відріжте тверду частину. Листки стануть м'якшими, якщо їх розкачати звичайної качалкою.

Візьміть два листки. Загорніть м'які краї і просто складіть 2 листочки один на другий — вийде чотири шари. Посоліть кожен з них. Обкачайте в борошні, а потім — у збитому яйці. Посипте сухарями і обсмажте до золотистого кольору.

У ДУХОВЦІ

У підсоленому окропі відваріть 10 листків капусти. Згорніть кожен конвертиком. Обкачайте конвертики в борошні, потім — у яйці, а далі — у панірувальних сухарях. Обсмажте конвертики в соняшниковій олії. Перекладіть у форму.



Змішайте 4 ст. ложки сметани і 150 г тертого сиру. Залейте масою конвертики у формі. Випікайте до скоринки при 190°C.

Ідея з обсмажуванням і запіканням не нова. Але її застосовують навіть у процесі приготування шніцелів. Тому що це смачно і ситно. Спробуйте, вам теж сподобається.

І хай конвертики в паніруванні нагадують оригінальну м'ясну страву лише віддалено. Хіба це зупиняє нас від експериментів?

І котлети без грама м'яса

Капустяні котлети — смачна, корисна і доступна страва. Їх можна використовувати як оригінальний гарнір або самостійну страву. При подачі котлет з капусти часто використовують гірчицю, сметану, томатний або грибний соус.

соняшникова олія — для смаження.

Відразу, перед початком готування, наливаємо в каструлю воду, ставимо на вогонь і доводимо до кипіння. Капусту шаткуємо якомога тонше, вкидаємо в киплячу воду. Варимо 7–10 хвилин до напівготовності. Якщо капуста стара, варити її потрібно довше.

Цибулю очищаємо і

ріжемо на маленькі кубики. У розігріту сковорідку кладемо шматочок вершкового масла і викладаємо всю нарізану цибулю. Обсмажуємо на середньому вогні до золотистого кольору, періодично помішуємо.

Перекладаємо його на тарілку і даємо охолонути. Зварену до напівготовності капусту відкидаємо на друшляк, даємо стекти зайвій рідині. Даємо капусті повністю охолонути, залишки вологі відтискаємо руками.

Перекладаємо капусту в глибоку миску, додаємо обсмажену цибулю, 2 свіжі курячі яйця, сіль, манну кру-

пу, зелень і приправи. Все добре перемішуємо і даємо фаршу постояти 10 хвилин: щоб манка набухла. Якщо фарш вийде рідкуватим, додайте ще трохи манки.

Формуємо котлети, перекладаючи фарш кілька разів з однієї руки в другу і трохи притискаючи його.

У сковорідку з достатньою кількістю розігрітої олії викладаємо капустяні котлети, обсмажуємо з одного боку до золотистого кольору. Потім перевертаємо і другий бік обсмажуємо вже під кришкою.

Смажаться такі котлети дуже швидко. Із зазначеної кількості інгредієнтів виходить 10–12 котлет.

Подаємо капустяні котлети на стіл теплими або холодними, зі сметаною або іншими соусами.

• На замітку СЕКРЕТИ ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА

Кожній господині хочеться, щоб її вареники, пироги й торти були найсмачнішими. Для цього слід знати кілька секретів приготування тіста.

Замішуючи тісто для пирогів, булочок, рулетів, борошно сипте в рідину, а для млинців, оладок, бісквіта рідину вливають в борошно.

Прісне тісто замішують густіше, ніж дріжджове. Покладіть у нього побільше яєць, а рідини додайте менше, і вареники чи пельмені не розварюватимуться. Чим тонше розкатане прісне тісто, тим вдаліші вироби з нього.

Пісочне тісто не містить довго — стане щільним, твердим. Ліпше замішувати його вручну. Перед випіканням доцільно з півгодини витримати в холодильнику.



Листкове після замішування обов'язково потримайте в холоді не менш як годину, а перед випіканням не змащуйте краї виробів яйцем — вони злипнуться, і тісто не підійде.

Готуючи здобне тісто, не замінійте молоко водою — воно при випіканні потемніє, пироги або рулети вийдуть несмачними.

Бісквітне замішуйте швидко і випікайте відразу, інакше вироби втраять ніжність і смак.



Тонко розкатане тісто важко перекласти на деко. Посипте його борошном, накрутіть на качалку й розгорніть над деком — тісто не розірветься.

Вологе липке тісто накрийте пергаментом й розкатайте кризь нього. Або скористайтеся пляшкою, наповненою холодною водою.

У недосолене тісто влийте сіль, розчинену у невеликій кількості води чи молока, і добре перемішайте.

Невже час сіяти?

● Не проблема
ПРОФІЛАКТИЧНІ
РОБОТИ В САДУ

Якщо торік у вашому садку на плодкових гнили груші чи яблука або дошкуляла парша, то з ранньої весни без профілактичних обробок не обійтись.

Уперше їх обприскують у фазі зеленого конусу сумішшю з рівних частин розчинів фунгіцидів Хорус і Топаз та інсектициду Актара (або Енжіо), приготованих у рекомендованих пропорціях. Вдруге у фазі рожевого бутону — розчином без Актари (препарат токсичний для бджіл), ліпше застосувати Каліпсо або Кораген. Утретє — після цвітіння сумішшю фунгіцидів Скор і Топаз (або Топсін-М) і одного з інсектицидів: Матч, Люфокс, Актара.

При цьому слід знати, що Хорус (ефективний проти парші, борошнистої роси, моніліозу та клястероспоріозу) не рекомендується застосовувати при температурі вище плюс 25°C, він ефективний за низьких температур — від плюс 5°C до плюс 10°C.

Варто також зауважити, що позбутися парші досить важко. Тому профілактичні обробки слід проводити упродовж кількох років поспіль. До речі, можна скористатися «народним» рецептом — одна пачка харчової йодованої солі на 10 л води. Обробити уражені яблука та груші слід до розпускання бруньок.



За народними віруваннями, турбувати землю до Благовіщення — гріх. Проте багаторічний досвід городників і агрономія стверджують дещо інше.

● Дбай про врожай

дуже рано сіють і моркву, а на зимове зберігання потрібно сіяти пізніше — наприкінці квітня — на початку травня. Глибина загортання зазвичай 1,5–3 см, а оптимальна густина — 100 рослин на квадратний метр. Розміщують рослини стрічками за схемою 32x32x60 см з відстанню в рядках 5–8 см, на присадібних ділянках доцільніша схема 20–30 x 3–5 см.

Для моркви найбільш підходящі легкосуглинкові ґрунти. Грядку заздалегідь слід глибоко перекопати. Для отримання дружних сходів насіння зазвичай замочують та пророщують.

Догляд полягає в регулярному розпушуванні, ви-

даленні бур'янів, а за необхідності — проведенні поливів.

Насіння моркви починає проростати за плюс 2–3°C, при температурі плюс 10–15°C сходи з'являються значно швидше (через 9–15 днів), при 20–25°C — за 5–7 днів. Сходи витримують приморозки до мінус 6°C, а дорослі рослини — до мінус 8°C. Оптимальна температура для розвитку рослин — в межах 20–22°C.

У період формування листової маси морква вимагає до вологи. Інтенсивне освітлення в період активного формування коренеплодів сприятливо позначається на врожаї.

Для одержання повноцін-

ного врожаю моркви важливе фосфорно-калійне підживлення в період формування коренеплодів.

Рано навесні сіють також цибулю-чорнушку. Для її проростання потрібно чимало вологи. Якщо запізнитися з висіванням цибулі, сходи будуть зрідженими і різко знижується врожайність. Сіяти слід у добре розпушений ґрунт рядками з міжряддями 20–25 сантиметрів, норма на 10 м — 10–12 г насіння.

Як маякову культуру часто використовують редиску, яка сходить значно раніше і позначає рядки. А це дасть змогу раніше просапати міжряддя і позбутися бур'янів.

● Прикмети березня

✓ Довгі бурульки — весна буде затьжною; якщо багато довгих і товстих бурульок — на врожай ярини.

✓ Якщо в березні лежить сніжок за видолінками — врожай на городину і ярину.

✓ Осика в пухнастих сережках — цього року вродить овес.

✓ Погляньте на останні снігові кучугури, якщо поверхня їх шерехата — на врожай, якщо гладка — хліб не вродить.

● Варто знати

Які дерева «не терплять» одне одного

Чи відомо вам, які з якими люблять сусідство плодіві дерева? А які культури «не терплять» одне одного? Посадивши поруч «ворогів», можна роками чекати врожаю й так і не дочекались.

Причин цього явища кілька: в антагоністів коріння може розташовуватися на одній глибині й заважати одне другому; деякі рослини виділяють у ґрунт шкідливі для інших речовини.

Яблуна — найулюбленіша культура у наших садках. Вона дуже «доброзичлива» й уживається з вишнею, сливою. Однак у її пристовбуровому крузі не варто садити ягідні чагарники або овочеві культури, тоді як квіти — цілком.

Ще цікавий факт: де хвойні неподалік яблуні, то вона рясніше плодоносить. Але серед них не повинно бути ялівцю козацького, оскільки він є носієм іржі, а це захворювання небезпечно й для яблуні. А ось чого ця культура не зносить, так це горобини. ВВинна горобина міль, гусениці якої пошкоджують яблука.

Груша не така прихильна до своїх сусідів. Погано з нею уживаються сливи та інші плодіві дерева й чагарники.

Поруч смородини доцільно вирощувати цибулю, яка захистить кущі від брунькового кліща. Але «працюють» тільки підзимні посадки цибулі. Хороша сусідка для смородини — жимолость, а для порічок чудовий компаньйон — агрус. А ось на смородині, посаджений поблизу черешні, взагалі не буде ягід.

