

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ!

Домашня газета

Ціна 1 грн 50 коп.

Програма телебачення

#13(832) 29 березня 2018 року

● Традиції

Вербна чи Пальмова?

Вербна неділя — перехідне церковне свято, що безпосередньо залежить від дати Великодня і відзначається за тиждень до нього. А тому воно не має фіксованої дати і щороку святкується в різні дні.

Вербною неділею відкривається Страсний тиждень — найсуворіший тиждень перед Христовим Воскресінням. Відповідно до Священного Писання у Вербну неділю Син Божий увійшов у святе місто Єрусалим. Тому в церкві свято має й іншу назву — Вхід Господній в Єрусалим.

Місцеві жителі, котрі вже чули про чудеса зцілення, якими прославився Ісус, зустрічали Його, Хто в'їджав в місто на вісликові, як личило зустрічати Месію і правителя — зеленими пальмовими гілками, співами і вітальними вигуками: «Осанна!» (порятунок).

Цього дня в церкві святається гілочки верби, за якими, за давніми традиціями, потрібно було напередодні піти до лісу до східсонця. Потім їх приносять в дім і ставлять біля ікон. Там вони мають простояти весь рік, охороняючи родину від нещастя.

У народі вважали, що освячена верба має чудотворну цілющу силу, здатну позбавити людей і тварин від хвороб, поборів і пристріту, а оселю — від пожеж і повеней.

Чому саме верба? Оскільки в наших широтах пальми не ростуть, то наші предки обрали для себе символічне дерево — вербу, пагони якої розпускаються одними з перших. Таким чином, у християн східного обряду свято Входу Господнього в Єрусалим отримало назву Вербна неділя. А ось католики називають її неділю Пальмовою.

З давніх збереглася традиція: щоб бути здоровими, люди трохи б'ють одне одного гілками верби, особливоділі, бажають здоров'я і благополуччя в родині. Також, щоб жодна хвороба не вчепилася, з'їдають кілька вербових котіків.

Цього дня ще триває Великий піст, але на честь свята дозволено незначне послаблення: можна вживати рибу і вино. Також потрібно постаратися відійти від суети, подумати про життя і підготуватися до Страсного тижня.

ДОСТУПНІ ЗАСОБИ ВІД ЗАПАЛЕННЯ М'ЯЗІВ

2

З днем Ангела!

Сьогодні іменини Олександра, Романа, завтра — Олексія. 31 березня з днем Ангела вітайте Кирила, Данила, 1 квітня — Дарину, Софію, Мар'янну, 2 — Світлану, Олександру, Марію, 3 — Серафіму, 4 — Василіну, Таїсію.

7 РЕЛІГІЙНИХ СВЯТИНЬ, ЯКІ ЗЦЛЮЮТЬ ТІЛО І ДУШУ

8



Рецепти Великоднього хліба

3

Одним з головних елементів підготовки до Пасхи є збір великоднього кошика. Нагадаємо, що вважається обов'язковим покласти у кошик для освячення в церкви.

У першу чергу потрібно покласти у великодній кошик **паску**, яка є найважливішим обрядовим хлібом. Паску прийнято пекти в Чистий четвер або Страсну суботу. У Страсну п'ятницю не можна пекти і займатися якоюсь роботою, оскільки цей день вважається скорботним для християн.

Яйця є також обов'язковим продуктом, який потрібно покласти у великодній кошик. Господині заготовляють велику кількість писанок перед Великоднем, але особливі, свячені яйця повинен буде з'єсти кожен член сім'ї.

Кладуть у великодній кошик і **м'ясо**. Проте обов'язково треба перевірити, щоб у ньому не було крові. Ідеально підходить ковбаса, шинка і копченості.

Молочні продукти, які заборонено їсти під час Великого посту, також потрібно покласти у великодній кошик для освячення. Наприклад, можна власноруч приготувати сирну Паску або твердий сир.

