

Порадниця для всієї родини!

Програма телебачення

Домашня газета

Ціна 1 грн 50 коп

#6(825) 8 лютого 2018 року



4

Вибираємо півку для теплиці

На замітку

ЛІКИ НА СТОЛІ

Банани запобігають гастралгії — хворобливо-му відчуттю в шлунку, надають стабільності стінкам шлунка, створюють захисний бар'єр проти надмірності шлункового соку.

Доза: 2—3 банани протягом дня.

Морква запобігає розвитку раку легень, зміцнює імунну систему завдяки вмісту в ній баластів та бета-каротину, допомагає при поганій роботі кишечника.

Доза: 2—3 свіжі або варені морквини щодня.

Часник зміцнює імунну систему, допомагає при захворюванні на грип, діє антимікробно.

Доза: 1—2 зубчики протягом дня.

Капуста (біла, червона, броколі) запобігає розвитку раку шлунка та кишечника, зміцнює імунну систему, містить речовини, що вважаються хімічними антибіотиками.

Доза: 1—2 порції страви з капусти щодня.

Апельсини знижують рівень холестерину в крові і ризик розвитку раку, особливо шлунка та стравоходу.

Доза: 1—2 апельсини протягом дня.



ДЕ ЗНАЙТИ КАЛЬЦІЙ

Жінкам у віці від 20 до 50 років потрібно 1—1,2 грама кальцію на день, а після 50 (менопауза) — 1,2—1,5 г.

Якщо ви включите у свій денний раціон 250 г нежирного йогурту або кефіру, склянку молока, порцію салату з пекінської капусти (100 г) і овочевий суп, що містить столову ложку квасолі й 50 г броколі, то повністю задовольните потребу свого організму в кальції й мікроелементах.

Готувати для себе окремі страви нема необхідності. Досить замість білого хліба їсти зерновий, замість цукру додати до чаю 5—6 ягід інжиру і доповнити свій раціон двома склянками молока або кисломолочного напою 1,5-процентної жирності.

Поради тим, хто купує рибу

7

3 днем Ангела!

Сьогодні іменини Марії, Давида, завтра — Йосипа. 10 лютого з днем Ангела вітайте Володимира, 11 — Лаврентія, Романа, Луку, 12 — Василя, Григорія, Івана, 13 — Віктора, Богдана, 14 — Трохима, Тимофія, Семена.

Найкорисніший десерт

2

Пільговики — без обмежень



Фото tv4.te.ua

У зв'язку з тим, що в Тернополі триває процес реформування громадсько-пасажирського транспорту, розірвання угод з приватними перевізниками і створення єдиної муніципальної транспортної компанії, відбулися деякі зміни у перевезенні пасажирів.

говори», — зазначив очільник міста.

Отож, перевезення пасажирів у громадському транспорті Тернополя з 1 лютого є таким:

у тролейбусах
пільговики (при наявності пільгової «Соціально карти тернополянина») — весь день безкоштовно та без обмежень кількості;
учні/студенти (при наявності «Учнівської/студентської карти тернополянина») оплачують 50% вартості проїзду;
всі інші пасажирі:
* при наявності «Карт тернополянина» або електронного проїзного квитка — 3 грн,
* при розрахунку готівкою — 4 грн;
учасники бойових дій їздять безкоштовно увесь

Зокрема, з 10 години ранку 1 лютого всі пільговики у всьому громадському транспорті, в т. ч. у приватних маршрутках (за наявності «Соціальної карти тернополянина») їздять безкоштовно та без обмежень. У тролейбусах вся система перевезень залишається без змін, по-відомляє прес-служба міської ради.

За словами міського голови Сергія Надала, Тернопільська міська рада отримала гарантійні листи від приватних перевізників, у яких вони зобов'язуються дотриматися всіх умов договору, оновити рухомий склад та використовувати для розрахунків за проїзд валідатори (пристрої для друку електронних квитків).

Зважаючи на ці факти та з метою недопущення транспортного колапсу, міська рада уклала з такими перевізниками додаткові угоди на перевезення пасажирів.

«У разі невиконання ними умов, зазначених у договорах та гарантійних листах, у будь-який день ми можемо розірвати ці тимчасові до-

Знадобиться

Де поповнити «Картку тернополянина»

Ця інформація знадобиться не лише мешканцям міста. Адже електронний проїзний не іменний, тож платити менше за проїзд Тернополем можуть і ті, хто зареєстрований не в обласному центрі та не має «Картки тернополянина».

При готівковому розрахунку вартість проїзду у громадському транспорті нині становить 4 грн у тролейбусі та 5 грн у маршрутці. При цьому власники «Картки тернополянина» або електронного проїзного квитка сплачують за проїзд за старими тарифами — 3 грн у тролейбусах та 4 грн — у маршрутках.

Перед тим, як використовувати «Картку тернополянина» або електронний проїзний квиток, треба поповнити їх баланс. Але де це можна зробити?

У міській раді подали перелік пунктів поповнення «Соціальної картки тернополянина» та електронних проїзних квитків.

Магазин «Ксеня», вул.

Тролейбусна, на зупинці «Військкомат».

Магазин «Альянс», вул. Максима Кривоноса, 9.

Газетний кіоск на вул. Руська, 19.

Магазин «Щедрик», вул. Живова.

Газетний кіоск на бульварі Тараса Шевченка, 21.

Газетний кіоск на вул. Клінічній, 8.

Мережа швидкого харчування «Мерсі», пр. Степана Бандери.

Газетний кіоск на вул. Київській, 1.

Магазин «Ксеня», вул. Генерала Мирона Тарнавського, 20.

Магазин «Ксеня», пр. Злуки, 9.

Магазин «Ксеня», зупинка «Профтехучилище №2».

Газетний кіоск на вул. Гетьмана Мазепи, 26.

Мережа швидкого харчування «Мерсі», вул. Живова.

Мережа швидкого харчування «Мерсі», вул. Львівська, 2.

Мережа швидкого харчування «Мерсі», Привокзальна площа.

Мережа швидкого харчування «Мерсі», вул. Леся Курбаса, 2.

Мережа швидкого харчування «Мерсі», вул. Шептицького, 3.

Магазин «Три дороги», пр. Степана Бандери, 93.

Мережа швидкого харчування «Мерсі», вул. Чехова, 16.

Перелік пунктів поповнення «Файної картки» також відображається на веб-порталі faunakarta.te.ua у розділі «Місця поповнення» і на сайті detransport.com.ua у розділі «Показати пункти транспортних карток».

Увага!

Магнітні бурі в лютому

7 лютого, середа, 16—19 год, 3;
8 лютого, четвер, 8—10 год, 2;
9 лютого, п'ятниця, 7—9 год, 1;
11 лютого, неділя, 16—19 год, 1;
12 лютого, понеділок, 20—22 год, 4;
15 лютого, четвер, 19—22 год, 5;

16 лютого, п'ятниця, 22—00 год, 4;
17 лютого, субота, 5—7 год, 3;
20 лютого, вівторок, 13—16 год, 2;
23 лютого, п'ятниця, 8—11 год, 3.

Примітка: 1 — найслабша магнітна буря, 5 — найсильніша.

Варто зауважити, що:

найсильніший вплив на людину мають перепади атмосферного тиску;
метеочутливими є від 30 до 40% людей на планеті, а серед літніх на погоду реагує 80%;
за 75-річне життя людина переживає в середньому 2250 помірних і сильних бур.

Погода на тиждень	Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 8 лютого	-1 / -1	сніг з дощем	зм. напр., 4	9.44
п'ятниця, 9 лютого	-3 / -2	сніг	півн.-зах., 4	9.48
субота, 10 лютого	-4 / -2	без опадів	півн.-зах., 2	9.51
неділя, 11 лютого	-6 / -3	без опадів	півн., 1	9.54
понеділок, 12 лютого	-6 / -3	без опадів	зм. напр., 2	9.58
вівторок, 13 лютого	-11 / -3	можливий сніг	півн.-зах., 2	10.01
середа, 14 лютого	-5 / -2	можливий сніг	зм. напр., 2	10.05

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

• До часу

ІМУНІТЕТ ЗА ОДИН КОВТОК

Хочете підтримати імунітет натуральним засобом і не стати жертвою застуди? Цей рецепт для вас. А ще він бадьорить не гірше від кави.

Аби приготувати диво-напій, потрібно взяти імбир, лимон, часник, куркуму і кайенський перець. 100 г кореня імбиру (має протизапальні властивості, чудово усуває закладеність горла і носа), 3 лимони (містить вітамін С, добре очищає і виводить токсини з організму), 1 головка часнику (має протизапальну, антибактеріальну і протизапальну дію).



Очистіть і наріжте корінь імбиру, часник і лимони і пропустить їх через соковижималку. На виході ви повинні отримати близько 240 г соку, чого вистачить на 8 порцій по 30 г.

Налийте 30 г соку в чарку і посипте зверху куркумою (має протизапальну дію) і кайенським перцем (має протизапальну і розріджувальну дію).

Якщо сік здається вам занадто насиченим за смаком, можете розбавити його, додавши в соковижималку яблука.

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

• На прохання читачів

З усіх видів термічної обробки яблук запікання — найдієтичнійший і найбільш шадний для шлунка і кишечника варіант. Якщо лікарі рекомендували відмовитися від свіжих фруктів (при гастриті, панкреатиті тощо), печені яблука можуть стати чудовою заміною. Вони шлунок і кишечник не подразнюють.

Крім того, при такому способі приготування в яблуках зберігається найбільша кількість корисних речовин: вітамінів (в тому числі вітаміну С), калію і харчових волокон (яблучні пектини), яких багато в м'якоті і шкірці.

Харчові волокна необхідні для нормальної роботи шлунково-кишкового тракту і особливо рекомендуються при схильності до закрепів. Але корисні будуть і всім іншим — з профілактичною метою. Дослідження показують, що в харчуванні дітей і дорослих сьогодні спостерігається дефіцит харчових волокон, тому що багато людей їсть недостатньо свіжих фруктів і овочів, продуктів з цільними злаками.

Запекати яблука найкраще цілими. Нарізавши їх часточками, ви отримаєте вже менш «вітамінний» десерт. Час приготування зазвичай не перевищує 10–20 хвилин залежно від сорту яблук. Краще вибирати кислі і тверді сорти.

Одне печене яблуко на день цілком підійде для здорового раціону.

До речі, печені яблука можна вводити в харчування дітям уже з 5–6-місячного віку, якщо батьки не хочуть з якоїсь причини давати малюкові фруктове пюре з баночок. Правда,

Найкращий десерт — печені яблука

Яблука — єдині фрукти в нашому меню, доступні фінансово всім цілий рік, і які, приготувавши різними способами, можна їсти при будь-яких захворюваннях.



• Вітаміни на щодень

для цього треба бути впевненими в якості і безпеці яблук: вони повинні бути куплені не на узбіччі, в ідеалі — вирощені у власному саду.

Якщо є алергія на свіжі яблука, запечені давати дитині теж не можна. Алергічна реакція не залежить від виду обробки продукту.

На жаль, більшість рецептів печених яблук мають на увазі всілякі солодкі начинки (вершкове масло, цукор, родзинки, мед тощо), які

різко знижують користь цієї страви — головним чином за рахунок підвищення калорійності. Такі новації підходять, якщо ви готуєте десерт для святкового столу. У повсякденному харчуванні бажано використовувати мінімум добавок. Наприклад, чайну ложку цукру (5 г) або таку ж жменьку попередньо розмочених у гарячій воді родзинок. Можна додати корицю.

