

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ!

Домашня газета

Програма телебачення

Ціна 1 грн

#18(733) 5 травня 2016 року

● Увага!

МАГНІТНІ БУРІ
В ТРАВНІ

5, четвер, 7—9 год, 3.
6, п'ятниця, 22—24 год, 4.
7, субота, 5—8 год, 1.
13, п'ятниця, 19—22 год, 4.
15, неділя, 11—14 год, 2.
22, неділя, 0—2 год, 5.
23, понеділок, 18—20 год,
4.

25, середа, 18—20 год, 3.
29, неділя, 15—17 год, 2.

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

ОСНОВНІ
ОЗНАКИ
ЗДОРОВ'Я
КУРЧАТ

7

Неділя Хомина (Фоми-на) — від події у святому Євангелії, де говориться про зустріч апостола Томи з воскреслим Христом.

Неділя Антипасхи, що з грецької означає «замість Пасхи», бо для перших християн вона була наче повторенням празника Пасхи. У Щоденнику паломництва Сильвії Аквітанської (IV ст.) читаємо, що восьмого дня після Христового Воскресіння в Єрусалимі були окрім торжества і що того дня читали святе Євангеліє про навернення апостола Томи.

Неділя Нова, або Оновлення, бо вона перша після Пасхи і в ній наче оновлювалося празнування Пасхи. Цього дня Ісус Христос своєю появою обновив для апостолів радість свого Воскресіння. «У цей день, — каже синаксар Томиній неділі, — в другу неділю по Пасці, празнуємо оновлення Христового Воскресіння і святого апостола Томи діткнення».

● На часі

ОБ'ЄДНУВАТИМЕ ПЕРЕСЕЛЕНЦІВ

На Тернопільщині почала функціонувати громадська організація «Об'єднання вимушено переміщених осіб «Наше майбутнє». Це перша у краї спільнота, що має на меті згуртувати переселенців зі сходу та Криму.

Голова організації Юлія Білецька зазначає, що діяльність об'єднання включає надання біженцям гуманітарної, юридичної, а також психологічної допомоги, адже багато людей часто залишаються із проблемами й турботами наодинці, закриваються від оточення і суспільства. Є такі переселенці, які просто не знають куди звертатися зі своїми бідами, тому мають потребу в консультаціях, інформаційній підтримці.

Громадська організація також співпрацюватиме з благодійними фондами, владою, ЗМІ. А щоб допомога переселенцям була цільовою і не розпорощувалася, члени об'єднання хочуть створити реєстр потребуючих осіб та інформаційний простір в Інтернеті.

Всі, хто бажає долучитися до організації чи запропонувати свою підтримку вимушено переміщеним особам, можуть звертатися безпосередньо до Юлії Білецької за номером (096) 181-16-86.

ГАРЯЧА ВОДА БУДЕ ЦЛОДОБОВО

Індивідуально-теплові пункти незабаром можуть з'явитися у тернопільських багатоповерхівках. Встановлять їх на кошти Європейського банку реконструкції та розвитку в рамках проекту з модернізації системи опалення, у який загалом закладено 15 млн євро.

За словами начальника виробничо-технічного відділу КП «Тернопільміськтеплокуненерго» Віталія Грубенюка, у складі індивідуально-теплового пункту, окрім теплових лічильників. Також завдяки новації продукування тепла і гарячої води буде відбуватися безпосередньо в будинку, що зменшуватиме втрати і поглиблюватиме послугу для населення.

«Ми зможемо подавати цлодобово гарячу воду», — запевнив пан Віталій.

Мар'яна Бобрівець.

ОСНОВНІ
ОЗНАКИ
ЗДОРОВ'Я
КУРЧАТ

7

3 днем Ангела!

Сьогодні іменини Віталія, Всеволода, завтра — Олександра, Олександри, Юрія, Георгія. 7 травня з днем Ангела вітайте Єлизавету, Валентина, 8 — Марка, Ярослава, Тамару, 9 — Нестора, 10 — Семена, 20 — Зенона.

Забагато
сиру
не буває

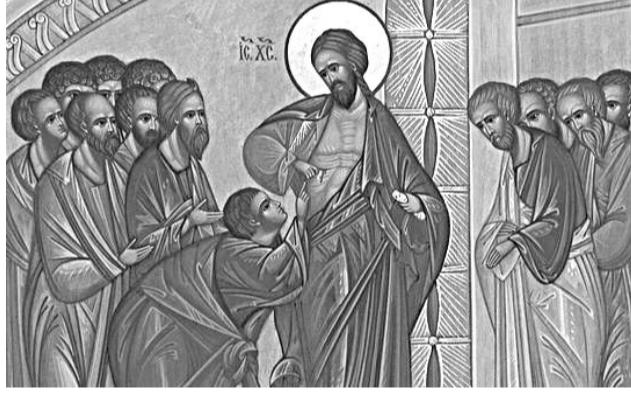
3



4

ЩОБ ЖОДНА
КРАПЛЯ
НЕ ПРОПАЛА

Після Христового Воскресіння



Наступна неділя після Христового Воскресіння має різні назви.

● Духовне

Неділя Біла, або «в білому». Колись давно новохрещенці, прийнявши хрещення у Велику суботу, вprodовж цілого Світлого тижня ходили в білих одягах, а в неділю Томину при окремій церемонії ці одягі знімали. Західна Церква до сьогодні називає цю неділю «неділя в білому».

Неділя Провідна. Деякі автори виводять цю назву від того, що ця неділя проводить і продовжує празник Пасхи. У нашого народу є звичай у Томину неділю організовувати проводи, тобто поминання померлих, осібною тррапезою та молінням за душі померлих на цвинтарі.

Святкування восьмого дня після Пасхи, як завершення торжеств світлої седмиці, здавніх-давен вважалося окремим празником. Темою богослужіння цього свята, як і седмиці після нього є євангельська подія, що описує появу Ісуса Христа восьмого дня після Воскресіння і зворушливе навернення і визнання віри святого апостола Томи.

Про значення святкування цього празника святий Григорій Богослов у своєму слові в Томину неділю каже: «Давній і в добрій цілі установлений закон шанує день оновлення, або радше кажучи, з днем оновлення шанує нові добродійства. Чи ж не був днем оновлення і перший воскреслий день, що настав по свя-

щенній і світлоносній ночі? Чому даемо цю називу сьогоднішньому дніві? Той (тобто Великодень) був днем спасіння, а цей — днем загадки про спасіння. Той день розділяє собою погребіння і воскресіння, а цей — є днем зовсім нового народження... Справжню онову ми сьогодні празнуємо, переходячи від смерті до життя. Тож скиньте зі себе старого человека й оновітесь та живіть в обнові життя».

Про апостольську працю апостола Томи святий Іоан Золотоустий у проповіді на Томину неділю виголошує таку похвалу: «Він колись був слабшим від інших апостолів у вірі, а за ласкою Божою став відважнішим і невтомнішим, як вони всі. Він своєю проповідю обійшов майже всю землю, не боячись проповідувати Боже слово народам лютим, диким і кровожадним». Традиція каже, що святий апостол Тома загинув смертю мученика за Христа віру в Індії.

Загалом тиждень після Великодня в Україні традиційно називають Поминальним. Він закінчується Поминальною неділею, або Проводами. У кожного регіону з цим святом пов'язані свої звичаї, але спільним є те, що сім'ї збираються на кладовищах, щоб помолитися за близьких, що пішли у вічність. Існують різні назви цього дня (залежно від регіону) Проводи, Гробки, Дарна неділя, Опроводи, Поминальна неділя, Радониця, Радовиця, Радуниця, Родичі.

Цього дня українці провідують могили своїх близьких і рідних. Вважається, що після Великодня на цілій тиждень Господь відпускає душі померлих на землю. А вже у неділю ці душі приходять на цвинтар, тож рідні мають змогу з ними «поспілкуватися», а також попрощатися, адже цього дня вони повертаються назад, на небо. Кають, коли у Провідну неділю падає дощ, то котрась із душ плаче, що Господь не відпустив її до рідних за земні гріхи.

На Поліссі біля могил ставлять столи і лавки. І на Провідну неділю приходять всією родиною, накривають стіл і справляють помінайний обід.

За столом родичі повинні згадувати хороши справи рідної людини. До речі, цього дня, як і весь тиждень після Великодня, не треба називати померлих небіжчиками. У ці дні вони серед нас, тож із ними належить спілкуватися, як із живими людьми.

● А ви знали?

Чому кажуть Хома невірний (невіруючий)

За євангельською оповіддю, апостол Хома не повірив розповідям про воскресіння розп'ятого Христа; він сказав, що переконається в цьому, лише помацавши рани від цяχів на руках Христа (звідси вислів «вкласти персті в рани»). Тоді йому з'явився Ісус і сказав: «Подай перст твій сюди і подивися на руки мої, подай руку твою і вклади в ребра мої, — і не будь невірний, а вірний» (Іоанн, 20, 27).

У сучасній літературній мові вислів «Хома невірний» вживается стосовно до людини, що не хоче повірити очевидним фактам, сумнівається в тому, що є істиною для інших.

Погода на тиждень

За даними мережі Internet

Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
+10 / +18	можливий дощ	півн., 4	14.54
+10 / +17	без опадів	півн., 6	14.57
+8 / +14	можливий дощ	півн.-сх., 4	15.00
+7 / +15	можливий дощ	півд.-сх., 6	15.04
+8 / +20	можливий дощ	півд.-сх., 4	15.06
+11 / +22	можливий дощ	півд.-сх., 3	15.10
+13 / +21	без опадів	півд.-зах., 3	15.12

● Народна медицина

Просто, швидко, доступно

✓ Зняти напад мігрені допомагає масаж голови, починаючи з чола і ведучи обома руками до по-тилици.

✓ Гарний ефект дає втирання у шкіру голови вершкового масла, змішаного з порошком кориці.

✓ Якщо напад мігрені почався на грунті нерво-вої перевтоми, з'їжте оселедець!

✓ Позбутися постійних головних болів допоможе такий засіб: розбити у склянку свіже яйце, залити його доверху киплячим молоком, швидко розмішати й випити. Так робити кілька днів підряд, особливо за перших симптомів нападу, що наближається, болю.

✓ 1 ст. ложку квіткової кочюшини лугової заварити 1 скл. окропу, настояти 1 год, процідити. Пити по 0,5 скл. тричі на день.

✓ Сік своїх картоплі пити по четверті склянки 2 рази на день при систематичних головних болях.