Алкоголь класти в кошик церква забороняє, однак **кагор** допускає. Крім того, можна класти овочі, фрукти, зелень і сіль.

Є також речі й продукти, які **не можна класти у кошик для освячення**. До таких належать дорогоцінності, гроші, документи тощо. Ні в якому разі не можна нести на освячення продукти, виготовлені з крові тварин.

Варто зауважити, що великодній кошик збирають для благословіння продуктів, які не можна було вживати у Великий піст, тому кожен продукт потрібно класти у кошик в невеликій кількості.

Також експерти пораху-

Що покласти у великодній кошик

ГОЛОВНІ ПРОДУКТИ ДЛЯ ОСВЯЧЕННЯ В ЦЕРКВІ

Християни вже почали активну підготовку до великого свята у церковному календарі — Світлого Христового Воскресіння. Адже цього року Великден ранній: християни західного обряду (римо-католики і протестанти) святкують його найближчої неділі, 1 квітня, східного (тобто православні і греко-католики) — через тиждень, 8 квітня.

вали, у скільки українцям цьогоріч обійтися великодній кошик. Загалом за рік по Україні великодній кошик подорожчав на 25%. А якщо в кошик покласти більше м'яса, то зростання вартості за рік може бути і 30%. Про це пише на своїй сторінці у Facebook голова Української асоціації постачальників торговельних мереж Олексій Дорошенко.

Експерти асоціації порівняли, як за рік змінилася вартість великоднього кошика в Україні та Києві. Було зроблено такий підбір продуктів: 1 кг випеченої паски, 7 яєць, 600 г свинячої шинки, 400 г сала, 200 г сиру, 200 г вершкового масла, 1 кг солі, 250 г хрону, одна пляшка кагору 0,7 л.

Торік у середньому по Україні 1 кг домашньої паски коштував 50 грн, 7 яєць — 10 грн, 600 г свинячої шин-



ки — 47 грн, 400 г сала — 16 грн, 200 г сиру — 18 грн, 200 г вершкового масла — 28 грн, 1 кг солі — 5,6 грн, 250 г хрону — 8,1 грн, пляшка кагору 0,7 — 77 грн. Загалом великодній кошик у 2017 році коштував 259,7 грн.

Цього року 1 кг домашньої паски буде коштувати 60 грн, тобто на 20% дорожче, ніж торік; 7 яєць — 19 грн, що на 90% більше; 600 г свинячої шинки — 65 грн, тобто подорожчала на 38%; 400 г сала — 29 грн, тобто ціна зросла на 81%; 200 г сиру — 18 грн, тобто ціна майже не змінилася; 200 г вершкового масла — 36 грн, що на 29% вище, ніж у 2017-му; 1 кг солі — 5,9 грн, що всього на 5% більше, ніж на рік раніше; 250 г хрону — 8,9 грн, тобто на 10% дорожче; одна пляшка кагору 0,7 — 85 грн, що також на 10% більше, ніж торік.

Загалом великодній кошик цього року обійтися в 326,8 грн.

Експерти Асоціації постачальників торговельних мереж окрім порахували, якою буде вартість цьогорічної паски.

«Ми взяли такий рецепт паски вагою 2,1 кг: 1 кг пшеничного борошна, 6 яєць, 300 г вершкового масла, 300 г цукру, 400 г молока, 150 г ро-

зинок, 50 г дріжджів, за смаком сіль і ванільний цукор, прикраси», — пише голова асоціації Олексій Дорошенко на своїй сторінці в соціальній мережі Facebook.

За його словами, у 2018 році середньостатистичні ціни в Україні такі: 1 кг бородня — 9,6 грн, 6 яєць — 16 грн, 300 г вершкового масла — 52,6 грн, 300 г цукру — 3,6 грн, 400 г молока — 8,8 грн, 150 г ро-дзіджів — 7,4 грн, сіль, ванільний цукор і прикраси — 10 грн.