До речі, печене яблуко — зовсім не обов'язково со-

лодка страва. В якості начинки можна використовувати м'ясний фарш. Або подавати їх як гарнір до м'яса, птиці або риби замість овочів, тієї ж картоплі. В цьому разі яблука можна попередньо замариновати, як і м'ясо, а потім запекати в духовці (викладають їх на деко до основної страви ближче до кінця приготування). Калорійність такого гарніру буде менше, а смак і текстура

• Народна медицина

Рятівна крейда

При проблемах зі суглобами, коли вони постійно ниють, на зміну погоди їх викручує, допоможе лікування крейдою. Білу груду розтовкти на крихти і залити кефіром. Ретельно перемішати і залишити на півгодини — маса повинна нагадувати густу сметану.

Якщо вона рідкувата і розтікається, то треба додати ще трошки крейди.

Отриману суміш рукою намастити на шматок поліетилену і прикласти до болючого місця як компрес. Зверху обгорнути теплим шаликом і залишити на дві години. Такий компрес го-

тувати через день, щораз беручи нову крейду та свіжий кефір.

Результат буде відчутний не одразу, однак через місяць-півтора зауважите, що ноги не болять. Як тільки відчуєте біль у суглобах, відразу ж готуйте рятівний компрес.

Кремнієва вода: цілюща чистота

Без кремнію більшість мікроорганізмів і вітамінів в організмі людини не засвоюється. Внаслідок цього починають розвиватися хвороби, порушуються процеси життєзабезпечення. Цей елемент утримується у волоссі, зубах, нігтях, щитоподібній та наднирковій залозах, він бере участь у будівництві хрящів, суглобів, кістяка.



Нестача кремнію спричинює виникнення остеопорозу, дисбактеріозу, атеросклерозу. Починають руйнуватися зуби, випадає волосся, пришвидшується зношеність суглобних хрящів, утворюються пісок і камені в нирках, з'являються бешихові запалення шкіри. Порушення обміну кремнію призводить до розвитку діабету, артриту, туберкульозу, катаракти, раку.

Кремній продається в аптеках і крамницях здоров'я. Придбані або заготовлені самостійно камені потрібно промити під струменем чистої води. Покласти у скляну банку з розрахунку 1–3 грами на 1,5 літра води. Витримати у відкритому посуді при температурі не нижче 4 градусів упродовж 2–6 діб не на сонці, але й не у темряві.

Отриману воду розлити у пляшки, закупорити. Можна використовувати для приготування їжі, настоянок і примочок, а також для поливу рослин. Забороняється ставити воду в холодильник або кип'ятити її разом із каменями.

го, якщо щоразу ретельно промивати їх перед приготуванням нової порції води. Тоді як кремній червоно-коричневого і чорного кольорів містить шкідливі домішки свинцю та берилію.

Із давніх часів збереглася традиція дно колодязів викладати кремнієм. Тому кринична вода завжди така свіжа і смачна. Взаємодіючи з водою, мінерал віддає частину своїх властивостей, робить її корисною, убиває хвороботворні мікроорганізми, пригнічує розвиток бактерій, осаджує важкі метали, нейтралізує хлор.

Полив кімнатних, садових та городніх рослин кремнієвою водою прискорює їх ріст, підвищує врожайність плодівих дерев і чагарників, убиває бактерії, що заважають їх здоровому розвитку.

Для нормального функціонування організму необхідно щодня отримувати від 10 до 20 мг кремнію, однак у середньому люди одержують лише 3,5–5 мг з їжею та водою, постійно відчуваючи дефіцит цього мікроелемента. Поповнити запас необхідного для здоров'я мінералу може кремнієва вода, приготовлена у домашніх умовах.

Фахівці стверджують, що кремній легко замінить будь-який домашній фільтр, адже один кубічний сантиметр мінералу здатний очистити літр водопровідної води. Камені сірого й світлого відтінку можна використовувати досить дов-

• Варто знати

Як повернути нюх при нежиттю

У скарбничці народної медицини — безліч порад із відновлення нюху після нежитю. Так, наприклад, гарною вправою буде почергове напруження і розслаблення крил носа. Але при цьому період напруженості має бути довшим, ніж розслаблення. Вправу слід повторювати протягом дня кілька разів. Робити так щодня до поліпшення стану і відновлення нюху.

Для лікування нежитю і одночасного відновлення нюху рекомендується промивання носових пауз соляною водою. Для цього в скляній теплої кип'яченої води розводять чайну ложку кухонної солі (краще морської). Далі слід одну ніздрю затулити пальцем, а другою повільно обережно втягувати солону воду. Процедура корисна і для лікування дітей. А ще можна на склянку води додати дві краплі йоду.



Впоратися з відновленням нюху вам допоможе і застосування ефірних олій. Закип'ятіть в емальованій посудині склянку води, додайте в рідину одну-дві столові ложки соку лимона і 2–3 краплі ефірної олії м'яти, меліси, лаванди (на вибір). Над цією лікувальною сумішшю потрібно нахилитись і дихати, втягуючи пару носом. Процедура допоможе через 2–3 дні повернути нюх і вилікувати риніт. Не припиняйте інгаляції відра-

зу, коли відчуєте полегшення, а проведіть ще кілька маніпуляцій для закріплення ефекту.

Чудовим засобом лікування риніту і відновлення нюху є сік лимона. Застосовують звичайним утягуванням ніздрями або закапуванням піпеткою по дві краплі чотири рази на добу щодня протягом кількох днів.

Дієвий спосіб — застосування ментолової олії. Її закапувають у носові ходи по три краплі, а для підвищення ефекту змащують ніс зовні.

Прополіс — дуже ефективний і перевірений засіб лікування риніту і відновлення нюху. Можна приготувати в домашніх умовах

• Дослідили

СИЛЬНІ НОГИ — ЗДОРОВИЙ МОЗОК

Команда вчених із Королівського коледжу в Лондоні стверджує, що стан фізичної підготовки ніг тісно асоціюється зі швидкістю старіння мозку.

Висновки були зроблені завдяки 10-річному спостереженню за понад 150 парами близнюків. Воно фінансувалося Національним інститутом досліджень у галузі охорони здоров'я. Фахівці спиралися на дані про те, що вправи змушують м'язи виробляти гормони, які сприяють росту нервових клітин.

Дослідники відстежували фізичне здоров'я близнюків у віці від 43 до 73 років. На початку і наприкінці експерименту було оцінено так звану потужність мозку з допомогою серії тестових завдань на комп'ютері.

Вчені встановили, що у близнюків з більш тренуваними ногами на початку дослідження й через 10 років рівень когнітивних здібностей, себто розвиток усіх видів розумових процесів, кращий. До того ж у них спостерігалось менше змін у мозку, пов'язаних із віком.

Провідний спеціаліст доктор Клер Стів зауважив: «Коли ми дійшли до віку когнітивного старіння, сила ніг виявилася найсильнішим чинником, який вплинув на наше дослідження. Ми вважаємо, що сила ніг, як певний маркер фізичної активності, добре позначається на мозкові».

У КАРАМЕЛІ

На одне яблуко: цукор — 1 чайна ложка, кориця — 0,5 чайної ложки, масло вершкове — 0,5 чайної ложки.

Для карамелі: цукор — 2 столових ложки, масло вершкове — 20 г.

Взяти стільки яблук, скільки хочете запекти. Помити, за допомогою ножа вирізати серцевину, чайною ложкою витягнути все насіння. Намагайтеся не порізати яблуко наскрізь!

Змішати цукор, корицю і розм'якшене вершкове масло. Нафарширувати цим яблука. Поставити їх в жароміцний посуд або на деко, покрите фольгою, рясно скропити водою. Пекти в заздалегідь розігрітій до 180°C духовці протягом 10 хвилин (поки не потріскається шкірка яблук).

Взяти маленьку каструльку, розтопити в ній вершкове масло, насипати туди цукор, поставити на маленький вогонь на 5—7 хвилин. Постійно помішувати дерев'яною ложкою або весь час крутити каструльку навколо своєї осі, поки цукор не розтопить і не загусне, набувши бурштинового кольору.

Яблука викласти на тарілку. Зняти карамель з вогню, полити яблука, дати застигнути.

ІЗ СИРОМ

На одне яблуко: сир — 1 столова ложка, родзинки — 5—7 шт., мед — 1 чайна ложка, вершкове масло — 5 г.

Яблука помити, зрізати верхівки. Акуратно виїняти ложкою серцевину з насінням і трохи м'якоті, щоб вийшов яблучний «горщик».

Сир добре розтерти виделкою або збити блендером, змішати з медом і додати родзинки. Отриману сумішню нафарширувати яблука і поставити їх у заздалегідь нагріту до 180°C духовку на 15—20 хвилин. Зверху на кожне яблуко викласти маленький шматочок вершкового масла.

ПЕЧЕНІ ЯБЛУКА — НЕПЕРЕВЕРШЕНА СМАКОТА



Печені яблука відомі нам з дитинства. Вони є окремою стравою і гарніром до м'яса, риби, птиці. Це дуже смачний десерт і чудовий поживний перекус.

Смачно і корисно

З ВІВСЯНИМИ ПЛАСТІВЦЯМИ

На 4 великих яблука: вівсяні пластівці — 3 столових ложки, фініки без кісточок — 8 штук, цукор — 2 чайних ложки, кориця — 0,5 чайної ложки, масло вершкове — 10 г.

Яблука печуть цілими і часточками, самі або наповнюють їх медом, цукром, свіжими і сушеними фруктами, горіхами, сиром і навіть м'ясним фаршем.

Яблука помити, зрізати верхівки. Акуратно виїняти ложкою насіння і трохи м'якоті, щоб вийшов яблучний «горщик».

Фініки дрібно порізати, змішати з вівсяними пластівцями, цукром і корицею. Наповнити сумішню яблук. Зверху на кожне яблуко покласти маленьких шматочок вершкового масла.

Поставити в духовку, розігріту до 180°C, на 25 хвилин.

З ФРУКТАМИ

На 4 великих яблука: курага — 4 шт., чорнослив — 4 шт., банан — 1 шт., горіхи — 4—5 шт., мед — 1 столова ложка, кунжут — за смаком.

Яблука поити, зрізати верхівки. Акуратно виїняти ложкою насіння і трохи м'я-

коті. М'якоть яблук, курагу, чорнослив, банан і горіхи дрібно порізати. Все змішати з медом і заповнити сумішню яблук. Зверху присипати кунжутом.

Випікати в духовці при 180°C протягом 20—25 хвилин.

ФАРШИРОВАНІ М'ЯСОМ

На 6 великих яблука: фарш м'ясний асорті — 200 г, цибуля ріпчаста — 1 шт., помідор — 1 шт., часник — 2 зубчики, масло вершкове — 20 г, сіль, перець, зелень (петрушка, кріп, шавлія, базилік) — за смаком, олія для смаження.

Яблука помити, зрізати верхівки і відкласти. Виїняти з яблук серцевину, залишивши стінки завтовшки близько 1 см. М'якоть нарізати невеликими шматочками, збризнути лимонним соком, щоб не темніла.

Цибулю і часник дрібно порізати, підсмажити на сковорідці до золотистого кольору. Додати фарш і смажити 10 хвилин, розминаючи виделкою грудки.

Помідор ошпарити, зняти шкірку, дрібно порізати і додати в сковорідку. Накрити кришкою і дати протухнути ще 5 хвилин.

Зелень дрібно нарізати і змішати з готовим фаршем. Наповнити ним яблука. Зверху на кожне яблуко покласти маленький шматочок вершкового масла. Накрити яблучними верхівками і поставити в змащений олією жаростійкий посуд. Скропити водою і запікати не менше 25 хвилин.

З ШОКОЛАДОМ І МИГДАЛЕМ

Відріжте верхівки 4 яблук з черешками, виріжте серцевину. Змішайте чверть склянки мигдалевої олії, чверть склянки кокосової стружки, 3 столові ложки нарізаного мигдалю, 3 столові ложки крихти темного шоколаду і 4 чайні ложки кленового сиропу. Розкладіть начинку по яблуках.