✓ Опустити обидві руки з ліктями в дуже гарячу воду й тримати так, поки біль припиниться, увесь час підливачи гарячу воду.

✓ Нюхати сухе терте листя й сувіття материнки звичайної.

✓ Прикладати до хвої ділянки голови свіжі листки капусти білоголової або бузку звичайного.

✓ Допоможуть гарячі ножні ванни, гарячі компреси на голову, туте стягування голови, гаряче питво.

✓ Покласти у вухо тканину, змочену соком червоного буряка або цибулі.

✓ Тим, хто потерпає від головного болю будь-якого походження, рекомендується носити на шиї, не знімаючи, низку натурального жовтого бурштину.

✓ Випити склянку міцного зеленого або чорного чаю з дрібкою м'яти. Через 10–15 хв головний біль мине.

Причин головного болю може бути дуже багато. Але умовно їх поділяють на такі групи:

✓ **судинодистонічні** — гіпертензія (підвищений артеріальний тиск), гіпотензія (знижений артеріальний тиск), мігрень;

✓ **невралгічні** — потилична невралгія (запалення потиличного нерва), менінгіт (запалення оболонки головного мозку), енцефаліт (запалення головного мозку) тощо;

✓ **невротичні** — неврастенія, істерія;

✓ **вірусні** — грип, гострі респіраторні вірусні захворювання;

✓ **ендокринні хвороби.**

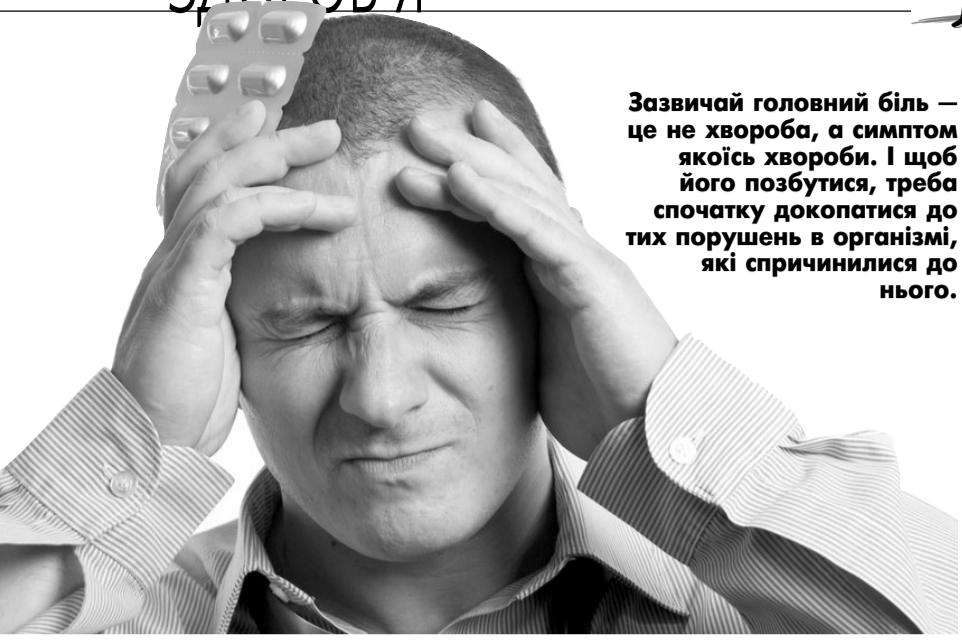
● **Артеріальна гіпертензія (гіпертонічна хвороба)** є однією з найпоширеніших причин головного болю, особливо під час гіпертонічних криз, коли артеріальний тиск різко підвищується.

Ті, в кого спостерігається тенденція до підвищення артеріального тиску, повинні регулярно стежити за його показниками. І обов'язково звертатися до лікаря, який призначить необхідні обстеження та підбере медикаменти для нормалізації стану.

Зазвичай гіпертонікам потрібно щодня приймати препарати для зниження артеріального тиску. Якщо ж, незважаючи на прийом цих ліків, гіпертонік відчувє нестерпний головний біль за зміни погоди чи у разі перевтоми. Як і гіпертонікам, їм необхідно стежити за показниками свого артеріального тиску. У разі його зниження до 95–90/65–60 мм рт. ст. і нижче варто вжити деяких заходів для нормалізації стану. Зокрема, випити склянку міцного чаю чи кави з цукром. Після цього головний біль зазвичай мінає.

Гіпотонікам рекомендується постійно приймати тонізуючі засоби: рідкий екстракт елеутерококу, настойку родолії рожевої чи лимонника китайського. А ще підвищувати тонус судин потрібно з допомогою контрастного душу та фізичних вправ.

● **Мігрень** характеризується дошкульним головним болем, який охоплює зазвичай половину голови і може супроводжуватися відчуттям нудоти та блюванням. Мігрень виникає внаслідок спазмування судин головного мозку. Частіше на неї хворіють жінки. Напади мігрені часто провокуються передменструальним синдро-



Зазвичай головний біль — це не хвороба, а симптом якоїсь хвороби. І щоб його позбутися, треба спочатку докопатися до тих порушень в організмі, які спричинилися до нього.

дям старшого віку. Причина — звуження просвіту судин головного мозку внаслідок холестеринових відкладень на їхніх стінках, а відтак погіршення крово-постачання мозку.

Таким хворим рекомендується протягом 2–3 місяців приймати комбінований медичний препарат фазам або рослинний екстракт гінкго білоба. Це допоможе позбутися шуму у вухах, запаморочення, головного болю, а також поліпшити пам'ять і загальне самопочуття.

● **Закрепи і дисбактеріоз** сигналізують про себе незначним головним болем. Адже внаслідок цих недуг у кропиві потрапляє велика кількість токсичних речовин. Печінка не спроможна повністю їх зневідходити, відбувається отруєння організму. Тому дуже важливо відрегулювати роботу кишечника, вживати овочі і фрукти, які багаті на клітковину.

● **Захворювання нирок, органів ендокринної системи**, зокрема щитоподібної залози, запалення придаткових пазух носа (фронтит, гайморит) теж часто зумовлюють головний біль. Зрозуміло, що тоді потрібно передусім лікувати основне захворювання, разом із ним зникне й головний біль.

● **Напружена розумова праця, психоемоційне збудження, стрес** можуть спричинити головний біль навіть у практично здоровій людині. Для поліпшення стану під час чи після напруженої розумової праці буває достатньо випити склянку солодкого чаю, зробити процес кровообігу в організмі та дихання, відпочити хоча б невеликий проміжок часу.

У разі емоційного збудження чи стресу допомагають заспокійливі засоби (настоянка валеріани, собачої кропиви, корвалол тощо), а також прогулянки на свіжому повітрі.

Болить! А чому?

● **Гіпотензія (понижений артеріальний тиск)** — нижче як 120/70 мм рт. ст.) також може бути причиною головного болю. Гіпотоніки можуть відчувати головний біль за зміни погоди чи у разі перевтоми. Як і гіпертонікам, їм необхідно стежити за показниками свого артеріального тиску. У разі його зниження до 95–90/65–60 мм рт. ст. і нижче варто вжити деяких заходів для нормалізації стану. Зокрема, випити склянку міцного чаю чи кави з цукром. Після цього головний біль зазвичай мінає.

Гіпотонікам рекомендується постійно приймати тонізуючі засоби: рідкий екстракт елеутерококу, настойку родолії рожевої чи лимонника китайського. А ще підвищувати тонус судин потрібно з допомогою контрастного душу та фізичних вправ.

● **Глаукома** (хвороба ока, за якої підвищується внутрішньоочний тиск) може спричинювати напади, подібні до мігрені, навіть інколи супроводжуватися нудотою і блюванням. Але біль більше виражений в оці. Зінниця ока розширюється, стає нерухомою, судини склери і кон'юнктиви червоніють. Головний біль у хворих на глаукому виникає у разі підвищення очного тиску. У цьому разі потрібно звернутися до окуліста чи дільничного терапевта.

● **Потилична невралгія** з вираженим головним болем виникає внаслідок застосуванням судин головного мозку. Частіше на неї хворіють жінки. Напади мігрені часто провокуються передменструальним синдро-

мом та проявами клімаксу. У таких випадках до головного болю додаються відчуття приливи жару до обличчя, біль у ділянці серця, пітливість тощо.

Щоб усунути напад мігрені, потрібно приймати сильнодіючі комбіновані засоби, пріміром, цитрамон, цитодейн або номігрен. Прийнявши таблетку, слід лягти і спокійно полежати. Розширити судини мозку та нормалізувати стан допоможе гарячий компрес на голову чи таблетка но-шпи, прийнята всередину.

● **Атеросклероз судин головного мозку** часто проявляється слабко вираженим постійним головним болем, який може супроводжуватися запамороченням та шумом у голові. Найчастіше він дошкуляє лю-

рінців у разі дегенеративних змін у верхніх хребцях шийного відділу хребта. Біль зазвичай різко посилюється під час поворотів голови, чхання, кашлю. Частий головний біль, але менш виражений, може виникати у разі остеохондрозу шийного відділу хребта.

Знеболювальні засоби застосовують такі само, як і в разі мігрені. Необхідно пройти обстеження у невропатолога, який признає спеціалізоване лікування.

● **Різні інфекційні захворювання** теж можуть стати причиною гострого головного болю. Окрім цього, вони проявляються лихоманкою, високою температурою тіла, болем у суглобах та багатьма іншими симптомами. У цьому разі необхідно негайно звернутися до лікаря. Адже деякі інфекції можуть спричинити ураження головного мозку та його оболонок, що є серйозною загрозою для життя.

● **Атеросклероз судин головного мозку** часто проявляється слабко вираженим постійним головним болем, який може супроводжуватися запамороченням та шумом у голові. Найчастіше він дошкуляє лю-

● На замітку

Найкорисніший овоч на щоден

На думку вчених, щоденне споживання звичайної моркви допомагає захищати організм від цілого букета недуг. З морквою ми одержуємо провітамін A, вітаміни C, D, E, K, B₆, біотин, калій, магній, фосфор, органічний натрій.

Кажучи про життєво важливі системи, на які впливає морква, ученні виділяють, насамперед, травну. Звичка гризти моркву корисна при таких проблемах травлення як розлади шлунка, виразкова хвороба, гастрит, діарея.