«Таким чином, паска в 2018 нам обійтися в 120 грн», — резюмував експерт.

За матеріалами ukranews.com.

Принагідно вітаємо християн західного обряду з Великоднем.



● Місячний календар

29 березня, четвер. Перша чверть. Місяць у Діві. 12/13 дні Місяця. Схід — 17 год 14 хв, захід — 6 год 21 хв.

30 березня, п'ятниця. Перша чверть. Місяць у Діві, Терезах (20 год 53 хв). 13/14 дні Місяця. Схід — 18 год 28 хв, захід — 6 год 50 хв.

1 квітня, субота. Повня о 15 год 38 хв. Місяць у Терезах. 14/15 дні Місяця. Схід — 19 год 42 хв, захід — 7 год 17 хв.

2 квітня, понеділок. Повня. Місяць у Терезах, Скорпіоні (1 год 59 хв). 16/17 дні Місяця. Схід — 22 год 03 хв, захід — 8 год 08 хв.

3 квітня, вівторок. Повня. Місяць у Скорпіоні. 17/18 дні Місяця. Схід — 23 год 11 хв, захід — 8 год 35 хв.

4 квітня, середа. Повня. Місяць у Скорпіоні, Стрільці (9 год 56 хв). 18/19 дні Місяця. Захід — 9 год 05 хв.

● Прикмети

✓ Верба розпустила-ся на Вербну неділю — рік буде вдалим.

✓ Верба бездоріжжа веде, проганяє з річки останній лід.

✓ Мороз на Вербну неділю — до врожаю ярих.

✓ Який вітер на Вербну неділю, таким і все літо буде.

✓ Ясна погода у Вербну неділю — на врожай фруктів і злаків.

✓ Виганяти худобу вербою у Вербну неділю — до великих надій молока.

Погода на тиждень

За даними мережі Інтернет

Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 29 березня	-1 / +6	можливий дощ	півд., 5
п'ятниця, 30 березня	+4 / +9	можливий дощ	зм. напр., 2
субота, 31 березня	+6 / +13	дощ	півд.-сх., 5
неділя, 1 квітня	+7 / +13	можливий дощ	півд.-сх., 4
понеділок, 2 квітня	+1 / +6	дощ	зах., 9
вівторок, 3 квітня	-2 / +4	без опадів	зм. напр., 4
середа, 4 квітня	-2 / +13	без опадів	півд.-сх., 4
			12.41
			12.45
			12.49
			12.53
			12.56
			13.00
			13.03

● Диво-рецепти

БАЛЬЗАМ-НАСТИЙ ВІД НЕЖИТЮ

Для змашування порізів, а також перенісся і гайморових пазух під час нежитю можна використовувати домашній бальзам-настій.

Для його приготування потрібно 0,5 л горілки (краще самогону), 1 столову ложку подрібненого чистотілу, 1 стручок подрібненого тіркого перцю, подрібнений листок алое (перед настоюванням вazon тиждень не поливати).

Все це змішати і настоювати 9–12 днів, періодично збовтуючи. Потім процідити і можна застосовувати з лікувальною метою. Втираючи бальзам під час нежитю, будьте обережні, щоби він не потрапив у очі.

МАЗЬ ВІД ОПІКІВ

40 г жовтого бджолиного воску, 80 г оливкової олії (можна соняшникової), 20 г подрібнених на порошок таблеток стрептоциду, 20 г на круто звареного жовтка курячого яйця.

В олію, тільки-но почне закипати, всипати подрібнений віск. Як тільки віск розстане, зняти з вогню і коли трохи охолоне, покласти розтертий жовток (натерти на дрібний тертиці). Потім висипати стрептоцид, добре розмішати. Мазь готова.

Отриману мазь нанести тонким шаром на шматочок бавовняної тканини за величиною опіку й покласти на нього, щільно затягнувши. Біль відчуває. Мазь мінятим через добу, поки, знявши, не виявите на місці опіку нову шкірочку.