Запікайте в духовці при температурі 175°C загорнувши яблука у фольгу, протягом 15 хвилин. Зніміть фольгу і продовжуйте пекти яблука ще 5 хвилин.

З ГОРІХАМИ

Яблука зелені кислі — 2 шт., волоські горіхи — 5 шт.,

цукор — 3 ч. л., родзинки — 1 ст. л.

Родзинки запарити окропом на 10—15 хвилин. Яблука помити і витягнути з них серединку.

Горіхи подрібнити, змішати з цукром. Родзинки відкинути на сито, дати стекти, змішати з горіхами.

Яблука поставити на сковорідку, змащену олією, покласти всередину начинку. Проколоти шкірку виделкою в кількох місцях.

Запікати при температурі 200 градусів протягом 20 хвилин.

ХРУСТКІ МАЛИНОВІ ЯБЛУКА

Відріжте верхівки 4 яблук з черешками, виріжте серцевину. Покладіть у центр кожного яблук 1 столову ложку замороженої малини і 1 чайну ложку меду. Змішайте 6 столових ложок граноли (заручені мюслі), 1 столову ложку олії і півчайної ложки кориці, розкладіть начинку по яблуках.

Запікайте в духовці при температурі 175°C, загорнувши яблука у фольгу, протягом 15 хвилин. Зніміть фольгу і продовжуйте пекти ще 5 хвилин.

З КУРКОЮ КАРІ

Відріжте верхівки 4 яблук з черешками, виріжте серцевину. Змішайте 200 г курячого фаршу, 4 чайні ложки кедрових горіхів, 4 чайні ложки родзинок, 1 столову ложку карі, 1 нарізану цибу-

лю-шалот, 1 нарізаний з у б ч и к часнику, по 1/4 чайної ложки солі і перцю. Розподіліть начинку між яблук. Змішайте 2 столові ложки панірувальних сухарів з 2 чайними ложками оливкової олії. Розкладіть начинку по яблуках.

Запікайте в духовці при температурі 175°C, загорнувши яблука у фольгу, протягом 20 хвилин. Зніміть фольгу і продовжуйте пекти яблука ще 5 хвилин.

Для запікання потрібно правильно вибрати сорт — це повинні бути яблука з великою кількістю заліза (швидко темніють на зрізі) і щільною шкіркою, наприклад, Гренні Сміт, Макінтош, Ранет, Антонівка.

• **Коротко**

МОЛОДІЙ ГОСПОДИНІ

Для приготування дріжджового здобного, пісочного, листового тіста використовують пшеничне борошно вищого сорту. Тісто добре підходить, значно збільшується в об'ємі і легко засвоюється.

• Опару найкраще готувати на молоці, тоді дріжджі швидше бродять.

• Не треба пересоловувати тісто, тому що сіль розріджує його.

• Жир для приготування тіста має бути теплим, але в жодному разі не гарячим.

• Готуючи тісто на маргарині, сіль не додають, бо маргарин підсолений.



• Родзинки і лимонну цедру додають до дріжджового тіста наприкінці вимішування.

• Розводячи борошно у воді чи молоці його не слід сипати в рідину, а навпаки, рідину поступово виливають в посуд з борошном і розмішують.

• Корицю найліпше додавати до медових пряників, медвічників та начинки з яблук.

• Якщо сир кислий, його слід залити на годину молоком і перемішати, після чого добре відтиснути у полотніні.

• Змащувати тісто яєчним жовтком слід за 5 хвилин до випікання.

• Щоб рулет або пиріг легше виймався з форми, треба відразу, виїнявши з духовки, покласти форму на мокру тканину.

• Чим довше місити тісто для медвічників, тим краще вони підрастають під час випікання.

• Якщо тісто в духовці дуже рум'янить, його накривають вологим папером і продовжують випікати на слабкому вогні до повної готовності.

• Для дріжджового тіста найкращим жиром є маргарин, який легко вбирається борошном.

• Надмір жиру в тісті погіршує якість виробів. Тісто стає важким, погано пропікається.

• Щоб вироби з тіста були м'якшими, їх слід ще гарячими накривати тканиною.

• **На замітку**

Правила ідеальної смаженої риби

Риба — справжня зірка серед корисних продуктів. У ній багато білків, корисних жирів і важливих мінералів. Але якщо ви вагаєтесь, як приготувати її не тільки смачно, а й корисно, ми розповімо про прості правила, які не залишать місця для невдачі.

Висушіть

У замороженій рибі накопичується надто багато води. Тому її варто попередньо розморозити, а після промокнути паперовим рушником, щоб риба при смаженні могла підрум'янитися.

Залиште її в спокої!

Поки риба підрум'янюється до золотистої скоринки, утримайтеся від спокуси проткнути її виделкою або перемістити на сковорідці. Залиште рибу в спокої хоча б на дві хвилини.

Переверніть

Акуратно переверніть шматочки риби на другий бік. Волога, що випаро-

ується з нижнього боку риби, дасть їй змогу підрум'янитися, але не згоріти.

Тримайте пару!

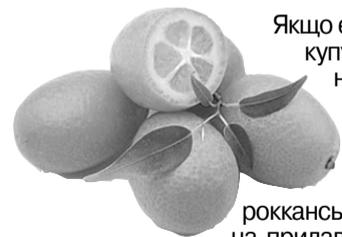
Утримайте пару, накривши сковорідку щільною кришкою. Зніміть з вогню і дайте постояти хвилин з десять. І ніякого підглядання під кришку!



• **Варто знати**

ЧИ КОРИСНІ ЗИМОВІ ОВОЧІ ТА ФРУКТИ?

Однозначно відмовлятися від овочів у зимовий період не варто. Навіть тепличні у цю пору року містять потрібну кількість корисних речовин.



Якщо є вибір, то взимку краще купувати все, що привезено з країн Латинської Америки. Там зараз літо, і звідти ідуть якісні плоди.

Корисні і смачні марокканські помідори, які тепер є на прилавках.

Чого не варто робити — то переходити на заморожені овочі: вони значно програють свіжим. Адже після термічної обробки (а без неї приготувати їх неможливо) багато корисних властивостей овочів пропадуть.

Свіжі овочі можна замінити замороженими аналогами лише в борщовому наборі і супових заготовках.

А ось на заморожені ягоди варто звернути увагу — вони в більшості своїй вітаміни не втрачають.



Вибираємо ПЛІВКУ для ТЕПЛИЦЬ і не тільки

Нині ринок плівок досить різноманітний. Їх виробляють багато великих підприємств і фірм. Оскільки практично в кожного господаря є споруда, що потребує накривання, важливо зробити правильний вибір.



● На прохання читачів

малогабаритних споруд можна вибрати й тоншу. Втім, сьогодні на ринку з'явилися так звані багатошарові плівки: з підвищеною міцністю, і для них ця рекомендація застаріла.

Не менш важливою характеристикою є **довговічність**. Її вказують у сезоннах, наприклад, 4-сезонна, 6-сезонна. При цьому до плівки вводять певну кількість ультрафіолетових стабілізаторів та пігментів, що надають їй відтінків (аби легко було впізнати за зовнішнім виглядом). Наприклад, 2-сезонна має жовтий колір, 4-сезонна — зелений, 6-сезонна — синій.

Аби вона у вас прослужила вказану кількість сезонів, потрібно дотримуватися кількох правил.

✓ Насамперед слід знати, що під терміном «сезон» мається на увазі період експлуатації 6 місяців, без експлуатації в зимовий період.

✓ Якщо у вас плівкова теплиця, потрібно знімати

покрівельний матеріал у жовтні-листопаді й накривати вже наступного року.

✓ Якщо ж вона добре закріплена і знімати не хочеться, слід струшувати з неї сніг взимку, аби плівка не завалилася під його вагою разом із каркасом, та змитися з її меншою довговічністю, ніж вказана на етикетці.

Річ у тім, що опади вимивають ультрафіолетові стабілізатори. А абразивні сніжинки чи подряпини відкривають доступ сонячним променям, які руйнують їх. От чому будь-яка плівка із часом частково втрачає свою первинну міцність.

Коли дують сильні вітри, можна поверх плівки накінути товстий шплагат (тонкий візатиметься в неї, що призведе до розриву).

Важливо також добре закріпити плівку під час накривання. Слід уникати контакту з металевими частинами каркасу (особливо іржавими), які дуже нагрівають

плівку. Достатньо сильного вітру — і вона рветься. За можливості уникайте прибивання її цвяхами, гострих місць на каркасі (наприклад, від електрозв'язування).

Розміри у рулоні. Чому в ряді західних регіонів вважають плівку закордонного виробництва більш якісною за вітчизняну? Річ у тому, що в країнах ЄС стандарти на плівку поновлюються раз на 10 років. Вітчизняну ж досі випускають за ГОСТом 10354-82 — 1982 року. Згідно з цим ГОСТом розрізняють кілька марок плівки. Для накривання теплиць потрібна марка СТ. Подальші позначки в назві дають за літерами:

п — пігмент (барвник);
с — стабілізатор;
а — антистатична добавка;
ф — модифікуюча добавка.

Головним усе ж вважають розміри в розвороті.

Чим більша перша цифра, тим краще для накривання теплиці. Наприклад, якщо у вас діаметр арки 10 м, а довжина теплиці 30 м, то за наявності плівки 12х33 м можна обійтися без зварювання. Натомість за розмірів 6х25 м доведеться зварювати, а шов менш надійний за сильного вітру.

Вимірявши розміри майбутньої ділянки (або каркасу), яку ви збираєтеся накривати, відріжте відповідний шматок плівки із запасом для нахлещів. Огляньте її: за стандартом на ньому не повинно бути складок і пошкоджень.

Часто плівку купують у магазині, де вона зберігається без упаковки, намотаною в рулони на пластикові або картонно-паперові стрижні. Таку упаковку варто попросити подивитися у продавців. Там же можна дізнатися, у скільки шарів вона складена і яка ширина в розвороті. Довжину, яку вам відріжуть, ви обираєте самі (але ширина буде фіксованою — така сама, як намотана на бобину).

Дата виготовлення і номер партії потрібні, аби знати, кому пред'явити претензії, і для визначення терміну зберігання. За ГОСТом, гарантійний термін зберігання СТ-плівки — рік з дня виготовлення. Зберігати ж її потрібно в горизонтальному положенні, в закритому приміщенні, захищеному від прямих сонячних променів, за температури від 5 до 40°C. За інших умов теж можна, але не більше місяця.



● **Секрети врожаю**

Перець на розсаду — без помилок

Розсаду перцю починають вирощувати з кінця лютого, тому слід завчасно передбачити можливі помилки.

Прогріте в гарячій воді насіння перцю сходять швидше, ніж необроблене. Для цього його треба витримати протягом 2-х годин у термосі в нагрій до 50 градусів води.

Але не треба прогрівати насіння біля батарей чи трубок, тому що воно може висохнути і буде погано сходити.

Перед прогріванням насіння перцю бажано протруїти в теплому темно-фіолетовому розчині марганцівки протягом 20—30 хвилин і обов'язково потім промити в проточній воді.

З огляду на те, що в перцю слабка регенерація кореневої системи, краще відмовитись від посіву в ящики з подальшим пікіруванням, а відразу висівати насіння в торфоперегнійні горшечки. В результаті можна виграти 15—20 днів, які потрібні на те, щоб рослини прижилися.

Для одержання дружних сходів температура ґрунту повинна бути в межах 25—30 градусів до моменту їх появи, а ґрунт — постійно зволожений.

Після появи масових сходів у фазі добре розвинених сім'ядоль можна на 1—2 дні знизити температуру для загартування сіянців до 15—18 градусів. Надалі температуру підтримують у межах 22—25 градусів.