Крім того, останні дослідження показали, що морква рятує від ожиріння, зараження крові, хвороб ясен, безсоння, запалення нирок, печінки, жовчного міхура, хвороби Альцгеймера, коліту, виразки та болючого

сечовипускання. Вона очищає порожнину рота, зміцнює зуби, активізує ріст, поліпшує зір і пам'ять, зміцнює волосся та нігти.

Мало кому відомо, що морква — прекрасний афродизіак, а тим часом це так. Бета-каротин, або вітамін A, що міститься в моркві, удостається, чинить захисну дію на простату, що відіграє не останню роль у статевому потязі.

Важливо, що при заморожуванні моркви не втрачає корисних якостей. 30 мг бета-каротину щодня (375 г моркви) — дієва профілактика раку шкіри (їсти моркву потрібно з олією або вершками).

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

«Кусючий» засіб від багатьох недуг

Кропива містить достатню кількість «живих» вітамінів, і з приходом весни господарки намагаються ввести в раціон борщі й салати з добавкою кропиви.

кількістю соку кропиви 3 рази на день).

У деяких випадках і коріння кропиви має сильний вплив, наприклад, **при порушеному обміні речовин, вираженому шкірними висипаннями, при маларії** (1 ст. ложка коріння, півложки подрібненого часнику настояти в 0,5 л горілки протягом тижня й пити по 1 ст. ложці 3 рази на день).

При легеневому кашлі відвар кропиви з медом — незамінний м'який полегшуючий засіб. Для



цього використовують відвар з розрахунком 1 ст. ложка на 1 скл. води та приймають по 2–3 ст. ложки за один прийом. Навіть зовнішній вплив цієї рослини дає гарні результати. Наприклад, **при ревматизмі** достатньо «погладити» хворе місце кропивою, як наступає полегшення. Уся справа в ії пекучих волосках, що містять муршину кислоту (це і є знеблуючий і противізапальний засіб).

Щоб скористатися перевагами кропиви, з неї досить приготувати настій з 1 ст. ложки листя кропиви (10 г) на 1 скл. води (250 мл). Закип'яті воду і дайте в ній листя кропиви. Поваріть 3 хвилини, зніміть з вогню, дайте трохи охолонути, процідіть. Пийте настій теплим (до 3 чашок на день).

Аби моя голова здорова була, то все гаразд буде! / Народна мудрість

ПОВІТРЯНА СИРНА
ЗАПІКАНКА

Запіканки з кисломолочного сиру прості у приготуванні, та й рецептів їх є багато. Пропонуємо приготувати легку, повітряну сирну запіканку. Готується швидко і чудово смакує. Особливо доречний рецепт, якщо ваші діти не люблять сиру, а вам хочеться нагодувати їх цим незамінним джерелом кальцію.

500 г кисломолочного сиру, 0,5 скл. родзинок або кураги, 7 ст. ложок цукру, 2 ст. ложки крохмалю, 2 ст. ложки сметани, 4 яйця, ванільний цукор, цедра лимона.

Кисломолочний сир пропустити через м'ясорубку або збити у блендері. Відділити білки від жовтків. Okremo збити білки до біlosніжної піни. Жовтки додати до сиру і ретельно збити.

Цукор, сметану, крохмаль і ванільний цукор додати до сиру і добре вимішати. Збиті білки, акуратно з'єднати із сирною масою, добре перемішати.

Родзинки або курагу залити теплою водою на 20 хвилин, процідити, додати в сирну масу і добре вимішати. Якщо використовуєте курагу, то її порізати. Можна додати будь-які сухофрукти або взагалі обйтися без них.

Форму для запіканки застелити пергаментом і змасти вершковим маслом або олією, викласти сирну масу і поставити в розігріту духовку.

Пекти близько 40 хвилин при температурі 180°.

СИРНО-ФРУКТОВИЙ ТОРТ

200 г кисломолочного сиру, 500 г сметана 20% жирності, 180 г вершкового масла, 400 г пісочного печива, 30 г желатину, 1 скл. цукру, 500–700 г винограду або інших ягід, волоскі горіхи – для прикрашання.

Розтопіть вершкове масло на водяній бані. Підрібніть печиво на дрібну крихту до однорідного стану (за допомогою качалки або блендера) і перемішайте з розтопленим маслом. Зачекайте, поки суміш трохи вистигне. У форму для

● Є ідея

Омлет у пакеті

3 яйця, 2/3 склянки молока, сіль за смаком.

Яйця збити, додати 2/3 склянки молока, сіль за смаком, ще збити трохи. Можна до маси додати нарізану шинку або ковбасу.

Взяти поліестіленовий харчовий пакет, вилити в нього яєчно-молочну суміш, зав'язати і занурити в киплячу воду на 30 хвилин. Омлет виходить ніжний, як суфле.

Якщо зав'язати пакет щільніше, то омлет вийде трохи тугіший і його можна потім нарізати на шматочки. А якщо зав'язати пакет вільніше, то омлет вийде повітряний, пористий.

Готовий омлет викласти на таріль і присмачити вершковим маслом.



Забагато СИРУ не бувас



Прості у приготуванні й корисні страви із сиру смакуватимуть усім. А особливо тим, хто впродовж посту утримувався від споживання молочних продуктів.

Смачно і корисно

торта, застелену харчовою плівкою, рівномірним шаром викладіть суміш з масла і печива, утрамбуйте і поставте в холодильник на 1–2 години.



Желатин заливте склянкою води і залиште набухати на 40–60 хв. Цукор, сметану і сир добре збийте за допомогою блендера. Набухлий желатин поставте на невеликий вогонь і підгрівайте, постійно перемішуючи, до повного розчинення. Дайте йому трохи вистигнути. Вливіть розтоплений желатин у сирну масу і добре все перемішайте.

На застиглий холодний корж викладіть ягоди і зверху заливте сирним

кремом. Після цього поставте в холодильник до повного охолодження, приблизно на 40 хв.

Коли торт охолоне, зніміть бортики рознімної форми, акуратно виділіть харчову плівку. Залишилося прикрасити торт подрібненими горіхами і ягодами.

На свій смак у сирний шар можна додати консервовані ягоди, родзинки або інші сухофрукти, просто приправити есенцією або ванільним цукром.

ТОРТ БЕЗ ВИПІЧКИ «СМУГАСТИЙ»

300 г шоколадного печива, 350 г кисломолочного сиру, 300–400 г сметани 150 г цукру, 20 г желатину, плитка шоколаду.

Замочити желатин в 50 г холодної кіп'яченої води і залишити його на 40 хв. Розім'яті сир, висипати в нього цукор, додати сметану. Все ретельно перемішати міксером. Влити в сир розчинений на водяній бані желатин. Суміш ще раз збити міксером. Має вийти однорідна маса без грудочок.

Прямокутну форму для кексу обгорнути фольгою (харчовою плівкою) і викласти на дно форми печиво.

Зверху викласти столовою ложкою сирно-сметанну суміш. Потім шар печива. Знову викласти сирно-сметанну суміш, і таким чином має вийти 4 шари печива. Поставити торт у холодильник до застигання на 2–3 год або на ніч.

Готовий торт перекинути на таріль, зняти фольгу і полити розтопленим шоколадом.



СИРНО-БАНАНОВЕ МОРОЗИВО

250–300 г сиру, 120–150 мл 20% вершків, 2 банани, 2–3 ст. ложки цукру, 1 пакетик ваніліну або ванільного цукру.

Нарізати дрібно банан. Перемішати сир, вершки, ванілін і цукрову пудру. Можна також додати кілька

ст. ложки сметани, цілі мариновані печериці.

Крекери подрібнити на крихту. Сир натерти на дрібній терці, додати крекери крихту, перемішати.

Варені яйця натерти на дрібній терці, додати сметану і гарненько вимішати разом із сирною масою. Руками сформувати з неї палінички, в центр яких покласти по грибочку.



Сформувати кульки і об'єднати їх у крекерній крихті. Готові кульки викласти на таріль.

СИРНИЙ ДЕСЕРТ

250 г кисломолочного сиру, 100 мл молока, 1–2 яблука, родзинки, сухофрукти за смаком, 2–3 ст. ложки цукру, сироп за смаком.

Сир, молоко, цукор збити в блендері до однорідної маси. Яблуко запекти в мікрохвильовці, вийняти м'якоть.

З'єднати із сухофруктами і сиропом, перемішати, додати цукор за смаком, перемішати. У келих викласти шарами: фруктовий шар, потім сирний і т. д. Верх десерту прикрасити шоколадною стружкою або шматочками фруктів.

ЕСТОНСЬКИЙ СИРНИК

Естонський сирник, або якого ще називають «торф'яний пиріг», можна спекти і на українській кухні.

500 г кисломолочного сиру, 400 г борошна, 350 г цукру, 250 г вершкового масла, 100 г сметани, 4 яйця, 4 ст. ложки какао, 3 ст. ложки крохмалю, ванільний цукор.



Вершкове масло розім'яти, додати 150 г цукру і добре розтерти.

Борошно просіяти, додати какао і перетерти з вершковим маслом, щоб утворилися шоколадні крихти.

Кисломолочний сир перемішати з цукром (200 г), додати яйця, сметану і ванільний цукор. Все збити за допомогою блендера до однорідності.

Додати крохмаль і ретельно вимішати.

Форму для запікання застелити пергаментом, змастити вершковим маслом і викласти частину шоколадних крихт, на них обережно вилити начинку з кисломолочного сиру, а поверх сирного шару висипати шоколадні крихти, що залишилися.

Поставити в розігріту духовку і випікати 50 хвилин при температурі 180°.

• У записник
ПІРІЖКИ ІЗ СИРОМ І ЗЕЛЕННЮ

Піріжки з бездріжджового тіста значно корисніше, оскільки набагато легше засвоюються. Рум'яні, ароматні, смачні, їх можна приготувати з простих продуктів за лічені хвилини.

300 г твердого сиру, 200 г вершкового масла, 3 скл. борошна, 4 яйця, 3 цибулини, 3 ст. ложки сметани, 1 ч. ложка соди, гашеної оцтом, пучок зелені.

Борошно просіяти, додати м'яке вершкове масло, сметану і соду, гашеною оцтом або лимонним соком. Замісити тісто і залишити при кімнатній температурі на 30 хвилин.

Цибулю почистити, помити і дрібнінько порізати. У сковорідку з невеликою кількістю олії додати подрібнену цибулю, підсмажити до золотистого кольору, постійно помішуючи, щоб не підгоріла.