Попри те, що смородина і порічки — родичі, уживаються вони погано. І сусідство з малиною їм теж не підходить. І вже коли згадали про малину, то ця «свавільна і волелюбна» культура взагалі не терпить будь-якого сусідства. Точніше, її не зносять інші культури: потужні батоги і коріння пригнічують інші рослини, заважаючи їм нормально розвиватися.

І ще: не варто садити в саду черемху, оскільки на неї з усієї округи злетяться склівки, які із задоволенням переберуться й на інші, цінніші, культури. Підступний глід теж заманює на ділянку шкідників яблуні.

Якщо на вашому об'єкті росте береза, то всі плодіві посадки краще планувати якнайдалі, позаяк потужна коренева система рослини відбиратиме в них воду і живлення, відтак доброго врожаю годі чекати.

Персик — рослина-одинак, садить його окремо. А вишня і черешня йому настільки «не до душі», що дерево починає хилитися в протилежний бік.

У найранніші терміни сіють горох. Висівають його при настанні фізичної сплоскості ґрунту: наприкінці березня — на початку квітня. Сходи гороху добре переносять весняні приморозки до мінус 5–7°C. Чим раніше посіяти, тим більший урожай можна одержати.

При ранніх строках сівби підвищена вологість землі забезпечує добре набубнявіння і проростання насіння, створюються оптимальні умови для появи дружних сходів, краще розвивається коренева система, яка потім навіть за недостатньої вологості у верхніх шарах ґрунту інтенсивно освоює запаси води з нижніх.

Рослини раннього строку сівби повніше використовують поживні речовини і менше пошкоджуються шкідниками та хворобами.

Як тільки можна вийти на грядку, сіють петрушку. Ця тугосхожа культура потребує багато вологи, тому слід використати запаси після танення снігу. Насіння замочують на дві-три доби у сніговій воді, щодня міняючи її. Набубнявіле насіння змішують із сухим піском у пропорції 1:4. Це суттєво спрощує процес висівання у рівці. Загортають петрушку на глибину 1,5–2 сантиметри. Посіви мульчують перегноєм.

Для літнього споживання

● Ви запитували

Чи обрізати колоноподібні яблуні?

Таке запитання виникає у багатьох садівників-аматорів. Насамперед наголосимо: верхівку в колоноподібних форм видаляти не можна в жодному разі. Всі маніпуляції проводять тільки з бічними гілочками. Але передусім змалюємо «портрет» карликового деревця для початківців.

Висота колонних яблунь зазвичай не перевищує 2,5 м. При цьому їх «ширина» становить усього близько 0,5 м. Навколо центрального провідника немає довгих бічних пагонів. Ці дерева вирізняються своєю скороплідністю. Дають хороший урожай, тільки коли їм забезпечені ідеальні умови розвитку.

Для посадки найбільше підходять однорічні рослини. Купувати саджанці слід тільки у спеціалізованих розсадниках із хорошою репутацією (інакше під виглядом колони вам можуть продати звичайну яблуню). При виборі садивного матеріалу враховують не тільки сорт дерева, а і його стан. Так, саджанець не повинен бути сухим, мати ознаки механічних пошкоджень і хвороб. На ньому не має бути листя і шкідників.

На відміну від більшості садових рослин колоноподібні яблуні практично не потребують обрізки. Як правило, за наявності здорової верхівкової бруньки розвивається тільки основний провідник. Але...

При пошкодженні верхівкової бруньки шкідниками або морозом на стовбурі з'являються два-три конкуруючі між собою пагони подовження. В цьому разі вибирають найсильніший із них, а інші вирізують, коли вони сягнуть довжини 15–20 см.

Колоноподібні яблуні, обрізка яким потрібна тільки в рідкісних випадках, іноді можуть утворювати довгі бічні пагони. Їх видаляють, поки вони ще м'які та зелені. При цьому дерево практично не травмується і менше хворіє. Зрізи обробляють оліфою або садовим варом. Здебільшого при догляді таких дерев буде достатньо прищипування бічних пагонів.

Щоб стовбур колоноподібної яблуні не гнувся під вагою врожаю, його краще прив'язати до міцного кілка.

У колоноподібних яблунь-суперкарликів рани гояться дуже довго. Навіть випадково пошкоджена кора може призвести до різкої втрати врожаю.

Такі яблуні дуже чутливі до зимових холодів. Восени верхівку деревця слід обмотати мішковиною або кількома шарами щільного паперу. Це дозволить захистити верхню бруньку від впливу низьких температур. Для того, щоб стовбур не зламався від поривів вітру, його необхідно прив'язати до опори.

У регіонах, де зими супроводжуються сильними снігопадами, колоноподібні яблуні можна захистити від морозу з допомогою снігу. Його потрібно нагрібати до стовбура, забезпечуючи рослині природний захист.

● На замітку

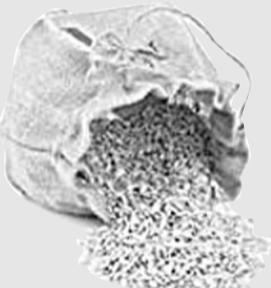
АБИ НАСІННЯ НЕ ЗІПСУВАЛОСЯ

Найсприятливіша температура для зберігання насіння — приблизно 14 градусів, без перепадів, з вологістю повітря не більш як 50%.

У приміщенні, яке не опалюється, при тривалому зберіганні у вогкості й холоді насіння при мінусових температурах просто загине.

Не слід тримати його і на кухні, оскільки тут сильні перепади вологості. На дверцятах холодильника посівному матеріалу теж не місце — при відкриванні надходить тепле повітря, і на ньому буде конденсуватися волога.

Найкраще для зберігання насіння підходять житлові кімнати. Головне — не допускати зниження вологості, інакше насіння швидко постаріє і втратить схожість. Поліетиленовий пакет у жодному разі не може бути упаковкою, тільки матерчаті мішечки або цупкий папір.



Термін, протягом якого зберігається схожість, для різних культур різний:

✓ огірки, кабачки, патисони, кавуни — 6–8 років;

✓ томати, гарбуз, капуста (різні види), базилік — 4–5 років;

✓ квасоля, горох, боби, редис, бруква, турнепс — 3–5 років;

✓ морква, буряк, мангольд, перець, ріпа, баклажани, фізаліс, салат, шпинат, любисток, ісоп, вівсяний корінь — 3–4 роки;

✓ цибуля ріпчаста (чорнушка), цибуля-порей, цибуля-батун, шніт-цибуля, петрушка, кріп, шавель, аніс, кмін, фенхель, материнка, крес-салат, естрагон, спаржа, чабер, меліса, м'ята, шавлія, майоран — 2–3 роки;

✓ селера (коренева, листовая, черешкова), пастернак, цибуля-слизун — 1–2 роки.

При правильному зберіганні схожість насіння томатів зберігається 6–8 років.

Однорічне насіння огірків дає багато чоловічого цвіту (пустоцвітів), тому сіяти ліпше 2–3-річним або ж перед посівом прогріти його впродовж місяця біля батареї опалення.

Пастернак краще сіяти однорічним насінням.

ПОНЕДІЛОК, 26.03.2018

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 15.35 М/с «Чорний Джек»
06.30, 07.00, 08.00, 09.00, 09.25, 13.00, 15.00, 21.00 Новини
06.35, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно!
09.30, 10.50, 11.50, 14.20, 15.15 Погода
09.40 Д/с «Пригоди Остіна Стівенса»
10.35, 13.35, 16.25 Телепродаж
11.00 Д/с «Спільноти тварин»
12.00 Смачні історії
13.10 Радіодень
13.55 Перша шпальта
14.30 Радіо День
15.20 М/с «Гон»
16.45 Розсекречена історія
17.50, 00.00 Інформаційна година
19.00 Розважальна програма з Майклом Шуром
19.40 До справи
20.15 Війна і мир
21.30 Тема дня
21.45 Новини. Спорт
22.05 Д/с «Найбільш завантажений у світі»
22.55 Д/с «Таємниці акул»
1+1
06.30, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
09.30 «Чотири весілля»
10.40, 12.20 «Одруження наосліп»
12.45, 14.00, 15.30 «Міняю жінку»
17.10 Т/с «Мама»
20.30 «Секретні матеріали»
21.00 Т/с «Сувенір з Одеси»
22.00 «Гроші 2018»
23.15, 00.25 «Голос країни 8»
2+2
06.00 Мультфільми
08.00 «Нове шалене відео по-українськи»
11.05 Х/ф «Універсальний агент»
12.50 Т/с «Команда»
16.25 Х/ф «Бой в бронжилетах»
18.15 «Спецкор»
18.50 «ДжеДА!»
19.25, 20.20 Т/с «Опер за викликом»
21.20, 22.55 Т/с «Кістки-9»
00.40 Т/с «Вуличне правосуддя-2»
TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Справа Дойлів»
06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
07.00, 16.00, 19.00, 22.00, 00.30, 03.30 Провінційні вісті

07.45, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30, 00.55 Оголошення. Бюро знахідок
07.50, 18.45 Миська рада інформує
08.00 Вікно в Америку
08.30, 20.00 Єдина країна
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30 Справжня ціна
09.45 Твій дім
09.55, 22.35 Добрі традиції
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 Межа правди
13.10, 02.30 Хіт-парад
14.00, 01.00 Х/ф «Звичайний чоловік»
17.00 Неповторна природа
17.30 Про нас
19.30, 21.00 Наші вітання
20.30 ТНЕУ — калейдоскоп подій
20.40 Дім книги
21.30 Сільський календар
22.40, 04.00 Х/ф «Міранда з кригою»