Вирощування перцю в затінку призводить до витягування розсади і надалі негативно позначиться на врожаї, тому що може обсіпатися зав'язь. Тож її потрібно додатково освітлювати (тривалість дня не менш як 12 годин).

А щоб розсада «не сіла», необхідне підживлення аміачною селітрою вже у фазі 1—2 справжніх листочків.

За два тижні до висадження в ґрунт розсаду слід під-

живити повним добривом. Надалі загальну кількість внесених добрив рекомендується поділити на дрібні порції і підживлювати рослини 6—8 разів за сезон 0,2%-м розчином.

Поливати треба часто, але не надто щедро, приблизно 16—20 разів за сезон. А під час формування плодів перець поливають через 1—2 дні.

Правильно вирощена розсада у віці 55—60 днів має 12—15 справжніх інтенсивно забарвлених листків, щільне стебло і досягає заввишки 20—25 см.

Розсаду перцю слід висаджувати в ґрунт трохи глибше, аніж вона росла в горшечках: зі стебла, засипаного землею, буде розвиватися додаткове коріння, що дасть рослині додаткові поживні речовини.



Сама плівка — це синтетичний полімер, до якого додають різноманітні поліпшувачі, наприклад: ультрафіолетові стабілізатори (збільшують довговічність), антистатики (аби плівка не притягувала пил), інфрачервоні стабілізатори (аби вона краще тримала тепло), протиконденсатні (запобігають краплям з внутрішнього боку) тощо.

Насамперед придивіться до етикетки. На ній, крім іншої інформації, має бути нанесено:

✓ товарний знак виробника, назву і товщину плівки, довговічність;
✓ розміри в рулоні (наприклад, 12х50 м);
✓ дату виготовлення і номер партії;
✓ підтвердження вимогам стандарту.

Товарний знак виробника часто наносять не тільки на етикетку, а й на саму поверхню плівки методом флексодруку. Це не просто реклама, а передусім — захист від фальсифікату (буває, звичайну плівку видають, приміром, за високоякісну імпортовану).

Відомі вітчизняні виробники плівки також випускають великий перелік продукції. Тому, аби не помилитися ще на складі, на етикетці кожної дублюють цю інформацію (інколи вкладають до рулону додаткові етикетки).

Товщина плівки (в мікронах) — важлива характеристика її стійкості до вітрових навантажень і довговічності. Чим вона більша, тим довговічніша й стійкіша до сильного вітру, але й відповідно дорожча та менш світлопрозора (хоча це актуально для ранньої весни і хмарної погоди).

Для теплиць рекомендується плівка завтовшки не менше 200 мк, тоді як для

● На замітку

Купуємо знаряддя праці

Підбираючи садові інструменти, треба враховувати їхні розміри й вагу. Так, купуючи лопату або вила, випробуйте кілька зразків, проробіть ними рухи, що імітують копання, щоб напевно вибрати підходящий і зручний для вас інструмент.



Людині середнього зросту, яка під час копання тримається прямо, найкраще брати лопату (або вила) з держаком завдовжки 75 см, а тим, хто любить копати злегка зігнувшись, можна порекомендувати 70-сантиметровий держак.

Якщо знаряддя не дуже міцне й незручне, краще його не купуйте. Адже світ на ньому клином не зійшовся, й іншого разу виберете краще.

Незграбні інструменти, виготовлені з матеріалів, що гнуться, затуплені, з близько розташованими зубами, які постійно забиваються

землею, здатні лише затьмарити вашу радість від роботи на городі й у дворі.

Зате добротні інструменти з добре заточеної неіржавіючої сталі дадуть змогу вам і легше, й скоріше зробити ту саму роботу.

Городній інвентар з неіржавіючої сталі довговічний, майже не вимагає догляду, але він порівняно дорогий і не завжди зручний у користуванні через вагу.

Якщо ж ви надібали на інструменти підходящої ваги й розміру — купуйте їх сміло: можна з упевненістю сказати, що вони прослужать вам багато років.

● Знадобиться

ЩОБ НЕ ВИВІТРИВСЯ АЗОТ

Часто ті, хто тримає курей та гусей і збираємо чимало посліду, особливо взимку, не знає, як правильно його зберігати, аби щонайменше втрачав корисні властивості.

Насамперед нагадаємо, що пташиний послід із хлівів та пташників слід видаляти щодня.

З метою подальшого використання як підживлення чи основне добриво на грядках курячий послід слід пересипати тирсою, торфом або перегноем.

Робити це треба, тому що з «чистого» посліду дуже швидко вивітрюється значна частина азоту. Особливо швидко цей хімічний елемент зникає після промерзання взимку і наступного розмерзання навесні.



Якщо немає змоги додавати домішки, то послід треба періодично висушувати на повітрі й зберігати у сухому вигляді в будь-якій сухій ємності або принаймні в ямі, захищеній від опадів.

Пташиний послід, змішаний із торфом, вносять у ґрунт навесні, а з тирсою — восени: у сухому вигляді по 100—130 грамів на метр квадратний, у сирому вигляді — 300—500 г.

ЗАХИСНИКИ РОСТУТЬ НА ГРЯДЦІ

Чи знаєте ви, що деякі декоративні рослини допомагають у вирощуванні овочів?

✓ **Базилік** протистоїть капустяним і картопляним мухам.

✓ **Селера** запахом відлякує капустяну білянку й капустяних мух.

✓ **Петрушка**, посіяна по краях грядки, не подобається равликам.

✓ **Красоля (настурція)** відлякує довгоносиків і сунічного кліща.

✓ **Календула (нагідки)** відлякує капустянку (а також служить гарним антибіотиком при грибкових захворюваннях).

✓ **Хризантему** не переносять медведки.

✓ **Чорнобривці** відлякують нематоду, трипсів, капустяних мух, картопляних совок.



ПОНЕДІЛОК, 12.02.2018

UA: ПЕРШИЙ

06.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Фігурне катання. Команди. Фінал
 06.10, 08.30 Зимові Олімпійські ігри 2018. Сноуборд. Слупостайл. Фінал (жінки)
 06.40 Зимові Олімпійські ігри 2018. Гірськолижний спорт. Гігантський слалом. Фінал (жінки)
 09.30, 23.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Хокей. Групова стадія (жінки)
 12.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Бiatлон. Перський (жінки)
 13.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Санний спорт. Заїзд 1,2 (жінки)
 13.50 Зимові Олімпійські ігри 2018. Бiatлон. Перський (чоловіки)
 14.55 Зимові Олімпійські ігри 2018. Фрістайл. Могул. Фінал (чоловіки). Стрибки з трампліна. Фінал (жінки)
 16.30, 21.30 Студія зимових ігор
 17.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Санний спорт (жінки)
 19.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Ковзанярський спорт. 1500 м. Фінал (жінки)
 21.00 Новини
 02.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Керлінг. Мікст. Двійки. Матч за бронзу
 04.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Гірськолижний спорт. Кваліфікація (чоловіки)
 05.30 Зимові Олімпійські ігри 2018. Хайлайт дня
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, 10.50, 12.20 «Чотири весілля»
 12.35, 14.10 «Міняю жінку»
 15.50 Т/с «Я знову тебе кохаю»
 17.10 Т/с «Нескінченне кохання»
 20.30 «Секретні матеріали»
 21.00 Т/с «Школа»
 22.00 «Гроші-2018»
 23.15, 00.25 «Голос країни-8»
2+2
 06.00 Мультфільми
 08.00 Бушидо
 09.00 «Нове шалене відео по-українськи»
 10.50 Х/ф «Таємниця татуюваної мумії»
 12.50 Т/с «Ментівські війни. Київ»
 16.25 Х/ф «Миротворець»
 18.15 «Спецкор»

18.45 «ДжеДА!»
 19.20, 20.20 Т/с «Стоматолог»
 21.25, 23.00 Т/с «Кістки-6»
 22.05 Т/с «Кістки-7»
 00.45 Т/с «Моссад»
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 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 «Місія»
 17.00 П'ятий вимір
 17.30 Про нас
 19.30, 21.00 Наші вітання
 20.30 THEU — калейдоскоп подій
 20.40 Дім книги
 21.25, 22.00, 00.55 Оголошення. Бюро знахідок
 21.30 Сільський календар
 22.40, 04.00 Х/ф «Святі і солдати»
ICTV
 05.00 Т/с «Відділ 44»
 05.50, 19.20 Надзвичайні новини
 06.40 Факти тижня. 100 хвилин
 08.45 Факти. Ранок
 09.15 Надзвичайні новини. Підсумки
 10.10 Антизомбі
 11.05, 13.15 Секретний фронт. Дайд-жест
 12.45, 15.45 Факти. День
 13.25, 16.15 Х/ф «Історія лицаря»
 16.30 Х/ф «Паркер»
 18.45, 21.05 Факти. Вечір
 20.20 Більше ніж правда
 21.25 Т/с «Поганий хороший коп»
 22.30 Свобода слова
 00.40 Х/ф «Без компромісів»
СТБ
 06.10 Т/с «Коли ми вдома»
 07.40 «Все буде смачно!»
 09.55 Х/ф «Пропоную руку і серце»
 11.50 «Хата на тата»
 15.25 «Містичні історії-3 з Павлом Костіциним»
 17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
 18.00 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»
 20.00, 22.40 «Слідство ведуть екстра-

сенси»
 23.40 «Один за всіх»
НОВИЙ КАНАЛ
 06.20, 07.10 М/с «Драconi: Перегони безстрашних»
 07.09, 08.29 Kids Time
 08.30 Х/ф «Не гальмує!»
 10.20 Від пацанки до панянки
 17.00 Ревізор. Крамниці
 19.00 Ревізор
 21.30 Страсті за Ревізором
 00.20 Х/ф «Затіяники»
«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
 11.20 Реальна містика
 13.20, 15.30 Т/с «Дочки-мачухи»
 18.00 Т/с «Каблучка з рубіном»
 19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
 21.00 Т/с «Чорна кров»
 23.30 Х/ф «Еволюція Борна»
ТТБ
 07.00 «Твій ранок»
 09.00 Т/с «Роксолана»
 13.30, 17.00, 19.00, 20.30 «Вісті ТТБ»
 13.40 «По за рамками»
 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
 06.10, 22.30 «Слідство вели... з Леонідом 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 Х/ф «Ігри дорослих дівчат»
 13.30 «Творчий вечір Костянтина Меладзе»
 16.10 «Чекай мене»
 18.00, 19.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
 20.00, 02.10 «Подорож»
 20.40 Т/с «Запитайте в осені»
 00.20 Х/ф «Осінні турботи»

СЕРЕДА, 14.02.2018

UA: ПЕРШИЙ

06.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Фігурне катання. Коротка програма (пари)
 06.40 Зимові Олімпійські ігри 2018. Гірськолижний спорт. Слалом. Фінал (жінки)
 07.55 Зимові Олімпійські ігри 2018. Лижне двоборство. Стрибки. Індивідуальні. (чоловіки)
 08.50 Зимові Олімпійські ігри 2018. Сноуборд. Хафпайп. Фінал (чоловіки)
 10.35 Зимові Олімпійські ігри 2018. Лижне двоборство. 10 км. Фінал Індивідуальні (чоловіки)
 11.30, 23.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Хокей. Групова стадія (жінки)
 13.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Бiatлон. 15 км. Індивідуальні (жінки)
 15.15 Зимові Олімпійські ігри 2018. Ковзанярський спорт. 1000 м, фінал (чоловіки)
 16.45, 21.30 Студія зимових ігор
 17.15 Зимові Олімпійські ігри 2018. Хокей. Групова стадія (чоловіки)
 19.30 Зимові Олімпійські ігри 2018. Санний спорт. Двійка. Заїзд 1. Фінал
 20.10 Зимові Олімпійські ігри 2018. Санний спорт. Двійка. Заїзд 2. Фінал
 21.00 Новини
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, 10.50 «Чотири весілля»
 12.20, 13.30, 14.55 «Міняю жінку»
 16.15 Т/с «Я знову тебе кохаю»
 17.10 Т/с «Нескінченне кохання»
 20.30 «Секретні матеріали»
 21.00 Т/с «Школа»
 22.00 «Одруження наосліп»
 23.35, 00.25 Т/с «Як уникнути покарання за убивство-2»
2+2
 06.00 Мультфільми
 08.00, 13.05 «Нове шалене відео по-українськи»
 10.00, 18.15 «Спецкор»
 10.35, 18.45 «ДжеДА!»
 11.05, 17.10 «Загублений світ»
 14.50 Х/ф «Солдат Джейн»
 19.20, 20.20 Т/с «Стоматолог»
 21.25 Т/с «Кістки-7»

