

• І смачно, і корисно

Запіканка картопляно-гарбузова із сиром

5 картоплин, 200 г гарбуза, 150 сиру, 100 г вершкового масла, 2—3 ст. л. майонезу або сметани.

Картоплю, гарбуз, сир натерти. Вершкове масло розтопити. Усе перемішати, додати сіль, перець. Викласти у форму, змастити майонезом або сметаною. Випікати у духовці 30—40 хв при 180°C. Запіканка виходить гарна з яскраво вираженим смаком сиру. Можна й овочі додати, грибів, фарш на будь-який смак. Перед подачею прикрасити зеленню.



Суп-пюре з гарбуза з часником

1 ст. л. оливкової олії, 50 г цибулі, 2 зубці часнику, 1 кг гарбуза, 6 ст. будь-якого бульйону (овочевий, м'ясний), 0,5 ч. л. чорного меленого перцю, 2 ч. л. чебрецю, 2 ст. л. соєвого соусу.

Розіріти олію в каструлі, додати дрібно порізану цибулю і тушкувати до м'якості. Гарбуз порізати кусочками. Додати подрібнений зубчик часнику, гарбуз, бульйон, чебрець і перець, закип'ятити. Варити 30 хв, щоб гарбуз став м'яким. Додати соєвий соус. Дати супу настоятися, потім зробити з нього однорідне пюре. Подавати теплим з грінками з часником і сиром.



• Торти... для схуднення

3 МОРКВИ

500 г моркви чи гарбуза, 3 яйця, склянку нежирного кисляку, 300 г нежирного кисляку, 1 чайну ложку анісу, шкірочку з 1 апельсина, 1/2 чайної ложки підсолоджувача.

Потріть моркву на дрібній тертці. Змішайте всі компоненти міксером і поставте на 1 годину в духовку (вогонь маленький).

ІЗ СИРУ

400 г знежиреного сиру, 3 яйця, 100 г твердого сиру, 200 г нежирного кисляку, шкірочку 1 апельсина, щіпку кориці, 1/2 чайної ложки підсолоджувача.

Змішайте всі складники. Випікайте торт у духовці на маленькому вогні 45 хв.

3 ПОМІДОРІВ

4 великі помідори, половина зеленого болгарсько-

З днем Ангела!

Сьогодні іменини у Луки, завтра — в Олександра, Свирида. 26 грудня з днем Ангела вітайте Арсена, Євгена, Ореста, 27 — Філімона, 28 — Степана, Трифона, Сусанну, 29 — Софію, 30 — Данила.

ЗМІЦНЮЄМО ІМУНІТЕТ ПО-СХІДНОМУ

«Ви написали про те, що чорнобильці мають пенсію понад 3 тисячі гривень. Це не так, — зателефонувала одна із наших читачок. — Пенсійні виплати таким людям значно менші. Я це знаю, адже сама належу до цієї категорії».

Публікуючи попередній матеріал, ми вказали, що беремо дані із відкритих інформаційних джерел, що вони — середні по Україні. Втім, дзвінок жінки наштовхнув нас на дослідження теми, що називається, «ближче до тіла» — в нашій області. Скільки в нас людей пенсійного віку, скільки їм нараховують коштів щомісячно? З такими й низкою інших запитань звернулися до головного управління Пенсійного фонду в області із інформаційним запитом. Його даними й скористаємося, щоб проаналізувати ситуацію.

Тож, за повідомленням спеціалістів головного управління ПФУ в області на перше грудня цього року на Тернопілі на обліку було 300 635 пенсіонерів, зокрема 7 783 особи — військові пенсіонери. Отже, 292 852 — загальна кількість людей пенсійного віку в нашому краї, не беручи до уваги військових.

Якщо врахувати, що, за статистичними даними, в області на 1 жовтня було трохи більше як мільйон осіб населення, то можна сказати, що в нас чи не кожен третій — пенсіонер.

Із загальної кількості людей пенсійного віку — 292 852 — одержують пенсію за віком 235 616 осіб, за інвалідністю — 35 400, у разі втрати годувальника — 13 232 особи. Із числа військових пенсіонерів: за вислугу років одержують пенсію 6 116 осіб, за інвалідністю

Пенсії на Тернопілі: скільки отримують депутати, судді і звичайні трударі



В одному із чисел «Домашньої газети» ми повідомляли про те, які пенсії отримують у середньому українські пенсіонери. Тема викликала неабияке зацікавлення у наших читачів.

• Резонанс

— 325, у разі втрати годувальника — 1 342 особи.

Із загального числа пенсіонерів досягнули 60 років і старше 140 993 жінок і 76 528 чоловіків. Як бачимо, чоловіків-пенсіонерів майже вдвічі менше як жінок.

У середньому пенсійна виплата в області на 1 грудня 2015-го становила 1 417,79 гривні. В розмірах пенсій «розкид» дуже великий: різниця сягає кількох десятків разів. Так, середній розмір призначеної пенсії у працівників прокуратури становить 6 669,61 гривні, в осіб, пенсію яким призначено відповідно до ст. 54, 55 Закону України «Про статус і соціальний захист

Завтра християни західного обряду відзначать велике свято — Різдво Ісуса Христа. Хай у ці величні дні їхні душі сповнюються Господньою благодаті, а в оселях завжди панують злагода і достаток!



КАЛЕНДАР РИМО-КАТОЛИЦЬКОЇ ЦЕРКВИ НА 2016 РІК

7

• Ощадливим

У ГОСПОДАРСТВІ ВСЕ ЗГОДИТЬСЯ

Багато з того, що ми звикли вважати непотребом і викидати у сміття, насправді може знадобитися у господарстві. Отже, не поспішайте викидати:

✓ шкірку лимона. Прокип'ятіть її 10 хвилин у посуді, який потрібно очистити від накипу;
✓ спитий чай. Якщо каstrуля або сковорідка набули неприємного запаху, нагрійте їх без води, насипте на дно вологий спитий чай і закрийте щільною кришкою на годину;

✓ воду, в якій варили овочі. Якщо цей відвар не знадобиться вам для супу, остиудіть його і полийте ним кімнатні квіти;
✓ воду, в якій варила-ся картопля в «кожуш-ку». Вона добре відмиває скляний, фаянсовий і глиняний посуд;

✓ сік, що виділився при розморожуванні м'яса. Його теж можна використовувати для підживлення кімнатних рослин;

✓ лушпиння сирії картоплі. Поріжте його на дрібні шматочки, змішайте з гарячою водою, оцтом та сіллю — і готовий ефективний засіб для миття пляшок.



Валентина Девлиш.

Погода на тиждень	Температура	Опади	Вітер	Тривалість дня	Фаза Місяця
четвер, 24 грудня	+2 / +8	ясно	змін. напр., 4	8.09	☾
п'ятниця, 25 грудня	0 / +6	ясно	змін. напр., 4	8.09	☾
субота, 26 грудня	+2 / +7	можливий дощ	зах., 5	8.09	☾
неділя, 27 грудня	+1 / +6	без опадів	зах., 6	8.10	☾
понеділок, 28 грудня	-3 / +9	без опадів	зах., 5	8.11	☾
вівторок, 29 грудня	+1 / +6	без опадів	змін. напр., 2	8.11	☾
середа, 30 грудня	-2 / +1	без опадів	півд.-сх., 3	8.12	☾

● — новий Місяць, ☾ — перша чверть Місяця, ☾ — повний Місяць, ☾ — остання чверть Місяця.

● Смачні рецепти

ОРГАНІЗМ ПОТРЕБУЄ ЗАХИСТУ
У цих рецептах використані тільки натуральні продукти. Вивчайте, вибирайте рецепт, який вам найбільше підходить, і зміцнюйте захисні сили організму.

1. 300 г очищених волоських горіхів, 300 г кураги, 300 г ізюму й 3 лимони із цедрою пропустіть через м'ясорубку та додайте 1 ст. ложку меду. Приймайте по 1 столовій (дорослим) і 1 чайній (дітям) ложці на день. Краще зранку натще або перед обідом, за годину до їди. Можна приймати й на ніч. Зберігайте в холодильнику.



Є й такий варіант: взяти по 1 склянці волоських горіхів, ізюму та кураги й 1 лимон (можна без шкірки). Усе перекрутити на м'ясорубці й додати 1 склянку меду, перемішати. Хтось додає ще й інжир за смаком.

2. Змішайте 100 г очищених мелених волоських горіхів, 100 г протертих очищених яблук, сік 2 лимонів, 1 ст. ложку меду. Приймайте суміш по столовій ложці (чайній для дітей) 2—3 рази на день перед їдою. Зберігайте в холодильнику.

3. Протерти 1 кг ягід чорноплідної горобини з 1, 5 кг цукру. Вживати можна 3 тижні по 1 ст. ложці, зранку і ввечері.

Можна зробити настій: 1 ст. ложку ягід в 1 склянці окропу настоювати в термосі 4—5 годин. Після того як вміст настоїться 20 хвилин, закрити термос пробкою.

4. Розім'яти 0,5 кг журавлини, додати склянку ядер волоського горіха й 2—3 зелених (краще зимових сортів) яблука зі шкіркою, порізаних кубиками. Додати 0,5 склянки води й 0,5 кг цукру, варити на слабкому вогні, поки не закипить, викласти в банки. Приймати по 1 ст. ложці зранку і ввечері, запиваючи чаєм.

5. Чудовим помічником для імунної системи є шипшина. Залити 8 ст. ложок сухих плодів 4 склянками окропу, додати 4 ст. ложки цукру й кип'ятити 10 хвилин. Настоювати протягом 4 годин, потім процідити й розлити в пляшки.

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

ЛАВРОВИЙ ЛИСТ

Давно всім відомий лист містить багато корисних для імунітету речовин: ефірні олії, фітонциди, мікроелементи, органічні кислоти та дубильні речовини, які мають антибактеріальні, ранозагоювальні та протизапальні властивості. Вони поліпшують травлення, знижують рівень цукру в крові, допомагають боротися зі стресом, при лікуванні суглобів і як сечогінний засіб. А високий вміст фітонцидів дозволяє використовувати лавр не тільки для підвищення імунітету, а й для профілактики туберкульозу.

Щоб підвищити імунітет, зазвичай вживають відвар з лаврового листа. В 300 мл киплячої води потрібно опустити 5 г листочків і варити 5 хвилин. Перелити в термос і настоювати не менше 4 годин, потім процідити та приймати протягом дня по столовій ложці, приблизно раз на годину.

Курс лікування відваром триває три дні, його повторюють через 2 тижні.

При цьому потрібно врахувати, що лаврове листя може бути алергеном, у великих дозах воно шкідливе для вагітних і жінок, що годують грудьми. Від уживання лаврового листка варто відмовитися і в період загострення захворювань серцево-судинної системи, нирок і печінки, при порушенні білкового обміну.

● А ви знали?

Чому мерзнуть ноги і руки

Вегетосудинна дистонія. Цей стан характерний для багатьох молодих людей, в організмі яких немає чіткої рівноваги між роботою симпатичної і парасимпатичної частинами нервової системи, що регулюють тонус судин і роботу внутрішніх органів. Збільшення викиду адреналіну веде до спазму судин, через що можуть мерзнути ноги і руки.

Зміни артеріального тиску. Якщо тиск низький, кров, як кажуть, повільно тече по судинах, кровообіг страждає, насамперед у кінцівках, на периферії. А коли тиск високий, відбувається спазм судин і кровообіг теж сповільнюється.

● **Залізодефіцитна анемія.** Якщо низький рівень гемоглобіну, значить, мало кисню надходить в судини, тому людині часто дошкуляє холод.

● **Паразити шлунково-кишкового тракту, іншими словами — глисти.** Вони виділяють токсини, на які реагують судини. І з'являється відчуття холоду у всьому тілі.

● **Знижена функція щитоподібної залози — гіпотиреоз.** При такому стані всі процеси в організмі людини сповільнюються, з'являється втома і відчуття холоду, зменшується виділення енергії і т. ін. Найчастіше гіпотиреоз трапляється у людей після 40 років.

● **Алергія.** Якщо в дитинстві ви страждали на

Зміцнюємо імунітет по-східному

Як підвищувати захисні сили організму з допомогою звичних для нас журавлини, обліпихи, калини, шипшини тощо, знають якщо не всі, то більшість. А ось про застосування з цією метою прянощів і спецій варто розповісти.



● На прохання читачів

ІМБИР

Завдяки складу та властивостям, імбир рекомендується навіть дітям при ослабленому імунітеті й затримці психомоторного розвитку. Починаючи з дворічного віку, він вводиться в раціон поступово. В імбирі містяться вітаміни групи В (В₁, В₂, В₃, В₆, В₉), вітаміни С, Е, К і РР, ряд макро- і мікроелементів: кальцій, натрій, магній, фосфор, багато калію, а також залізо, цинк, мідь, марганець і селен.