Три курячі яйця збити до однорідності. Твердий сир натерти на крупній терці і змішати з яйцями, додати охолоджену підсмажену цибулю і подрібнену зелень, все ретельно перемішати.

З'єднати із сухофруктами і сиропом, перемішати, додати цукор за смаком, перемішати. У келих викласти шарами: фруктовий шар, потім сирний і т. д. Верх десерту прикрасити шоколадною стружкою або шматочками фруктів.

ПІРІГ «ВЕСНЯНА РАДІСТЬ»

Для тіста: 4 яйця, 7 ст. ложок борошна, 1/3 ч. ложки соди, 200 г сметани, 1 ст. ложка майонезу, сіль.

Для начинки: 6 варених яєць, великий пучок зеленої цибулі, сіль.

Яйця збити і змастити ним піріжки. Піріжки можна робити будь-якої форми, за власним бажанням.

Деко для випікання застелити пергаментом і змастити олією або вершковим маслом, викласти піріжки і поставити в розігріту духовку.

Випікати при температурі 180° близько 30 хвилин.

ПІРІГ «ВЕСНЯНА РАДІСТЬ»

Для начинки: 6 варених яєць, великий пучок зеленої цибулі, сіль.

Яйця збити із сіллю. Додати сметану і майонез. Перемішати. Додати соду і борошно. Замісити тісто.

Для начинки порізати варені яєця, зелену цибулю. Посолити і перемішати. Рецепт передбачає приготування пирога в мультиварці, але його можна спекти і в духовці.

Половину тіста виливати в змащену маслом чащу мультиварки. Викладаємо начинку і зверху розподіляємо решту тіста. Готуємо пиріг з яйцями і зеленою цибулею в режимі «Випічка» 50 хвилин. За 5–7 хвилин до закінчення пирог можна перевернути.

Подаемо холодним.

● Зверніть увагу

**Рідкий компост
тому так**

Рідким компостом називають різноманітні трав'яні настої — цілком безплатні, а головне, ефективні зелені добрива.

Я готую їх так. Після того, як чоловік скосить траву, заповнюю нею бочку на 1/3. Додаю кропиву, чистотіл та інші рослини. Трава і бур'яни мають бути без коренів, інакше замість бродіння відбувається гнилість.

Усе це заливаю водою (якщо є, то краще дощовою) і залишаю бродити на осонні доти, доки не з'явиться характерний запах і бульбашки. Додаю в діжку 1/3 відра курячого посліду. Запах при цьому стає сильнішим, проте процес бродіння прискорюється, та ефективність такого настою вища.

**А. Осадчук.
Тернопільський район.**

**Гречка
на сидерати**

**На ділянці бідний
грунт, сад погано
плодоносить і стали
дрібними плоди?**
Значить, настав час
посіяти гречку на
сидерати. Це одна з
небагатьох культур,
що здатна добувати
елементи живлення
там, де їх немає для
звичайних рослин.

Річ у тім, що гречка віддає кореневими волосками кислоти, які роблять рухливими мінеральні речовини, намертво зв'язані з грунтом.

Тому після гречки добре ростуть усі культури, а якщо ще в ґрунт заробити бадилля, то й роцючість на ділянці різко підвищиться.

Висівають гречку на землі, що звільнилася після цибулі, часнику, картоплі. На сотку необхідно витратити всього 1 кг насіння.

Постараїтесь для посіву використовувати тільки велике і здорове насіння. Перед посівом його корисно замочити на півгодини в розчині борної кислоти або просто в розчині попелу.

Міжряддя у гречки роблять залежно від родючості ґрунту — від 8 до 15 см. Глибина посіву насіння — 2—3 см. До появи сходів ґрунт боронують, щоб знищити бур'яни, що проростають.

Після сходів гречки ще 2—3 рази розпушують міжряддя і регулярно поливають посіви.

Бадилля скошують і перекопують, коли почало квітнути понад 80% рослин.

Як правило, результати використання гречки на сидерати видно відразу після перекопування — листя дерев у саду стає темно-зеленим, плоди виростають більшими, а їхній смак помітно поліпшується.

Витрата води залежить від цілей, для яких її використовують, кількості мешканців і їхніх звичок. У будинку, де сім'я проживає постійно, на обслуговування побутових потреб кожного члена родини йде від 130 до 160 літрів води на день. На систематичний полив саду та городу її витрачається ще більше.

Якщо до будинку підведено центральний водопровід, проблем з водою, як правило, не виникає, але доводиться платити за лічильником. Система автономного водопостачання, обладнана електронасосом вимагає витрат електроенергії. Загалом, у будь-якому разі є витрати, і рано чи пізно дбайливий господар замислюється про можливу економію.

Як відомо, найбільше води ми витрачаємо на особисту гігієну, миття посуду і прання. Але чи так уже потрібно скрізь і з будь-якого приводу літи питну воду? В

Зібрану дощову воду використовують:

- ✓ для поливу (оскільки вона багата киснем і не містить хлору);
- ✓ для прання і прибирання (дощова вода м'яка від водопровідної і дає змогу зменшити витрату миючих засобів);
- ✓ для миття машини і змиву туалету.

підіде для господарських потреб та поливу городу.

Причому за деякими показниками її якість не тільки не поступиться, а й перевершить якість водопровідної.

Використання безкоштовного природного ресурсу даст змогу практично вдвічі скратити витрати водопровідної води.

Воду, призначенну для пе- ріодичного поливу саду і городу, можна збирати у великі бочки, встановивши її

безпосередньо під ринвою.

Простий пристрій для збору опадів являє собою мотузку або ланцюг, один кінець якої прив'язаний до ринви, а інший опущений в бочку. У вдосконаленій версії цієї конструкції вода стікає в бочку по водостічній трубі.

Але щоб використовувати дощову воду максимально, знадобиться спеціальне обладнання, поєднане з водопровідною системою будинку. Збудувавши комплексну систему збору, зберігання і розподілу води, можна домогтися чималої економії.

Набирати воду буде легше, якщо в нижню частину бочки врізати кран.

Для збору води підіде

● Ви запитували

Чому сохнуть верхівки розсади

Я дачниця зі стажем. Раніше все вдавалося добре. Розсаду вирощую сама. Однак цього року з розсадою перцю щось не так. Вона як завжди гарно росла, але тепер почали сохнути верхівки. Чому так сталося і що робити? Підкажіть.

Людмила Прохорівна.
м. Тернопіль.

Для доброго росту розсади перцю потрібні хороше освітлення, достатня вологість повітря, висока температура. Розсада перцю щодо цього дуже вимоглива.

Розсада перцю не допускає протягів, тому, якщо вирощуєте її в домашніх умовах, простежте за тим, чи не заважає цей фактор росту розсади. Адже в поєднанні з постійним зволоженням, ви можете не нарікоти згноти рослині.

Щоб трохи відновити ріст, радять кальцієву селітру розмішати в пропорції 1 столова ложка на відро води і поливати таким розчином кілька днів (від 5 до 12), залежно від ситуації. Зазвичай це дуже дієвий спосіб, щоб «розбудити» розсаду перцю і надати їй сили для росту.

● Ліпше раз побачити

Декоративна водойма власноруч

не містять барвників, наприклад черепиці. Не можна збирати воду з покрівлі, до складу якої входять свинець або азбест. Відносно безпечні бітумні покриття. А ось до матеріалів з міді слід ставитися з великою обережністю.

Особливу увагу зверніть на канали, що доставляють воду в ємність для зберігання. Найкраще, якщо жолоби і водостічні труби будуть виготовлені з безпечного модифікованого пластику або оцинкованої сталі. Непридатні для збору води вироби з міді та матеріалів, що містять свинець. Щоб разом з рідиною в бак не потрапляло листя і гілки, слід встановити решітки, що оберігають водостік від крупного сміття.

Для захисту від бруду і дрібного сміття перед входом у резервуар розміщують фільтр з отворами не більш ніж 0,2 мм або металеве ситечко. Оскільки після грубої механічної очистки вода все ще здається каламутною, можна влаштувати багатошарову систему фільтрації, куди, крім фільтра тонкої механічної очистки, буде входити осітлювальний фільтр, який відповідає за нейтралізацію бактерій.



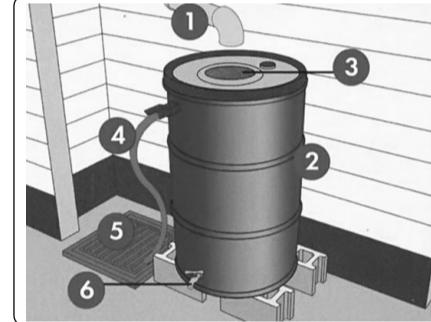
Організувавши збір дощової води з даху будинку чи підсобного приміщення, можна поповнити запаси цього цінного природного ресурсу.

● Актуально

дах будь-якої будівлі. Головне, щоб ухил був досить великий (не менш ніж 10°) і вода стікала швидко. Тоді в ній не встигнуть розвинутися мікроорганізми, як у випадку з плоским дахом, на якому після дощу утворюються застійні калюжі.

Якість рідини багато в чому визначає матеріал покрівлі.

Оптимальним вважається покриття з матеріалів, що



Бочка для дощової води

1. Ринва.
2. Бочка.
3. Фільтр-сітка.
4. Трубка для відведення зайвої води.
5. Зливова канализація.
6. Кран.

● Без хімії

I комах як не бувало

Інсектицидні властивості пижма відомі здавна. У стародавньому Єгипті його використовували для бальзамування мумій. Препаратори з пижма (порошки, екстракти, аерозолі) згубно діють на багато видів комах, ними знищують паразитів людини і тварин, шкідників сільського і лісового господарства.

Пижмо має здатність відганяти мух, тому його доцільно висіяти біля будинків, особливо тваринницьких приміщень, сараїв. У хліві варто поставити букет із квітів пижма. Він не тільки не в'яне протягом тижня, а й відлякуватиме мух, комарів, міль.

У давнину пижмо використовували для зберігання м'яса й риби — посипали їх порошком із квіток і листя. Тож тим, хто збирається у похід чи на риболовлю, треба при нагоді назбирати цих рослин, щоб законсервувати продукти. До слова, пижмо використовують, щоб відбити різкий специфічний запах м'яса, наприклад, баранини. Сьогодні пижмо — рідкісні прянощі, однак гурмані додають його листки в невеликій кількості до омлетів, фаршів, риби і салатів.

Допоможе боротися пижмо і з ворогами саду. Проти попелиць, плодожерок, листовійок варто обв'язувати плодові дерева стеблами пижма, закидати рослини у крону, висаджувати в саду й на городі. Також можна приготувати відвар.