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

● Народна медицина

Доступні засоби від запалення м'язів

Міозит — це запалення м'язів ший, грудної клітки, стегна або спини. Хвороба вражає один або кілька м'язів одночасно. Міозит викликає біль і приводить до утворення вузликів у м'язах. Без правильного лікування хвороба переходить у хронічну стадію.

Крім медикаментозного лікування, порадившись із лікарем, можна застосовувати й народні методи.

1. Для зняття болю у м'язах при міозиті рекомендується посипати питною содою попередньо намилені 2 листки капусти і приклади їх до хвого місця у вигляді компресу, зав'язавши зверху хусткою.

2. Дуже допомагають при болях у м'язах компреси з польового хвоща або втирання у хворі місця мазі з польового хвоща (4 частини несолоного свинячого сала або несолоного вершкового масла

Сьогодні найпоширенішими проблемами, які вже не заперечує офіційна медицина, визнають синдром фантомного дзвінка, номофобію, кіберхвороба, Facebook-депресію, інтернетзалежність, залежність від онлайн-ігор, кіберхондрію та «ефект Google».

Нові способи комунікації дають людям змогу ефективніше працювати, краще навчатися, отримувати доступ до нових інформації та розваг, які раніше не були доступними для них. Однак, у цього явища є зворотний бік. Інтернет і мобільні пристрої, які практично ніколи не залишають свого власника, породили нові психо-логічні захворювання, які офіційна медицина до недавнього часу не хотіла визнавати.

СИНДРОМ ФАНТОМНОГО ДЗВІНКА

Суть хвороби полягає в тому, що у людини з'являються слухові та моторні галюцинації. Йдеться, що телефон у кишенні дзвонить або вібрує, хоча нічого насправді не відбувається. Формування розладу пов'язане з використанням мобільного телефону. Адже будь-яке поколювання або легкий свербіж мі починаємо пов'язувати з дзвінком. Виявляється це захворювання на тлі стресу. Воно є досить поширеним.

НОМОФОБІЯ

Термін — це скорочення від словосполучення automobile phobia. Іншими словами — це страх залишитися без мобільного телефона. У світі залишається дедалі менше людей, які не будуть страждати від цього розладу. У декого через відсутність доступу до мобільного телефону, наприклад, через розряджені акумулятор, з'являється легке занепокоєн-

ня, а хтось впадає у справжню паніку.

КІБЕРХВОРОБА

Суть її полягає в тому, що у людини з'являється запаморочення, дезорієнтація та нудота при взаємодії з певними електронними пристроями. Термін придумали ще в 1990-х, коли з'явилися перші пристрой віртуальної реальності. Після оновлення iOS до нової версії деякі власники iPhone почали також скаржитися на нудоту. Інша назва цієї хвороби — «цифрова морська хвороба».

FACEBOOK-ДЕПРЕСІЯ

Суть її в тому, що люди впадають у депресію від контактів у соціальній мережі або, навпаки, від їх відсутності. Доведено, що чим більше часу люди проводять у Facebook, тим гірше їхнє ставлення до свого життя. Річ у тому, що люди, як правило, викладають у соцмережу тільки ті фотографії та новини про себе, які показують їх у ви-

гідном у світлі. В результаті створюється враження, що у друзів та знайомих життя краще, яскравіше і насиченіше, ніж у тебе; foto симпатичніше, фігура краща, годинник дорожчий.

Інтернет-залежність

Це хворобливе і постійне бажання отримати доступ до мережі, яке негативно впливає на інші сфери життя, часто повністю витісняючи їх. Наприклад, особисте життя чи роботу. В наукових колах сперечаються, чи можна віднести інтернет-залежність до наркоманії, чи це тільки психічний розлад.