ICTV

05.45, 19.20 Надзвичайні новини
06.35 Факти тижня. 100 хвилин
08.45 Факти. Ранок
09.15 Спорт
09.20 Надзвичайні новини. Підсумки
10.15 Антисомбі
11.05, 13.20 Секретний фронт. Дайджест
12.45, 15.45 Факти. День
14.00 Х/ф «Я, Франкенштейн»
15.25, 16.20 Х/ф «Піднесення Юпітер»
18.45, 21.10 Факти. Вечір
20.20 Більше ніж правда
21.30 Т/с «Менталіст»
22.30 Свобода слова
00.50 Х/ф «Здоровань»

СТБ

06.45, 15.30 «Все буде добре!»
08.35 Х/ф «Дівчата»
10.25 Х/ф «Мама мимоволі»
13.05 «Битва екстрасенсів-18»
17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
18.00 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»
20.00, 22.40 «Слідство ведуть екстрасенси»
23.35 «Один за всіх»

НОВИЙ КАНАЛ

06.35 М/с «Луні Тюнз шоу»
08.50 Х/ф «Помста пухнастик»
10.40 Х/ф «Амулет Земномор'я»
14.00 Х/ф «Час відьом»
16.00 Х/ф «Гаррі Поттер і кубок

вогню»
19.00 Ревізор. Крамниці
21.00 Таємний агент
22.15 Таємний агент. Пост-шоу
00.10 Х/ф «Не стукай двічі»

«УКРАЇНА»

06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні
09.30 Зірковий шлях
11.30, 03.20 Реальна містика
13.30, 15.30 Т/с «Соломонове рішення»
18.00 Т/с «Каблучка з рубіном»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Добрі наміри»
23.30 Х/ф «Морський бій»

ТТБ

07.00 «Файний ранок»
09.00 «У країні Мультяндії»
09.45 «Як це?»
13.30, 17.00, 19.00, 20.30 «Вісті ТТБ»
13.40 «Попа рамки»
14.10 «Фольк-music»
15.10 «Надвечір'я. Долі»
16.00 Радіодень «Життя+»
16.20 «Суспільний університет»
16.50, 19.15 Анонси
16.55, 19.10, 20.25 Реклама
17.10 Док. фільм
17.40 «Хто в домі хазяїн?»
18.00 «Відверті діалоги»
18.30 «В об'єктиві ТТБ»
18.45 «Мамина школа»
19.20 «Тема дня»
19.50 «Армія нескорених»
20.05 «Загублені в часі»
20.20 «Словами малечі про цікаві речі»
20.50 «Вечірня казка»

ІНТЕР

06.05 Мультфільм
06.15, 22.35 «Слідство вели... з Л. Каневським»
07.00, 08.00, 09.00, 17.40 Новини
07.10, 08.10, 09.20 «Ранок з Інтером»
10.00 Х/ф «За двома зайцями»
11.40, 12.25 Т/с «Що робить твоя дружина?»
12.00 «Новини»
16.10 «Чекай мене»
18.00, 19.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00, 05.30 «Подорожчів»
20.40 Т/с «Запитайте в осені»
00.20 Х/ф «Хроніки зради»

СЕРЕДА, 28.03.2018

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 16.00 М/с «Чорний Джек»
06.30, 07.00, 08.00, 09.00, 09.25, 13.00, 15.00, 21.00 Новини
06.35, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно!
09.30, 10.50, 11.50, 14.20, 15.15 Погода
09.40, 19.25 Д/с «Пригоди Остіна Стівенса»
10.35, 13.35, 16.25 Телепродаж
11.00 Д/с «Спільноти тварин»
11.25 Д/с «Незвичайні культури»
12.00 Смачні історії
13.10 Радіодень
13.55 Наші гроші
14.30 52 вікенди
15.20 М/с «Гон»
16.50 Війна і мир
17.30 ТАКАШОТАМ
17.50, 00.00 Інформаційна година
19.00 «Пліч-о-пліч»
20.25 Складна розмова
21.30 Тема дня
21.45 Новини. Спорт
22.05 Д/с «Найбільш завантажений у світі»
22.55 Д/с «Таємниці акул»
1+1
06.30, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
09.30 «Чотири весілля»
10.40, 12.20 «Одруження наосліп»
12.45, 14.00, 15.30 «Міняю жінку»
17.10 Т/с «Мама»
20.30 «Секретні матеріали»
21.00 Т/с «Сувенір з Одеси»
22.00 «Одруження наосліп-4»
23.35, 00.25 Х/ф «Робіть ваші ставки!»
2+2
06.00 Мультфільми
08.00 Т/с «Атлантида-2»
08.55, 12.55 «Нове шалене відео по-українськи»
09.35, 18.15 «Спецкор»
10.15, 18.50 «ДжеДА!»
10.55, 17.15 «Загублений світ»
15.30 Х/ф «Ікар»
19.25, 20.20 Т/с «Опер за викликом»
21.20, 22.55 Т/с «Кістки-9»
00.40 Т/с «Вуличне правосуддя-2»
TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Справа Дойлів»

06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
07.00, 16.00, 19.00, 22.00, 00.30, 03.30 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.35, 00.55 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 Полілог
08.30 Екологічно чисте життя
08.55, 17.55 Добрі традиції
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 Неповторна природа
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 «Гал-кліп»
12.40 Твій дім
13.00, 02.30 Пам'яті Квітки Цісик
14.00, 01.00 Х/ф «Катастрофа»
16.40 «Чарівний ключик»
17.30 Українські традиції
18.45, 22.30 Миська рада інформує
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 Формула здоров'я
21.30 Смачна мандрівка
22.40, 04.00 Х/ф «Спокута»

ICTV

05.35, 10.10 Громадянська обора
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.20, 19.20 Надзвичайні новини
11.15, 17.40, 21.30 Т/с «Менталіст»
12.15, 13.20 Х/ф «Колонія»
12.45, 15.45 Факти. День
14.35, 22.35 Скетч-шоу «На трьох»
15.05, 16.20 Т/с «Ніконов і Ко»
18.45, 21.10 Факти. Вечір
20.20 Секретний фронт
23.45 Х/ф «Кривавий спорт»

СТБ

06.20, 15.30 «Все буде добре!»
08.10 «Все буде смачно!»
09.05 «МастерШеф-7»
13.00 «Хата на тата»
17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
18.00 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»
20.00, 22.40 «МастерШеф. Кулінарний випускний»
23.45 «Один за всіх»
НОВИЙ КАНАЛ
05.55 М/с «Луні Тюнз шоу»
07.50 Т/с «Мерлін»
11.30 Т/с «Друзі»
12.30 Т/с «Статус стосунків — все складно»

17.00, 19.00 Від пацанки до пацанки
21.00 Аферисти в мережах
22.10 Суперінтуїція
«УКРАЇНА»
06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні
09.30 Зірковий шлях
10.30 Свекруха або невістка
11.20, 03.10 Реальна містика
13.30, 15.30, 04.45 Агенти справедливості-5
16.00 Історія одного злочину
18.00 Т/с «Каблучка з рубіном»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Добрі наміри»
23.30 Т/с «CSI. Місце злочину»

ТТБ

07.00 «Файний ранок»
09.00 «У країні Мультяндії»
09.45 «Як це?»
13.30, 17.00, 19.00, 20.30 «Вісті ТТБ»
13.40, 19.20 «Тема дня»
14.10 «Фольк-music»
15.10 «Надвечір'я. Долі»
16.00 Радіодень «Життя+»
16.20 «Суспільний університет»
16.50, 19.15 Анонси
16.55, 17.40, 19.10, 20.25 Реклама
17.10 «Наші гроші»
17.45 Док. фільм
18.40 «Візитівка Полтавщини»
18.45 «Думки вголос»
19.50 «Надія є»
20.05 «Всяка всячина: інструкція з використання»
20.50 «Вечірня казка»

ІНТЕР

06.00 Мультфільм
06.15, 22.35 «Слідство вели... з Л. Каневським»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини
07.10, 08.10, 09.20 «Ранок з Інтером»
10.20, 12.25, 20.40 Т/с «Запитайте в осені»
12.50 Т/с «Що робить твоя дружина?»
14.50, 15.50, 16.45 «Речдок»
18.00, 19.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00, 05.25 «Подорожчів»
00.20 Х/ф «Кохання за розкладом»

ВІТРОК, 27.03.2018

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 15.35 М/с «Чорний Джек»
06.30, 07.00, 08.00, 09.00, 09.25, 13.00, 15.00, 21.00 Новини
06.35, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно!
09.30, 10.50, 11.50, 14.20, 15.15 Погода
09.40 Д/с «Пригоди Остіна Стівенса»
10.35, 13.35, 16.25 Телепродаж
11.00 Д/с «Спільноти тварин»
12.00 Смачні історії
13.10 Радіодень
13.55 Складна розмова
14.30 Радіодень
15.20 М/с «Гон»
16.45 Світло
17.50, 00.00 Інформаційна година
19.00 Перший на селі
19.25 Посттравматичний синдром
20.25 Наші гроші
21.30 Тема дня
21.45 Новини. Спорт
22.05 Д/с «Найбільш завантажений у світі»
22.55 Д/с «Таємниці акул»
1+1
06.30, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
09.30 «Чотири весілля»
10.40, 12.20 «Одруження наосліп»
12.40, 14.00, 15.30 «Міняю жінку»
17.10 Т/с «Мама»
20.30 «Секретні матеріали»
21.00 Т/с «Сувенір з Одеси»
22.00 «Поверніть мені красу-3»
23.25, 00.25 Х/ф «Нащадки»
2+2
06.00 Мультфільми
08.00 Т/с «Атлантида-2»
08.55 «Облом. UA»
09.35, 18.15 «Спецкор»
10.15, 18.50 «ДжеДА!»
10.55, 17.15 «Загублений світ»
12.55 «Поверніть мені красу-3»
15.25 Х/ф «Подвійний дракон»
19.25, 20.20 Т/с «Опер за викликом»
21.20, 22.55 Т/с «Кістки-9»
00.40 Т/с «Вуличне правосуддя-2»
TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Справа Дойлів»