700—800 г висушених або 2—2,5 кг свіжих рослин настоюють 1—2 доби у відрі води, кип'ятять протягом 25—30 хв, процідують і розбавляють наполовину холодною водою. Відваром обприскувати рослини проти попелиць, плодожерок, квіткоїда.



ПОНЕДІЛКОК, 9.05.2016

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 11.50, 21.25, 22.45
Погода
06.05, 07.05 АгроЕра
06.15 На слуху
06.30 Смакота
06.40 Телемагазин
07.20 Ера будівництва
07.25 Паспортний сервіс
07.40, 23.00 День Янгола. Співоча ескадрилья
09.00, 12.00 Відзначення Дня Перемоги над нацизмом у Другій світовій війні
10.15 Д/Ф «Сімдесятники». Леонід Биков
10.45 Д/Ф
13.05 Фольк-музик
14.10, 04.55 Д/Ф «Олександра Шулекко. Доля праведниць»
15.05 Х/Ф «Анічка»
16.45, 21.35 Щоденник Євробачення

1+1

08.00 «ТСН-Тиждень»
09.30 Х/Ф «Танікі»
13.00 Х/Ф «Було це на Кубані»
19.30 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
20.15 Х/Ф «8 кращих побачень»
22.05 Х/Ф «8 перших побачень»
23.50 «Вечірній квартал»
01.30 Х/Ф «Сіci — прекрасна імператриця»

2+2

06.00 Мультфіلمи
06.30 Х/Ф «ТойХтоПройшов КрізъВогонь»
08.30 Т/с «Таємниця твердині шифрів»
14.25 Х/Ф «Спис долі» (2)
16.35 Х/Ф «Міцні горішок-2» (2)
19.00 Х/Ф «Інферно» (2)
20.50 Х/Ф «Операція «Валькірія» (2)
23.10 Х/Ф «Пейнтбол» (2)
00.55 Х/Ф «Колекціонер-2» (3)

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Пані по-коївка»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00 Програма тиждень. Тиждень

ПОНЕДІЛКОК, 9.05.2016

07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.00,
01.00 Оголошення. Бюро знахідок
07.35, 18.45 Міська рада інформує
07.40, 19.30 «Євромакс»
08.10 Вікно в Америку
08.30, 23.40 «Унікальна Україна»
09.00 Час-Тайм
09.30 «Справжня ціна»
09.45 «Про нас»
11.00, 16.00 година
12.10 Межа правди
13.10 X/Ф «Далікий постріл»
14.10 X/Ф «Стражені світанки»
17.00, 21.00 Невідома Україна
17.30h «Гал-кліп»
19.00 «Слідства.Інфо»
20.00 Едина країна
20.40 Дім книги
21.30 «Сільський календар»
22.10 X/Ф «Така пізня, така тепла осінь»

ІСТВ

06.25, 19.20 Надзвичайні новини
07.15 Факти
07.55 Надзвичайні новини. Підсумки
08.50 X/Ф «Війна світів» (2)
10.55, 13.10 X/Ф «Початковий код» (2)
12.45, 15.45 Факти. День
13.30 X/Ф «Місія нездійсненна-3» (2)
16.10 X/Ф «Місія неможлива-5. Нація вигнанців» (2)
18.45 Факти. Вечір
20.20 X/Ф «Безславні виродки» (2)
23.10 X/Ф «Список Шиндлера» (2)

СТБ

06.45, 16.00 «Все буде добре!»
08.40 X/Ф «Мамочка моя» (2)
12.10 «Битва екстрасенсів-14»
14.20 «Битва екстрасенсів»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома» (1)
19.55, 00.25 «Слідство ведуть екстрасенси»
22.35 X/Ф «В бій ідуть лише «старі» (1)

НОВИЙ КАНАЛ

05.15, 08.00 Kids Time
05.17 М/с «Кунг-фу Панда: Легенди крутої»
08.02 X/Ф «Знамення» (2)
10.15 X/Ф «Пророк» (2)
12.15 X/Ф «Васабі»
14.05 X/Ф «Таксі» (2)
15.50 X/Ф «Таксі-2» (2)
17.20 X/Ф «Таксі-3»
19.10 X/Ф «Таксі-4»
21.00 X/Ф «Селфіпаті»

ПОНЕДІЛКОК, 9.05.2016

22.55 Х/Ф «Тіні незабутих предків»
00.55 Проект Любов «УКРАЇНА»
07.00 Події тижня з Олегом Панютюю
08.00 Зоряні шляхи
10.45 X/Ф «Підкійськ»
12.10 X/Ф «Весна на Зарічній вулиці»
14.00, 15.30 Т/с «Незламна»
15.00, 19.00 Події
18.10, 19.40 Т/с «За законами воєнного часу»
23.00 X/Ф «К-9. Собача робота»
01.50 Т/с «Офіцерські дружини»

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Музичний калейдоскоп»
10.26, 11.25, 15.13, 18.30 Погода. Анонси
10.35 «Назабране»
10.50, 18.35 «Пісні нашого краю»
11.00 «Ми українські»
11.30 «Подорожні замальовки»
14.00 «Відверті діалоги»
14.55, 18.45 «Гуморинка на хвилинку»
15.00 «Іноземна для дітей»
15.15 «Загублені у часі»
15.30 «Маміна школа»
16.00 «Україні Мультляндія»
17.00 «Із нашої відеотеки»
18.50, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.00 Д/Ф «Останній напис»
19.45 Д/Ф «І знову все спочатку...»
20.00 «Влада таланту»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Тема дня»
21.15 «В об'єктиві ТТБ»
21.30 «Нотатки на глобусі»
21.45 «Вони прославили наш країн»
22.00 «Більше, ніж життя»
22.30 «Портрет»

ІНТЕР

05.40 X/Ф «За два кроки від «Рая»» (1)
07.00 «Марафон «Наша Перемога»»
12.30 X/Ф «Ати-бати, ішли солдати...» (1)
14.00 X/Ф «В бій ідуть тільки «старики»» (1)
15.20 «Спецвипуск. Жди меня. Зустрічі Перемоги»
17.00 Т/с «А зорі тут тих...» (2)
20.00 «Подробиці»
20.30 Концерт «Перемога. Одна на всіх»
23.30 Д/Ф «Люди Перемоги»

ВІВТОРОК, 10.05.2016

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини
06.10, 07.10, 08.10 Ера бізнесу
06.15, 07.20 АгроЕра
06.25, 07.50, 08.25 Смакота
06.30 Телемагазин
07.30 На слуху
08.30 Паспорт.Уа
08.40 Золотий гусак
09.00 Вічне
09.15 Д/с «Смачні подорожі»
10.30 Д/Ф «Хітцева артерія Стамбула. Один день на Босфорі»
11.05 Чоловічий клуб
11.50 «План на завтра»
12.20 «Час минув».
13.35 Казки Лірника Сашка
13.45 Хто в дому хазяїн?

ІСТВ

00.55 Х/Ф «Війні подорожі»
10.30 Д/Ф «Хітцева артерія Стамбула. Один день на Босфорі»
11.05 Чоловічий клуб
11.50 «План на завтра»
12.20 «Час минув».
13.35 Казки Лірника Сашка
13.45 Хто в дому хазяїн?

ВІВТОРОК, 10.05.2016

18.30, 23.30 «Спецкор»
19.00 «ДжедАІ»
19.20 «Люстратор. Спецпроект»
20.20 Т/с «Ласко» (2)
01.10 X/Ф «Остання спроба»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Пані покоївка»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 20.30 «Євромакс»
07.35 «Сільський календар»
08.05 «Сад, город, квітник»
08.30 «Унікальна Україна»
09.00 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Екологічно чисте життя»
11.00, 16.10 година
11.45 «Чарівний ключик»
12.10 «Музичні деликатеси»
12.40 «Рекламна кухня»
13.00 Х/прад
14.00 X/Ф «Падіння комети»
16.00, 19.00, 22.00 Програма тиждень. Тиждень

ІСТВ

17.30 «Школа домашнього комфорту»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 Європа у фокусі
21.30 «Майстер-клас із Натаалкою Фіци»
22.35 X/Ф «Крижаний смерч» (2)

ІСТВ

05.00 Факти
05.35, 14.50 День у великому місті
06.30 Ранок у великому місті

18.00 Абзац!
23.00 X/Ф «Таксі-3»
00.45 X/Ф «Запалення» (2)

УКРАЇНА

06.00, 05.20 Агенти справедливості.
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події
07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15 Зоряні шляхи
10.45 Реальні містички

ТТБ

11.45 Т/с «Черговий лікар»
13.40, 15.20, 17.55, 18.13 Погода. Анонси
13.45, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.15 «Сад, город, квітник»
15.30 «Час змін»
16.00 «Україні Мультляндія»
17.00 «Діловий ритм»
17.30 «ПрофStyle»
17.45 «Іноземна для дітей»
18.30 «Азбука смаку»
18.50, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «На часі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Надія є»
21.30 «Із нашої відеотеки»
21.45 «Зроблено в Європі»
22.30 «Час країни»

ЧЕТВЕРГ, 12.05.2016

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини
06.10, 07.10, 08.10 Ера бізнесу
06.15, 07.20 АгроЕра
06.25, 07.50, 08.25 Смакота
06.30 Телемагазин
07.30 На слуху
08.30 Паспорт.Уа
08.40 Золотий гусак
09.00 Вічне
09.15 Д/с «Смачні подорожі»
10.30 Д/Ф «Хітцева артерія Стамбула. Один день на Босфорі»
11.05 Чоловічий клуб
11.50 «План на завтра»
12.20 «Час минув».
13.35 Казки Лірника Сашка
13.45 Хто в дому хазяїн?