23.00 Т/с «Кістки-6»
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 Оголошення. Бюро знахідок
 07.35 Полілог
 08.30 Усіма широтами
 08.55, 17.55 Добрі традиції
 09.00, 00.15 Час-Тайм
 09.30, 17.00 П'ятий вимір
 11.00, 16.10 Дитяча година
 12.10 «Гал-кліп»
 12.35 Майстер-клас із Наталкою Фіцич
 13.00, 02.30 Хіт-парад
 14.00, 01.00 Х/ф «Турбулентність-3»
 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
 21.25, 22.35, 00.55 Оголошення. Бюро знахідок
 21.30 Смачна мандрівка
 22.40, 04.00 Х/ф «Загнаний»
ICTV
 05.35, 10.10 Громадянська оборона
 06.30 Ранок у великому місті
 08.45 Факти. Ранок
 09.15, 19.20 Надзвичайні новини
 11.05, 17.45, 21.25 Т/с «Поганий хороший коп»
 12.05, 13.15 Х/ф «Острів»
 12.45, 15.45 Факти. День
 15.15, 16.15 Т/с «Володимирська, 15»
 18.45, 21.05 Факти. Вечір
 20.20 Секретний фронт
 22.25 Скетч-шоу «На трьох»
 23.30 Х/ф «Сезон убивць»
СТБ
 07.55 «Все буде смачно!»
 08.55 «Хата на тата»
 10.30 «МастерШеф-5»
 15.25 «Містичні історії-4 з Павлом Костіциним»
 17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
 18.00 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»
 20.00, 22.40 «МастерШеф. Кулінарний випускний»
 00.25 «Один за всіх»
НОВИЙ КАНАЛ
 06.09, 07.09 Kids Time
 06.10 М/с «Драconi: Перегони без-

страшних»
 07.10 Проект Перфект
 10.00 Коханя на виживання
 13.50 Х/ф «Великий Гетсбі»
 16.40 Х/ф «Клятва»
 18.45 Х/ф «До зустрічі з тобою»
 21.00 Х/ф «Доки ти спав»
 23.10 Х/ф «Відмінниця легкої поведінки»
«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 Свєкруха або невістка
 11.20 Реальна містика
 13.30, 15.30 Агенти справедливості-2
 16.00 Історія одного злочину
 18.00 Т/с «Каблучка з рубіном»
 19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
 21.00 Т/с «Чорна кров»
 23.30 Т/с «CSI. Місце злочину»
ТТБ
 07.00 «Твій ранок»
 09.00 Т/с «Роксолана»
 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 «У Всесвітні бойківські фестини»
 18.30 «Я цим живу»
 18.45 «Думки вголос»
 19.50 «Надія є»
 20.05 «Всяка всячина: інструкція з використання»
 20.50 «Вечірня казка»
ІНТЕР
 06.00 Мультфільм
 06.10, 22.30 «Слідство вели... з Леонідом 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 Х/ф «Нічна подія»
 14.50, 15.45, 16.45 «Речдок»
 18.00, 19.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
 20.00, 02.20, 05.20 «Подорож»
 00.20 Х/ф «Ваша зупинка, мадам»

ВІВТОРОК, 13.02.2018

UA: ПЕРШИЙ

06.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Сноуборд. Хафпайп. Кваліфікація (чоловіки)
 07.50 Зимові Олімпійські ігри 2018. Гірськолижний спорт. Фінал (чоловіки)
 08.40 Зимові Олімпійські ігри 2018. Сноуборд. Хафпайп. Фінали (жінки)
 09.30 Зимові Олімпійські ігри 2018. Хокей. Груповий етап (жінки). Лижні гонки. Спринт. Кваліфікація (чоловіки, жінки)
 12.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Шорт-трек. Фінал. 500 м (жінки), 1000 м (чоловіки). Естафета. Кваліфікація
 14.30 Зимові Олімпійські ігри 2018. Санний спорт (жінки), заїзд 4
 16.00, 21.30 Студія зимових ігор
 16.35 Зимові Олімпійські ігри 2018. Хокей. Груповий етап (жінки)
 19.05 Зимові Олімпійські ігри 2018. Ковзанярський спорт. 1500 м, фінал (чоловіки)
 21.00 Новини
 23.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Шорт-трек. Фінал. 500 м (жінки), 1000 м (чоловіки)
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, 10.50 «Чотири весілля»
 12.20, 13.30, 15.00 «Міняю жінку»
 16.15 Т/с «Я знову тебе кохаю»
 17.10 Т/с «Нескінченне кохання»
 20.30 «Секретні матеріали»
 21.00 Т/с «Школа»
 22.00 «Інспектор. Міста»
 23.35, 00.25 Т/с «Як уникнути покарання за убивство-2»
2+2
 06.00 Мультфільми
 08.00 Бушидо
 09.00 «Облом. UA.»
 10.00, 18.15 «Спецкор»
 10.35, 18.45 «ДжеДА!»
 11.05, 17.10 «Загублений світ»
 13.05 «Помста природи»
 15.05 Х/ф «Викуп»
 19.20, 20.20 Т/с «Стоматолог»
 21.25 Т/с «Кістки-7»
 23.00 Т/с «Кістки-6»
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, 21.25, 22.30, 00.55 Оголошення. Бюро знахідок
 07.35 Сільський календар
 08.05 Українські традиції
 08.20 THEU — калейдоскоп подій
 08.30 Єдина країна
 09.00 Час-Тайм
 09.30 П'ятий вимір
 11.00 Дитяча година
 11.45 «Чарівний ключик»
 12.10 Добрі традиції
 12.15 Про кіно
 12.30 Євромакс
 13.00, 02.30 Хіт-парад
 14.00, 01.00 Х/ф «Турбулентність-2»
 15.50, 18.50 Оголошення. Бюро знахідок
 16.10 Дитяча година
 17.00 П'ятий вимір
 17.30 Смачна мандрівка
 19.30, 21.00 Наші вітання
 20.00 Полілог
 21.30 Музична програма «Гал-кліп»
 21.50 Добрі традиції
 22.35, 04.00 Х/ф «Крижаний смерч»
 00.15 Час-Тайм
ICTV
 05.35, 20.20 Громадянська оборона
 06.30 Ранок у великому місті
 08.45 Факти. Ранок
 09.15, 19.20 Надзвичайні новини
 10.10 Більше ніж правда
 11.05, 17.40, 21.25 Т/с «Поганий хороший коп»
 12.05, 13.20 Х/ф «Історія лицаря»
 12.45, 15.45 Факти. День
 15.15, 16.15 Т/с «Володимирська, 15»
 18.45, 21.05 Факти. Вечір
 22.30 Скетч-шоу «На трьох»
 23.30 Х/ф «Острів»
СТБ
 06.10 Т/с «Коли ми вдома»
 08.05 «Все буде смачно!»
 09.05 «Хата на тата»
 11.00 «МастерШеф-5»
 15.25 «Містичні історії-3 з Павлом Костіциним»
 17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
 18.00 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»
 20.00 «Наречена для тата»
 22.00 «Вікна-Новини»
 22.40 «Давай поговоримо про секс-4»
НОВИЙ КАНАЛ
 05.29, 06.49 Kids Time

05.30 М/с «Драconi: Перегони безстрашних»
 06.50 Проект Перфект
 09.20 Коханя на виживання
 11.20 Ревізор
 14.30 Страсті за Ревізором
 17.20 Ревізор. Крамниці
 19.00 Х/ф «Однокласники»
 21.00 Х/ф «Однокласники-2»
 23.00 Х/ф «Супералібі»
«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, 02.55 Зірковий шлях
 10.30 Свєкруха або невістка
 11.20, 03.10 Реальна містика
 13.30, 15.30 Агенти справедливості-2
 16.00 Історія одного злочину
 18.00 Т/с «Каблучка з рубіном»
 19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
 21.00 Т/с «Чорна кров»
 23.30 Т/с «CSI. Місце злочину»
ТТБ
 07.00 «Твій ранок»
 09.00 Т/с «Роксолана»
 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
 06.00 Мультфільм
 06.10, 22.30 «Слідство вели... з Леонідом 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 Х/ф «3 життя начальнича кожного розшуку»
 14.50, 15.45, 16.45 «Речдок»
 18.00, 19.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
 20.00, 05.20 «Подорож»
 00.20 Х/ф «Ігри дорослих дівчат»

ЧЕТВЕР, 15.02.2018

UA: ПЕРШИЙ

06.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Фігурне катання. Довільна програма. Пари
 06.45 Зимові Олімпійські ігри 2018. Гірськолижний спорт. Супергігант. Фінал (чоловіки)
 08.20 Зимові Олімпійські ігри 2018. Лижні гонки, 10 км. Фінал (жінки)
 10.10, 15.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Хокей. Групова стадія (чоловіки)
 12.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Скелетон. Кваліфікація, заїзд 2 (чоловіки)
 12.50 Зимові Олімпійські ігри 2018. Бiatлон. Індивідуальна гонка, 20 км (чоловіки)
 16.30, 21.30 Студія зимових ігор
 17.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Сноуборд. SBX. Фінал (чоловіки)
 18.35 Зимові Олімпійські ігри 2018. Санний спорт. Команди. Фінал
 19.50 Зимові Олімпійські ігри 2018. Фрістайл. Аріал. Кваліфікація (жінки)
 21.00 Новини
 23.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Ковзанярський спорт. 1000 м. Фінал (чоловіки)
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, 10.50 «Чотири весілля»
 12.20, 13.30, 14.55 «Міняю жінку»
 16.15 Т/с «Я знову тебе кохаю»
 17.10 Т/с «Нескінченне кохання»
 20.30 «Секретні матеріали»
 21.00 Т/с «Школа»
 22.00 «Інсайдер»
 23.00 «Право на владу-2018»
 00.40 Т/с «Як уникнути покарання за убивство-2»
2+2
 06.00 Мультфільми
 08.00, 13.05 «Облом. UA.»
 10.00, 18.15 «Спецкор»
 10.35, 18.45 «ДжеДА!»
 11.05, 17.10 «Загублений світ»
 14.00 Х/ф «Бездоня»
 19.20, 20.20 Т/с «Стоматолог»
 21.25, 23.50 Т/с «Кістки-7»
 23.00 Т/с «Кістки-6»

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, 03.30 Провінційні вісті
 07.30, 15.50, 18.50, 21.25 Оголошення. Бюро знахідок
 07.35 Формула здоров'я
 08.30 Усіма широтами
 09.00 Час-Тайм
 09.30 П'ятий вимір
 11.00 Дитяча година
 12.10 Про кіно
 12.30, 20.00 Українські традиції
 13.00 Хіт-парад
 14.00, 04.00 Х/ф «Діти революції»
 15.45 Добрі традиції
 16.10 Дитяча година