ЗАЛЕЖНІСТЬ ВІД ОНЛАЙН-ГОР

Це найвідоміше і найбільш руйнівне захворювання. Частими є випадки, коли гра буквально затягуває людину у віртуальний світ, через що вона втрачала роботу, сім'ю, а часом і життя. Цей розлад волі викликає важку депресію і може привести до

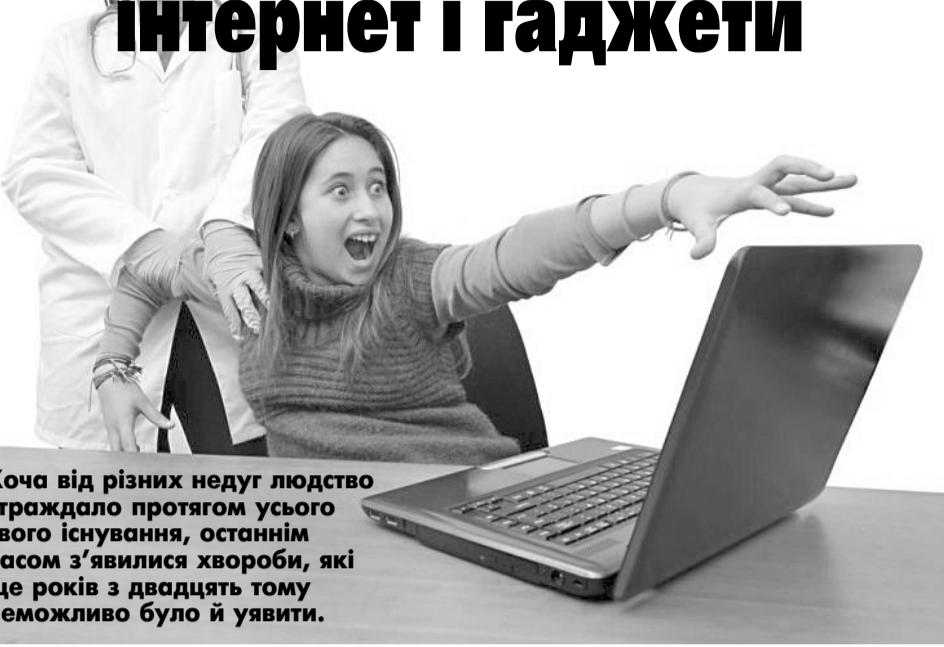
фізичного виснаження і навіть самогубства.

КІБЕРХОНДРІЯ

Людина з цим розладом вважає, що у неї є хвороби і, як правило, не одна, про які вона читала в інтернеті. В результаті здорована людина, в якої просто боліла голова, може переконати себе у наявності у неї серйозних проблем. А це може негативно позначитися на здоров'ї і дійсно стати причиною вже реальної, а не уявної хвороби.

«ЕФЕКТ GOOGLE»

Людина з такою хворобою впевнена, що знання її не потрібні, тому що всю інформацію можна знайти всього за кілька кліків. При цьому навіть, якщо хтось думає інакше — це не дає йому імунітету від «ефекту Google». Мозок просто відмовляється запам'ятовувати інформацію незалежно від нашої волі, знаючи, що набагато простіше буде знайти дані, ніж їх зберегти.

Нові хвороби — через інтернет і гаджети

Хоча від різних недуг людство страждало протягом усього свого існування, останнім часом з'явилися хвороби, які ще років з двадцять тому неможливо було й уявити.

● Дослідили

Назвали причину хронічної втоми

Синдром хронічної втоми вважається важкою недугою. Його ознаки — проблеми зі сном, підвищена втома, скелетний і м'язовий біль і порушення розумових здібностей.

Симптоми зберігаються протягом шести місяців, вони можуть бути оборотними лише при правильному лікуванні.

Наукові співробітники університету Гронінгема у Нідерландах намагалися знайти точну причину виникнення захворювання. Вони провели анкетування добровольців, а потім оцінили параметри опції щитовидної залози, цілісність поживної речовини, що впливає на щитовидну функцію і її запалення.