ЧЕТВЕРГ, 12.05.2016

18.30, 23.30 «Спецкор»
19.00 «ДжедАІ»
19.20 «Люстратор. Спецпроект»
20.20 Т/с «Ласко» (2)
01.10 X/Ф «Остання спроба»

TV-4

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини

06.00, 05.20 Агенти справедливості.
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події
07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15 Зоряні шляхи
10.45 Реальні містички

ІСТВ

11.45 Т/с «Черговий лікар»
13.40, 15.20, 17.55, 18.13 Погода. Анонси
13.45, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.15 «Сад, город, квітник»
15.30 «Час змін»
16.00 «Україні Мультляндія»
17.00 «Діловий ритм»
17.30 «ПрофStyle»
17.45 «Іноземна для дітей»
18.30 «Азбука смаку»
18.50, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «На часі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Армія нескорених»
21.30 «Думки вголос»
22.30 «Час країни»

12.20 Д/П «Помста природи»
13.20 Прим'єра! «Відеобімба»
14.00 Т/с «Мисливці за реліквіями»

ІСТВ

14.45 X/Ф «Остання спроба» (2)
15.20 «Секретні матеріали»
20.20 Т/с «Ласко» (2)
21.20 X/Ф «Супертанкер» (2)
01.10 X/Ф «Пропрацтво судного дня» (2)

12.20 Д/П «Помста природи»
13.20 Прим'єра! «Відеобімба»
14.00 Т/с «Мисливці за реліквіями»

ІСТВ

14.45 X/Ф «Остання спроба» (2)
15.20 «Секретні матеріали»
20.20 Т/с «Ласко» (2)
21.20 X/Ф «Супертанкер» (2)
01.10 X/Ф «Пропрацтво судного дня» (2)

12.20 Д/П «Помста природи»
13.20 Прим'єра! «Відеобімба»
14.00 Т/с «Мисливці за реліквіями»

ІСТВ

14.45 X/Ф «Остання спроба» (2)
15.20 «Секретні матеріали»
20.20 Т/с «Ласко» (2)
21.20 X/Ф «Супертанкер» (2)
01.10 X/Ф «Пропрацтво судного дня» (2)

12.20 Д/П «Помста природи»
13.20 Прим'єра! «Відеобімба»
14.00 Т/с «Мисливці за реліквіями»

ІСТВ

14.45 X/Ф «Остання спроба» (2)
15.20 «Секр

П'ЯТНИЦЯ, 13.05.2016

НЕДІЛЯ, 15.05.2016

UA:ПЕРШИЙ

- 06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини
06.15, 07.20 АгроЕра
06.25, 07.50, 08.25 Смакота
07.30 Ера будівництва
07.35, 23.50 На службу
08.30 Територія закону
08.35 Паспорт.UA
08.40, 23.25 Золотий гусак
09.00 Вічне
09.30 Пісенний конкурс Євробачення—2016. Другий півфінал
11.55 Дорога до Rio—2016
12.25 Вересень
13.15 Час—Ч
13.50 Казки Лірника Сашка
14.10 Суспільний університет
14.35 Театральні сезони
15.25 Віра. Надія. Любов
16.25 Д/ф «Кіївська старовина. Світ Мистецтва. Михайло Булгаков. Город»
16.55, 21.40 Щоденник Євробачення
17.10 Т/с «Таксі»
18.15 Новини. Світ
18.50 З перших вуст
18.55 Про головне
19.30 Д/ф «План на завтра»
21.15 Новини. Спорт
21.50 Люструвати не можна залишити
22.10 Д/ф «Гут є життя»
23.00 Підсумки

1+1

- 06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 TСН
06.45, 07.10, 07.45, 08.10, 09.10 «Сіданок з 1+1»
07.35 «Маша і ведмідь»
09.30, 10.50, 12.20 «Міняю жінку—3»
13.55 «Сімейні мелодрами—4»
14.50 «Сімейні мелодрами—6»
15.45 «Найкращий ресторатор з Русланом Сенічкіним»
17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана—3»
20.20 «Світські»
22.00 «Світське життя»
23.00 «Ліга сміху—2»
01.05 «Вечірній Київ»
- 2+2**
- 06.00 Мультфільми
06.35 «Нове Шалене відео по-українським»
07.35 «Облом.UA»
08.10, 19.00 «ДжедАй»
08.30, 18.30 «Спецкор»
09.00, Д/п «Літаки Другої світової війни»
10.10 Т/с «Вердикт історії»
11.20 Д/п «Десятка найкращих»
12.20 Д/п «Помста природи»

- 13.20 Прем'єра! «Відеобімба»
13.55 Т/с «Мисливці за межами»
14.50 Т/с «Загублений світ»
16.40 X/ф «Супертанкер» (2)
19.20 X/ф «Міцний горішок—3» (2)
22.00 X/ф «Списаній» (2)
23.25 X/ф «Апокаліпсис у Берасі» (3)

TV-4

- 06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Пані покоївка»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісти
07.35 «Слідства. Інфо»
08.00 Європа у фокусі
08.30 «Унікальна Україна»
09.00 Час—Тайм
09.30, 17.00 «Екологічно чисте життя»
11.00, 16.10 година
11.50 «Чарівний ключик»
12.10 «Гал-кліп»
12.40, 20.40 «Рекламна кухня»
13.00 Хіт-парад
14.00 X/ф «Мадам Едуар та інспектор Леон»
17.30 «Майстер-клас із Наталкою Фіцич»
19.30, 21.00 Наши вітання
20.10 «Сільський календар»
21.30 «Сад, город, квітник»
22.35 X/ф «Тішає стає тобою» (2)

ІСТВ

- 05.05 Студія Вашингтон
05.10 Факти
05.35, 14.50 День у великому місті
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.05, 17.45 Т/с «Володимирська, 15»
11.00, 16.45 Т/с «Небо у вогні»
12.00, 13.20 X/ф «Раптова смерть» (2)
12.45, 15.45 Факти. День
16.10 Патруль. Самооборона
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Антизомбі
21.25 Дизель—шоу
23.20 X/ф «Без компромісів» (2)

СТБ

- 05.50 «Зіркове життя»
07.40 X/ф «Приборкувачка тигрів» (1)
09.35 X/ф «Ідеальний шлюб» (2)
18.00, 22.00 «Вікна—Новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома» (1)
20.00, 22.45 «Холостяк—6»
01.55 «Слідство ведуть екстрасенси»
- НОВИЙ КАНАЛ**
- 05.10, 18.00 Абзац!
06.05, 07.25 Kids Time
06.07 M/с «Кунг-фу Панда: Легенди крутості»
07.27 Т/с «Друзі»
10.15, 22.00 Київ вдень і вночі

- 11.15 Дешево і сердито
19.00 Аферисти в мережах
19.50 X/ф «Перевага» (2)
23.00 Суперінтуїція
00.45 Проект Любов.

УКРАЇНА

- 06.00 Т/с «Адвокат» (2)
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події
07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15, 20.50 Зоряні шляхи
10.45 Реальна містика
11.45 Т/с «Черговий лікар»
13.40, 15.20, 21.00 Т/с «За законами воєнного часу»
18.00 Т/с «Не зарікайся» (2)
19.45 Ток—шоу «Говорить Україна»
23.00 Події дня
23.30 Т/с «С.С.І. Місце злочину Майами» (2)

ТТБ

- 08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Ліва цивілізації»
10.35 «Ми — Запоріжжя. Ми — Україна»
10.50, 18.15 «Пісні нашого краю»
11.00, 15.00, 18.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15 «Тема дня»
11.30 «Армія нескорених»
11.45 «Храми Поділля»
14.00 «Що робити?»
14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.15 «Думки вголос»
15.30 «Хочу бути...»
15.50 «Ноземна для дітей»
16.00 «У країні Мультиляндії»
17.00 «Наодинці з усіма»
17.30 «Слово має народний депутат»
18.30 «Не перший погляд»
18.50, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.25, 22.26 Погода. Реклама
19.30 «На часі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Arte, viva!»
21.30 «Удовіт»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР

- 06.05, 09.20 Д/с «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
07.00, 07.30, 08.00, 08.30, 09.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини
07.15, 07.35, 08.10, 08.35 «Ранок з ІНТЕРом»
12.25 «Склад злочину»
13.15, 14.20 «Судові справи»
15.25, 16.15 «Сімейний суд»
18.05 «Стосується кожного»
20.00 «Подібності»
21.00 «Чорне дзеркало»
23.30 X/ф «Батальйони просять вогню» (1)

ІНТЕР

- 06.00 Європа у фокусі
06.30, 11.15 «Про нас»
06.45, 09.15, 11.00 Ранковий фітнес
07.00 Провінційні вісти
07.35 X/ф «Заручники честі»
09.00 Час—Тайм
09.30, 21.45 «Свромакс»
10.00 «Слідства. Інфо»
10.30 Блага звітка з Ріком Реннером
11.30 «Майстер-клас із Наталкою Фіцич»
12.00 «Школа домашнього комфорту»
12.30 X/ф «Атентат. Осіннє бвбівство в Мюнхені»
14.50 Мультильм
15.00 X/ф «Хлопчик—поліцейський»
16.30 Д/м книги
17.00 Хіт-парад
18.00 Наши вітання
19.00 «Едина країна»
19.30 «Музичні делікатеси»
20.10 Наталя Присіц «Найкращі арії»
22.15 X/ф «Не забувай мене, заради всіх святих» (2)
00.10 Час—Тайм

ІСТВ

- 05.00 M/с «Муча Луча»
05.40 Факти
06.00 M/с «Скубі-Ду»
06.55 X/ф «Крайна мавп»
08.35 Лабірінт. Містичка поруч
10.35 Секретний фронт
11.35 Антизомбі
12.35, 13.00 Громадянська оборона
12.45 Факти. День
13.50 Інсайдер
14.50 X/ф «Придурики» (2)
16.40 X/ф «Без компромісів» (2)
18.45 Факти. Вечір
19.20 Надзвичайні новини. Підсумки
20.10 X/ф «Битва титанів» (2)
22.05 X/ф «Хроніки Ріддіка» (2)
00.30 X/ф «Американський гангстер» (2)

СТБ

- 05.50 «ВусолапоХвіст»
09.00 «Все буде смачно!»
09.55, 21.20, 22.55 Т/с «Коли ми вдома» (1)
13.00 «Холостяк—6»
15.30 «МастерШеф Діти—5»
19.00 «Україна має талант! Діти»
22.25 «Україна має талант! Діти»
Підсумки голосування
23.50 «Слідство ведуть екстрасенси»
- НОВИЙ КАНАЛ**
- 03.00 Зона нічі
04.45, 06.55 Kids Time
04.50 M/с «Дракони: Вершники Олуха»
05.10 M/ф «Kit Grim і зачарований будинок»