Будучи природним антибіотиком, імбир не має побічної дії, активізує та посилює захисні функції організму, благотворно впливає

на органи кровотворення і видільну систему.

Не вживають імбир при високій температурі, гострому гастриті, виразковій, нирково- і жовчокам'яній хворобах. Усім іншим корінь імбиру можна заварювати і пити як чай. Він добре сполучається з травами, а для більшого ефекту варто додавати лимон і мед.

Свіжий корінь імбиру (100 г) очистити від шкірочки, нарізати тоненькими скибочками і залити окропом, посуд накрити кришкою і настоювати 15—20 хвилин. Імбир можна покласти й у каструлю з киплячою водою, варити 5—10 хвилин, а після залишити настоюва-

тися на 15 хвилин. Якщо імбир залишити надовго в гарячій воді, то напій буде гірчити. Відвар вживати в теплому вигляді.

Імбирний чай п'ють і холодним, він прекрасно вгамовує спрагу і знімає нудоту. Але якщо потрібно зігрітися, у чай додають щіпку кайенського перцю або кориці. Розбавити напій з кореня імбиру можна як чорним чаєм, так і зеленим. Ще більший аромат додасть м'ята.

А для приготування напою краще використовувати сушений корінь імбиру: 1 чайну ложку меду змішати в чашці з 1/2 чайної ложки меленого імбиру, залити

● Народна медицина

Сік картоплі для лікування виразки шлунка

Про користь картопляного соку в лікуванні захворювань травної системи відомо давно. Цей продукт захищає слизові оболонки шлунка від ушкоджень, знижує підвищену кислотність. Володіючи легкою анестезуючою та протизапальною дією, сік коренеплоду здатний позбавити хворобливих відчуттів при виразці, а також сприяти її якнайшвидшому загоєнню. Але як його правильно приймати?

КАРТОПЛЯНИЙ СІК

Для цього потрібно почистити картоплю і пропустити через соковижималку. Можна натерти на тертці й віджати через марлю. Потрібно приймати 20 г соку за 30 хвилин до їжі не менше 3 разів на добу протягом тижня. Другого тижня порцію збільшують удвічі, на третьому утричі. Четвертого тижня і до кінця місяця одноразова порція становить 100 г.

КАРТОПЛЯНО-МОРКВЯНИЙ СІК

Не менш ефективно справляється з виразкою шлунка дует двох популярних, а найголовніше завжди доступних овочів.

Для приготування напою потрібно змішати по 100 г соку моркви й картоплі. Пити щоранку натще протягом 2 тижнів. Але напади, хворобливість і неприємні симптоми захворювання найчастіше залишають уже через кілька днів лікування.

Щоб одержати максимальну користь, важливо проводити лікуван-

окропом, накрити і настоювати 10—15 хвилин.

КОРИЦЯ

Знаменита пряність допомагає протистояти різним захворюванням, особливо застудним, які викликані не вірусами, а бактеріями. Нагадаємо, що до її складу входять мікроелементи (залізо, цинк, селен, марганець), ефірна олія, макроелементи (магній натрій, калій, кальцій, фосфор), вітаміни (А, Е, С, В, К і РР) тощо.

Крім того, кориця захищає від зовнішніх негативних факторів, поліпшує роботу внутрішніх органів і систем, особливо шлунково-кишкового тракту, рятує від депресій і допомагає знизити вагу.

З лікувальною метою корицю кладуть у чай, готують настої, додають у ванни й використовують для ароматерапії.

Якщо ви вирішили зміцнити захисні сили організму, потрібно 1 чайну ложку кориці і 4 столові ложки злегка підігрітого меду перемішати та приймати по 1 столовій ложці 4 рази на день, запиваючи теплою водою.

Якщо немає алергії на мед, і подобається запах і смак кориці, робіть таку суміш щодня. Можна чергувати її з чаєм з корицею та медом, додаючи в заварку паличку кориці, щіпку чорного або червоного перцю, а перед прийомом — мед.



ня тільки свіжим соком з гарних, цілих бульб без ушкоджень. Через 10 хвилин після вижиму концентрація корисних речовин знижується вдвічі. Тому випивати сік потрібно відразу.

ПРОТИПОКАЗАННЯ

✓ Індивідуальне неприємтяття продукту.
 ✓ З обережністю треба приймати сік при підвищеній кислотності шлунка. На перших етапах лікування можна зменшити порцію у 2 рази.

✓ Не рекомендують проводити таке лікування наприкінці зими злежаними бульбами, у яких накопичується шкідлива для організму речовина — соланін.



Ніщо не заважає здоров'ю так, як часта зміна ліків/ Сенека

Купити продукти, необхідні для приготування смачних і вишуканих страв варто заздалегідь. Крім тих, звісно, які самі виростили на городі чи в господарстві.

Наша справа — підказати цікаві рецепти. Добирали ми їх з урахуванням того, що м'ясо птиці значно дешевше від яловичини чи свинини. До того ж багато кому витратитися на птицю, більшість овочів і фруктів не треба. А ще за основу у кожному рецепті можна брати м'ясо будь-якої птиці.

ГУСКА З ЯБЛУКАМИ І АПЕЛЬСИНОВИМ СОУСОМ

1 тушка, 5 кисло-солодких яблук, 3 ст. л. меду, 2 ст. л. яблучного оцту, 3 ст. л. гірчиці, 600 мл курячого бульйону, лавровий листок, перець, сіль.

Для соусу: цедра одного і сік двох апельсинів, 2 ст. л. рідкого меду, 150 г портвейну або червоного вина, очищений і дрібно натертий свіжий імбир.

Гуску ретельно помити, добре посолити і поперчити. У мисочці змішати мед, оцет, гірчицю і змастити гуску. Покласти її в гусятницю грудкою вниз, залити бульйоном і запікати при 200°C півгодини. Потім зменшити вогонь до 180°C і запікати до готовності, поливаючи гуску рідиною, що утворюється під час смаження. Час приготування гуски розраховують, виходячи з її ваги — на кожних півкілограма тушки потрібно 20 хв.

Приблизно за півгодини до кінця приготування в гусятницю викласти порізані навпіл яблука без серцевини і зняти кришку, щоб гуска зарум'янилася. Готову гуску викласти на широкий таріль, прикрасивши яблуками. На гарнір добре підійде відварений рис (можна з родзинками).

«ГРОНО ВИНОГРАДУ»

400 г філе копченої курки, 300 г твердого сиру, 300 г темного винограду без кісточок, 3 яйця, майонез, петрушка.



Філе та сир нарізати смужками. Яйця зварити, відділити жовтки від білків і натерти окремо.

Викладати салат шарами: білки, куряче філе, жовтки і сир. Кожен шар змастити майонезом. Зверху на салат викласти виноград, сформувавши його у вигляді грона, і покласти кілька гілочок петрушки.

«СМУГАСТИЙ»

300 г гусячої печінки, 100 г рису, 2 цибулини, 5 яєць, 50 г зеленої цибулі, посічена зелень, майонез, сіль.

Печінку відварити в підсоленій воді і натерти на

Чим гостей будемо частувати

Нині дозволити собі готуватися до свят в останній момент можуть тільки дуже забезпечені люди. Досвідчені і мудрі господині наперед планують, чим будуть дивувати гостей за новорічним і різдвяним столом.

● Актуально

До гуски подати соус. Для соусу змішати цедру і сік апельсинів з медом, імбиром та вином, вилити у каструльку, довести до кипіння і на повільному вогні готувати 25 хв, не накриваючи кришкою.

РУЛЕТ З ІНДИЧКИ З ЧОРНОСЛИВОМ

1 кг індичого філе, 1 ч. л. гірчиці, 1 ч. л. яблучного оцту, 0,5 скл. червоного сухого вина, 150 г сметани, вершкове масло для обсмажування, перець, сіль.

Начинка: 200 г чорносливу, 2 цибулини, 1—2 зубчики часнику, 4 ст. л. панірувальних сухарів, 1 яйце, зелень.

Філе злегка відбити, посолити, поперчити і змастити гірчицею та оцтом. Викласти на нього начинку, скрутити рулетом, обв'язати ниткою і обсмажити на



тертці з великими вічками. Рис відварити й остудити. Цибулю порізати кубиками і спасерувати на олії до золотистого кольору. Яйця зварити, відділити білки від жовтків і натерти окремо.

Викласти салат в прозорі салатнички шарами: білки—майонез—печінка—обсмажена цибуля—майонез—рис—посічена зелень—майонез—жовтки—зелена цибуля.

«ПІКАНТНИЙ МОМЕНТ»

400 г курячого філе, 100 г волоських горіхів, 250 г печериць, 5 яєць, 150 г горошку, 150 г твердого сиру, 3 зубчики часнику, майонез.

Куряче філе відварити в підсоленій воді, остудити і нарізати дрібними кубиками. Яйця відварити. Три з них нарізати кружальцями і відставити. З яєць, що залишилися, відокремити білки від жовтків і натерти їх окремо.

Салат викладати шарами у прозорий салатник. Перший шар — куряче м'ясо, далі подрібнені во-



маслі. Перекласти рулет у форму, влити 1 скл. кип'яченої води і тушувати в духовці 40 хв, поливаючи соусом, що виділяється.

Рулет викласти, а в сік, що утворився, додати вино, сметану, посолити, поперчити і зварити до густоти на сильному вогні. При подачі рулет нарізати скибочками і полити соусом.

Для начинки чорнослив залити гарячою водою і залишити для набухання. Потім відкинути на друшляк, видалити кісточки і дрібно порізати. Цибулю та часник почистити і також дрібно порізати, а зелень дрібно посікти. Все з'єднати з чорносливом, додавши сухарі і яйце.

КАЧКА ПО-КИТАЙСЬКИ

1 велика тушка, 2 ст. л. густого меду, 3 ст. л. соєвого соусу, 0,5 ч. л. порошку імбиру, сіль — за смаком.

Качку добре вимити, обсушити, натерти сіллю і залишити на ніч у прохолодному місці. Змішати мед, порошок імбиру, соєвий соус і цією сумішшю натерти качку.

Залишити її на 2—3 год, а потім поставити на решітку в розігріту до 200°C ду-

ховку, під решітку поставити бляшку з невеликою кількістю води. Смажити качку півтори години, кілька разів перевертаючи і змашуючи її соусом, що залишився від маринування. Готову качку порізати і викласти на тарілку.

СТЕГЕНЦЯ З АНАНАСАМИ

4 стегенця, 5 цибулин, 1 баночка консервованих ананасів, 1 ч. л. меду, по дрібці кориці, гвоздики, духмяного меленого перцю і тертого імбиру, 2 ст. л. олії, 400 мл бульйону, 100 мл пряного кисло-солодкого соусу, 1 ч. л. крохмалю, перець чорний мелений, сіль, 2 ст. л. нарізаної зеленої цибулі.

Прянощі змішати з медом і олією, змастити стегенця і залишити на годину. Замариновані стегенця обсмажити на олії, перекласти в каструлю, влити бульйон та соус і тушувати на слабкому вогні 40 хв.

Тим часом цибулю нарізати кільцями, кружечки ананаса розрізати навпіл, покласти в каструлю і тушувати ще 20 хв.

Стегенця вийняти і обсмажити в грилі 5 хв до ут-

ворення хрусткої скоринки. Сік від тушкування закип'ятити. Крохмаль розвести в 3 ст. ложка холодної води, влити сік, перемішати, посолити і поперчити. При подачі стегенця полити соусом і посипати зеленою цибулею.

КУРКА У ВЕРШКАХ ІЗ РОДЗИНКАМИ

1 тушка, 100 г бульйону, борошно, вершкове масло, 50 г коньяку, 20 г вершків або сметани, 200 г родзинок, 200 г пшеничного хліба, сіль, перець.

Помийте курку, розріжте на дві частини, посоліть, посипте перцем, запаніруйте в борошні і швидко обсмажте на маслі в сотейнику. Потім шматки курки облийте коньяком, закрийте посуд кришкою і через хвилину додайте бульйон, вершки, поміті родзинки і тушуйте в закритій посудині до готовності.

Подаючи, курку викладіть на тарілку і полийте соусом, в якому вона тушувалась. Як гарнір до курки подайте грінки із пшеничного хліба, нарізаного скибочками і підсмаженого на маслі.

ЗАПІКАНКА З КУРКИ З АЙВОЮ

3 курячі філе, 2 айви, 2 цибулини, 3 ст. л. майонезу, 4 ст. л. панірувальних сухарів, сіль, перець.