Виявилось, що пацієнти, які страждають хронічною втомою, мають схожий склад крові з тими, хто скаржиться на брак гормонів щитовидної залози. Це може свідчити про те, що недуга може з'явитися через недостатню кількість йоду в організмі або проблеми зі щитовидкою.



● Варто знати

Як запобігти судомам

М'язові судоми — це спазми, які з'являються, коли м'язи мимоволі напружуються. Звичайно таке відбувається вночі або після фізичного навантаження. Спазми можуть викликати досить сильний біль.

Правильний раціон

Кажучи про здоров'я м'язів, не можна не згадати **магній** — елемент, який, на жаль, міститься в уживаних нами продуктах у дуже невеликій кількості. Річ у тім, що овочі і фрукти, які містять його, не входять у звичайний раціон більшості людей.

До того ж, якість продуктів рослинного походження, які продаються в магазинах і на ринках, досить часто змушує бажати крашого.

Ми можемо вживати хлорид або цитрат магнію як харчові добавки, а також продукти, у яких міститься цей елемент:

- ✓ овочі — листя зелено-го кольору (салат-латук, брюссельська капуста, шпинат, петрушка тощо);
- ✓ какао;
- ✓ сухофрукти;
- ✓ горох;
- ✓ сухофрукти;
- ✓ авокадо;



- ✓ необроблений рис;
- ✓ банани.

Калій — другий за важливістю елемент, потрібний для нормальної роботи м'язів. Цей мінерал має перебувати в рівновазі з натрієм: якщо ви вживаєте занадто багато продуктів, що містять натрій, в організмі спостерігається нестача калію.

Продукти, що містять калій:

- ✓ помідори;
- ✓ банани;
- ✓ паростки пшениці;
- ✓ картопля;

- ✓ ревінь;
- ✓ дінія.

Холодний душ для ніг

Гідротерапія, або терапія, заснована на впливі водою різних температур, може бути дуже корисною для поліпшення циркуляції крові.

У разі, якщо ви страждаєте від м'язових спазмів, використовуйте холодний душ для ніг, виконуючи такі маніпуляції:

- ✓ провести струменем води по зовнішній частині правої ноги знизу догори;
- ✓ провести струменем води по внутрішній частині правої ноги зверху вниз;

✓ провести струменем води по зовнішній частині лівої ноги знизу догори;

✓ коли досягнете коліна, на кілька секунд переведіть струмінь води на праве коліно й поверніться до лівого коліна, щоб продовжити рух униз.

Нарешті, вам може допомогти масаж у зонах, де зазвичай стаються судоми. Краще, якщо масаж буде робити лікар-фізіотерапевт або остеопат.



У кожній господині — своя паска

Великодній хліб випікають із пшеничного борошна найвищого якості. В тісто зазвичай додають вершкове масло, олію, молоко, яйця, цукор, різні спеції (гвоздику, імбир). І хоч господині використовують переважно однакові продукти, кожна готує паску по-своєму. Існують, утім, загальні правила, яких треба дотримуватися, щоб паска вийшла пишною, смачною, солодкою, але не забитою.

Отже, перед тим як уявитись за приготування святочного хліба, візьміть на замітку таке.

✓ Тісто не повинно бути рідким (паски розплівуться й вийдуть плоскими), але й не занадто тужавим (виріб стане важким і швидко зачерствіє).

✓ Тісто має бути такої щільності, щоб, коли його різати ножем, не прилипнуло до нього, а при поділі на окремі шматки нема потріби підсипати борошно.

✓ Вимішують його якомога довше, аби зовсім відстала від рук і від столу.

✓ Тісто має підійти тричі: перший раз підростає опара, другий — коли покладено всі інгредієнти, третій — уже у формі для випікання.

✓ Тісто для паски не любить протягів, зате дуже любить тепло, тому його ставлять у тепле місце, де температура 30—45 градусів.