- 11.15, 09.25 Ревізор

- 12.05 Страсті за ревізором
14.45 Від пацанки до панянки
16.55 X/ф «Золотий дитина»
18.45 X/ф «Поїздка в Америку»
21.00 X/ф «Гаррі Поттер і філософський камінь»
23.40 X/ф «Недічиче кіно» (2)
01.30 X/ф «Хлопчик на трох» (3)
- УКРАЇНА**
- 07.00, 15.00, 19.00 Події
07.10 Зоряні шляхи
08.40 X/ф «Підкідьок»
10.00 Відверто з Машею Ефросиніною
11.00 X/ф «Вічна казка»
13.00, 15.20, 19.00 Т/с «Люба. Любов» (2)
17.00, 19.40 Т/с «Рідні серця»
21.20 X/ф «Коли не вистачає кохання» (2)
23.10 Т/с «Вікторія» (3)

- 11.00 «На часі»

- 14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»

- 15.00 «Абетка здоров'я»

- 15.30 «Не перший погляд»

- 15.50 «Ноземна для дітей»

- 16.00 «У країні Мультиляндії»

- 17.00 «Словами малечі про цікаві речі»

- 17.15 «Дива цивілізації»

- 17.40 «Добрий господар»

- 18.00 «Учнівський щоденник»

- 18.30 «У пошуках легенд»

- 18.40 «Думки вголос»

- 19.00, 21.00 «Панорама подій»

- 19.30 «На відстані душі»

- 20.00 «Спортивні меридіани»

- 20.15 «Кулінарія від Андрія»

- 20.35 «Пісня в дарунок»

- 20.45 «Вечірня казка»

- 21.30 «Поклик таланту»

- 06.40, 20.00 «Подробиці»

- 07.30 X/ф «Мамо, я льотчик люблю» (1)

- 09.20 X/ф «Дачна поїздка сержанта Цибулі» (1)

- 11.00 T/с «Балада про Бомбера» (1)

- 14.00 Концерт «Перемога. Одна на всіх»

- 17.50, 20.30 T/с «Рідкісна група крові» (2)

- 22.35 T/с «Все повернеться» (2)

UA:ПЕРШИЙ

- 06.00 Світ православ'я
07.10 Крок до зірок
07.50 Світ online
08.15 Смакота
08.35 Авто перевірено
09.00 Путівник прочанина
09.30 Д/ф «Чесно жити і чесно по-мерти. Ігуменя Йосифа Вітер»
10.25 Слогади
11.10 X/ф «Із життя Остапа Вишні»
12.40 Театральні сезони
13.40, 15.20, 21.00 Т/с «За законами воєнного часу»
18.00 T/с «Не зарікайся» (2)
19.45 Ток—шоу «Говорить Україна»
23.00 Події дня
23.30 T/с «С.С.І. Місце злочину Майами» (2)

ТТБ

- 08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «На відстані душі»
10.26, 17.55, 20.58, 22.56 Погода.
Анонси

- 10.35 «Словами малечі про цікаві речі»

- 10.50, 18.15 «Пісні нашого краю»
11.00 «Спортивні меридіани»
11.15 «Учнівський щоденник»
11.30 «Думки вголос»
11.45, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
11.50 «Кулінарія від Андрія»

● З досвіду

Через брак вітамінів

Однією із найсерйозніших проблем при утриманні курей є розклювання яєць і вищипування птицею пір'я одної в одної. Тож я хочу розказати про власний досвід: як мені вдається запобігти розклюванню яєць.

Разом із зерном я обов'язково даю подрібнену на порошок яечну шкаралупу, а в мішанки додаю деревний попіл разом із вугіллям, а також сінну постір. Трав'яне борошно даю не лише взимку, а й улітку, висушуючи для цього бур'яні з городу і перетираючи їх у полістиленовому мішку.

Коли навесні виявляється, що в мене є зайві запаси капусти, то я її згодовую курям, підвішууючи на невеликій висоті. Даю курочкам також моркву, буряки, гарбузи, картоплю, а як профілактичний засіб від інфекції — перо зеленої цибулі.

Напровесні та восени (при оранці городу) кури в мене обов'язково ходять по грядках, де можуть знайти черв'яків і комашок. Літньої пори курям згодовую в необмеженій кількості кропиву, бур'яни з городу та іншу траву. Гадаю, що до розклювання призводить не стільки нестача кормів тваринного походження, скільки брак вітамінів.

Л. Сомко.
смт Підволосіськ.

Як не помилитися і не купити хворих курчат?
Це та ще багато інших питань виникає у господинь сьогодні.

● На прохання читачів

У першу чергу, треба знайти надійного постачальника здорових добових курчат, визначитися з кількістю пташенят і підготувати тару для їх перевезення. Бажано не купувати курчат на ринку «з рук», позаяк у цьому разі немає ніякої гарантії, що придбаний живий товар — це не похідне від хворих курей. Надійніше купувати молодняк на птахофабриках чи у племінних господарствах.

Є дві основні ознаки здоров'я курчат, за якими краще орієнтуватися при відборі їх.

Перша — у добре розвинених курчат через 24 години після появи на світ жовток повністю розсмоктується і слід від пупови-

ни ледь помітний.

Друга — пташенята, які походять від здорових і життєздатних батьків, мають яскраво виражену пігментацію ніг і дзьоба. Тому в жодному разі не треба погоджуватися на придбання курчат із пуповиною, яка ще кровоточить, великою пріпухлістю пупкового кільця, з фіолетовими кінцівками і з каліцтвами голови та кінцівок — для виходжування таких пташок потрібен особливий досвід.

Краще витратити більше часу і зусиль, але відібрати тільки найміцніших курчат із виставлених на продаж. Адже придбавши такий молодняк, ви матимете можливість уже через рік одержати у власному госпо-

дарстві своїх курчат для подальшого розведення курей.

Якщо з інкубаторної станції чи господарства, які розміщені неподалік, потрібно доставити невелику кількість курчат, то тоді як дорожня тара для них цілком згодиться і звичайна картонна коробка з-під взуття, але неодмінно утеплена зсередини.

Навіть у сонячну погоду в жодному разі не відправляйтеся за курчатами з абсолютно порожньою і холодною картонною коробкою, як це, на жаль, робить деято. Запам'ятайте: пе-

реохолодження курчат у дорозі (а ім є легенькою вітерцю достатньо) — одна з найчастіших причин їх за-

гибелі в перші дні життя.

Якщо ж шлях за племінним молодняком неблизький і ви збиратесь обзавестися кількома десятком пташенят, у цьому разі тару для транспортування курчат потрібно підготувати ґрунтовніше. Зазвичай для цього щонайкраще підійде фанерний ящик розміром 60x50x18 см обов'язково із кришкою.

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

I, нарешті, ще одне застереження від поширеної помилки при транспортуванні курчат. Під час поїздки їм не варто давати ні води, ні корму. Не турбуйтеся: після появи на світ пташнята здатні досить тривалий час підтримувати свої сили за допомогою залишкового жовтка й отриманих «у спадок» поживних речовин.

Та варто їх хоча б раз нагодувати-попоїти, як у них з'являється потреба робити це регулярно, через кожні 2–3 години. Якщо ж, «завівши» під час перевезення біологічні годинники своїх пташенят, ви з якихось причин пропустите одну чи, що ще гірше, дві наступні годівлі, то курчата можуть цього просто не витерпіти.

● Важливо

НАСАМПЕРЕД — ЧИСТОТА

Через те, що молоко коzi має специфічний смак і запах, багато хто не наражається заводити цих тварин. Однак заради справедливості треба сказати: аж ніяк не в кожній коzi молоко має запах.

З власного досвіду можу зауважити, що запах козячого молока залижить не лише від умов тримання, а й від раціону годівілі.

Щоб у молока не було запаху, приблизно за 2–3 години до доїння я даю коzам сухі концентрати, але не зелений корм чи силос. А на пасовищі дуже уважно слідкую за тим, аби мої коzi не обгризали кущі бузини, жимолосості, дикого винограду, не їли дикої цибулі або часнику.

Як правило, корм своїм кізонькам даю лише свіжий. Слідкую за чистотою посуду, в який дою молоко. До речі, за моїми спостереженнями, посуд із нержавіючої сталі спричиняє появу у видосному молоці неприємного смаку і запаху, тому він у мене лише поливаний. Зберігаю молоко і продукти з нього намагаюся в керамічному посуді.

Г. Осадчук.
Лановецький район.

КРІП ДЛЯ КОРІВКИ

Прянощі корові інколи просто життєво необхідні. Візьмемо, приміром, таку рослину, як кріп.

Для швидкого відновлення корови після отелення використовують відвар із насіння цієї рослини. У відро окропу кладуть 15–20 ст. л. насіння, знімають із вогню, накривають мішковиною й упродовж 3–4 годин настоюють.

Можна застосовувати і траву кропу разом із насінням. Тоді на відро во-ди беруть 0,5–1 кг тра-ви. Після отелення впро-довж 2–3 днів тварині випоюють по 1–2 відра відвару на добу.

Ефективний цей настій і для профілактики мас-ти ту. При постійних мас-титах випоюють його корові впродовж 10 днів після отелення, потім роблять перерву на місяць і знову випоюють протягом 10 днів.

Давно помічено, що кріп є досить сильним молокогінним засобом. Тому під час лікування корову доять частіше, ніж зазвичай, а масаж вимені не рекомендується.

Постійне випоювання корові кропового напою сприяє значному підвищенню надоїв та поліпшенню якості молока. Вершки з такого молока краще збиваються. А якщо до кропу додати кмин та аніс, молоко стане ще ароматнішим і смачнішим.



● Домашня ферма

Свиням шум не до вподоби

Практика свідчить, що лише при створенні для поросят гарних умов можливі добре приrostи ваги. Зазвичай під цим розуміють правильну годівлю і тепле приміщення.

Але мало хто знає, що на ріст і розвиток свиней не-гативно впливають шум і галас. Помічено, що в цих тварин навіть окремі голосні звуки спричиняють стрес, а постійний шум їх лякає. Це пригнічує тварин, у них пропадає апетит, вони гірше ростуть і повільно набирають вагу. Звикнути до шуму та галасу свині не можуть, тому хлівець треба розміщувати в найтихішому місці.

Нічого гарного не обіцяє

поросятам і перегрів, адже через нього в молодих тварин затримується статеве дозрівання, у кнурів погіршується якість сім'я, свиноматки перестають вагітніти або ж бувають часті викидні. А при значному підвищенні температури у свиней можливі теплові удари, які нерідко завершуються загибеллю тварин.

Отже, літньої пори для по-росят на вигульному майданчику має бути обладна-



ний навіс, де вони могли б сковатися від сонця. А ще краще, якщо тут буде і неглибока водойма, де поросята можуть покупатися й охолодитися.