06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
07.00, 16.00, 19.00, 22.00, 00.30, 03.30 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30, 00.55 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 Сільський календар
08.05 Українські традиції
08.20 ТНЕУ — калейдоскоп подій
08.30 Єдина країна
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 Неповторна природа
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, 02.30 Пам'яті Квітки Цісик
14.00, 01.00 Х/ф «Комісар»
17.30 Смачна мандрівка
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 Полілог
21.30 «Гал-кліп»
22.35, 04.00 Х/ф «Прокляття самогубця»

ICTV

05.35, 20.20 Громадянська обора
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.20, 19.20 Надзвичайні новини
10.10 Більше ніж правда
11.15, 17.35, 21.30 Т/с «Менталіст»
12.15, 13.20 Х/ф «Гарлі Девідсон і ковбой Мальборо»
12.45, 15.45 Факти. День
14.40, 22.30 Скетч-шоу «На трьох»
15.00, 16.20 Т/с «Ніконов і Ко»
18.45, 21.10 Факти. Вечір
23.45 Х/ф «Колонія»

СТБ

06.45, 15.30 «Все буде добре!»
08.35 «Все буде смачно!»
09.30 «МастерШеф-7»
13.25 «Хата на тата»
17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
18.00 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»
20.00 «Наречена для тата»
22.45 «Давай поговоримо про секс»
00.40 «Один за всіх»

НОВИЙ КАНАЛ

06.25 М/с «Луні Тюнз шоу»
07.45 Т/с «Мерлін»
11.25 Т/с «Друзі»
12.20 Т/с «Статус стосунків — все

складно»
17.00, 19.00 Дешево і сердито
20.45 Аферисти в мережах
21.45 Від пацанки до панянки
«УКРАЇНА»
06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні
09.30 Зірковий шлях
11.00, 03.10 Реальна містика
13.00, 04.45 Агенти справедливості-5
15.20 Футбол. Товариський матч. Японія — Україна
17.10 Історія одного злочину
18.00 Т/с «Каблучка з рубіном»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Добрі наміри»
23.30 Т/с «CSI. Місце злочину»

ТТБ

07.00 «Файний ранок»
09.00 «У країні Мультяндії»
09.45 «Хочу бути...»
13.30, 17.00, 19.00, 20.30 «Вісті ТТБ»
13.40, 19.20 «Тема дня»
14.10 «Фольк-music»
15.10 «Надвечір'я. Долі»
16.00 Радіодень «Життя+»
16.20 «Суспільний університет»
16.50, 19.15 Анонси
16.55, 17.40, 19.10, 20.25 Реклама
17.10 «До справи»
17.45 «Армія нескорених»
18.00 «Подорожні замальовки»
18.30 «В об'єктиві ТТБ»
18.45 «У світі захоплень»
19.50 «Думки вголос»
20.05 «Хто в домі хазяїн?»
20.50 «Вечірня казка»

ІНТЕР

06.10 Мультфільм
06.20, 22.30 «Слідство вели... з Л. Каневським»
07.00, 08.00, 09.00, 17.40 Новини
07.10, 08.10, 09.20 «Ранок з Інтером»
10.20, 12.25, 20.40 Т/с «Запитайте в осені»
12.00 «Новини»
12.50 Т/с «Що робить твоя дружина?»
14.50, 15.50, 16.45 «Речдок»
18.00, 19.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00, 05.25 «Подорожчів»
00.15 Х/ф «Все можливо»

ЧЕТВЕР, 29.03.2018

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 15.35 М/с «Чорний Джек»
06.30, 07.00, 08.00, 09.00, 09.25, 13.00, 15.00, 21.00 Новини
06.35, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно!
09.30, 10.50, 11.50, 14.20, 15.15 Погода
09.40, 19.25 Д/с «Пригоди Остіна Стівенса»
10.35, 13.35, 16.25 Телепродаж
11.00 Д/с «Незвичайні культури»
12.00 Смаки культур
13.10 Радіодень
13.55 До справи
14.30 Радіодень
15.20 М/с «Гон»
16.50 Твій дім
17.20 ТАКАШОТАМ
17.50, 00.00 Інформаційна година
19.00 #УКРАЇНИ
20.25 «Схеми» з Наталією Седлецькою
21.30 Тема дня
21.45 Новини. Спорт
22.05 Д/с «Найбільш завантажений у світі»
22.55 Д/с «Таємниці акул»
1+1
06.30, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
09.30 «Чотири весілля»
10.40, 12.20 «Одруження наосліп»
12.45, 14.05, 15.30 «Міняю жінку»
17.10 Т/с «Мама»
20.30, 04.30 «Секретні матеріали»
21.00 Т/с «Сувенір з Одеси»
22.00 «Міняю жінку - 13»
23.00, 00.20 «Право на владу 2018»
2+2
06.00 Мультфільми
08.00 Т/с «Атлантида-2»
08.55, 12.55 «Облом. UA»
09.35, 18.15 «Спецкор»
10.15, 18.50 «ДжеДА!»
10.55, 17.15 «Загублений світ»
15.35 Х/ф «Перевізник-2»
19.25, 20.20 Т/с «Опер за викликом»
21.20, 22.55 Т/с «Кістки-9»
00.40 Т/с «Вуличне правосуддя-2»
TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Справа Дойлів»

06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
07.00, 16.00, 19.00, 22.00, 00.30, 03.30 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30, 00.55 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 Формула здоров'я
08.30 Смачна мандрівка
09.00, 01.00 Час-Тайм
09.30 Неповторна природа
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10, 21.30 Майстер-клас із Наталкою Фіцич
12.30 Екологічно чисте життя
13.00, 02.30 Пам'яті Квітки Цісик
14.00, 17.00, 22.35 Акценти
14.30, 01.15 Х/ф «Авторська теорія»
15.45, 19.55 Добрі традиції
17.30 «Гал-кліп»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 «ХТО, ЯК НЕ МИ»
23.05, 04.00 Х/ф «Дівчата знову зверну-2»

ICTV

05.35 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.10 Секретний фронт
11.15, 17.35, 21.30 Т/с «Менталіст»
12.15, 13.20 Х/ф «Кривавий спорт»
12.45, 15.45 Факти. День
14.30 Скетч-шоу «На трьох»
15.05, 16.20 Т/с «Ніконов і Ко»
18.45, 21.10 Факти. Вечір
20.20 Інсайдер
23.45 Х/ф «Бійцівський клуб»

СТБ

П'ЯТНИЦЯ, 30.03.2018

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 15.20 М/с «Чорний Джек»
06.30, 07.00, 08.00, 09.00, 09.25, 13.00, 15.00, 21.00 Новини
06.35, 07.05, 08.05, 09.05 Добро-го ранку, Країно!
09.30, 10.50, 11.50, 14.20, 15.15, 16.30 Погода
09.40 Д/с «Африка. Небезпечна реальність»
10.35, 13.35, 16.10 Телепродаж
11.00 Д/с «Незвичайні культури»
12.00 Смаки культури
13.10 РадіоДень
13.55 «Схеми» з Наталією Сед-лецькою
14.30 РадіоДень
16.40 Фольк-music
17.50, 00.00 Інформаційна годи-на
18.50 VoxCheck
19.00 Твій дім
19.25 Д/с «Пригоди Остіна Стівенса»
20.25 Перша шпальта
21.30 Тема дня
21.45 Новини. Спорт
22.15 ХРЕСНА ДОРОГА ЗА УЧА-СТЮ СВЯТИЙШОГО ОТЦЯ ФРАНЦИСКА В КОЛІЗЕІ

1+1

06.30, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
09.30 «Чотири весілля»
10.40, 12.20 «Одруження наосліп»
12.45, 14.00, 15.30 «Міняю жінку»
17.10 Т/с «Мама»
20.15 «Ліга сміху 2018»
22.20 «Ігри приколів 2018»
23.20, 00.15, 05.00 «Розсміши коміка»

2+2

06.00 Мультфільми
08.00, 12.55 «Відеоімба»
09.35, 18.15 «Спецкор»
10.15, 18.50 «ДжеДАІ»
10.55, 17.15 «Загублений світ»
15.30 Х/ф «Літак проти вулкана»
19.25 Х/ф «Морський піхотинець-2»
21.00 Х/ф «Морський піхотинець-2»
22.50 Прем'єра! «Змішані єдино-борства. UFC»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Справа Дойлів»
06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок

07.00, 16.00, 19.00, 22.00, 00.30, 03.30 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30, 00.55 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 «ХТО, ЯК НЕ МИ»
08.30 Екологічно чисте життя
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30 Акценти
11.00, 16.10 Дитяча година
11.50 «Чарівний ключик»
12.10 «Гал-кліп»
12.40 Українські традиції
13.00, 02.30 Хіт-парад
14.00, 01.00 Х/ф «Кевін з півночі»
17.00 Неповторна природа
17.30 Майстер-клас із Наталкою Фіщич
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 THEU — калейдоскоп подій
20.10 Сільський календар
20.40 Твій дім
21.30 Єдина країна
21.50 Добрі традиції
22.35, 04.00 Х/ф «Без тьми від ко-ханья»

ICTV

05.35 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.20, 19.20 Надзвичайні новини
09.55 Інсайдер
10.50, 16.35 Т/с «Менталіст»
11.50, 13.20 Х/ф «Бійцівський клуб»
12.45, 15.45 Факти. День
15.00, 16.20 Т/с «Ніконов і Ко»
18.45, 21.10 Факти. Вечір
20.20 Антизомбі
21.30, 22.50 Дизель-шоу
00.05 Х/ф «Гарлі Девідсон і ков-бой Мальборо»