Цибулю порізати кубиками і спасерувати на олії. Айву помити, вирізати насіннєві коробки і нарізати невеликими кубиками. Викласти айву до цибулі, перемішати, влити трошки води, накрити кришкою і на повільному вогні варити, поки айва не стане м'якою (приблизно 15—20 хв).

Філе нарізати невеликими шматочками, викласти у форму для запікання, посолити, поперчити, викласти готову айву, полити майонезом, посипати сухарями і запікати при 180°C 30—50 хв.



ти його кубиками. Гриби та цибулину дрібно порізати і обсмажити на олії до прозорості цибулі. Відварені охолоджені яйця і мариновані огірки натерти на тертці. Помідори порізати великими кубиками.

Щоб сформувати салат, потрібно взяти маленьку каструльку і пошарово викласти усі інгредієнти. Спочатку м'ясо, потім шар майонезу, шар смажених грибів та цибулі, шар яєць. Злегка посолити. Потім шар огірків, шар майонезу і кінцевий шар — подрібнені помідори.

Салат поставити в холодильник на кілька годин, а потім перевернути каструльку на тарілку — і отримуємо «Червону Шапочку». За бажанням можна прикрасити зеленню кропу.

● На десерт

Горіхове парфе
На одну порцію: вершків — 60 г, цукру — 15 г, молока — 12 г, пів'яйця, горіхів — 10 г.

У жовтки кладуть цукор, дрібно посічені горіхи і все разом розтирають. В одержану масу вливають гаряче молоко, варять до загустіння і охолоджують. У збиті вершки вливають охолоджену суміш, перемішують і розливають у форми для заморожування.



Шоколадні цукерки з начинкою

Шоколад без домішок і наповнювачів — 1 плитка, 50 г мигдалю, 1 ст. л. цукру, півапельсина, силіконова форма.

Мигдаль залити окропом, залишити на 1—2 хвилини. Окріп злити, залити холодною водою, злити її. І так зробити тричі. Після обробки мигдаль окропом з нього легко буде зніматися шкварочка. Очистити мигдаль, подрібнити його в кавомолці або блендером.

З апельсина натерти на дрібній тертці цедру. Для цукерок знадобиться приблизно 1/2 ч. л. З половини апельсина вичавити сік. Для цукерок його потрібно приблизно 4 ст. л. Вилити сік у каструльку, додати цукор. На невеликому вогні нагріти до повного розчинення цукру. Уварити половину.

Додати апельсиновий сік із цукром і апельсинову цедру до подрібненого мигдалю. Все добре перемішати.

Шоколад розламати на шматочки, розтопити на паровій бані (увага: вода повинна ледь кипіти) або в мікрохвильовій печі. Невеликим пензликом змастити силіконові формочки шоколадом: рівномірно, без пропусків, шар шоколаду — 2—3 мм. Приберіть силіконову форму, змащену шоколадом, в холодильник на 5—6 хвилин, щоб повністю застиг.

Потім наповніть форму (це буде серединка цукерки) начинкою з мигдалю і апельсинового соку, залишаючи зверху 2—3 мм для шоколаду. Начинку необхідно щільно утрамбувати.

Покрити верх цукерок шаром шоколаду. Поставити домашні шоколадні цукерки в силіконовій формі в холодильник на кілька годин. Після цього шоколад легко відокремитись від силіконової форми.

Зберігати ці солодощі треба в холодильнику, бо вони швидко тануть.

Що за свято без салатів

лоські горіхи уперемішку з часником і невеликою кількістю майонезу, яєчний білок, майонез, натертий сир, знову майонез, зверху терті жовтки.

Повторити шари ще раз у такій же послідовності. По краю салатниці викласти кружальця яєць у два кола.

«БАВАРСЬКИЙ»

2 копчені курячі стегенця, 150 г маринованих печериць, 150 г червоної квасолі, 2 цибулини, 4 ст. л. майонезу, 1 пучок зелені (петрушка чи кріп), сіль, перець.

Відділити м'ясо від кістки і нарізати кубиками. Цибулю почистити і нарізати півкільцями. Зелень дрібно посікти. З квасолі злити рі-



дину і промити. Гриби відкрити і злити маринад.

Змішати в глибокому салатнику цибулю, зелень, м'ясо, квасолі і гриби. Додати майонез, посолити, поперчити за смаком і перемішати.

З ІНДИЧОЇ ПЕЧІНКИ

0,5 кг печінки, 2—3 помідори, 1—2 солодкі перчини, 1 яйце, 100 г маслин без кісточок, 50 г кунжуту, майонез, спеції.

Печінку обсмажити і нарізати кубиками. Помідори і перець помити, з перчин видалити насіння і все нарізати невеликими квадратами. Дрібно посікти яйце. У миску покласти печінку, помідори, перець, яйце, маслини, кунжут, перемішати, заправити спеціями і майонезом.

«ЧЕРВОНА ШАПОЧКА»

300 г курячого філе, 2 яйця, 4 маринованих огірки, 2 помідори, 100 г шампінйонів, 1 цибулина, 1 ст. л. олії, майонез.

Відварити філе в підсоленій воді до готовності. Коли м'ясо охолоне, наріза-

Згодиться щоб не пліснявів часник

Іноді на часнику з'являється зелена пліснява. Це грибова хвороба, яка виникає при недотриманні вимог щодо зберігання цього овочу.

Отже, закладений ще в жовтні на зберігання часник треба обов'язково регулярно перевіряти, адже що раніше буде виявлене захворювання, то швидше вдасться запобігти його поширенню.

При цьому захворюванні зубчики стають в'ялими, а на поверхні з'являються світло-зелені ямки і невеликі плями. У подальшому зубчики все більше розм'яшкуються, а плями з'являються зеленуватою пліснявою. Всередині зубчики зморщуються і темніють.

Аби позбутися зеленої плісняви, ефективними будуть просушування і прогрівання часнику при температурі 35—45°C. Зберігати часник після просушування треба при температурі 1—3°C.

Можна зробити й по-іншому. В добре просушених і прогрітих головках обпалити над газовим пальником корінці, занурити часник у розплавлений парафін на 1—2 секунди, а потім викинути й укласти в ящик на зберігання.

Замість парафіну краще взяти бджолиний віск, який коштує недорого, але дає кращий ефект. Плівка, що утворилася, вберігає часник від контакту з навколишнім середовищем, і він зберігатиметься практично до нового врожаю навіть у тому разі, коли вологість у сховищі буде вище допустимої.

Квіти на свято

Кілька правил

1. Цибулини мають бути призначені для вигонки. За рослинами, цибулини яких будуть використані для вигонки, особливий догляд починається з весни (наприклад, тюльпанам не дають цвісти, зрізуючи або вищипуючи бутони).

2. Потрібно обов'язково враховувати, що в кожного із сортів рослини, призначеної для вигонки, є певний період охолодження. У тюльпанів він становить від 11 до 19 тижнів, у гіацинтів — 10—12 тижнів.

3. Рослинам необхідно створити комфортні умови для росту. Для цього:

- * перед висаджуванням витримати цибулини 30 хв у розчині фунгіциду;
- * підготувати ґрунтосуміш з рівнем pH: для тюльпанів 6,0—7,0; для нарцисів 5,5—6,5; для гіацинтів 6,5—7,5;
- * витримати відстань між цибулинами при висаджуванні — 1,5—2 см;
- * забезпечити регулярний полив: ґрунтосуміш, в яку висаджені цибулини, має бути постійно вологою, але не мокрою.

4. Основний принцип вигонки — чергування умов «зими» і «весни» — єдиний для

Справа в тому, що першокислотні, які беруть нашу шкіру від зморшок, захищають серце і запобігають виникненню злоякісних пухлин. У його плодах багато вітаміну С (захищає організм від вірусів та інфекцій), вітаміну А (потрібний для здоров'я очей і слизових оболонок), заліза (потрібно для гарного кольору обличчя і правильного складу крові) і калію (зміцнює серцевий м'яз і стінки судин). А м'якоть персиків — скарбничка рослинної клітковини, яка поліпшує травлення і діє як м'яке проносне.

Крім того, персики мають легкий сечогінний ефект, тому вони просто необхідні тим, у кого підвищений артеріальний тиск.

Не варто забувати про персики і тим, хто часто страждає від поганого настрою і безсоння. У соковитих плодах багато вітамінів групи В, які нормалізують сон і допомагають впоратися з наслідками стресів, і магнею, який береже нас від туги і депресії. А ще це — чудова їжа для тих, хто хоче схуднути. Адже один персик містить лише 50 ккал. Ці плоди також сприяють перетравлюванню жирної їжі, тому можуть бути вдалим десертом після ситного обіду.

Але тих, хто вирощує персики в наших умовах, насамперед цікавить, як допомогти деревцям уникнути негативних наслідків непередбачуваної зими.

Насамперед варто знати, які види шкідливих організмів та хвороби є найнебезпечнішими. Тоді буде легше вжити ефективні захисні заходи.

Для дерев персика, особливо молодих, найбільш шкочочинні класстероспориоз кісточкових, сіра гниль, або моніліоз кісточкових.

Класстероспориоз кісточкових. Збудник — грибок, який уражує всі надземні частини персика:

Як захистити персик від хвороб і шкідників

Соковиті персики вже давно перестали бути екзотикою. До того ж ці фрукти не тільки дуже смачні, а й корисні. Родом персик з Китаю. Там він користується особливою повагою. Жителі Піднебесної вважають його фруктом довголіття та здоров'я.

Компетентно

бруньки, квіти, листя, зав'язі і плоди, пагони й гілки.

Ушкоджені бруньки чорніють, покриваються шаром камеді, тому й блищать. Уражені квіти осипаються, а на листках утворюються невеликі плями, колір яких на різних сортах і породах змінюється — від яскравожовтого до червоно-бурого.

Через 10—12 днів пляма засихає, випадає, і на її місці утворюється дірка, листя опадає. На ушкоджених плодах теж з'являються дуже дрібні плями такого самого кольору, як і на листі.

Найнебезпечніше ураження гілок, бо вони потім відмирають. У гілках грибок може зберігати життєздатність упродовж багатьох років, будучи джерелом постійної інфекції.

На молодих пагонах на початку літа утворюються оранжево-червоні плями, що збільшуються в розмірах, потім вони тріскають і з них випливає камедь.

Зимує грибок у вигляді міцелію й конідій на ушкоджених ділянках кори, в бруньках, у камеді.

Найкращим профілактичним



ним заходом рано навесні, коли температура повітря низька, а бруньки ще тільки починають розпускатись, вважається контактний фунгіцид бордоська рідина 3% концентрації. Інші дозволени препарати для захисту персика Хорус, Делан.

Сіра гниль. Збудник — грибок, що зимує в ушкоджених гілках, бруньках і засохлих плодах. Хвороба проявляється у вигляді моніліального опіку суцвіть і сірої гнилі плодів.

Рано навесні, після дощів, на гілках і плодах утворюється грибниця. Спори потрапляють на суцвіття, проростають і уражують їх. Квіти починають в'янути, буріють і всихають, залишаючись на дереві. Через квіти грибниця проникає в пагони, тоді й на них починає засихати листя, але не осипається.

Для захисту персиків від сірої гнилі радимо пестициди Хорус та Топсін М.

Зі шкідників найбільшу загрозу персику, особливо після суворой морозної зими, становить комплекс **садових листовійок**, які ушкоджують бруньки, су-

цвіття, молоді листки, зав'язі плодів: **розово-листовійка, всеїдна, товстушка, строкато-золотиста, смо-родинова, свинцевополоса, брунькова вертуха, сітчаста** й деякі інші види.

Також сильно шкодять **трубокрут вишневий, казарка, виноградно-плодовий довгоносик і золотисто-зелений листовий, сірий бруньковий довгоносик.**

Із **попелиць** персик найчастіше заселяють **зелена персикова, смугаста, геліхризова й будякова.** Пагони й плоди персика в південних районах дуже ушкоджує східна плодохерка, а яблунева плодохерка в окремі роки завдає значної шкоди плодам.

Для захисту персика від шкідливих організмів, особливо після суворих, морозних зимових місяців, потрібно застосовувати комплекс як агротехнічних, так і хімічних заходів.

Насамперед, дерева потребують інтенсивного

підживлення вже на початку вегетації. Добрі результати дає обробка крони, нових гілок, штамба й ґрунту пристовбурного круга 3—5%-вим розчином сечовини до початку вегетації та 1—3%-вим — перед цвітінням і через 30—45 днів після цвітіння.

Також треба вирізати й знищити за межами саду уражені гілки, зняти засохлі плоди, листя та згребти їх з ґрунту, зачистити штамби від відмерлої кори, обробити садовим варом тріщини, дупла й морозобоїни.