✓ Форму для випікання заповнюють тістом до половини, дають піднятися до двох третіх висоти ємності, а потім ставлять у духовку чи піч.

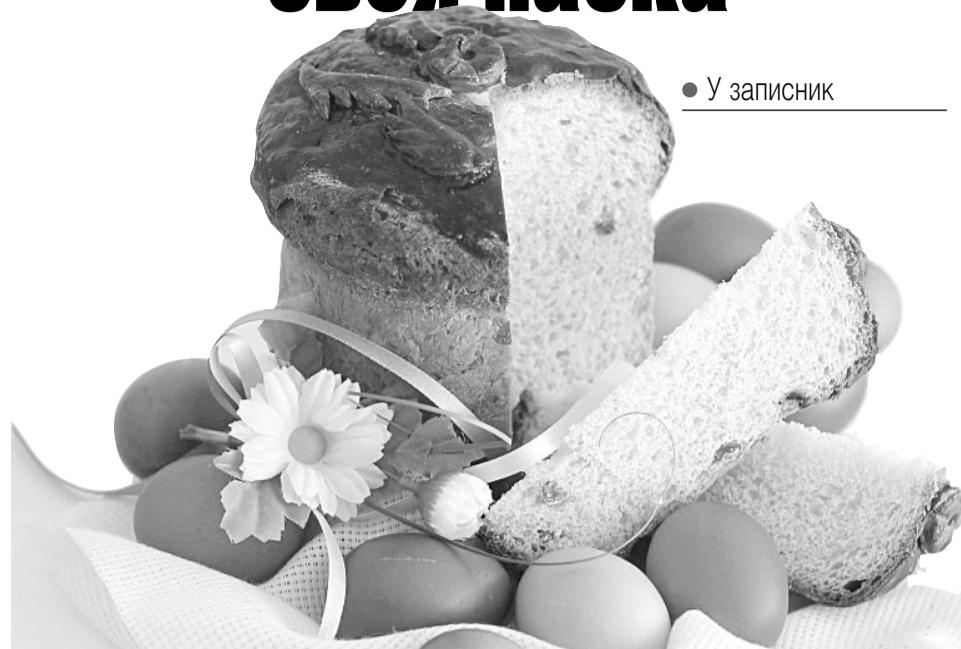
✓ Випікають паску в зволоженій духовці (для цього на саме дно ставлять ємність із водою) при температурі 200—220 градусів.

✓ Хліб масою менш ніж 1 кг випікають 30 хв., масою 1 кг — 45 хв., 1,5 кг — 1 год, 2-кілограмовий — 1,5 год.

✓ Якщо паска починає зверху пригоряти, її прикривають чистим сухим папером. Готовий виріб виймають із духовки, кладуть на бік і залишають у такому положенні, поки дно охолоне.

СМЕТАННА

Для тіста: 0,9 кг борош-



на, два пакетики сухих дріжджів, 2—2,5 склянки цукру, 5 яєць, 1 склянка молока, 200 г вершкового масла, 2—3 ст. ложки сметани, ванілін, 1,25 склянки родзинок.

Для помадки: один яєчний блок, 50 г цукру.

Дріжджі розмішати з одним яйцем і невеликою кількістю молока. Дати підійти. 4 яйця збити з цукром. Масло розтопити в каструлі з молоком, додати сметану, все з'єднати і всипати ванілін. Додати борошно і родзинки.

Тісто місити довго, поки не перестане прилипати до рук (важливо не класти більше борошна, ніж сказано в рецептах). Поставити в тепле місце на 5—6 год.

Потім розподілити його по формах, дати піднятися ще раз.

Наприкінці випікання змастити помадкою зі збитого з цукром білка.