П'ЯТНИЦЯ, 16.02.2018

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 00.05 Зимові Олімпійські ігри 2018. Фігурне катання. Коротка програма (чоловіки)
07.30 Зимові Олімпійські ігри 2018. Сноуборд. SBX. Фінал (жінки)
08.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Лижні гонки, 15 км. Фінал (чоловіки)
09.45, 14.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Хокей. Групова стадія (чоловіки)
13.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Фрістайл. Лижна акробатика. Фінал (жінки)
16.30, 21.30 Студія зимових ігор
17.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Ковзанярський спорт, 5000 м. Фінал (жінки)
18.40 Зимові Олімпійські ігри 2018. Скелетон. Кваліфікація (жінки)
19.50 Зимові Олімпійські ігри 2018. Стрибки з трампліна. Кваліфікація. Індивідуальні (чоловіки)
21.00 Новини
23.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Скелетон. Фінали (чоловіки)

08.00 Право на успіх
08.30 Усіма широтами
09.00 Час-Тайм
09.30 П'ятий вимір
11.00 Дитяча година
11.50 «Чарівний ключик»
12.10 Новий рік на дачі!
16.10 Дитяча година
17.00 П'ятий вимір
17.30 Майстер-клас із Наталкою Фічич
19.30 Наші вітання
20.00 TNEY — калейдоскоп подій
20.10 Сільський календар
20.40 Етикетка
21.00 Наші вітання
21.25, 22.30, 00.55 Оголошення. Бюро знахідок
21.30 Єдина країна
21.50 Добрі традиції
22.35, 04.00 X/ф «Переполох у гуртожитку»
00.15 Час-Тайм

ICTV

05.35 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.10 Інсайдер
11.05, 17.45 Т/с «Поганий хороший коп»
12.05, 13.15 X/ф «Анаконда»
12.45, 15.45 Факти. День
14.15 Скетч-шоу «На трьох»
15.15, 16.15 Т/с «Володимирська, 15»
18.45 Факти. Вечір
20.20 Антисомбі
21.25 Дизель-шоу
21.05 Факти. Вечір
23.55 Комік на мільйон. Найкраще

СТБ

06.00 Т/с «Коли ми вдома»
07.00 X/ф «Ти — мені, я — тобі»
08.45 X/ф «Швидка допомога»
17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
18.00 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»
19.55, 22.40 X/ф «Любити й вірити»

НОВИЙ КАНАЛ

04.59, 05.59 Kids Time
05.00 М/с «Драconi: Перегони безстрашних»
06.00 Проект Перфект
08.10 Коханья на виживання
10.00 Ревізор
14.00 Страсті за Ревізором

17.20 Ревізор. Крамниці
19.00 X/ф «Ціпюнка»
21.00 X/ф «Училка»
22.50 X/ф «Відмінниця легкої поведінки»
00.45 X/ф «Великий Гетсбі»
06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні
09.30, 05.30 Зірковий шлях
10.30 Свєкруха або невістка
11.20 Реальна містика
13.30, 15.30 Агенти справедливості-2
16.00 Історія одного злочину
18.00 Т/с «Каблучка з рубіном»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Чорна кров»
22.35, 04.00 X/ф «Слідом за...»
00.00 Т/с «CSI. Місце злочину»

ТТБ

07.00 «Твій ранок»
09.00 Т/с «Роксолана»
13.30, 17.00, 19.00, 20.30 «Вісті ТТБ»
13.40, 19.20 «Тема дня»
14.10 «Фольк-music»
15.10 «Надвечір'я. Доли»
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
08.10 Бушидо
09.10 «Заручники правосуддя»
10.10 «Загублений світ»
11.10 Т/с «Зустрічна смуга»
13.05 Т/с «Перевізник»
15.00 X/ф «Храм черепів»
16.50 20 тур ЧУ з футболу «Динамо» — «Олімпік»
19.00 X/ф «Люди Ікс: Дні минулого майбутнього»
21.30 «ПРОФУТБОЛ»
23.20 «Змішані єдиноборства. UFC»

UA: ПЕРШИЙ

06.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Хокей. Попередня стадія (чоловіки)
07.30 Зимові Олімпійські ігри 2018. Гірськолижний спорт. Гігант. слалом. Фінал (чоловіки)
08.25 Зимові Олімпійські ігри 2018. Лижні гонки. Естафета 4x10 км (чоловіки)
10.05 Зимові Олімпійські ігри 2018. Фрістайл. Слоупстайл. Фінал (чоловіки)
11.05 Зимові Олімпійські ігри 2018. Фрістайл. Слоупстайл. Кваліфікація (чоловіки)
13.05 Зимові Олімпійські ігри 2018. Біатлон. Мас-старт 15 км (чоловіки)
14.15, 23.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Хокей. Попередня стадія (чоловіки)
16.30, 21.30 Студія зимових ігор
17.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Ковзанярський спорт. Фінал (команда + жінки)
19.20 Зимові Олімпійські ігри 2018. Фрістайл. Акробатика. Фінал (чоловіки)
21.00 Новини

1+1

06.10 ТСН
07.05 «Українські сенсації»
08.00 «Сніданок. Вихідний»
09.00 Лотерея «Лото-забава»
09.40 М/ф «Маша і ведмідь»
10.20 «Громада на мільйон»
11.25 «Світ навиворіт: Індонезія»
12.45, 13.50, 15.05, 16.05 «Світ навиворіт: В'єтнам»
17.10, 23.10 «Ліга сміху»
19.30, 05.00 «ТСН-Тиждень»
21.00 «Голос країни-8»

2+2

06.00 Мультфільми
08.10 Бушидо
09.10 «Заручники правосуддя»
10.10 «Загублений світ»
11.10 Т/с «Зустрічна смуга»
13.05 Т/с «Перевізник»
15.00 X/ф «Храм черепів»
16.50 20 тур ЧУ з футболу «Динамо» — «Олімпік»
19.00 X/ф «Люди Ікс: Дні минулого майбутнього»
21.30 «ПРОФУТБОЛ»
23.20 «Змішані єдиноборства. UFC»

TV-4

06.00 X/ф «Мій дикий Захід»

НЕДІЛЯ, 18.02.2018

07.30 Українські традиції
07.45, 09.50 Бадьорий ранок
08.00, 21.30 Єдина країна
08.30, 11.55, 15.50, 19.55, 22.00, 00.55 Оголошення. Бюро знахідок
08.35, 15.55, 22.05 Тернопільська погода
08.40 Час-Тайм
09.00 Повнота радості життя
09.30 Справжня ціна
10.15 Пряма трансляція святої літургії з архикафедрального собору УГКЦ м. Тернополя
11.40 Дім книги
12.00 М/ф «Машина часу»
13.30 «Чарівний ключик»
14.00 Погляд зблизья
14.30 Формула здоров'я
15.30 Майстер-клас із Наталкою Фічич
16.00 Етикетка
16.20 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.

Тиждень
19.45, 00.45 Міська рада інформує
20.00, 01.00 Огляд світових подій
21.00, 03.00 «Гал-кліп»
22.15, 04.15 X/ф «Кращий із чоловіків»
23.45 Час-Тайм

ICTV

05.05 Факти
05.35 Інсайдер
07.15 Т/с «Код Костянтина»
09.05 Т/с «Відділ 44»
12.45 Факти. День
13.00 X/ф «Містер Бін на відпочинку»
14.35 X/ф «Останній рубіж»
16.35 X/ф «Три дні на вбивство»
18.45 Факти тижня. 100 хвилин
20.35 X/ф «Джек Райан. Теорія хаосу»
22.40 X/ф «Законослухняний громадянин»

00.35 Т/с «Морська поліція. Спецвідділ»

СТБ

05.55 Т/с «Коли ми вдома»
07.00 «Хата на тата»
09.00 «Все буде смачно!»
10.00 «Караоке на Майдані»
11.35 «Євробачення-2018»
14.55 «Наречена для тата»
16.55, 23.15 «Я соромлюсь свого тіла-5»

19.00, 22.10 «Слідство ведуть експерти-расенси»
21.00 «Один за всіх»

НОВИЙ КАНАЛ

05.39, 07.14 Kids Time
05.40 X/ф «Елвін і бурундуки-3»
07.15 X/ф «Відрядний препід»
09.40 X/ф «Відрядний препід-2»
12.00 X/ф «Ціпюнка»
14.00 X/ф «Моя суперколишня»
15.50 X/ф «Повернення Супермена»
19.00 X/ф «Шибайголова»
21.00 X/ф «Електра»
22.50 X/ф «Сільський календар»
00.45 X/ф «До зустрічі з тобою»

УКРАЇНА

06.50 Сьогодні
07.45 Зірковий шлях
09.00 Т/с «Лист Надії»
13.00 Т/с «Все повернеться»
17.00, 21.00 Т/с «Сестра у спадок»
19.00 Події тижня з Олегом Панютою
20.00 Головна тема
23.00 Т/с «Щасливий квиток»

ТТБ

07.00, 13.30 «Лайфхак українською»
07.10 «Казки Лірника Сашка»
07.20 «Як це?»
07.40 «Школа Мері Поппінс»
08.00 «Я цим живу»
08.15 «УІ Всесвітні бойківські фестини»

09.00 «Твій ранок»
09.45 «Мистецькі історії»
13.40 «Тема дня»
14.10 Т/с «Роксолана»
16.10 «Фольк-music-діти»
16.55 «Світло»
18.00 «Відверті діалоги»
18.30 «Всяка всячина: інструкція з використання»
18.45 «У світі захоплень»
19.00 «Роздягалка»
19.30 Док. фільм
20.00 «Розсекречена історія»

ІНТЕР

06.25 X/ф «Іхали ми, іхали...»
08.00 «Удалий проект»
09.00 «Готовимо разом»
10.00 «Орел і решка. Рай і пекло»
11.00 «Орел і решка. Перезавантаження. Америка»
12.00 X/ф «Блеф»
14.15, 20.30 Т/с «Доярка з Хацапетівки-3»
20.00 «Подробиці»
22.00 Т/с «Любов не ділиться на два»

СУБОТА, 17.02.2018

UA: ПЕРШИЙ

06.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Фігурне катання. Довільна програма (чоловіки)
07.20 Зимові Олімпійські ігри 2018. Гірськолижний спорт. Супергігант. Фінал (жінки)
09.30, 14.10 Зимові Олімпійські ігри 2018. Хокей. Попередня стадія (чоловіки)
11.30 Зимові Олімпійські ігри 2018. Лижні гонки. Естафета 4x5 км. (жінки)
13.05 Зимові Олімпійські ігри 2018. Біатлон. Мас-старт жінки 12,5 км
16.30, 22.05 Студія зимових ігор
17.00 Зимові Олімпійські ігри 2018. Скелетон. Фінал (жінки)
17.55 Зимові Олімпійські ігри 2018. Стрибки з трампліна. Фінал. Індивідуальні (чоловіки)
19.00 Національний відбір учасника від України на Міжнародний пісенний конкурс «Євробачення-2018». II тур
21.30 Новини
22.30 Національний відбір учасника від України на Міжнародний пісенний конкурс «Євробачення-2018». II тур (продовження)
23.10 Зимові Олімпійські ігри 2018. Шорт-трек, 1500 м (жінки), 1000 м (чоловіки). Фінал

20.00 X/ф «Хижак»
22.00 Т/с «Зустрічна смуга»
23.55 X/ф «Шлях війни» Черв. круг
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 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 X/ф «Мій дикий Захід»
08.55, 19.55 Добрі традиції
09.00 Час-Тайм
09.30, 19.00 Єдина країна
10.00 Огляд світових подій
10.30 Блага звістка з Ріком Реннером
11.30 Майстер-клас із Наталкою Фічич
11.55, 14.25, 16.55, 20.05, 00.05 Тернопільська погода
12.00, 23.30 Євромакс
12.30, 00.30 X/ф «Пам'ятай про мене»
14.30 Мультфільм
15.00 М/ф «Машина часу»
16.30 Дім книги
17.00 Хіт-парад
17.50 TNEY — калейдоскоп подій
18.00 Наші вітання
19.40 Етикетка
20.00, 00.00 Оголошення. Бюро знахідок
20.10, 02.30 Мистецький храм
21.30, 04.00 X/ф «Арабат»
00.10 Час-Тайм