Із хімічних заходів рано навесні рекомендують обробити дерева препаратом ДНОК — 10 кг/га, або 3—5%-вою бордоською рідиною. Другу обробку — 3%-вою бордоською рідиною, особливо за сильного пошкодження дерев кучерявістю листя попереднього року, проводять перед цвітінням. Третю — 1%-вою бордоською рідиною — після цвітіння. У цей період, замість бордоської рідини, можна застосувати: Скор, 0,2 л/га, Топсін, 3 кг/га, Хорус, 0,2 кг/га, Чемпіон, 3 кг/га. Надалі обприскування цими препаратами слід повторити двічі-тричі з інтервалом 10—14 днів.

Проти шкідників: довгоносиків, листовійок, попелиць, — навесні (до цвітіння) добрі результати дає обприскування одним із піретроїдів: Арріво, 0,15—0,3 л/га, Фастак, 0,15—0,25 л/га, Децис, 0,5 л/га. Проти всіх видів попелиць на персику високоефективне застосування Конфідору, 0,25 л/га.

Тільки ретельне виконання всіх рекомендованих заходів дасть змогу успішно захистити дерева й одержати високий якісний урожай.

А. Гоц,
завідувач відділу аналітики пестицидів, агрохімікатів ДУ «Тернопільська обласна фітосанітарна лабораторія».

Гіацинти — до 8 Березня, тюльпани — до Великодня



Щоб отримати квітучі тюльпани, нарциси та інші цибулинні квіти у невластивий для їхнього цвітіння час, використовують вигонку. Постараємося максимально докладно розповісти, що це таке, що і як потрібно робити.

стовувати фітолампи, але якщо таких нема, то досвічувати енергозберігаючими або люмінесцентними. Тюльпани і гіацинти належать до рослин довгого світлового дня. Якщо вони стоять на підвіконні, то вмикайте лампу з настанням сутінків. Головне, щоб у сумі (природне + штучне) освітлення тривало не менш ніж 10—12 годин.

Особливості вигонки тюльпанів

Варто купувати цибулини від великих виробників — з ними не буває проблем. Ще один плюс — величезний вибір видів і сортів для ранньої, середньої і пізньої вигонки.

Цибулини вибираємо щільні, великі, здорові. Перед висаджуванням знімаємо з

них укритву луску — це полегшить і прискорить вкорінення. Посудина для висаджування має бути не нижчою від 15 см, обов'язково з дренажним отвором.

Спочатку насипаємо дренажний шар 1—2 см (щебінь, гравій, гальку). Потім заповнюємо ємність піском або ґрунтосумішшю на 2/3. Злегка ущільнюємо долонями поверхню, ставимо (не вдавлюючи!) на неї цибулини і засипаємо їх так, щоб після поливу над поверхнею було видно верхівки 1—1,5 см.

Цибулини тюльпанів бідні на кальцій, тому від часу посадки до появи бутонів їх поливають 0,2% розчином кальцевої селітри. Температура розчину має бути не нижчою від температури по-

вітря, а ще краще, якщо вона буде на 1—2°C вища.

Ємність з висадженими і политими цибулинами відносимо в абсолютно темне приміщення з температурою +5—9°C і вологістю повітря близько 75%. Так ми організовуємо для цибулин «зиму».

Вона триватиме 11—19 тижнів (залежно від сорту). Варіюючи терміни посадки, можна домогтися цвітіння до певного дня.

Після закінчення терміну умовної «зими» ємність вносимо в світле тепле приміщення (+12—14°C) на тиждень — починається «весна».

До цього моменту цибулини вже повинні вкоренитися і пустити паростки 5—10 см. До того часу, поки бутон не покажеться з основи листя, рослини вкривають від світла.

Через 7 днів температуру підвищуємо, але не більш ніж до +18°C. Рослини потребують свіжого повітря, але протяг для них згубний — пам'ятайте про це.

Через 3—4 тижні після на-

стання «весни» тюльпани зацвітуть.

Особливості вигонки гіацинтів

Ця рослина наче спеціально створена для тих, хто пробує свої сили у вигонці. Виберіть великі і важкі цибулини (без механічних пошкоджень і ознак захворювань). Чим крупніша цибулина, тим розкішнішою буде квітка.

Висаджувати цибулини можна з перших чисел жовтня. Ємності після посадки переносимо в темне приміщення з вологістю повітря 75% і температурою +8—9°C.

Через 2,5 місяця для гіацинтів настає «зима»: температуру слід знизити до +2—3°C. Такий температурний режим виключить появу викривлених і витягнутих квітконосів. Через 10—12 тижнів після посадки суцвіття вже видно, вони готові розпуститися.

Тепер слід перенести рослини у світле і тепле (+17—19°C) приміщення. На 2—3 дні квітконоси вкривають від світла, щоб вони витягнулися у висоту. Через 10—16 днів після настання «весни» розпускаються квіти.

Будь-яка робота складна. Шукайте ту роботу, складність якої вам буде в задоволення

ПОНЕДІЛОК, 28.12.2015

УТ-1

06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Но-вини.
06.10, 7.10 AgroЕра.
06.20, 0.25 Від першої особи.
06.45, 7.15, 8.15 Спорт.
06.50, 7.20, 8.20, 9.05, 22.50, 23.20 Світ on line.
07.30, 23.25 На слуху.
07.50, 8.50 Смакота.
08.30 Вперед на Олімп!
09.00 Вічне.
09.25 Уряд на зв'язку з громадянами.
09.55 Д/с «Мій новий дім – Корея».
10.25 Чоловічий клуб. Всеукраїнські ігри єдиноборств.
12.05 «План на завтра» з Анастасією Рінгіс.
12.30, 20.30 Зроблено в Європі.
13.15 Вікно в Америку.
13.50 Казки Лірника Сашка.
14.00 Хто в домі хазяїн?
14.25 Мультифільми.
15.05 Д/ф «Серпнева війна».
17.35 Книга ца.
18.05 Час–Ч.
18.15 Новини. Світ.
18.55 Про головне.
19.30 Абілітація.
19.50 Перша шпальта.
21.50 Подорожні.
23.00, 0.00 Підсумки.

1+1

06.45, 7.10, 7.45, 8.10, 9.10 «Сніданок з 1+1».
07.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН.
07.35 «Маша і ведмідь».
09.30, 10.50 «Міняю жінку–9».
12.20 Т/с «Громови–2».
17.15 Х/ф «Біле сонце пустелі».
20.15 Комедія «Діамантова рука».
22.15 Комедія «Дванадцять місяців».
00.15 Драма «Лікар мафії».

2+2

06.00 Мультифільми.
06.20 «Нове Шалене відео по–українськи».
06.50 «Облом.УА».
08.50 «Помста природи».
11.00, 0.25 Х/ф «Супершторм».
12.45 Х/ф «Мисливці».
14.35 «Вайпаут».
15.30 «Легенди кікбоксингу».
16.30 «Тор Gear».
17.30, 19.00, 0.00 «ДжеДАІ».
18.30, 23.30 Новини «Спецкор».
19.20 «Секретні матеріали».
20.20 Х/ф «Під прицілом».
22.30 Т/с «Череп і кістки».

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Перша леді».
06.45, 9.15, 10.45 Ранковий фітнес.
07.00 Провінційні вісті. Тиждень.
07.35, 18.45 Міська рада інформує.

07.40 «Євромакс».
08.10 Вікно в Америку.
08.30 Переможний голос віруючого.
09.00 Час–Тайм.
09.30 «Справжня ціна».
09.45 «Про нас».
11.00, 16.10 Дитяча година.
12.10 Європа у фокусі.
12.40 «Слідства.інфо».
13.10 Хіт–парад.
14.00 Х/ф «Весілля на Різдво».
16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті.
17.00 «Унікальна Україна».
17.30 «Гал–кліп».
19.30, 21.00 Наші вітання.
20.00 Єдина країна.
20.30 ТНЕУ — калейдоскоп подій.
20.40 Дім книги.
21.30 «Погляд зблизка».
22.35 Х/ф «Вбиті президента» (2).

ICTV

05.35, 19.20 Надзвичайні новини з К. Стогнієм.
06.35 Факти тижня з О. Соколовою.
08.35 10 хвилин з Прем'єр–міністром України.
08.45 Факти. Ранок.
09.15 Надзвичайні новини.
10.05 Дивитися усім!
10.55, 13.20 Х/ф «Ейр Америка».
12.45, 15.45 Факти. День.
13.45, 16.20 Х/ф «Беовульф».
16.30 Х/ф «Джек — підкорювач велетнів».
18.45, 21.05 Факти. Вечір.
20.20 Дістало!
21.25 Свобода слова з А. Куликовим.
00.25 Х/ф «Я — легенда». (2).

СТБ

05.40, 16.00 «Все буде добре!»
07.25 «Все буде смачно!»
08.20 «Зіркове життя. Обережно – ревновці!»
09.15 «Зіркове життя. Біс в ребро».
10.15 «Битва екстрасенсів–15».
12.25 «Національне талант–шоу «Танцюють всі!–7»
18.00, 22.00 «Вікна–Новини».
18.30 Т/с «Коли ми вдома». (1).
20.10 «Хата на тата».
22.35 «Детектор брехні–7. Життя після сповіді».
00.10 «Один за всіх».

МЕГА

06.00 Путівник пригод.
07.00 Мисливець та жертва.
07.50, 14.50 Герої крижаних доріг.
08.40, 16.30 Правда життя.
09.40, 15.40 Правила життя.
10.30 Містична Україна.
11.20, 17.30 Нечисть. Енциклопедія міфів.
12.10 Таємниці вермахту.
13.00, 20.30 Він і вона. Бій за життя.
13.50, 21.30 Скарби зі звалища.

18.30 У пошуках пригод.
22.30 Дика Арктика.
23.30 Покер.

«УКРАЇНА»

05.50 10 хвилин із прем'єр–міністром.
06.00 Події тижня з Олегом Панютюю.
06.50, 7.15, 8.15 Ранок з Україною.
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
09.15, 3.20 Зоряний шлях.
11.00, 19.45 Ток–шоу «Говорить Україна».
12.15 Реальна містика.
13.15, 15.30 Т/с «Поверни мене». (2).
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Відплата».
21.00 Х/ф «Хуртовина».
23.00 Події дня.
23.30 Х/ф «Відпустка за обміном». (2).

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Зелений БУМ».
10.20, 14.55 «Мальовниче Тернопілля».
10.35 «У пошуках легенд».
10.50, 16.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультиляндії».
12.00 «Мамина школа».
12.30 «Скарби роду».
13.00, 16.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ».
13.15 «Загублені у часі».
13.30 «Музичний калейдоскоп».
14.00 «Відверті діалоги».
15.00 «Гра долі».
15.15 «Кулінарія від Андрія».
15.30 «Назбиране».
16.15 «Мандри кота Фініка».
16.30 «Звірі у квартирі».
17.00 «Своїми очима».
17.15 «100 шедеврів».
17.30 «Легенди Запоріжжя».
18.00 «Земляки».
18.30 «Місто–музей магнатів Потоцьких».
18.50 «Тернопіль сьогодні».
19.30 «На часі».
20.00 «Урок... для батьків».
20.35 «Пісня в дарунок».
20.45 «Вечірня казка».
21.00 «Тема дня».
21.15 «В об'єктиві ТТБ».
21.30 «Невигадані історії».
22.30 «Час країни».

ІНТЕР

06.10, 12.35 Д/с «Слідство вели...»
07.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини.
07.15, 7.35, 8.10, 8.35 «Ранок з ІНТЕРОм».
09.20, 12.25 Х/ф «Старий Новий Рік». (1).
13.30, 14.20 «Судові справи».
15.00, 16.15 «Жди мене».
18.05, 19.05 «Стосується кожного».
20.00, 5.10 «Подорожці».
21.00 Т/с «Заради кохання я все зможу». (1).
22.55 Х/ф «Інтуїція». (1).
00.40 Х/ф «Кейт і Лео». (1).

СЕРЕДА, 30.12.2015

УТ-1

06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 21.00 Но-вини.
06.10, 7.10 AgroЕра.
06.20 Від першої особи.
06.45, 7.15, 8.15 Спорт.
06.50, 7.20, 8.20, 9.05, 11.50, 17.25, 23.30 Світ on line.
07.30, 23.45 На слуху.
07.50, 8.50 Смакота.
08.30 Вперед на Олімп!
09.00 Вічне.
09.20, 18.55 Про головне.
09.55 ДебатиPRO.
21.00 Х/ф «Хуртовина».
12.00 Засідання Кабінету міністрів України.
13.15, 18.05 Час–Ч.
13.40 Казки Лірника Сашка.
13.55 Хто в домі хазяїн?
14.15 Мультифільми.
15.05 На гостину до Івана Поповича.
15.55 Гра долі.
16.35 Д/ф «Ексклюзив у Румунії».
17.35 Суспільний університет.
18.15 Новини. Світ.
19.30 Т/с «Мафіоза».
20.30 Вересень.
21.50 Слідство. Інфо.
22.30 «Харм і Холмс». Фільм Ігоря Померанцева.
22.40 Мегалот.
23.00, 0.20 Підсумки року.
23.35 Тепло.Уа.