СТБ

05.45 «Моя правда. Ектор Хіменес-Браво»
07.40 Х/ф «Вам і не снилося»
09.25 Х/ф «Пізнє каяття»
17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
18.00 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»
20.00, 23.05 «Холостяк-8»
22.40 «Небачене Євробачення-2018»
00.15 «Холостяк-8. Пост-шоу»

НОВИЙ КАНАЛ

05.40 М/с «Луні Тюнз шоу»
07.55 Т/с «Мерлін»
11.35 Т/с «Друзі»
12.30 Т/с «Статус стосунків - все складно»

17.00, 19.00 Суперінтуїція
21.00 Аферисти в мережах
22.00 Хто зверху
«УКРАЇНА»
06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Украї-ною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні
09.30, 05.30 Зірковий шлях
10.30 Свекруха або невістка
11.20, 03.50 Реальна містика
13.30, 15.30 Агенти справедливості-5
16.00 Історія одного злочину-2
18.00 Т/с «Каблучка з рубіном»
19.45 Ток-шоу «Говорить Украї-на»
21.00 Т/с «Добрі наміри»
23.20 Слідами
00.00 Т/с «CSI. Місце злочину»

ТТБ

07.00 «Файний ранок»
09.00 «У країні Мультляндії»
09.45 «Казки Лірника Сашка»
09.55 «Візитівка Карпат»
13.30, 17.00, 19.00, 20.30 «Вісті ТТБ»
13.40, 19.20 «Тема дня»
14.10 «Фольк-music»
15.10 «Надвечір'я. Доля»
16.00 Радіодень «Життя+»
16.20 «Суспільний університет»
16.50, 19.15 Анонси
16.55, 17.40, 19.10 Реклама
17.10 «Схеми»
17.45 «Назбирание»
18.00 «Звичайне диво»
18.15 «Хочу бути...»
18.30 «Мистецькі історії»
18.45 «Думки вголос»
19.50 «Хто в домі хазяїн?»
20.05 Док. фільм
20.50 «Вечірня казка»

ІНТЕР

06.00 Мультфільм
06.15, 22.00 «Слідство вели... з Л. Каневським»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Но-вини
07.10, 08.10, 09.20 «Ранок з Інтером»
10.20, 12.25 Х/ф «Казка про жінку та чоловіка»
12.40 Т/с «Що робить твоя дру-жина?»
14.50, 15.50, 16.45 «Речдок»
18.00 Ток-шоу «Стосується кож-ного»
20.00 «Подорожі тижня»
23.50 Х/ф «Лінкольні для адвоката»

НЕДІЛЯ, 1.04.2018

UA: ПЕРШИЙ

06.00 М/с «Чорний Джек»
06.30, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно!
07.00, 08.00, 09.00, 21.00 Новини
09.30 Х/ф «Святе сімейство»
11.00 ПАСХАЛЬНА СЛУЖБА БОЖА ТА АПОСТОЛЬСЬКЕ БЛАГОСЛО-ВЕННЯ ДЛЯ РИМУ Й ЦІЛОГО СВІТУ СВЯТИЙШОГО ОТЦЯ ФРАНЦИСКА З ПЛОЦІ СВ. ПЕТ-РА В РИМІ
13.35 Перший на селі
14.00, 16.00 Телепродаж
14.20 Фольк-music
15.30 Д/ф «Спадок на кінчиках пальців»
16.15, 23.30 Погода
16.30 Д/с «Найбільш завантажений у світі»
18.10 Т/с «Окуповані»
19.55 Д/с ВВС «Імперія»
21.35 Розважальна програма з Май-клом Шуром
22.15 Д/с «Весняний фестиваль»
23.10 Д/с «Жива природа»
23.40 «Гордість світу»

1+1

06.00 М/ф «Маша і ведмідь»
06.10 ТСН
07.05 «Українські сенсації»
08.00 «Сніданок. Вихідний»
09.00 «Лото-забава»
09.40 «Розсміши коміка. Діти 2018»
10.40, 11.55, 12.50 «Світ наворіт - 3: Танзанія, Ефіопія»
13.55 Т/с «Суверні з Одеси»
17.40 Х/ф «Джентльмени удачі»
19.30, 05.00 «ТСН-Тиждень»
21.00 «Голос країни 8»
00.10 «Ігри приколів 2018»

2+2

06.00 Мультфільми
08.00 Бушидо
09.00 «Помста природи»
10.15 «Загублений світ»
12.15 Т/с «Безсмертний»
13.55 Х/ф «Морський піхотинець»
15.30 Х/ф «Морський піхотинець-2»
17.15 Х/ф «Життя на межі»
19.20 25 тур ЧУ з футболу «Зоря»-«Шахтар»
21.25 «ПРОФУТБОЛ»
23.20 «Змішані єдиноборства. UFC»

TV-4

06.00 Х/ф «Те, що бачив місяць»
07.30 Українські традиції
07.45, 09.50 Бадьорий ранок
08.00, 21.30 Єдина країна
08.30, 12.00, 15.50, 19.55, 22.00, 00.55 Оголошення. Бюро знахідок

08.35, 15.55, 22.05 Тернопільська по-года
08.40 Час-Тайм
09.00 Повнота радості життя
09.30 Справжня ціна
10.15 Пряма трансляція святої літургії з архікатедрального собору УГКЦ м.Тернополя
11.40 Дім книги
12.05 Х/ф «Магія золотого ведмеда»
13.30 «Чарівний ключик»
14.00 Погляд з близька
14.30 Формула здоров'я
15.30 Майстер-клас із Наталкою Фіщич
16.00 Акценти
16.30 Твій дім
16.55, 22.10 Добрі традиції
17.00 Вікно в Америку
17.30, 20.30 Про нас
18.00 Наші вітання
19.00, 00.00, 03.30 Провінційні вісті. Тиж-день
19.45, 00.45 Миська рада інформус
20.00, 01.00 Огляд світових подій
21.00, 03.00 «Гал-кліп»
22.15, 04.15 Х/ф «Золотошукачі»
23.45 Час-Тайм

ICTV

05.15 Інсайдер
07.00 Т/с «Код Костянтина»
09.00 Т/с «Відділ 44»
11.50, 13.00 Х/ф «Пограбування по-італійськи»
12.45 Факти. День
14.10 Х/ф «Потрійний форсаж: Токійський дрейф»
16.05 Х/ф «Форсаж-6»
18.45 Факти тижня. 100 хвилин
20.35 Х/ф «Форсаж-5: Шалена п'ятірка»
23.10 Х/ф «Форсаж-4»

СТБ

05.10 «Хата на тата»
07.35 «Холостяк-8. Пост-шоу»
08.55 «Все буде смачно!»
09.55 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»
10.55 «Караоке на майдані»
11.55 «Вечір з Наталею Гаріповою. Олександр Педан»
13.00 «Наречена для тата»
15.05 Х/ф «Спортлото-82»
16.55, 23.35 «Я соромлюсь свого тіла-5»
19.00 «Битва екстрасенсів-18»
21.20 «Один за всіх»
22.35 «Слідство ведить екстрасенси»

НОВИЙ КАНАЛ

05.50 М/с «Луні Тюнз шоу»

СУБОТА, 31.03.2018

UA: ПЕРШИЙ

06.00 М/с «Чорний Джек»
06.30, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно!
07.00, 08.00, 09.00, 21.00 Новини
09.30, 13.45, 16.15 Погода
09.35 М/с «Гон»
10.05 Хто в домі хазяїн?
10.30 Лайфхак українською
10.45, 13.55, 15.55 Телепродаж
11.05 Д/с «Незвідані шляхи»
12.00 Х/ф «Святе сімейство»
14.15 Концертна програма Євгена Хмари «Колесо живого шоу»
15.30 Д/с «Спільноти тварин»
16.30 Д/с «Найбільш завантажений у світі»
18.10 Т/с «Окуповані»
20.00 Розсекречена історія
21.35 Як дивитися кіно
22.00 Х/ф «Служниця»

1+1

06.00, 19.30 ТСН
06.45 «Гроші 2018»
08.00 «Сніданок. Вихідний»
09.45, 11.20 «Життя без обману»
12.55, 23.15 «Світське життя 2018»
14.00 «Ліга сміху 2018»
16.25, 21.15 «Вечірній квартал»
18.30 «Розсміши коміка. Діти 2018»
20.15 «Українські сенсації»
00.15 «Голос країни 8»

2+2

06.00 Мультфільми
08.00 Бушидо
09.00 «Загублений світ»
12.00 Т/с «Безсмертний»
13.40 Т/с «Команда»
17.10 Х/ф «Перевізник-2»
18.50 Х/ф «Втікачі»
20.40 Х/ф «Морські котики проти зомбі»
22.15 Т/с «Зустрічна смуга»
00.10 «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 Провінційні вісті
07.30, 11.50, 14.20, 16.50, 20.00, 00.00 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 Х/ф «Те, що бачив місяць»
08.55, 19.55 Добрі традиції
09.00 Час-Тайм
09.30, 19.00 Єдина країна
10.00 Огляд світових подій

10.30 Зміни свій світ
11.30 Майстер-клас із Наталкою Фіщич
11.55, 14.25, 16.55, 20.05, 00.05 Тернопільська погода
12.00, 21.30 Євромакс
12.30, 00.30 Х/ф «Тільки після вас»
14.30 Мультфільм
14.50 Дитяче кіно «Магія золотого ведмеда»
16.30 Дім книги
17.00 «ХТО, ЯК НЕ МИ»
17.50 THEU — калейдоскоп подій
18.00 Наші вітання
19.30 Фокус Європа
20.10, 02.30 Лідія Футорська та симфонічний оркестр Тернопільської філармонії
22.00, 04.00 Х/ф «Дорога на Велвіл»
00.10 Час-Тайм