ICTV

05.30 Скарб нації
05.40 Еврика!
05.50 Факти
06.10 Більше ніж правда
07.55 Я зняв!
09.45 Дизель-шоу
10.55 Особливості національної роботи
12.45 Факти. День
13.00 Скетч-шоу «На трьох»
17.00 X/ф «Містер Бін на відпочинку»
18.45 Факти. Вечір
19.20 Надзвичайні новини. Підсумки
20.05 X/ф «Три дні на вбивство»
22.10 X/ф «Останній рубіж»
00.05 Т/с «Морська поліція. Спецвідділ»

СТБ

06.15 «Хата на тата»
07.55 «Караоке на Майдані»

09.00 «Все буде смачно!»
10.10, 21.25, 23.20 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»
11.10 X/ф «Любити й вірити»
15.20 «МастерШеф. Кулінарний випускний»
18.55 «Євробачення-2018»
22.30 «Євробачення-2018 Підсумки голосування»
00.20 «Давай поговоримо про секс-4»

НОВИЙ КАНАЛ

06.10, 07.49 Kids Time
06.15 М/с «Лунтик і його друзі»
07.50 Ревізор
10.20 Страсті за Ревізором
13.10 X/ф «Елвін і бурундуки-3»
15.00 X/ф «Однокласники»
17.00 X/ф «Однокласники-2»
19.00 X/ф «Жінка-кішка»
21.00 X/ф «Повернення супермена»
00.10 X/ф «Щоденники Чорнобиля»

УКРАЇНА

07.00, 15.00, 19.00 Сьогодні
07.15, 05.20 Зірковий шлях
08.15, 15.20 Т/с «Чорна кров»
17.10, 19.40 Т/с «Лист Надії»
22.00 Т/с «Щасливий квиток»

ТТБ

07.00, 13.30 «Лайфхак українською»
07.10 «Казки Лірника Сашка»
07.20 «Хочу бути...»
07.40 «Хто в домі хазяїн?»
08.00 «Твій ранок»
09.45, 17.45 «Мистецькі історії»
13.40 «Тема дня»
14.10 Т/с «Роксолана»
17.10 «Звичайне диво»
17.25 «Візитівка Карпат»
17.30 «Вісті ТТБ»
17.40 Анонси
18.00 «До справи»
18.30 «Загублені в часі»
18.45 «Мамина школа»
19.00 «Панорама подій»
19.20 «Мрії збуваються»
19.30 «Поза рамками»
20.00 «Розсекречена історія»

ІНТЕР

06.30 «Великий бокс. Раймундо Бельтран — Паулус Мозес»
08.20 X/ф «У пошуках капітана Гранта»
17.50, 20.30 X/ф «Два Івани»
20.00, 05.20 «Подробиці»
22.15 Т/с «Не було б щастя»

Зверніть увагу

Підступні поліпи

Здебільшого ця патологія ніяк не дає про себе знати. Тож пацієнти і не здогадуються про невеличкі пухлини, які «обживаються» всередині травних органів. При цьому науковці визначили: 10–30 відсотків цих непримітних новоутворень стають причиною раку.

Поліпи — це доброякісні пухлини, які можуть локалізуватися у будь-якому відділі травної системи. Найчастіше уражають шлунк та товсту кишку. До стінки порожнистого органу поліп кріпиться ніжною. Він може вирости до кількох сантиметрів. Маленьким вважається той, що не перевищує півсантиметра-сантиметра. Виникнення поліпа, як будь-якої пухлини, не має якоїсь однієї чіткої причини. Зазвичай він з'являється у людей, які перенесли запальне захворювання слизової оболонки шлунка і кишківнику. Часто нездорове харчування є чинником виникнення цих за-

пальних процесів. Крім того, поліпи є спадковим захворюванням. Причиною їх виникнення, наприклад, у матці є гіперстрогенія, тобто перевищення рівня жіночих гормонів. Їх є два — естроген та прогестерон. Вони повинні мати певне співвідношення. Під дією різних чинників доходить до дисбалансу, коли естрогену в організмі забагато, а прогестерону замало. Тоді в порожнині матки й виростають поліпи. До такого збою в гормонах можуть призводити стреси, а також спадкова схильність. Як же виявити це новоутворення? Небезпека в тому, що воно тривалий час

не дає про себе знати, а проявляється вже ускладненням. Наприклад, кровотечею. В людини виникає слабкість, знижується тиск. Симптомом кровотечі є також чорні випорожнення.

У жінок ознакою поліпів матки є кровомазання поза менструацією. З таким симптомом слід обов'язково звертатися до лікаря-гінеколога. За статистикою, з десяти поліпів у матці один виявляється злоякісним. Поліпи можуть виникати у будь-якому віці, але найчастіше турбують жінок після сорока років.

Щодо поліпів у шлунку та прямої кишки, то, на жаль, це захворювання молодшає. Часто такі новоутворення виникають у зовсім молодих осіб, навіть у дітей, і можуть перерости у злоякісну пухлину. Саме тому, як тільки пухлину виявлено, її слід видалити. І чим раніше, тим краще.

Дослідили

СУЧАСНІ ДІТИ МЕНШ ВИТРИВАЛІ

Нинішні діти не здатні бігати так само швидко, як це робили їхні батьки у дитячому віці, вважають австралійські дослідники з Університету Південної Австралії. Там проаналізували дані 25 мільйонів дітей із 28 країн світу за 50-річний період. Виявилось, що фізич-

на витривалість дітей і підлітків знижується з кожним роком. Наприклад, сучасним дітям для подолання дистанції 1,6 км потрібно на 1,5 хвилини більше часу, ніж їхнім одноліткам тридцять років тому. Винятком серед випробовуваних стали юні японці.

Експерти вважають, що ця тенденція пов'язана із малорухливим способом життя та зростаючою кількістю дітей із ожирінням. Винавляють у цьому фастфуд, який став дуже популярний у багатьох країнах світу, а ось фізичному вихованню приділяється недостатньо уваги і часу.

Не ходіть до лікаря, у котрого в друзях патологоанатом

Як не потрапитися

на гарчок?



СІМ ЗАПИТАНЬ ПОКУПЦІВ ПРО РИБУ

3 Як зрозуміти, що рибу неодноразово розморожували?

Уточніть, звідки риба приїхала. Якщо, наприклад, з Північного Льодовитого океану, то 100% вона повинна продаватися в замороженому вигляді.

Уважно вивчіть волокна риби. Через розморожування шкірка може потрескатися і мати вигляд шкіри зі зморшками.

Помацайте рибу пальцем. Якщо вм'ятина від нього залишається, значить, волокна стали дуже м'якими, що свідчить не про свіжість риби.

Потягніть м'ясо риби. Якщо чуєте, що тріскаються волокна, значить, перед вами розморожений продукт.

Можна скористатися найнадійнішим способом. Якщо вже куплена вами риба, яку ви почали обробляти, легко відділяється від хребта, значить, її неодноразово розморожували і заморожували.

До речі, якщо вам пропонують занадто рівну і гарну

заморожену рибу, знайте, що її заморожували повторно вже безпосередньо перед продажем. Справжня заморожена риба практично вся має негарну скарлючену форму. Це означає, що морозили її прямо на судні і більше не розморожували. Тож вона зберегла всі свої властивості.

4 Чи можуть фарбувати червону рибу?

Так. Але тільки форель і сьомгу. Справа в тому, що корм, який дає їм людина, вимиває природний колір, і м'ясо стає світлим. Але споживач не зник до такого кольору цієї риби і, звичайно, її не купить. У диких же умовах ці види риби мали червоний колір, тому що їли червоний планктон. Тому, щоб надати природності, їм дають дозволені харчові барвники.

5 Кажуть, що популярні форель і сьомгу краще не замінювати іншими видами червоної риби. Чому?

Це правильно. Як описа-

но вище, ці види риби вирощують у штучно створених умовах, оскільки з дикого проживання вони майже зникли. Часте вживання такої риби може призвести до того, що деякі види ліків перестануть діяти, коли їх буде вживати людина, котра споживає таку рибу.

На жаль, споживачі забувають, що є інші види лососевих, які за смаком і властивостями практично не поступаються форелі і сьомзі, але ростуть при цьому в диких умовах. Це далекосхідні види лосося — горбуша, нерка, кета, кижуч і чавічі. Але якщо форель і сьомгу спокійно можна знайти в охолодженому

вигляді, то ці види риби продаються тільки в замороженому.

6 Яка риба гарантовано дика?

Насправді таких багато. Дика риба у продажу — це судак, лящ, щука, чавічі, нерки, кижуч, навага, оселедець, пікша, минтай та ін. Через велику кількість у природному середовищі поки що сенсу вирощувати її окремо немає. Тому таку рибу можна сміливо купувати і не боятися ніяких антибіотиків або гормонів росту. Правда, частина буде заморожена, оскільки інакше доставити її неможливо.

7 Як повинна зберігатися риба в магазині і на ринку?

Якщо говорити про охолоджену, то вся вона повинна бути покрита льодом і не стикатися з повітрям. Оптимально, якщо вона лежить під склом або в холодильнику. У самому павільйоні температура не повинна перевищувати 0°C, інакше риба швидко зіпсується. Оптимальна температура — 1–5°C. Крім того, риба не повинна стикатися з іншими морепродуктами, інакше вона легко вбере їх запах, що призведе до розвитку бактерій.

Морожену рибу зберігають при температурі -18°C. Це можна перевірити відразу за прилавком: на кожному холодильнику повинні стояти термометри.

• Дослідили
БРУДНІШІ
ВІД СІДІННЯ УНІТАЗА
За кількістю бактерій жіночі сумочки випереджають туалет: кожна п'ята із них може завдати шкоди здоров'ю людини.

Вчені з'ясували, що найбруднішим предметом у жіночій сумочці є крем для рук. Саме там міститься більше бактерій у порівнянні із сидінням унітаза! Що стосується губної помади й туші, то там знайшли не набагато меншу кількість бактерій. Вчені пояснюють, що така кількість бактерій у жіночій сумці стала можливою через її губчасту текстуру, котра забезпечує середовище, що сприяє розмноженню бактерій і їх поширенню.

Експерти наполягають на тому, щоб жінки регулярно мили руки і протирали сумки. У цьому можуть допомогти антибактеріальні серветки або гель. Як кажуть учені, сумки перебувають у постійному контакті з руками і різними поверхнями, тому поширюються бактерії швидко і легко.

Є гостра необхідність у регулярній санітарній обробці рук з метою знищення бактерій і неможливості їх поширення. Також потрібно регулярно ретельно чистити сумки, щоб не дати змоги накопичитися бруду і бактеріям.

Крім того, дослідники з Колорадського університету провели дослід, результати якого свідчать про те, що руки жінок містять майже в півтора рази більше бактерій, ніж чоловічі руки. Причина в більшій привабливості середовища проживання для бактерій.

• А ви знали?

Як засолити рибу вдома

Ідеальним варіантом для цього стануть лососеві. Рибу потрібно розморозити, але лише так, щоб можна було легко різати ножом.

Поділіть тушку на кілька стейків, посоліть з обох боків до смаку і покладіть на добу в холодильник.

Якщо хочете з'їсти солону рибу як можна швидше, «організуйте» їй вакуумну упаковку. А якщо вважаєте за краще розтягнути задоволення на два місяці, покладіть у целофані в морозилку при температурі -18°C.