1+1

06.00, 7.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН.
06.45, 7.10, 7.45, 8.10, 9.10 «Сніданок з 1+1».
07.35 «Маша і ведмідь».
09.30, 10.50 «Міняю жінку–9».
12.20 Т/с «Громови–2».
17.15 Комедія «Джентельмени удачі».
20.15 Комедія «Операція «И» та інші пригоди Шурика».
22.10 «Дискотека–80».
00.30 Драма «Лікар мафії».

2+2

06.00 Мультифільми.
06.25, 16.00 «Нове Шалене відео по–українськи».
08.05, 16.55 «Облом.УА».
09.40 Д/п «Завоювання семи морів».
11.30 Д/п «Нутро звіра».
12.25 Х/ф «Робін Гуд».
14.10 Х/ф «Легенди: Гробниця дракона».
17.55 «Відеообімба».
18.30 Новини «Спецкор».
19.00 «ДжеДАІ».
19.20 Х/ф «Ціль номер один».
22.20 Х/ф «Здійнятися над сонцем».
00.40 Х/ф «Чорний рій».

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Перша леді».
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес.
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті.
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.35 Оголошення. Бюро знахідок.
07.35 Межа правди.
08.30 Переможний голос віруючого.
09.00 Час–Тайм.
09.30, 17.00 «Унікальна Україна».
11.00, 16.10 Дитяча година.
12.10 «Гал–кліп».
12.40 «Щоденник для батьків».
13.10 Концерт «14 новел про осінь».
14.00 Х/ф «Ключ від дому».
16.40 «Чарівний ключик».
17.30 «Про кіно».
17.45 «Духовні роздуми».
18.45, 22.30 Міська рада інформує.
19.30, 21.00 Наші вітання.
20.00 «Соло».
21.30 «Музичні делікатеси».
22.40 Х/ф «Звичайний чоловік» (2).

ICTV

06.30 Ранок у великому місті.
08.45 Факти. Ранок.
09.15, 19.20 Надзвичайні новини.
10.10 Антизомбі.
11.10, 13.20 Х/ф «Містер Крутий».
12.45, 15.45 Факти. День.
13.30 Т/с «Без права на помилку».
15.25, 16.20 Патруль. Самооборона.
16.50 Т/с «Прокурори».
17.45 Т/с «Путьова країна».
18.45, 21.05 Факти. Вечір.
20.20 Секретний фронт.
21.25 Т/с «Володимирська, 15».
23.25 Х/ф «Смертоносна зграя». (2).

СТБ

06.05, 16.00 «Все буде добре!»
08.00 «Все буде смачно!»
09.00 «Кохана, ми вбиваємо дітей».
12.05 «Національне талант–шоу «Танцюють всі!–7»
18.00, 22.00 «Вікна–Новини».
18.30, 00.10 Т/с «Коли ми вдома». (1).
20.15 «МастерШеф–5. Фільм про фільм».
22.35 Х/ф «Моя мама – наречена». (1).

МЕГА

06.00 Путівник пригод.
07.00 Мисливець та жертва.
07.50, 14.50 Герої крижаних доріг.
08.40, 16.30 Правда життя.
09.40, 15.40 Правила життя.
10.30 Містична Україна.
11.20, 17.30 Нечисть. Енциклопедія міфів.
12.10 Мегалітак Гітлера.
13.00, 20.30 Він і вона. Бій за життя.
13.50, 21.30 Скарби зі звалища.
18.30 у пошуках пригод.

ЧЕТВЕР, 31.12.2015

УТ-1

06.00, 7.00, 8.00 Підсумки року.
06.30, 7.30 AgroЕра.
06.40, 7.35, 8.30, 9.05, 17.25 Світ on line.
07.40 Тепло. Уа.
07.50, 8.50 Смакота.
08.40 Паспортний сервіс.
09.00 Вічне.
09.20, 18.55 Про головне.
09.55 Вікно в Америку.
10.25 Богатирські ігри.
11.30 Вічна і мир.
12.15 Слідство. Інфо.
13.00, 18.30, 21.00 Новини.
13.15, 18.05 Час–Ч.
13.40 Казки Лірника Сашка.
13.55 Школа Мері Поппінс.
14.20 Спогади.
15.10 Надвечір'я. Долі.
16.40 Світло.
17.35 Як це?
18.15 Новини. Світ.
19.30 Т/с «Мафіоза».
20.30 Д/с «Каліфорнія наша».
21.35 Новорічна концертна програма.
23.00 Шлягер року. Новий рік.
02.50 5baksiv.net.

1+1

06.35 Х/ф «Табір іде в небо».
08.30, 19.30 ТСН.
09.20 Мелодрама «Єсенія».
12.10 «Дискотека–80».
14.30 Комедія «Службовий роман».
17.35 Комедія «Операція «И» та інші пригоди Шурика».
20.10, 0.05 «Новорічний Вечірній квартал–2015».
23.50 «Новорічне привітання Президента П. Порошенка».
01.00 Х/ф «Один плюс один удома».

2+2

06.00 Мультифільми.
06.35, 8.35 «Нове Шалене відео по–українськи».
07.35, 9.30, 14.10 «СуперОблом».
10.00 Х/ф «Легенди: Гробниця дракона».
11.30 Х/ф «Здійнятися над сонцем».
13.50 Д/п «Смертельні серфери 3Д».
15.30 «СуперОблом. Новорічний мафрон».
18.00 «Шалений Новий рік по–українськи».
20.00 «Облом.УА. Новорічний спецвипуск».
23.00 «На коня».
23.50 Новорічне привітання Президента України.

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Перша леді».
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес.
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті.
07.35 «Соло».
08.30 Переможний голос віруючого.

09.00 Час–Тайм.
09.30, 17.00 «Унікальна Україна».
11.00, 16.10 Дитяча година.
12.10 «Формула здоров'я».
13.10 Хіт–парад.
14.00 Х/ф «Сніговики».
17.30 «Музичні делікатеси».
19.30, 21.00 Наші вітання.
20.00 «Слідства. Інфо».
20.30 Європа у фокусі.
21.30 «Школа домашнього комфорту».
22.35 Європейський гороскоп.
23.00 НОВОРІЧЧЯ!
00.00 З НОВИМ 2016 РОКОМ!

ICTV

06.30 Ранок у великому місті.
08.45 Факти. Ранок.
09.15 М/ф «Баранчик Шон».
10.50, 13.15 Х/ф «Трон. Спадок».
12.45, 15.45 Факти. День.
13.35, 16.20 Х/ф «Повернення Супермена».
16.55 М/ф «Як упіймати перо жарптиці».
18.05 М/ф «Три богатирі і шамаханська цариця».
19.35 М/ф «Три богатирі на далеких берегах».
20.50 М/ф «Іван Царевич і Сірий вовк».
22.35 М/ф «Іван Царевич і Сірий вовк–2».
23.55 Новорічне привітання Президента України П. Порошенка.
00.00 Т/с «На трьох».

СТБ

06.00, 16.00 «Все буде добре!»
07.55 «Все буде смачно!»
08.55 Х/ф «Зимовий роман». (1).
10.35 Х/ф «Моя мама – наречена». (1).
12.00 Х/ф «Кольє для Снігової Баби». (1).
13.50 Х/ф «Зимовий сон». (1).
18.00 Т/с «Коли ми вдома». (1).
21.40, 00.00 «Новорічний МастерШеф».
23.50 «Новорічне привітання Президента України П. Порошенка».

МЕГА

06.00 Путівник пригод.
07.30 Вовчиця: шлях до влади.
08.20 Герої крижаних доріг.
09.10 У пошуках істини.
12.00 Нечисть. Енциклопедія міфів.
13.00 Кришталеві озера Альп.
14.00 Дикий Кавказ.
15.00 Маленькі монстри.
16.00 У пошуках пригод.
19.00 Синдром Амбраса.
20.00 Вікінги: відкриття світу.
21.00 Ідеї, що перевернули світ.
00.00 Цікаві досліді.

«УКРАЇНА»

06.25 Х/ф «Відпустка за обміном». (2).
09.15 Зоряний шлях.
10.15 Х/ф «Снігурка для дорослого сина».

22.30 Дика Арктика.
23.30 Покер.

«УКРАЇНА»

06.00, 12.30 Реальна містика.
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
07.15, 8.15 Ранок з Україною.
09.15 Зоряний шлях.
11.15, 19.45 Ток–шоу «Говорить Україна».
14.30, 15.30 Т/с «І падає сніг...»
21.00 Х/ф «Новорічна дружина». (2).
23.00 Події дня.
23.30 Х/ф «Мумія–2. Повернення».

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Новини України».
10.35 «Крізь призму часу».
10.50, 16.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультиляндії».
12.00 «Замки Тернопілля».
12.15 «Живі сторінки».
12.30 «Європа очима українця».
13.00, 16.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ».
13.15 «Тема дня».
13.30 «Будьте здорові».
14.00 Дует «Писанка».
14.55 «Мальовниче Тернопілля».
15.00 «Стародавні культури».
15.30 «Час змін».
16.15 «Чудесний канал».
17.00 «Своє, українське».
17.15 «Просто неба».
17.30 «Кулінарія від Андрія».
17.45 «У пошуках легенд».
18.00 «Актуально».
18.15 «Дорога на Схід».
18.30 «Своїми очима».
18.50 «Тернопіль сьогодні».
19.30 «Діловий ритм».
20.00 «Усе любов'ю зміряне до дна»
20.20 «Музичні іграшки».
20.35 «Пісня в дарунок».
20.45 «Вечірня казка».
21.00 «Тема дня».
21.15 «Надія є».
21.30 «На часі».
22.30 «Час країни».

ІНТЕР

06.10 «Слідство вели... з Леонідом Каневським».
07.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини.
07.15, 7.35, 8.10, 8.35 «Ранок з ІНТЕРОм».
09.20, 21.00 Т/с «Заради кохання я все зможу». (1).
11.15, 12.25 Д/с «Слідство вели... з Леонідом Каневським».
13.40, 14.20 «Судові справи».
15.45, 16.15 «Сімейний суд».
18.05 Ток–шоу «Стосується кожного».
20.00, 04.35 «Подорожці».
22.20 «Концерт Світлани Лободи».
00.15 Х/ф «Сім'я напрокат». (1).

ВІВТОРОК, 29.12.2015

УТ-1

06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Но-вини.
06.10, 7.10 AgroЕра.
06.20 Від першої особи.
06.45, 7.15, 8.15 Спорт.
06.50, 7.20, 8.20, 9.05, 11.35, 22.50, 23.20 Світ on line.
07.25, 23.25 На слуху.
07.50, 8.50 Смакота.
08.30 Вперед на Олімп!
09.00 Вічне.
09.20, 18.55 Про головне.
09.55 Д/с «Мій новий дім – Корея».
10.25 Український корт.
11.45 Перша студія.
12.30 Д/с «Каліфорнія наша».
13.15, 18.05 Час–Ч.
13.40 Казки Лірника Сашка.
13.55 Хочу бути.
14.15 Мультифільми.
15.05 Фолк–music.
16.20 Подорожні.
17.10 Д/ф «Конфуцій. Шлях видатного мислителя».
17.35 Суспільний університет.
18.15 Новини. Світ.
19.30 ДебатиPRO.
21.50 Війна і мир.
23.00, 0.00 Підсумки.

1+1

06.00, 7.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН.
06.45, 7.10, 7.45, 8.10, 9.10 «Сніданок з 1+1».
07.35 «Маша і ведмідь».
09.30, 10.50 «Міняю жінку–9».
12.20 Т/с «Громови–2».
17.15 Комедія «Діамантова рука».
20.15 Комедія «Джентельмени удачі».
22.00, 2.55 Комедія «Свято під замком».
23.45 Драма «Лікар мафії».

2+2

06.00 Мультифільми.
06.35, 16.00 «Нове Шалене відео по–українськи».
07.55, 16.55 «Облом.УА».
09.20 Д/п «Найбільший авіалайнер в історії: Аеробус А380».
11.20 Д/п «Нутро звіра».
12.15 Х/ф «Темна сила».
14.10 Т/с «Зоряна брама. Всесвіт. Сезон–2».
17.55 «Шалене відео по–українськи».
18.30, 23.30 Новини «Спецкор».
19.00, 0.00 «ДжеДАІ».
19.20 «Люстратор 7.62».
20.20 Х/ф «Хімік».
22.30 Т/с «Череп і кістки».
00.25 Х/ф «Темна долина».