Ромашка полікує забої

Забої у тварин можуть виникати з різних причин і практично на будь-якій частині тіла. Іноді вони проходять самі собою. Але часто турбують тварин, що негативно позначається на їх продуктивності. До того ж на місці сильних забоїв можуть утворюватися нариви або відкриті рани, що загрожує інфекційним зараженням.

Запобігти цьому можуть аплікації із квітів ромашки. Для цього їх злегка розтирають у ступці, заливають невеликою кількістю окропу, накривають кришкою й укутують чимось теплим.

Настоють півгодини, потім злегка відтикають і накладають на забите місце на 20–30 хвилин. Тривалість курсу лікування — тиждень.

Лікують забої і за допо-

го настою ромашки аптечної.

Для лікування забоїв можна використовувати і збір трав, який складається



● Смішного!

— Запам'ятай, синку, розумна людина завжди у всьому сумнівається. Тільки дурень може бути повністю впевненим у чомуусь.

— Ти впевнений в цьому, тату?
— Абсолютно.

Розповідають, що на світі є така дивовижна країна, яка раніше була годувальницею, а стала годівницею.

На зустрічі з кандидатом у депутати.

— Брехати не буду...
— почав він.

Усі насторожилися.

В Україні найдовше живуть люди, які не вірять в зелене світло світлофора, обіцянки уряду на безкоштовну медицину і в безкорисливість людства.

Заміське шосе, знак «обгін заборонено». Знизу плакат з написом: «Милі пані, дія цього знака поширюється на всі автомобілі, а не тільки на червоненькі і чорненькі».

Якщо ви будете говорити правду, одну тільки правду і нічого, крім правди, вас затягають по судах.

Дружина: «Мій чоловік дуже неакурата людина. Ніколи не кладе речі на місце! От вчора мені довелося цілу годину шукати його гаманець».

Фотограф запитує клієнту:
— Мадам, ви хочете велиki фотографії чи маленькі?
— Маленькі.
— Тоді ви не повинні посміхатися.

— Синку, ти уроки зробив?
— Ні.
— То чому дрихнеш?
— Менше знаєш — міцніше спиш.

— Кохана, що подарувати тобі на річницю?
— Подаруй мені відпочинок на Кубі.
— Добре. А куб з якого матеріалу зробити?

Стюардеса відпросилася з роботи раніше... Більше її ніхто не бачив...

Гроші псують людей. Тож у нас народ в основному хороший...

— Отче, а що, ковбаски в піст взагалі ніякої не можна?
— Ковбасу, що коштує менш як 60 грн за кілограм, сину мій, можна!

Ми з начальством не зустрічаемося! Коли ми до нього заходимо — воно із себе виходить...

Два дні педагоги міського центру творчості дітей та юнацтва навчили учнів і їхніх батьків створювати великомінню атрибути — розписувати писанки, робити підставки під оздоблене яєчко, святкові листівки, виготовляти іграшки-прикраси для пасхального кошика. Присутні також мали змогу оглянути виставку рукотворів вихованців центру і загальноосвітніх шкіл міста.

— Безкоштовні майстер-класи проводять працівники нашого закладу, що є майстрами народної творчості. Таке звання мають тринадцять спеціалістів, тобто вони розвиваються не тільки як педагоги, а й як митці, — каже директор центру Світлана Миханчук.

Окрім традиційних технік, за словами пані Світлані, юні учасники фестивалю ужиткових мистецтв «Яйце-райце» полюбляють експериментувати з новими, не надто звичними для

Творча радість Великодня



Великодня видами рукоділля. Наприклад, прикрашати яйця з допомогою декупажу, бісеру, ниток. А ще школярам часто хочеться вирізнати свій кошик завдяки рукотворному святковому сувенірові.

Пасхальні кролики, яких дітям допомагала робити пе-

дагог центру Людмила Денисюк, також можуть стати частиною святкової атрибутики. До того ж виготовити їх легко та економно.

— Тут нема нічого надскладного. Потрібен лише звичайний та коловоровий папір, стрічка й очка для майбутньої іграшки. Кроли-



● Слово про мову

Тут перебувають, а знаходять — загублене

знаходиться — бути, перебувати, розміщуватися, розташовуватися;

знаходиться під юрисдикцією — перебувати під юрисдикцією;

знаходиться на території — розміщуватися, розташовуватися на території;

знаходиться в користуванні — бути у користуванні;

знаходиться в кризисі — опинитись, перебувати у кризі;

знаходиться в убитку — зазнавати збитків, втрат;

знаходиться при владі — бути при владі;

знаходиться на військовій службі — служити у війську.

Вікторія Осіпова.

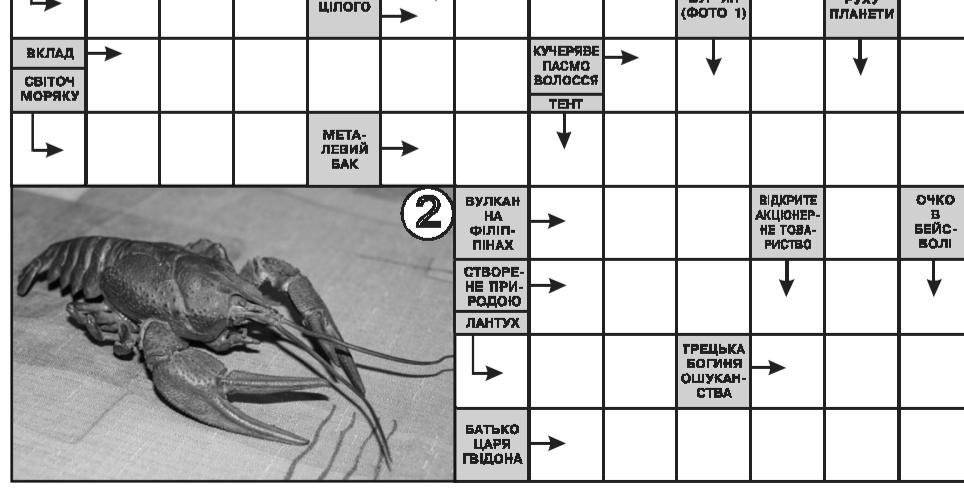
Відповіді на сканворд «Великден», надрукований 28 квітня

K	A	T	A	L	E	N	E	Y
В	О	С	К	Р	Е	С	І	Н
Р	І	В	Р	С	С	В	Я	Т
Р	А	Д	І	С	Т	Ю	К	Н
Д	Л	І	К	З	І	Г	Р	І
П	О	М	А	Г	А	Ч	Т	Р
А	О	М	А	Д	А	Д	М	Е
П	А	Р	Н	А	С	У	А	С
А	Л	О	Е	П	С	Т	О	К
Л	П	В	А	С	С	А	С	А
Н	А	С	І	Д	Е	В	І	Т
А	Т	Д	Л	Л	И	І	Д	Н
С	А	М	В	О	Л	Д	А	Р
В	А	Б	А	С	О	А	С	В
А	Т	Р	Г	А	Д	Е	С	А
Т	А	Д	А	А	Л	К	А	В

● Поміркуйте

Сканворд «Рак»

ПАНА-ЦЕЯ	ЗОБРА-ЖЕННЯ ОВІДОГО	ВАЖКО-АЛІГЕТ. ВІПРАВА ЖИТЬЯ КОЗАКА	ФОТО-ФІРМА	СТАН, КОДИ ВОЛОССЯ ДИЛОМ ВСТАЄ	ЖИТЬ ФІГУРА, ЯКА МОЛІТЬСЯ
ПОЯС-НЕННЯ РОС. РУШНІЦЯ	→		СТОЛИЦЯ НОРВЕГІЇ СЦЕНА ДЛЯ СПІВАКІВ	→	
НАРЕЧЕНА ГРІЙЦЯ ІЗ А. КО-ВІЛЯНСЬКОЮ	→		НА СІРНИКАХ		ТИХО-ОСІАНСЬКА САРДИНА
ТВАРИНА (ФОТО 2)	ПРИТОКА ПЕЧОРИ	ХВОРОВА КІСТОК	ХУТРЯ-НІЙ ЗВІР	АКТОР ЖАН-КЛОД ШАДМ	СВЯЩЕННИК У ЕГІПТІАН ДІКАРС. РОСЛІНА
КОШІВКА З МУЛЬТИКА	МЕКСИК. РОСЛИНА	ОДИНИЦЯ СИЛІ	ПОЧУТТЯ ОГІДИ ПОРТОВА СПОРУДА	ЧАСТИНА ЦІЛОГО	ЗЛІСНИЙ БУРЯН (ФОТО 1)
ПОЛЯРНА КАЧКА ВІД ТВОРІВ МІСТЕЦТВА	→	ЖИТЕЛЬ ГРЕЦІЇ	МЕТА-ЛІЗЕВІЙ ВАК	КУЧЕРЯВЕ ПАСМО ВОЛОССЯ ТЕНТ	ШЛЯХ РУХУ ПЛАНЕТИ
ВКЛАД СВІТОЧ МОРЯКУ					
2					
ВУЛКАН НА ФІЛІП-ПІНАХ СТВОРЕНЕ ПРИ-РОДОЮ ЛАНТУХ					ВІДКРИТЕ АКЦІОННЕ ТОВАРИСТВО
БАТЬКО ЦАРЯ ГІВДОНІА					ОЧКО В БЕЙС-БОЛІ



● З конверта

ВСТАНЬМО В ОДНУ ЛАВУ

Синіють ввисі небеса / і навколо така краса: Все зеленіє, все цвіте. Дякуймо Богові за все! За хистімо землю цю Від ворога,

від супостата, Хоча й за це може бути Дуже високая плата. Та за волю і свободу Українського народу, За його і честь, і славу Встаньмо, братя, в одну лаву.

Бо Україна в нас одна — Велика й багата вона.

Це Північ і Південь, Захід і Схід, Тож залишимо добрий слід

Майбутнім нашим поколінням / діймо за Божим велинням.

КОЛИ ЦЕ БУВАЄ? (загадка для дітей)

Коли підсніжник із землі

Голівкою хитає, Коли сонечко пече, Дихати заважає, Коли лист багряно-жовтий Землю покриває, Коли сніг сліпучо-білий Стежки замітає. Коли це буває? Усі пори року гарні В нашій Україні. Тож радімо, що живемо у такій країні.

Валентина Лабунь.

м. Кременець.