ICTV

05.15 Скарб нації
05.20 Еврика!
05.30 Факти
05.50 Більше ніж правда
07.30 Я зняв!
09.25 Дизель-шоу
10.45, 11.45 Особливості національної роботи
12.45 Факти. День
13.00 Скетч-шоу «На трьох»
16.40 Х/ф «Пограбування по-італійськи»
18.45 Факти. Вечір
19.20 Надзвичайні новини. Підсумки
20.05 Х/ф «Форсаж-6»
22.35 Х/ф «Потрійний форсаж: Токійський дрейф»
00.40 Т/с «Морська поліція. Лос-Анджелес»

СТБ

05.55 «Караоке на майдані»
06.55 «Хата на тата»
08.55 «Все буде смачно!»
10.00, 23.35 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»
11.00 «МастерШеф. Кулінарний випускний»
14.05 «Холостяк-8»
17.05 Х/ф «Спортлото-82»
19.00 «Світами за скарбами»
22.30 «Вечір з Наталею Гаріповою. Олександр Педан»
00.35 «Давай поговоримо про секс»

НОВИЙ КАНАЛ

05.10 М/с «Лунтик і його друзі»

07.00 М/с «Луні Тюнз шоу»
08.20 Ревізор. Крамниці
10.20 Таємний агент
11.50 Таємний агент. Пост-шоу
13.45 Т/с «Бібліотекарі»
17.20 М/ф «Шрек назавжди»
19.10 М/ф «Іван Княженко і Сірий вовк»
21.00 Х/ф «Гаррі Поттер та Орден Фенікса»
23.45 Х/ф «Привид будинку на пагорбі»

УКРАЇНА

07.00, 15.00, 19.00 Сьогодні
07.15, 05.30 Зірковий шлях
08.55 Т/с «Добрі наміри»
13.30, 15.20 Х/ф «Погана сусідка»
16.00, 19.40 Т/с «Жодного слова про коханья»
21.00 Шоу Братів Шумахерів
23.00 Х/ф «Райський куточок»

ТТБ

07.00, 13.30 «Лайфхак українсь-кою»
07.10 «Казки Лірника Сашка»
07.20 «Хочу бути...»
07.40 «Хто в домі хазяїн?»
08.00 «Файний ранок»
09.45, 17.45 «Мистецькі історії»
13.40 «Тема дня»
14.10 «Театральні зустрічі»
15.55 «Візитівка Карпат»
16.00 Док. фільм
16.50 «Візитівка Полтавщини»
16.55, 17.40 Анонси
17.00 «Кулінарія від Андрія»
17.15 «Звичайне диво»
17.30 «Вісті ТТБ»
18.00 «До справи»
18.30 «Загублені в часі»
18.45 «Мамина школа»
19.00 «Панорама подій»
19.20 «Мрії збуваються»
19.30 «По за рамками»
20.00 «Розсекречена історія»

ІНТЕР

06.00 «Готуємо разом»
07.00 Мультфільм «Чекай мене»
07.20 «Чекай мене»
08.50 Х/ф «Покровські ворота»
11.30 Х/ф «Баламут»
13.15 Х/ф «Три плюс два»
15.00 Х/ф «Весілля в Малинівці»
17.00, 20.30 Т/с «Що робить твоя дружина?»
20.00, 05.45 «Подорожі»
22.30 Концерт «Максим Галкін. Ми знову разом»
00.25 Х/ф «Гра в хованки»

Перевіримо?

Ефект Бенджаміна Франкліна

ЯК ПЕРЕТВОРИТИ ВОРОГА НА ВІДДАНОГО ДРУГА

Що вище ви піднімаєтеся службовими сходами, тим складнішими і небезпечнішими стають ігри, в яких доводиться брати участь. У великих корпораціях розгорається серйозна боротьба за вплив, в результаті якої можна нажити ворогів, здатних перешкодити зайняти нову посаду, просунути свої проекти, а можливо, і вичавити вас з компанії.

Якщо ви перебуваєте на початку кар'єрного шляху, вас також можуть підстерігати неприємності. Що робити, якщо ваш безпосередній начальник або навіть генеральний директор незлюбив вас — звільнитися?

Не поспішайте: краще спробуйте використовувати «ефект Бенджаміна Франкліна», щоб подружитися з недоброзичливцем.

Коли Франклін був уже досить відомою і впливовою людиною, членом законодавчих зборів штату Пенсільванія, його сильно турбувала ворожість одного з колег-законодавців, імені якого історичні документи не зберегли. Цей чоловік був багатий і добре освічений. Франклін розумів, що скоро він набуде значний вплив в уряді США. Мати таку людину серед своїх ворогів Бенджамін не хотів, як і запобігати перед суперником, але вступити в пряму конфронтацію було ризиковано. І тоді Франклін придумав витонченіший прийом.

Як колекціонер книг і засновник першої публічної бібліотеки, Франклін завоював репутацію людини тонкого літературного смаку. Знаючи, що в бібліотеці суперника є рідкісна книга, він написав йому листа, в якому просив позичити книгу. Опонент був задоволений і відразу ж її надіслав. Франклін повернув її через тиждень з подячною запискою.

На наступній зустрічі в палаті представників цей чоловік підійшов до Франкліна і вперше заговорив з ним особисто. З того часу колишній ворог виявляв готовність зробити послугу Франкліну при кожному зручному випадку. Суперники стали близькими друзями.

Що ж сталося? Вся справа в механізмі формування наших переконань і почуттів щодо інших людей. Те, що ви робите, визначає те, у що ви вірите, які установки формуєтесь.

Ви відчуваєте неохідність носити костюм, щоб віддати данину про-

фесіоналізму, чи, вдягнувши костюм, починаєте поводитися більш строго і професійно? Ви голосували за демократів тому, що відстоюєте свободу слова, чи ви відстоюєте її тому, що голосували за демократів?

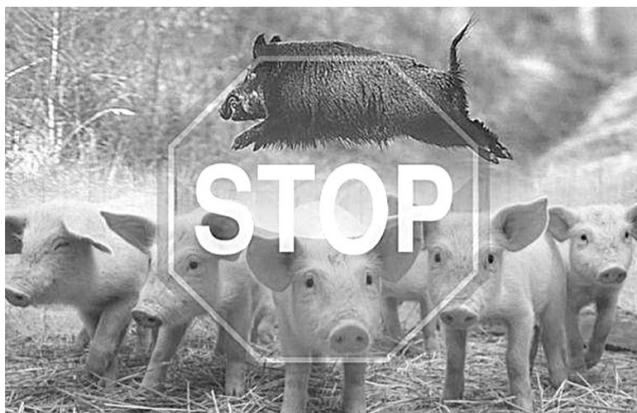
Дослідження підтверджують, що в обох випадках правильна відповідь — друга. Коли ви стаєте членом групи або прихильником бренду, це серйозніше впливає на ваше ставлення і установки, ніж ваш вибір.

Теорія самосприйняття каже, що наші установки формуються за допомогою спостереження за власною поведінкою і спроб знайти в ній сенс, але без можливості визначити першопричину. Ви намагаєтесь подивитися на ситуацію як зовнішній глядач, зрозуміти власні мотивації. Ви виконуєте роль свідка своїх думок і формуєте увявлення про себе, засновані на цих спостереженнях.

Але чому ви починаєте краще ставитися до ворога після того, як зробите йому послугу? Коли ваш мозок не може знайти логічно, морально або соціально прийнятне пояснення вашим діям, він сам придумує пояснення, яке не нищить вашу самооцінку. Закінчення на 8 стор.

Чи вдасться подолати африканську чуму свиней

Коли перші випадки африканської чуми свиней (далі — АЧС) були зареєстровані в Україні, то кожен, хто утримує цих тварин, сподівався, що хвороба не зачепить його господарство.



● Проблема

побігли занесенню збудника на свиноферму, незважаючи на те, що у трьох кілометрах від неї було вогнище інфекції.

В останні роки як у країнах Європейського Союзу, так і в Україні дещо змінилися погляди на природу АЧС. Її вже не прийнято вважати висококонтагіозним захворюванням. Є навіть приклади, коли хворих і здорових тварин утримували в одному приміщенні, проте перезараження не відбувалося.

Це також вселяє певний оптимізм, проте жодне наукове дослідження не відкидає дотримання ветеринарного законодавства, зокрема чинної інструкції з профілактики та боротьби з АЧС, відповідно до якої у разі захворювання навіть однієї тварини на місці спалаху оголошується карантин і все чутливе поголів'я підлягає умертвленню й ути-

лізації шляхом спалювання.

Як зазначено, з АЧС серед домашніх тварин можна успішно боротись і надійно їй запобігати. Дещо складніше у дикій фауні. Дикі кабани є головним резервуаром вірусу АЧС у природі і основним його переносником. Одним із способів знищення цього резервуару є депопуляція, тобто зниження чисельності кабанів методом відстрілу. Хоч, зазначу, в Європі був застосований метод отруєння звичайною кухонною сіллю, оскільки доза солі у 100 грамів може бути смертельною навіть для дорослої свині вагою 100—150 кг.

Варто також зауважити, що не у всіх країнах, де реєстрували АЧС, є прихильники депопуляції. Важливою тут є роль працівників лісових і мисливських господарств, котрі можуть як надати допомогу в запобіганні АЧС,

так і посприяти ще більшому поширенню хвороби. Не є таємницею, що не завжди відходи туш кабанів, добутих на полюванні, піддаються утилізації. Часто їх просто викидають для поїдання диким звіром, в т. ч. й іншим кабанам, а це є додатковим фактором поширення АЧС.