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Перша леді».

06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес.
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті.
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок.
07.35 «Погляд зблизка».
08.05 «Духовні роздуми».
08.20 ТНЕУ — калейдоскоп подій.
08.30 Переможний голос віруючого.
09.00 Час–Тайм.
09.30, 17.00 «Унікальна Україна».
11.00, 16.10 Дитяча година.
11.50 «Чарівний ключик».
12.10 «Музичні делікатеси».
12.40 «Про кіно».
13.10 Концерт «14 новел про осінь».
14.00 Х/ф «Ліфт».
17.30 «Компроміс».
19.30, 21.00 Наші вітання.
20.00 Межа правди.
21.30 «

П'ЯТНИЦЯ, 1.01.2016

УТ-1

06.00, 7.00, 8.00, 8.35, 9.00, 17.00, 22.50 Світ on line.
06.05, 7.05 AgroЕра.
06.10 Шлягер року. Новий рік.
07.10 Ера будівництва.
7.15 Шлягер року. Новий рік.
07.45, 8.50 Смакота.
7.50 Шлягер року. Новий рік.
09.15 Мультифільми.
09.30 Хто в домі хазяїн?
09.50 «Щасливе дитинство». Кон-
цертна програма.
11.00 Д/ф «Зимові чари у серці
Хорватії».
12.00 Х/ф «Різдвяна пісня».
14.10 Фольк-music.
17.10 Х/ф «Секрет Санти».
19.10 «Майбутнє нації». Друга
церемонія нагородження тала-
новитих дітей України.
21.00 Новини.
21.35 ONUKA.
23.00 Шлягер року. 20 років разом!

1+1

06.20 «Концерт Тіни Кароль «Я все
ще люблю».
08.10, 19.30 ТСН.
09.05 Х/ф «Монстр у Парижі».
10.50 «Маша і ведмідь».
13.40 «Казкова Русь. Президенти
удачі».
15.05 «Новорічний Вечірній квар-
тал–2015».
20.00 «Вечірній Київ–2015».
21.45 «Новорічний карнавал
Світського життя».
00.25 «Світське життя. 10 років».

2+2

06.00 Мультифільми.
06.35 «Нове Шалене відео по-украї-
нськи».
12.00 «Облом.UA. Новорічний ка-
лейдоскоп».
17.00 «Шалене відео по-українськи.
Хіти–2015».
20.00 Прем'єра. «Облом.UA. С Но-
вим Роком країно!»
23.00 «На коня».
01.00 «Облом.UA. Новорічний спец-
випуск».

TV-4

06.00 Т/с «Перша леді».
06.45 Ранковий фітнес.
07.00 Провінційні вісті.
07.30 Оголошення. Бюро знахідок.
07.35 Х/ф «Сніговики».
09.00 Час–Тайм.
09.15 Ранковий фітнес.
09.30 «Унікальна Україна».
10.00 Т/с «Перша леді».
10.45 Ранковий фітнес.
11.00 Казка–мюзикл від THEУ «Не-
звичайна Різдвяна мрія».

12.10 «Чарівний ключик».
12.30 «Гал–кліп».
13.00 Хіт–парад.
14.00 Х/ф «Бруно».
15.50 Оголошення. Бюро знахідок.
16.00 М/ф «Білосніжка та 7 гномів».
17.20 THEУ вітає з Новим роком та
Різдвом.
19.20 Оголошення. Бюро знахідок.
19.30, 20.40 Наші вітання.
21.25 Оголошення. Бюро знахідок.
20.10 «Погляд зблизька».
21.30 НОВОРІЧЧЯ!
02.00 Час–Тайм.

ICTV

06.10 М/ф «Том і Джері. Чарівник із
країни Оз».
07.05 М/ф «Том і Джері. Робін гід і
Миша–сміхотунка».
08.05 Х/ф «Стюарт Літл».
09.40 Х/ф «Стюарт Літл–2».
10.55 Х/ф «Повернення Суперме-
на».
13.45 Х/ф «Трон. Спадок».
15.55 Х/ф «Робін Гуд — принц
зłodіїв».
18.40 Х/ф «Історія лицаря».
21.00 Х/ф «Три мушкетери».
23.00 Х/ф «Шалене Різдво Гароль-
да і Кумара» (2).
00.35 Х/ф «Хай там що, аби встиг-
нути» (2).

СТБ

03.20, 18.00 Т/с «Коли ми вдома».
(1).
06.55 Х/ф «Зимовий роман» (1).
08.40 Х/ф «Кольє для Снігової
Баби» (1).
10.30 Х/ф «Джентльмени удачі» (1).
12.05 Х/ф «Операція «И» та інші
пригоди Шурика» (1).
14.05 Х/ф «Іван Васильович змінює
професію» (1).
16.00 Х/ф «Діамантова рука» (1).

МЕГА

06.00 Зелений рай.
06.20 Паралельний світ.
08.20 Аляска: школа виживання.
11.00 Вікінги: відкриття світу.
11.40 Кларідж: розкіш зблизька.
14.10 Синдром Амбраса.
15.00 Полярний ведмідь.
16.40 Вовчиця: шлях до влади.
17.30 Навколо світу. Місія сили.
20.50 Таємниці Сонця.
21.40 Неймовірний космос.
00.10 Ідеї, що перевернули світ.
06.00 Події.
07.10 М/ф «Бридкий Я».
09.00 Х/ф «Новорічна дружина» (2).
11.00 Говорити Україна. Велике
Новорічне шоу.

15.00 Х/ф «Олександра» (2).
17.00 Т/с «Мірт звичайний» (2).
19.00 Події.
19.30 Т/с «Мірт звичайний» (2).
21.20 Х/ф «Кохання для бідних» (2).
23.20 Т/с «Ковзани для чемпіонки».

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Подорож гурмана».
10.35 «ПроФStyle».
10.50, 16.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультяндії».
12.00 «Зона ризику».
13.00 «Зимові композиції».
13.15 «Думки вголос».
13.30 «Храми Поділля».
13.45 «Тема дня».
14.00 «Армія нескорених».
14.30 «Зелений БУМ».
15.00 «Новорічне диво для дітей».
16.00 «Веселе коло».
16.15 «Чудесний канал».
17.00 «Новорічна фантазія».
17.30 «Сніданок туриста».
18.00 «Музеями Тернопілля».
18.15 Новорічні вітання.
18.25 «Тернопіль сьогодні».
18.30 «З миром і надією у Новий
2016 рік!».
20.35 «Пісня в дарунок».
20.45 «Вечірна казка».
21.00 Концерт Ірини Федишин.
22.50 Новорічні вітання.

ІНТЕР

05.25 Мюзикл «За двома зайцями».
07.30 Х/ф «Чародії» (1).
10.25 М/ф «Свято новорічної ялин-
ки» (1).
11.20 Т/с «Заради кохання я все
зможу» (1).
13.00 Т/с «Доярка з Хацапетівки».
(1).
16.30 Новорічний вогник «Повір у
мрію!»
20.00 «Подорожжі».
20.25 Т/с «Жереб долі».
00.05 Х/ф «Це я» (1).

**31 грудня ввечері під-
ходить син до мами і ка-
же:**

**— Давай, коли буде
ввечері половина два-
надцяті, будемо крича-
ти: Новий рік! Новий рік!
— То навіщо?
— А нехай наші сусіди
думають, що до нас но-
вий рік раніше прийшов.**

УТ-1

06.00, 7.25, 8.00, 9.00, 22.50, 00.00
Світ on line.
06.05 Світ православ'я.
06.35 Крок до зорок.
07.40 Золотий гусак.
08.15 Смакота.
08.40 Тепло.Ua.
09.15 Мультифільми.
09.40 Казки Лірника Сашка.
09.50 Концерт «Щасливі долоні».
11.00 Спогади.
12.00 Х/ф «Виправити Піта».
14.00 Фольк-music.
15.30 Д/ф «Голівуд над Дніпром».
17.15 Театральні сезони.
17.45 Х/ф «Його мама і я».
19.35 Новорічний концерт.
21.00 Новини.
21.30 Прем'єр-міністр України про ре-
форми.
21.40 Альтернативна музика.
22.15 Д/с «Ризикований бізнес».
23.00 День Янгола.
00.05 На слуху. Підсумки.

1+1

06.00 «Шість кадрів».
08.00 «Що? Де? Коли?–2015».
09.00 Лотерея «Лото–забава».
09.40 Маріччин кінозал. Мультифільм.
09.50 «Маша і ведмідь».
10.05, 19.30 ТСН.
11.00, 12.05, 13.00, 14.05, 15.05 «Світ
навиворіт–4: В'єтнам».
16.10 «Розсміши коміка».
17.10 Х/ф «Один плюс один удама».
20.15 Комедія «Сам удама».
22.15 Х/ф «Лікар: ученй Авіценни».
01.10 Комедія «Ти і я».

2+2

06.00 Мультифільми.
06.40 «Маски–шоу».
07.50 «Облом.UA».
08.15 Бушидо.
09.25 «Легенди кикбоксингу».
12.00, 0.00 «Тор Gear».
14.00, 19.20 Т/с «Атлантида».
17.00 Т/с «Екстант».
22.00 Х/ф «Місія на Марс».
02.00 «Нове Шалене відео по-украї-
нськи».

TV-4

06.00 Х/ф «Живим».
07.30 Європейський гороскоп.
07.45 Ранковий фітнес.
08.00 Європа у фокусі.
08.30 Оголошення. Бюро знахідок.
08.35 Тернопільська погода.
08.40 Час–Тайм.
09.00 Повнота радості життя.
09.30 «Справжня ціна».
09.50 Ранковий фітнес.

НЕДІЛЯ, 3.01.2016

10.15 Пряма трансляція святої
літургії з архікатедрального
Собору УГКЦ м. Тернополя.
11.40 Дім книги.
11.55 Оголошення. Бюро знахідок.
12.00 Х/ф «У тридв'ятому царстві».
13.30 «Чарівний ключик».
14.00 «Сільський календар».
14.30 Межа правди.
15.30 Європейський гороскоп.
15.50 Оголошення. Бюро знахідок.
15.55 Тернопільська погода.
16.00 НОВОРІЧЧЯ!
18.00 Наші вітання.
19.00 НОВОРІЧЧЯ!
21.00 «Гал–кліп».
21.30 Європейський гороскоп.
21.45 Музичний калейдоскоп.
22.00 Оголошення. Бюро знахідок.
22.05 Тернопільська погода.
22.10 Х/ф «Улюбленець жінок» (2).
00.15 Час–тайм.

ICTV

06.10 Зірка YouTube.
07.20 Дивитись усім!
08.45 М/ф «Як упіймати перо жар-
птиці».
09.55 Х/ф «Робін Гуд — принц
зłodіїв».
12.40 Х/ф «Історія лицаря».
15.00 Х/ф «Три мушкетери».
16.55 Х/ф «Люди у чорному».
18.45 Факти. Вечір.
19.15 Х/ф «Люди у чорному–2».
20.50 Х/ф «Люди у чорному–3».
22.45 Х/ф «Грошовий поїзд» (2).
00.40 Х/ф «Шалене Різдво Гароль-
да і Кумара» (2).

СТБ

06.10 «ВусоЛапоХвіст».
07.10 «Все буде добре!»
09.00 «Все буде смачно!»
10.30 «Караоке на Майдані».
11.30 Х/ф «Новорічний переполох».
15.50 «Новорічний МастерШеф».
19.00 «Битва екстрасенсів».
20.55 Х/ф «Діамантова рука» (1).
23.00 Х/ф «Чоловік у моїй голові».
(1).

МЕГА

06.00 У пошуках істини.
07.40 Нечисть. Енциклопедія міфів.
08.20 Аляска: школа виживання.
10.20 Кларідж: розкіш зблизька.
12.30 Ідеї, що перевернули світ.
15.00 Неймовірний космос.
17.30 Навколо світу. Місія сили.
20.00 Секретні історії.
01.00 Вражаючі кадри.

«УКРАЇНА»

06.30 Події.
07.00 Х/ф «Важка дитина».

08.45 Х/ф «Важка дитина–2».
10.35 Т/с «Усе буде добре».
14.10 Т/с «Мірт звичайний» (2).
18.00 Т/с «Буде світлим день».
19.00 Події.
19.30 Т/с «Буде світлим день».
22.15 Х/ф «Олександра» (2)
00.20 Х/ф «Кохання для бідних» (2).