• У ногу з часом

Кукурудза кольору веселки

ЧИМ НЕБЕЗПЕЧНІ ОВОЧІ ТА ФРУКТИ НЕВЛАСТИВИХ ЇМ ВІДТІНКІВ

У гонитві за прибутком продавці популярних китайських інтернет-магазинів знайшли спосіб «розводити» садівників екзотичними сортами звичних овочів і фруктів.

Так, легко можна придбати фіолетові огірки і помідори, скуштувати червоний банан або кукурудзу кольору веселки. Купити овочі і фрукти невластивих їм відтінків не становить труднощів. В Інтернеті таких пропозицій безліч. До того ж за привабливими цінами.

Причому продавці не обтяжують себе наданням реальних фотографій рослин — у мережі гуляє одне фото на всі магазини. Однак це ніяк не бентежить покупців: відгуки про доставку насіння оновлюються щодня.

Найпопулярнішими у садівників є фіолетові, червоні, сині і жовті огірки. При цьому, як досягається такий колір овочу, ані слова.

Усі сорти овочів незвичайного зовнішнього вигляду давно відомі науковому світу. А ось про синьо-червоні огірки знають, ймовірно, тільки в Китаї, вважають

фахівці. У пакетиках з насінням червоного огірка з Китаю ми отримуємо вкрай рідкі декоративну рослину тладіанту сумнівну. Її нечисленні спочатку зелені плоди (зеленці) їстівні, але відчутно поступаються за всіма параметрами сортам огірка посівного. Достигаючи, плід тладіанти набуває червоного забарвлення і повністю втрачає смакові якості.

За словами експертів, забарвлення від рожевого

до фіолетового рослина може отримати тільки в одному випадку: якщо вона має в клітині особливі речовини — антоціани. Це пігменти, які можуть бути в таких плодах, як смородина, ожина, в коренеплодах буряка, рожевої моркви тощо. В огірках, бананах, полуницях цієї речовини немає — і «посиніти» вони не можуть ні за яких умов.

До речі, є користувачі, які все-таки повідомляють про те, що справді виростило після покупки насіння на китайських інтернет-сайтах. Результати невтішні: або самі бур'яни, або й зовсім нічого не зійшло.



Тладіанта сумнівна

Які продукти не можна мити перед приготуванням

Будь-яка господиня знає: перед приготуванням і обробкою на шматки сире м'ясо слід ретельно промити проточною водою. Однак з'ясувалося, що таке промивання курячої тушки може виявитися досить небезпечним.



Американські дослідники дійшли висновку, що вироблені впродовж століть правила приготування їжі нині потребують коректив.

Так, процедура миття курячої тушки під наявною в будь-якій сучасній кухні проточною водою виглядає цілком природним процесом. Однак фахівці з розташованого в американському місті Філадельфія університету Дрексела виявили, що бризки води, які утворюються при митті курки і розлітаються на значну відстань, можуть містити небезпечні бактерії, що спричиняють важкі захворювання.

Під час експерименту дослідники визначили, що бризки, які утворюються при митті, розлітаються в радіусі мінімум одного метра від струменя води, і при цьому в їх складі були виявлені такі патогенні мікроорганізми, як сальмонели, що викликають важке зах-

ви домагається лише поширенню небезпечних мікроорганізмів.

Фахівці підкреслюють, що єдиним надійним методом знищення патогенних мікробів є тривала термічна обробка при високій температурі.

Риба теж нестерильна, але якщо очистити її немиючо, то бактерії розлітаються з лускою. Тому мити рибу не треба тільки в тому разі, якщо запікаєте її в лусці.

Яйця можуть бути забруднені кампілобактеріями і сальмонелами. Перед варінням їх мити не треба — мікроби загинуть при високій температурі. А ось для яєчні реакція, що супроводжується ураженням нервової системи. До недавнього часу понад 30% хворих, у яких діагностувалося цей розлад, гине.

За словами керівника дослідження, промиваючи курку під напором навіть гарячої водопровідної води, ви не можете знищити патогенні бактерії, оскільки температура води недостатньо висока для цього. Таки чином, промиванням

На безриб'ї, де риби — раки, краще без особливої потреби пальці у воду не пхати

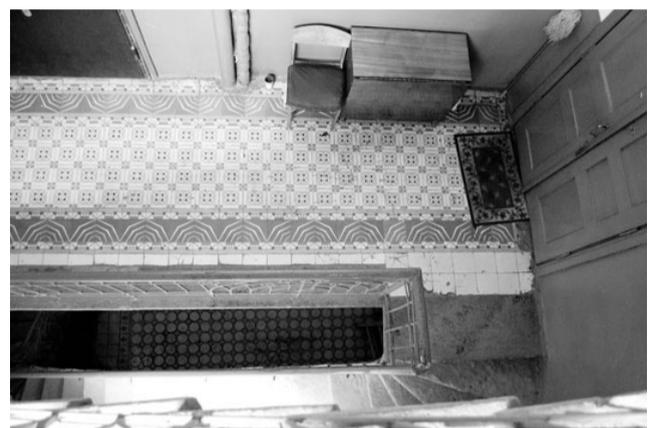
Чарунки давньої тернопільської кахлі

накриває хвилею радості. Інший мій улюблений штиб плитки — сецесійний із характерними приглушеними кольорами кольори, флористичними візерунками з подовженими лініями.

Моя особлива любов — кавалки, викладені різними частинами плитками. Такі ділянки схожі на пазли, тут зібрані різні кольори, відмінні види візерунків, і в тому є особливий смак. Я вже писала про фрагментарність міста — і то його делікатна метафора.

На продовження попереднього — плитка, побита й витовчена, так, що тріщини вже стали частиною рисунку, де проклали свої дороги, а чи свої руслу. Так, ніби кожен вписав свої кроки. Не скажеш, добре то чи погано, проте однозначно доводить, що слідів не постираєш і за них треба відповідати.

Анна Золотнюк.
Фото авторки.



«Філософія. Завжди при тобі, як частина тіла. Коли більше нема нічого, вона є Всім», — писав Тарас Прохасько у «Лексиконі таємних знань», укладаючи словник міста.

Там не було про кахлю, та гадаю, цитоване можна застосувати як методологічну основу до пізнання будь-якого урбаністичного об'єкту, надто ж такого багатозначного як кахля.

Бо як увияти собі старий під'їзд, куди зачочуєшся якоїсь миті, як без того першого, що тебе там стрічає — плитки. Її вколісуючого звуку — все починається від нього (а він інший, ніж той, як ступаєш бруківкою, асфальтом чи іншим світським ґрунтом. Цей — приглушений, долівка, як ніби встелена теплим килимом). І далі варто продовжити гльорію барвами тої кахлі, її візерунками.



Фотомандрівка

Думаючи про цю підбірку, міркувала, як її укласти. І вирішила, що вона має бути еkleктичною, як давня тернопільська кахля: десь відповідає місцю й часові, десь випадає з класичної

тріади місця-часу-дії, десь збережена майже у відмінному стані, десь понижена. Так само, як би говорили про місто чи людину — всі «складники» під впливом часу й обставин змінюються, підлаштовуються одне під одного й витворюють продукт, на виході відмінний від того, що був на вході.

В тому й цінність — у не повторюваності й самотності. Таке не виникає років та за десять, а формується тривалий час. У тому прирванні одне до одного криється вся магія давнини, а зокрема — звуку кахлів, бо чуєш луку від ходи кожного, хто був тут до тебе.

А плитка є різна. Та, котру

Поміркуйте

Сканворд «Кохання»

РІЧКА БАСЕЙНУ ВОЛГИ	КОШТОВНИЙ КАМІНЬ				ЦАР ЮДЕЙ	СТОЛИЦЯ ТУРЄЧЧИНИ ТРОПІЧ. ЗВІР	КОВДРА З ГРУЗОЇ ВОВНИ
КІНО ПОРОСЯТКО	Х А Й	ПІСНО-ВОДНА ВОДОМА	К О Х А Н Н Я				НІМЕЦЬ ПИСЬМЕННИК
		ЗЛІТЬ, ЛЮТЬ ГАРПУНЕР ... ЛЕД			ОСТАННІЙ ЦАР АТТИКИ		
	В А М	МІСТО В НІГЕРІЇ	Н Е	ЦИЛІНДР	З Г А С Н Е		
	ДЕКОРАТИВНА КВІТКА	АМЕР. ТЕЛЕВІЗІЙНА ПРЕМІЯ ОЧКО В ТЕНІСІ			РЕЖИСЕР ФІЛЬМУ «СУД ЧЕСТІ»		
				ЧИЛІЙС. ФУТБОЛІСТ ХВОРОБА ШКІРИ			РІД ВІЙСЬК
ЧОЛОВІК З ПЛЕМЕНИ АВАРІВ	... РОТТЕРДАМСЬКИЙ	ПОРОДА СОБАК			ВЧЕНИЙ ЗІ ЗДОРОВИМ ГЛУЗДОМ	МІСТО В БЕЛЬГІЇ РОС. ПОЕТ-ПІСНЯР	
ПОРОДА СОБАК ТРАГЕДІЯ КОРНЕЛЯ	УКР. ПИСЬМЕННИЦЯ	РОС. ВИКОНАВЕЦЬ ШАНСОНУ			НЕВЕЛИКИЙ ЖИВИЙ ЗВІР	АМЕР. АКТОР ... КЕЙДЖ	ШАНУВАЛЬНИК ТЕАТРУ
					ОПЕРА В ДОЛІДЗЕ		
	МІСТО НА ЧЕРКАШИНІ УКР. АРХІТЕКТОР	І Л Ю Б О В		МОНЕТА ВАРТІСТІЮ Б КОПІЯК	Ц В І Т Е		
			СКІФСЬКА ВОТІННЯ ЗЕМЛІ		ПІТОН З КОМПАНІ МАУГЛІ		
УКР. ЛІТЕРАТУРОЗНАВЕЦЬ МІСТО В КАЛІФОРНІЇ	Х А Й	ДЕЗОКСИРИБОНУКЛЕІНОВА КИСЛОТА	Р Я С Н О	ДОВГОХВОСТИЙ ПАПУГА			
		ЧАС ПОДІ			АМЕР. АКТОР-КОМІК		
ШТУЧНА ВОДОЙМА ПИСЬМЕННИК ... ФРАНКО	АТОМ, ЩО ВТРАТИВ ЕЛЕКТРОНИ		РІЧКА В КАРЕЛІЇ ПРИТОКА ЕНІСЕЮ				
		КОКАІНОВИЙ КУЩ			РІЧКА В САЛЬСЬКИХ СТЕПАХ		



До зірок!

МАСК ЗАПУСТИВ У КОСМОС СВІЙ АВТОМОБІЛЬ

Американська приватна компанія SpaceX підприємця Ілона Маска 6 лютого запустила в космос надважку ракету-носіє Falcon Heavy. Найбільша на сьогоднішній день ракета стартувала з майданчика Космічного центру Кеннеді у Флориді, США.

Хоча зазвичай при тестових запусках ракет в якості корисного вантажу використовуються сталеві або бетонні блоки, голова SpaceX Ілон Маск вирішив помістити в вантажний відсік ракети свій особистий автомобіль Tesla Roadster, за кермом якого буде сидіти манекен Starman.

За планом Маска, автомобіль віддалиться від Землі приблизно на 400 мільйонів кілометрів і буде летіти зі швидкістю 11 кілометрів на секунду.

«За нашими оцінками, Tesla буде перебувати на цій орбіті кілька сотень мільйонів років, може бути, навіть більше мільярда

років», — заявив бізнесмен журналістам.

Автомобіль оснащений трьома камерами спостереження, зйомки яких будуть, за словами Маска, епічними.

При цьому Маску так і не вдалося знайти замовників, які погодилися б розмістити на Falcon Heavy свій комерційний вантаж під час першого польоту.

Відповіді на сканворд «Остара», надрукований 25 січня

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