А чи всі туші добутих кабанів піддаються дослідженню? Відповідно до вимог законодавства, всі добути кабани мають бути досліджені на АЧС, і лише після отримання негативних результатів м'ясо з них може бути допущене до використання. А чи на всіх мисливських угіддях користувачі створили умови для розробки добутих туш і відбору біоматеріалу для досліджень і придбали холодильне обладнання для перетримки туш, до часу отримання лабораторних результатів? На жаль, не всі.

Служба ветеринарної медицини області і районів проводить широкомасштабну роз'яснювальну роботу серед населення з питання профілактики АЧС. Варто зрозуміти, що головним у запобіганні є виключення механізму передачі збудника від його джерела до чутливої тварини, незалежно від того, чи джерелом є інфікована тварина, чи продукція, що містить вірус. У більшості ж випадків спалаху АЧС у свіських тварин тим механізмом слугував людський фактор.

Поки що ж нагадаю власникам свиней відомі всім правила:

- ✓ не дозволяти нікому заходити у тваринницькі приміщення,
- ✓ не використовувати для годівлі свиней столові та боєнські відходи (навіть після кип'ятіння),
- ✓ не допускати до роботи з тваринами працівників лісу,
- ✓ не підгодовувати свиней свіжоскошеною травою, особливо, якщо вона була скошена в лісі (хоч навіть зелена маса люцерни, чи конюшини, отримана з поля, потенційно є небезпечною, бо там могли жити дикі кабани і на слині, яка залишилась на стеблах рослин може зберігатись вірус АЧС).

Дотримання цих простих правил допоможе уникнути потрапляння збудника АЧС у господарство, і хвороба не triumфуватиме на нашій території.

Володимир Марків,
начальник відділу організації протиепізоотичної роботи ГУ Держпродспоживслужби в області.

● А ви знали?

КОЛИ ЧЕКАТИ ПРИПЛОДУ

Строки отелу залежать од віку корови, породи, умов, у яких утримується худібка, та інших факторів.

Утім, є й так звана норма. Для більшості корів це 270—290 днів (буває більше чи менше), кіз — 152—157, кобил — 311—350, свиноматок — 110—118, кролиць — 28—33.

Занотуйте інформацію і щодо домашніх улюбленців: собака виношує потомство 56—72 дні, кішка — 56—67.

Точніше зможете вирахувати день «ікс», ведучи щорічні записи і фіксуючи, коли годувальниця телилася в попередні роки, коли «гуляла», особливості отелів тощо.

ДИКІ КУРИ

Домашні кури походять від дикої банківської курки (Gallus bankiva). До речі, їхні «предки» живуть і нині, мають живу вагу близько 0,7 кг, а півні — до одного кілограма.



У господаря пернатого «гарему» оперення голови, шиї, передньої частини спини та попереку оранжево-червоне. Забарвлення хвоста і крил зеленувато-чорне. У самок оперення сріблясте, біле, іноді чорне, дзьоб і лапи — від світло-жовтуватих тонів до сірого.

Живуть дикі кури в заростях. Харчуються насінням диких трав, могодою зеленою. Гнізда з трави і листя облаштовують на землі. Ось звідки звичка наших квочок виводити курчат поза облаштованим для цього місцем, яка не дуже радує господарів! Яйцекладка триває з березня по травень. Відкладають у кожне гніздо до двох десятків яєць.

Свідчення, на які посилався своїм працяком Чарльз Дарвін, вказували на одомашнення курки в регіоні Індії близько 2000 років до н. е. Проте ряд фактів свідчить, що це могло статися в період приблизно 6000—8000 до н. е. в Південно-Східній Азії та Китаї.

Чи треба говорити, що розселилося куряче плем'я на всіх континентах, обминувши хіба що найхолодніші регіони Землі. Сьогодні у європейському стандарті з птахівництва нараховується близько 180 порід курей, проте у цілому світі їх понад 600. Це чи не найчисельніше стадо на планеті, яке людство утримує для своїх харчових потреб.

● 3 досвіду

Індичата потребують особливого догляду

Ще до того, як з'явиться перше індича, ви повинні мати чисту коробку з підстилкою-пелюшкою та настільну лампу. Коробку треба взяти невеличку, і ось чому. Індича народжується слабкішим і важчим, ніж курча, тому при пересуванні воно повертається догори лапками, і якщо коробка велика, то його постійно доведеться ставити на лапи. У невеликій же коробці воно, впираючись об її стінку, в змозі перевернутися самостійно.

У кутку коробки варто поставити низеньку стійку чашечку із бровасептолом (комплексний препарат широкого спектру бактерицидної і бактериостатичної дії, в тому числі і проти шкідливих мікроорганізмів). Індичатам варять накруто яйця, розминають їх виделкою, додають дрібку пшеничних висівок і присипають усе це мінеролом — природним препаратом для кращого перетравлювання корму.

Якщо потрібний температурний режим в інкубаторі постійно витримувався, то новонароджене індича в змозі поїдати корм уже з першої години свого життя. Під час другої годівлі капають на яйце продевіт (це вітаміни) із розрахунку 1 краплина на 3 індичат.

Тим, хто займається вирощуванням індиків, радять згодовувати індичатам корм частіше, через кожні дві години, позаяк під увімкнутою лампою він швидко висихає. Два дні після появи пташенят лампа світить і вночі. З третього дня життя індичат переселяють їх у коробку більшого розміру (для цього використовують упаковку з-під телевізора). В її кутку ставлять настільну лампу.

Продовжують годувати яйцем, лише на цей раз уже додають дрібку стартового корму для бройлерів. Уранці і ввечері капають продевіт, двічі на день присипають корм мінеролом. Приблизно з тижневого віку можна вже не давати яйця, а замі-

нити їх стартовим кормом навпіл із висівками (волога мішанка).

Інколи запитують: «А чому варто згодовувати висівки, а не зерно?» А тому, що коли індичата набивають ним свої вола, то стільки зерна вони не в змозі перетравити. В 1,5 місяця їм саме час давати сухий стартовий корм та кукурудзу. До місячного віку дають індичатам упродовж 5—7 днів воду із розчиненим у ній антибіотиком, а не з марганцівкою, як це роблять деякі птахівники. Вітаміни та мінерол дають строго за інструкцією. Якщо ж ви помилилися на 2 зайві краплини, то такий корм не використовуйте або приготуйте дві його порції. Рештки корму ліпше одразу викинути, позаяк м'ясо-кісткове борошно, котре входить до складу стартового корму, може забродити, а це призводить до отруєння птиці.

Коробку з індичатами радять не накривати навіть на ніч, а ставити її поряд з обігрівачем.

Коробку з індичатами радять не накривати навіть на ніч, а ставити її поряд з обігрівачем.

Коробку з індичатами радять не накривати навіть на ніч, а ставити її поряд з обігрівачем.

Коробку з індичатами радять не накривати навіть на ніч, а ставити її поряд з обігрівачем.

● Годівля у стійлі

Крейда, сіль, кісткове борошно...

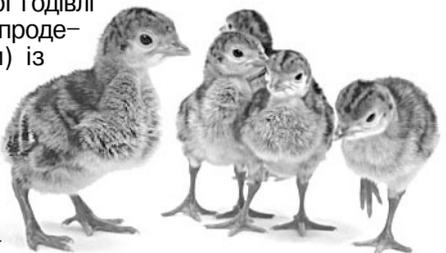


На відміну від пасовищного періоду в стійловий корів, підрослих теличок і бичків годують іншими кормами. Це сіно, соломка, стебла кукурудзи. Важливі так само соковиті корми (буряки, силос, гарбуз, морква) і концентровані (зерно, висівки, комбікорми, макуха і шпріт із насіння соняшнику). Щоб у цей час тварини одержували мінеральні речовини, їм треба давати крейду, сіль і кісткове борошно.

Крім того, необхідно знати, як давати різні корми, заготовлені на період стійлового утримання тварин. Так, наприклад, не можна включати в раціон велику кількість соломки і кукурудзяних стебел. Причому не лише тому, що вони менш поживні, ніж сіно, і їх не дуже охоче поїдають корова та молодняк: переважання цього корму може призвести до такого захворювання, як атонія передшлунків, котра проявляється в худоби у зменшенні кількості і сили скорочень передшлунків (рубця, сітки і книжки) або в повному їх припиненні.

Щоб уникнути цього захворювання, не рекомендується так само перегодовувати тварин буряками. Не можна включати в раціон запліснявілий і мерзлий корм. Слід остерігатись давати надто гаряче пійло, варену картоплю чи кашу. Недотримання будь-якого із цих правил може призвести до того, що в корови і молодняку припиниться скорочення передшлунків. Спочатку не до смаку тваринам стане силос, потім вони відмовляться від коренеплодів, концентратів, а згодом — від усякого корму. Реміняним стане млявим чи його зовсім не буде.

Як бачимо, на язичку в корови може бути не лише молоко, але й хвороба. Запобігти їй легше, ніж лікувати тварину: слід лише дотримуватись правил годівлі.



• **Перевіримо?**

ЕФЕКТ БЕНДЖАМІНА ФРАНКЛІНА

як перетворити ворога на відданого друга

Закінчення. Поч. на 6 стор. Простіше кажучи, вам потрібне виправдання. Не могли ж ви зробити щось хороше для поганої людини, правда? Тому у вашій свідомості ця людина стає позитивним героєм. Ми повинні допомагати родині, друзям, тим, з ким ми сходимося в поглядах. А значить, ця людина повинна входити в одну з цих категорій.