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Подорожні замальовки».
10.35 «Словами малечі про цікаві
речі».
10.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультяндії».
12.00 «Поклик таланту».
13.30 «Спортивні меридіани».
14.00 «Театральні зустрічі».
15.10 «Струни серця скрипала».
16.00 «Учнівський щоденник».
16.15 «Думки вголос».
16.30 «Чудесний канал».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 Концерт М. Мозгового.
18.00 «Назбирание».
18.30 «Подорож гурмана».
19.00 «Музичний калейдоскоп».
19.30 «Мамина школа».
20.00 «Скарби роду».
20.35 «Пісня в дарунок».
20.45 «Вечірна казка».
21.00 «Відверті діалоги».
21.55 «Духовні скарби України».
22.00 «Загублені у часі».
22.15 «Філіп Жмакер та гурт Олега
Кульчицького».

ІНТЕР

05.25 Х/ф «Службовий роман» (1).
08.20 «Удачний проект».
09.00 «Готуємо разом».
10.00 «Орел і Решка. Ювілейний–2».
11.00 Х/ф «Мій ласкавий і ніжний звір».
(1).
13.10 Х/ф «Джентльмени удачі» (1).
14.50 Х/ф «Це я» (1).
16.20 Т/с «Жереб долі».
20.00 «Подорожжі».
20.25 Концерт «Ніч великих
сподівань».
00.45 Х/ф «Ялинка, кролик і папуга».
(1).

**Оголошення в газеті:
«Пані та панове! Зробіть
для своїх дітей Новий рік
незабутнім, запросіть до
себе Діда Мороза!».
Р.С. Панове, не обділіть
і себе у цей вечір — за-
просіть Снігуроньку.**

СУБОТА, 2.01.2016

УТ-1

06.00, 7.00, 8.00, 9.00, 17.00, 22.50
Світ on line.
06.25 Все буде Новий рік.
07.05 Шеф–кухар країни.
08.05 AgroЕра. Підсумки.
8.20 Все буде Новий рік.
09.15 Школа Мері Поппінс.
09.30 Хочу бути.
09.50 «Щасливе дитинство». Кон-
цертна програма.
11.00, 21.30 Поліція.
12.00 Х/ф «Секрет Санти».
14.10 Новорічна концертна програ-
ма.
16.05 Д/ф «Ігор Білозір. На зламі
епох».
17.10 Х/ф «Дари волхвів».
19.10 LADY OPERA. О. Чубарева.
21.00 Новини.
22.10 Альтернативна музика.
22.40 Мегалот.
23.00 Шлягер року. 20 років разом!

1+1

07.10 «Концерт Тіни Кароль «Я все
ще люблю».
09.00, 19.30 ТСН.
09.30 «Світське життя».
10.30 Мелодрама «Наречена».
12.15 Мелодрама «Гувернантка».
14.10 «Вечірній Київ–2015».
16.00 «Вечірній квартал».
18.30 «Розсміши коміка».
20.15 «Ліга сміху».
22.40 «Що? Де? Коли?–2015».
23.40 Комедія «Ти і я».

2+2

06.00 Мультифільми.
06.40 «Маски–шоу».
07.50 «Нове Шалене відео по-украї-
нськи».
08.25, 14.00 «Облом.UA».
09.50, 0.55 «Вайпаут».
12.05, 0.00 «Тор Gear».
13.00 «ДжеДАІ. Підсумки–2015».
15.00 Х/ф «Місія на Марс».
17.00 Т/с «Екстант».
20.10 Т/с «Атлантида».
23.00 «Реал–Бодрит».

TV-4

06.00 Європа у фокусі.
06.30, 11.15 Європейський горос-
коп.
06.45 Ранковий фітнес.
07.00, 11.50, 14.20, 16.50, 20.00 Ого-
лошення. Бюро знахідок.
07.10, 00.30 Х/ф «Тільки після Вас».
09.00 Час–Тайм.
09.15 Ранковий фітнес.
09.30 «Євромакс».
10.00 «Свідства.Інфо».
10.30 Блага звістка з Ріком Ренне-
ром.

11.00 Ранковий фітнес.
11.30 Музичний калейдоскоп.
11.55 Тернопільська погода.
12.00 «Школа домашнього комфор-
ту».
12.25 Х/ф «Кевін з півночі».
14.25 Тернопільська погода.
14.30 «Щоденник для батьків».
15.00 Х/ф «У тридв'ятому царстві».
16.30 Дім книги.
16.55 Тернопільська погода.
17.00 Хіт–парад.
18.00 Наші вітання.
19.00 Єдина країна.
19.30 «Музичні делікатеси».
20.05 Тернопільська погода.
20.10 «Соло».
21.00 Ірина Сказіна «В очікуванні
чуда».
22.30 Х/ф «Сестри Марч на Різдво»
(2).
00.10 Час–Тайм.

ICTV

05.00 М/ф «Ку! Кін–дза–дза».
06.35 Т/с «Путьова країна».
08.05 М/ф «Баранчик Шон».
09.40 Секретний фронт.
10.30 Дістало!
11.30 Громадянська оборона.
12.25 Т/с «Володимирська, 15».
16.05 М/ф «Три богатирі і шама-
ханська цариця».
17.30 М/ф «Три богатирі на дале-
ких берегах».
18.45 Факти. Вечір.
19.15 М/ф «Іван Царевич і Сірий
вовк».
20.50 М/ф «Іван Царевич і Сірий
вовк–2».
22.10 Х/ф «Наша Russia. Яйця долі».
23.40 Х/ф «На море!»

СТБ

06.00 Х/ф «Зимовий сон» (1).
08.05 «Караоке на Майдані».
09.00 «Все буде смачно!»
09.55 «Хата на тата».
11.30 «МастерШеф–5. Фільм про
фільм».
12.55 «ВусоЛапоХвіст».
13.45 Х/ф «Операція «И» та інші
пригоди Шурика» (1).
15.35 Х/ф «Джентльмени удачі» (1).
17.10 Х/ф «Іван Васильович змінює
професію» (1).
19.00 Х/ф «Новорічний переполох».
23.15 Х/ф «Службовий роман» (1).

МЕГА

06.00 Паралельний світ.
08.20 Аляска: школа виживання.
10.20 Полярний ведмідь.
11.40 Маленькі монстри.
12.30 Дикий Кавказ.
13.20 Кришталеві озера Альп.

14.10 Ідеї, що перевернули світ.
16.40 Навколо світу. Місія сили.
19.10 Мега-іжа.
00.10 Таємниці Сонця.

«УКРАЇНА»

06.30 Події.
07.00 Х/ф «Бетховен».
08.45 Х/ф «Бетховен–2».
10.30 Т/с «І падає сніг...»
17.20 Т/с «Непутяща невістка».
19.00 Події.
19.30 Т/с «Непутяща невістка».
22.00 Х/ф «Подаруй мені трохи теп-
ла» (2).
23.50 Х/ф «Снігурка для дорослого
сина».

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Подорож гурмана».
10.35 «7 природних чудес України».
10.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультяндії».
12.00 «Музеями Тернопілля».
12.15 «Актуально».
12.30 «Сніданок туриста».
13.00 «Театральні зустрічі».
14.10 Концерт Ірини Федишин.
16.00 «Словами малечі про цікаві речі».
16.15 «Новорічна фантазія».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 «Учнівський щоденник».
17.15 «Думки вголос».
18.00 «Струни серця скрипала».
18.50 Новорічні вітання
19.00 «Своїми очима».
19.30 «Подорожні замальовки».
20.00 «Спортивні меридіани».
20.35 «Пісня в дарунок».
20.45 «Вечірна казка».
21.00 «Наодинці з усіма».
21.30 «Поклик таланту»..

ІНТЕР

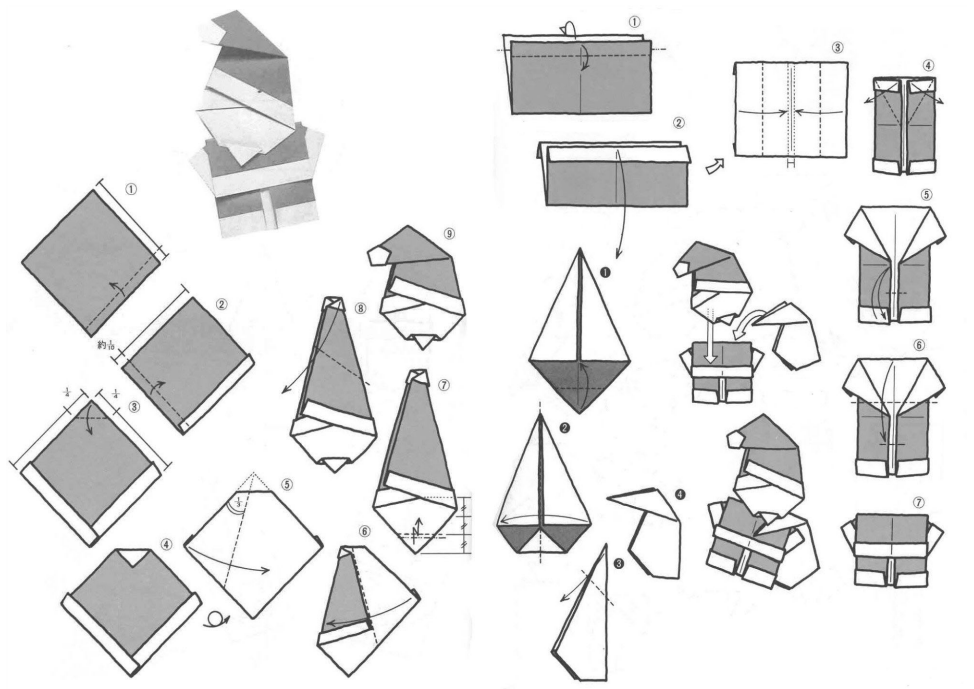
05.45 Т/с «Доярка з Хацапетівки».
07.25, 20.00 «Подорожжі».
07.50 Х/ф «Сім няньок» (1).
09.15 Х/ф «Пригоди Електроніка» (1).
13.10 Х/ф «Службовий роман» (1).
16.10 Т/с «Все, що нам потрібно» (1).
20.25 Новорічний вогник «Чекай на
мене в Новий рік».
00.20 Х/ф «Тариф «Щаслива роди-
на» (1).

**1990–ті. Зустрічаються
двоє приятелів.
— Як зустріли Новий
рік? Було весело?
— Не знаю, плівку ще
не проявляли...**

• Власноруч

Оригамі Санта Клаус

**Навіть найпростіший
подарунок матиме
святковий вигляд, якщо
прикрасити його ось
таким паперовим
Санта Клаусом (чи
Миколайчиком, чи
Дідом Морозом — це
вже що кому більше
до вподоби).
Для виготовлення
саморобки потрібен
лише кольоровий
папір. І, звичайно,
трохи старання.**



Найкращий подарунок — троші. За них можна купити ще один подарунок/ Олександр Мінченков

СІЧЕНЬ

1 пт **ПРЕСВЯТОЇ БОГОРОДИЦІ ДІВИ МАРІЇ**
Новий рік, Мечислава
2 сб Василя, Григорія
3 нд Данути, Геновефи
4 пн Євгена, Анелі
5 вт Едварда, Симона
6 ср **БОГОЯВЛЕННЯ ГОСПОДНЄ (Трьох Царів)**
7 чт Раймонда, Люціана
8 пт Северина, Теофіла
9 сб Марціани, Юліана
10 нд Яна, Вільгельма
11 пн Матильди, Зенона
12 вт Венедикта, Аркадія, Чеслави, Тетяни
13 ср Вероніки, Богуміли
14 чт Фелікса
15 пт Арнольда, Павла
16 сб Марцелія, Володимира
17 нд Антона, Ростислава
18 пн Петра, Маргарити
19 вт Генріха, Мар'яна, Йосифа
20 ср Фабіана, Севастіана
21 чт Агнеси, Ангеліни, Ярослава
22 пт Анастасія
23 сб Раймонда
24 нд Феліції, Тимофія
25 пн Павла
26 вт Тита, Мілоша, Павлини
27 ср Ангеліни, Івана
28 чт Валерія, Радомира
29 пт Франциска, Здислава
30 сб Броніслава, Мартини
31 нд Марцеліни, Івана