У кожного з нас є механізм самозбереження, свій власний адвокат, який зобов'язаний зберігати наше психологічне самопочуття. Цей адвокат пояснює нашому мозку мотиви наших вчинків і виправдовує нас. Якщо ми комусь зробили щось погане, це означає лише одне — це погана людина, так їй і треба. Якщо зробили добре — це хороша людина, ви ж не можете робити добро поганій людині.

Ви, напевно, вже зрозуміли, як використовувати ефект Бенджаміна Франкліна. Наші дії визначають те, у що ми віримо, а не навпаки! Якщо вас недолюблює начальник, або хтось виступає проти вашого проекту, попросіть його про послугу — і ваші відносини налагодяться. Звичайно, гарантії, що це спрацює, вам ніхто не дасть, але спробувати варто.

Той, що відійшов до зірок



танням, з якими нам доводиться стикатися, і намагався знайти для них наукову відповідь. Можливо, тому я продав більше книг про фізику, ніж Мадонна про секс».

Незважаючи на свою важку хворобу — аміотрофічний склероз, що врешті привів до повного паралічу тіла, Гокінг був життєлюбною людиною. Ось найбільш надихаючі і влучні цитати великого вченого.

✓ Я не впевнений, що людська раса проживе ще хоча б тисячу років, якщо не знайде можливість вирватися в космос. Існує безліч сценаріїв того, як може за-

гинути все живе на маленькій планеті. Але я оптиміст. Ми точно досягнемо зірок.

✓ Життя було б дуже трагічним, якби не було таким заваним.

✓ Дуже важливо просто не здаватися.

✓ Перспектива рано померти змусила мене зрозуміти, що життя варте того, щоб його прожити.

✓ Моя справжня мрія — написати таку книгу, яка буде продаватися в кіосках в аеропорту. Але для цього, схоже, видавцеві потрібно буде помістити на обкладинку голу жінку.

✓ Моя мета дуже проста: я хочу розуміти Всесвіт,

чому він влаштований так, як влаштований, і навіщо ми тут.

✓ Ми всього лише розвинені нащадки мавп на маленькій планеті з нічим не примітною зіркою. Але у нас є шанси досягнути Всесвіту. Це і робить нас особливими.

✓ Там, де є життя, є надія.

✓ Переконали, що наука і дослідницька діяльність приносять більше задоволення, ніж заробляння грошей.

✓ Головний ворог знання не невігластво, а ілюзія знання.

✓ Хтось сказав мені, що кожне рівняння, яке я включаю в книгу, скорочує продажі вдвічі.

✓ Я помітив, що навіть ті люди, які стверджують, що все вирішено і що з цим нічого не можна вдіяти, дивляться по боках, перш ніж переходити дорогу.

✓ Розум — це здатність пристосовуватися до змін.

✓ Шкільна наука часто викладається в сухій і нецікавій формі. Діти вчать механічно запам'ятовувати, щоб скласти іспит, і не бачать зв'язку науки з навколишнім світом.

✓ Коли мені виповнилося 12, один з моїх друзів заклався з іншим на мішок цукерок, що з мене нічого не вийде. Не знаю, чи вирішилася ця суперечка і на чию користь.

• **Поміркуйте**

«У всесвіті не було б особливого сенсу, якби він не був будинком, в якому живуть улюблені люди».

Так казав найвідоміший фізик сучасності Стівен Гокінг. Він пішов з життя 14 березня у власному будинку в Кембриджі, Англія.

Стівен Гокінг був найвідомішим фізиком-теоретиком свого часу. Він досліджував, зокрема, загадки простору, часу, «чорних дір». Його книга «Коротка історія часу» стала міжнародним бестселером й розійшлася більш ніж 10-мільйонним тиражем.

За внесок у науку Гокінг отримав багато нагород, серед яких Премія Ейнштейна, Премія з фундаментальної фізики й Медаль Альберта Королівської спілки мистецтв. 2015 року побачив світ британський фільм «Теорія всього» (The Theory of Everything) — це історія життя самого вченого.

Найголовнішою заслугою вченого є популяризація науки. За допомогою простої мови Гокінг намагався донести далеким від фізики людям складні наукові теми, такі як будова Всесвіту, організація простору і часу, взаємодія елементарних частинок. Його наукові книги продаються по всьому світу величезними накладками.

Ось що Гокінг казав про це: «Все своє життя я дивувався тим головним пи-

• **Звідусіль**

Солодкий порятунок від похмілля

Хто сказав, що похмілля треба лікувати кефіром чи розсолем? У Південній Кореї в мережах супермаркетів з'явилося спеціальне морозиво, яке знімає головний біль і поліпшує роботу мозку. Називається новий продукт теж оригінально — Gyeondyo-bar, що в перекладі означає «Тримайся!»

Як розповідають виробники десерту, до його складу входить сік плодів родзинкового дерева, який іще з XVII ст. у Південній Кореї використовують як засіб для лікування синдрому похмілля. Сам брикет покритий фруктовим оболонкою зі смаком грейпфрута. «Gyeondyo-bar полегшить життя тим, кому треба зранку йти на роботу з важкою головою. Наше морозиво рятує від наслідків нічних пиятик — і вам більше не доведеться страждати весь день від жахливого похмілля», — рекламують свій товар виробники.

Очікується, що особливим попитом антипохмільне морозиво користуватиметься у жінок. Хоча... Хто сказав, що чоловіки не люблять солодкого? Тим більше, якщо воно ще й корисне.

Голі — до голів

Античні скульптори та художники бароко захоплювалися красою людського тіла і не бачили нічого поганого в тому, щоб зображати оголену натуру. А якщо так, то

нічого поганого немає і в тому, щоб споглядати твори мистецтва у такому вигляді, як тобі зручно.

Так вирішила Асоціація нудистів Парижа, яка анонсувала на 5 травня для своїх членів екскурсію в Національний музей мистецтва у Франції.

Екскурсія відбудеться до відкриття музею для інших відвідувачів. Для участі в акції потрібно зареєструватися, а перед початком екскурсії можна буде здати в гардероб усі речі й пройтися залами вільним від одягу. Оскільки захід матиме певний рекламний характер, відвідання музею буде безплатним.

До речі, це не перший простір у Парижі, відкритий для нудистів. Нещодавно тут відкрився ресторан O'Nature!, де можна вільно поведеряти без одягу навіть узимку. А рік тому зону для відпочинку нудистів відкрили на околицях Парижа, у Венсенському лісі.

Відповіді на сканворд «Шевченко», надрукований 15 березня

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

Сканворд «Смерічка»

| | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|----------------|--------------------------------|---------------------|---------------------------|------------------------|----------------------------------|-----------------------------|--------------------|------------------------|------------------------|-------------|
| ВІДМКАЄ ЗАМОК | ЛІЧИННЯ, ЛІЧБА | В'ЯЛЕНА РИБА НА ПІВНОЧІ СИБІРУ | МІСТО НА ЗАКАРПАТТІ | ЗЛІСНИЙ БУР'ЯН | МІНЕРАЛ КЛАСУ ФОСФАТІВ | СМА-ЛЕЦЬ | НЕПОВНА РИМА | | | | |
| → | ↓ | ↓ | ↓ | НАЛІТ У ДИМОХОДІ | ↓ | ↓ | ↓ | | | | |
| РЕЛІГІЙНЕ МАЛЮВАННЯ | → | | | | | | | | | | |
| → | | | | КАРТИ ВОРОЖИКИ | → | | | | | | |
| ВІЙСЬКОВИЙ РІВ | НІМЕЦЬ АВТОБУС | | ВОДЯНА ЛІЛІЯ | КІЇВСЬКИЙ КНЯЗЬ | КОРМОВА РІПА | | ДАВНЯ СТОЛИЦЯ ЯПОНІЇ | | | | |
| → | ↓ | | ↓ | ↓ | ↓ | | ↓ | | | | |
| ВЧЕННЯ ПРО СИ-ЛОКІЗМІНІЙ ДОВЕДЕННЯ | | РОС. ЕСТРАДНІ СПІВАК | → | | | | ПОЛЕ МАЛЮНКА | ВИД ЖУКІВ (ФОТО 1) | ПОЕМА А.ВОЗНЕСЕНСЬКОГО | ЩИТОК НА РУКІВ'Я ШПАГИ | |
| → | | | | | МІСТО НА РІВНЕНШИНІ | → | ↓ | ↓ | ↓ | | |
| ПОВТОРЕННЯ | | АНГЛ. КОМПОЗИТОР | → | | НЕВИХОВАНА ЛЮДИНА | | ТОНКЕ СТЕБЛО ВИТКОЇ РОСЛИНИ | → | | | |
| → | | | | | ↓ | | | | | | |
| ГЛИБИНОМІР | → | | | БАЛАКУЧА НІМФА | → | | РУДА КАЧКА | → | | | |
| → | | | | | | | | | | | |
| СОЮЗ ДЕРЖАВ АБО ЦЕРКОВ | | ПРИТОКА СЕРЕТУ | → | | | | ГЕОМЕТРИЧНА ФІГУРА | ІНДІЙС. ФІЗИК | ЯПОН. БОГІНЯ РИСУ | АКТОР ... РІВЗ | |
| → | | | | ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ВІА (ФОТО 2) | → | | ↓ | ↓ | ↓ | ↓ | |
| | | | | | | ПОЛЕ, НИВА | → | | | ХАРАКТЕРНИК | БУБОН АРАБА |
| | | | | | | ТИП МУСУЛЬМ. ДЕРЖАВИ | → | | | | |
| | | | | | | РІКА В ПІВД. АМЕРИЦІ | → | | | | |
| | | | | | | СПІВЧИЙ ПТАХ З ЧЕРВОНИМ ЧЕРЕВЦЕМ | → | | | | |