ЛЮТИЙ

1 пн Ігнатія, Бригіди
2 вт **СТРІТЕННЯ ГОСПОДНЄ**
Марії, Мирослава
3 ср Оскара
4 чт **МАСНИЙ ЧЕТВЕР**
Андрія, Вероніки
5 пт Агати
6 сб Павла, Дороти
7 нд Рихарда, Теодора
8 пн Івана, Петра
9 вт Кирила, Аполонії
10 ср **ПОПІЛЬНА СЕРЕДА (М'ясопуст)**
11 чт Марії
12 пт Модеста, Людвіка
13 сб Григорія, Катерини
14 нд День закоханих
Валентина
15 пн Фаустина, Йовіти
16 вт Данієла, Данути
17 ср Лукаша, Збігнева
18 чт Симеона, Констанції
19 пт Арнольда
20 сб Леона
21 нд Елеонори, Фелікса
22 пн Марти
23 вт Романи, Ізабели
24 ср Богуслава
25 чт Віктора, Цезаря
26 пт Олександра, Мирослава
27 сб Анастасії
28 нд Романа, Макара
29 пн Антонії, Августа

БЕРЕЗЕНЬ

1 вт Антоніни, Радослава
2 ср Олени
3 чт Марини
4 пт Казимира
5 сб Адріана, Вацлава
6 нд Віктора, Розалії
7 пн Павла
8 вт **Міжнародний жіночий**

день

Беати
9 ср Франциски, Катерини
10 чт День чоловіків
11 пт Костянтина
12 сб Бернарда, Юстини
13 нд Божени, Христини
14 пн Матильди, Лева
15 вт Климента, Захара
16 ср Ізабели
17 чт Патрика, Збігнева
18 пт Кирила, Едварда
19 сб Йосифа, Богдана
20 нд **ПАЛЬМОВА НЕДІЛЯ**
21 пн Бенедикта, Любомира
22 вт Богуслава, Катерини
23 ср Пелагії, Фелікса
24 чт **ВЕЛИКИЙ ЧЕТВЕР**
25 пт **ВЕЛИКА П'ЯТНИЦЯ**
БЛАГОВІЩЕННЯ ДІВИ МАРІЇ
26 сб **ВЕЛИКА СУБОТА**
27 нд **ВОСКРЕСІННЯ ГОСПОДНЄ (ВЕЛИКДЕНЬ, ВЕЛИКА НІЧ)**
28 пн **ВЕЛИКОДНІЙ ПОНЕДІЛОК**
29 вт Стефана, Євстахія
30 ср Амелії, Яна
31 чт Гвідона

КВІТЕНЬ

1 пт Збігнева
2 сб Віктора, Владислава
3 нд **БОЖОГО МИЛОСЕРДЯ**
4 пн Ізидора, Вацлава
5 вт Ірини, Яреми
6 ср Вільгельма
7 чт Германа, Донати
8 пт Діонізії
9 сб Марії
10 нд Михайла, Макара
11 пн Філіпа, Леона
12 вт Юліана, Віктора
13 ср Марціана
14 чт Юліана, Валеріана
15 пт Анастасії, Василя
16 сб **Юлії, Бернадети**
17 нд Роберта, Клари
18 пн Богуслави, Богуміли
19 вт Адольфа, Чеслави
20 ср Чеслава, Агнеси
21 чт Фелікса
22 пт День Землі
23 сб **Юрія, Войцеха**
24 нд **Григорія, Олександра**
25 пн Ярослава, Марка
26 вт Марії, Клавдія
27 ср Теофіла
28 чт Валерії, Павла
29 пт Петра, Роберта
30 сб Катерини, Мар'яна

ТРАВЕНЬ

1 нд **Свято праці**
Йосифа, Філіпа
2 пн Анатолія, Зигмунда
3 вт Марії, Олександра
4 ср Моніки, Флоріана
5 чт Ірини, Володимира
6 пт Івана, Юдити
7 сб Бенедикта, Людмили

Календар

римо-католицької церкви



Папа Римський Франциск.

8 нд ВОЗНЕСІННЯ
Станіслава
9 пн Григорія, Каріни
10 вт Антоніни, Ізидора
11 ср Франциска, Якова
12 чт Домініка
13 пт Роберта, Офелії
14 сб Боніфатія, Доброслава

15 нд **ЗІСЛАННЯ СВЯТОГО ДУХА, ЗЕЛЕНІ СВЯТА**

16 пн Андрія
17 вт Славомира, Вероніки
18 ср Олександри, Еріка
19 чт Петра, Миколая
20 пт Христини, Бернарда
21 сб Віктора, Тимофія
22 нд Олени, Юлії
23 пн Емілії, Івони
24 вт Іванни, Мілени, Сюзанни
25 ср Григорія, Урбана
26 чт Св. Филипа Нері
27 пт **БОЖОГО ТІЛА**
28 сб **Августина, Яромира**
29 нд **Магдалини, Теодозії**
30 пн Фердинанда, Жанни
31 вт Анелії, Каміли

ЧЕРВЕНЬ

1 ср Міжнародний день захисту дітей
Юстина
2 чт Маріанни
3 пт Тамари
4 сб **Кароля, Франциска**
5 нд **Валерії, Боніфатія**
6 пн Павлини, Лаури
7 вт Роберта, Аріадни
8 ср Максима, Северина
9 чт Пелагії
10 пт Богуміла, Мальгожати
11 сб **Варнави, Фелікса**
12 нд **Онуфрія, Яніни (Іванни)**
13 пн Антонія
14 вт Василя, Валеріана
15 ср Іоланти, Вікторії
16 чт Аліни, Юстини
17 пт Лаури, Адольфа
18 сб **Марка, Єлизавети**
19 нд **Григорія, Ромуальда**
20 пн Божени, Флорентини
21 вт Алоїзії
22 ср Павлини

23 чт День батька
Ванди, Зенона
24 пт Данути, Яна
25 сб **Вільгельма, Світлани**
26 нд **Яна, Павла**
27 пн Марії, Владислава
28 вт Леона, Іриней
29 ср Петра і Павла
30 чт Емілії

ЛИПЕНЬ

1 пт Галини, Мар'яна
2 сб **Марії, Урбана**
3 нд **Анатолія, Якова**
4 пн Теодора, Мальвіни
5 вт Антонія, Кароліни
6 ср Люції, Домініки
7 чт Кирила, Мефодія
8 пт Єлизавети, Прокопа
9 сб **Сильвії, Вероніки, Зенона**
10 нд **Амелії, Філіпа**
11 пн Ольги, Пелагії
12 вт Йоана, Памелі
13 ср Ернеста
14 чт Марцеліна
15 пт Генрика, Володимира
16 сб **Марії, Бенедикта**
17 нд **Богдана, Олексія**
18 пн Симона
19 вт Вікентія
20 ср Чеслава, Ієроніма
21 чт Данієла, Андрія
22 пт Марії, Магдалини, Болеслава
23 сб **Бригіди, Аполінарія**
24 нд **Христини**
25 пн Якова, Валентини
26 вт Анни, Мирослави
27 ср Наталії, Юлії
28 чт Аїди, Віктора, Володимира
29 пт Марти
30 сб **Юліти, Людмили, Леопольда**
31 нд **Ігнатія, Олени**

СЕРПЕНЬ

1 пн Петра, Юстини
2 вт Карини, Густава
3 ср Лідії, Августа
4 чт Домініка
5 пт Станіслава, Марії
6 сб **ПРЕОБРАЖЕННЯ ГОСПОДНЄ**

7 нд Дороти
8 пн Емілія, Кирила
9 вт Романа, Ричарда
10 ср Бориса
11 чт Сюзанни, Лідії
12 пт Клари, Леха
13 сб **Іполита, Діани**
14 нд **Альфреда**
15 пн **ВОЗНЕСІННЯ ПРЕСВЯТОЇ ДІВИ МАРІЇ**
16 вт Якима
17 ср Елізи
18 чт Броніслава, Ілони
19 пт Болеслава, Юліана
20 сб Бернарда
21 нд Іванни, Казимири, Францишки
22 пн Цезаря, Тимофія
23 вт Аполона
24 ср Варфоломія, Ігоря
25 чт Людовіка, Луїзи
26 пт Марії, Земфіри
27 сб Йосифа, Моніки
28 нд **Августина, Патриції**
29 пн Сабіни, Яна
30 вт Розалії
31 ср Богдана, Раймонда

ВЕРЕСЕНЬ

1 чт Ідія, Броніслави
2 пт Стефана, Юліана
3 сб **Григорія, Ізабели**
4 нд **Розалії, Марії, Ліліани**
5 пн Федора, Дороти
6 вт Євгена, Корнелії
7 ср Мельхіора, Регіни
8 чт Марії, Адріани
9 пт Петра, Сергія
10 сб **Миколая, Мстислава**
11 нд **Петра, Якова**
12 пн Марії
13 вт Євгенії
14 ср Кипріана, Бернарда
15 чт Альбіна
16 пт Едити, Корнелія
17 сб **Юстини, Франциска**
18 нд **Ірини, Йосифа**
19 пн Констанції
20 вт Євстахія
21 ср Іполита
22 чт Томи
23 пт Теклі, Богуслава
24 сб Германа, Теодора
25 нд **Владислава, Аврелії**
26 пн **Юстини, Кипріяна**
27 вт Кузьми, Дем'яна
28 ср Вацлава (В'ячеслава), Марка
29 чт Михайлини, Михайла
30 пт Софії

ЖОВТЕНЬ

1 сб Данути
2 нд **Теофіла, Діонізії**
3 пн Терези
4 вт Франциска, Розалії
5 ср Ігоря, Фаустини
6 чт Артура
7 пт Марії, Марка
8 сб **Валерії, Пелагеї**
9 нд **Богдана**
10 пн Павлини
11 вт Емілія, Олександра
12 ср Серафима, Євстахія
13 чт Едварда, Теофіла
14 пт Бернарда

15 сб Ядвіги, Терези
16 нд **Маргарити, Марії**
17 пн Віктора
18 вт Юліана, Луки
19 ср Петра
20 чт Ірини, Клеопатри
21 пт Уляни, Іларіона
22 сб **Філіпа**
23 нд **Марлени, Северина**
24 пн Рафала
25 вт Дарії, Інги
26 ср Дмитра, Лук'яна
27 чт Сабіни, Івони
28 пт Симона, Тадея
29 сб **Далії, Віолети**
30 нд **Едмунда, Зиновії**
31 пн Урбана, Августа

ЛИСТОПАД

1 вт **ВСІХ СВЯТИХ**
2 ср **Спомин усіх померлих**
3 чт Сильвії
4 пт Кароля, Олега
5 сб **Славомира, Єлизавети**
6 нд **Леонарда, Фелікса**
7 пн Антонія, Ернеста
8 вт Клавдія, Северина
9 ср Теодора, Арсена
10 чт Леона, Любомира
11 пт Варфоломія
12 сб **Ренати, Вітольда**
13 нд **Леонарда, Фелікса**
14 пн Северина
15 вт Альберта, Леопольда
16 ср Маргарити, Гертруди
17 чт Соломії, Григорія
18 пт Романа, Анелі
19 сб **Єлизавети, Северини**
20 нд **Анатолія, Фелікса**
21 пн Януша, Конрада
22 вт Цецилії, Марка
23 ср Климента, Аделі
24 чт Емми
25 пт Катерини
26 сб **Конрада, Сильвестра**
27 нд **Максима, Валеріана**
28 пн Григорія, Здислава, Марії, Олени
29 вт Блажея
30 ср Андрія, Костянтина

ГРУДЕНЬ

1 чт Елігія, Наталії
2 пт Павлини
3 сб **Франциска**
4 нд **Варвари, Петра**
5 пн Сабіни, Христини
6 вт Миколая
7 ср Амвросія
8 чт **НЕПОРОЧНОГО ЗАЧАТТЯ ПРЕСВЯТОЇ ДІВИ МАРІЇ**
9 пт В'ячеслава
10 сб **Юлії, Лоретти, Юдити**
11 нд **Володимира**
12 пн Тамари, Олександра
13 вт Луції
14 ср Альфреда, Ізидора
15 чт Валеріана, Ніни
16 пт Альбіни, Здислави
17 сб **Лазаря, Олімпії**
18 нд **Богуслава, Граціана**
19 пн Дарія, Габрієлі, Елеонори
20 вт Домініка, Богумили
21 ср Томислава
22 чт Зенона, Гонорати
23 пт Славомира, Вікторії
24 сб **СВЯТИЙ ВЕЧІР (ВІПІЛІЯ)**
Ноя, Адама, Єви
25 нд **РІЗДВО ГОСПОДНЄ (1-й день)**
26 пн **РІЗДВО ГОСПОДНЄ (2-й день)**
Стефана
27 вт Івана, Жанни
28 ср Цезара, Теофіла
29 чт Давида
30 пт Євгена, Сабіни
31 сб **Сильвестра**



Костел Св. Антонія у Струсові



Костел Св. Станіслава у Чорткові



Парафіяльний костел Пресвятої Діви Марії Неустанної Помочі в Тернополі

Відповідальна за випуск Віра Касіян
Використано матеріали вітчизняних і
зарубіжних періодичних видань,
тексти і фото з інтернету