З ГОРІХАМИ

Борошно — 500 г, дріжджі свіжі — 30 г, молоко — 180 г, масло — 100 г, жовтки — 5 шт., родзинки — 70 г, волоські горіхи — 70 г, лимонна цедра — 0,5 ч. ложки, мускатний горіх, кардамон,

сіль — по 1/4 ч. ложки, цукор — 100 г, коньяк — 2 ст. ложки, ванілін — на кінчику ножа.

Підігріти молоко, покришити в нього дріжджі, додати столову ложку цукру і третину борошна, розмішати до однорідного стану і поставити в тепле місце на 20 хв.

Жовтки збити з цукром. Додати ванілін, коньяк і розтоплене вершкове масло, розмішати до однорідності. Додати отриману масу в опару, перемішати, додати цедру, прянощі і решту борошна, добре вимісити. Поставити тісто підходити в тепле місце приблизно на годину.

Вимісити тісто, що вже підішло, додавши в нього родзинки і 3/4 посічених горіхів. Розкласти у форми, наповнюючи їх максимум на половину. Залишити на 30 хвилин. Посипати горіхами, що залишилися. Випікати в розігрітій до 180 градусів духовці 35 хвилин, потім зменшити температуру до 160 градусів і пекти ще 25 хвилин.

Вийняти паску з форм, посипати цукровою пудрою і поставити на решітку охолоджуватися.

рум'янення, прикрити кришкою і тушкувати до м'якості. Потім додати проміті розпарені родзинки, посічені горіхи і добре перемішати.

За 10 хв до кінця запікання перекласти вміст сковорідки до м'яса. Готову шинку накраяти плястерками, викласти на таріль, обкласти цибулею і родзинками.

ОСЕЛЕДЕЦЬ З ЯБЛУКАМИ

1 оселедець, 1 цибулина, 1 яблуко, 50 мл доброї сметани, 1 ч. ложка цукру, 1 ч. ложка оцту, 1—2 ч. ложки готової гарчиці (лагідної), зелень петрушки.

Оселедець почистити і вийняти кістки. Чисте філе по-різати на не дуже дрібні шматочки і викласти в оселедницю.

Яблука вимити, натерти на терці з великими вічками, цибулю нашаткувати дрібно соломкою і змішати, посолити, посипати, заправити оцтом (краще соком з лимона). Викласти вздовж оселедця.

Сметану змішати з гарчицею і полити зверху оселедець та яблучну заправку.

ОСЕЛЕДЕЦЬ У МЕДОВОМУ СОУСІ

5 філе оселедця, 2 ст. ложки меду, 4 середні цибулини, 2 ст. ложки яблучного оцту (або іншого — фруктового), 3—4 ст. ложки томатної пасті, 0,5 скл. оливкової олії, сіль, перець.

Цибулю обірати і нарізати кільцями. На сковорідці розігріти олію, викласти на хвилину цибулю, додати мед, оцт, томатну пасту, посолити, поперчити, розмішати. Залишити, нехай вистигне. Філе оселедця порізати на шматочки, викласти у полумисок, полити соусом і перемішати. Покласти у холодильник, щоб просочилося.

● У записник

Вершки змішати з меслом, жовтками і ванільною цукровою пудрою, довести до кипіння і варити 3—4 хв. Розмочену курагу нарізати шматочками, лимонну цедру — тонкою соломкою.

Протерти сир через сито, змішати з жовтковою сумішшю, вершковим маслом, цукром, сметаною, лимонною цедрою і курагою.

Вистелити друшляк во-вого, добре відтиснено марлею, складеною в кілька шарів, щоб кінці звисали. Викласти сирну масу, злегка притиснути і закрити кінцями марлі. Зверху покласти тарілку і невеликий гніт. Помістити друшляк у миску, щоб сироватка могла вільно стікати на дно, і покласти в холодильник на добу.

Для верхнього шару збіти вершки на міцну піну. Продовжуючи збивати, додати сметану і джем. Пере-екласти крем у кондитерський мішечок. Викласти паску на тарілку, марлю зняти.

Прикрасити паску курагою, скибочками полуниць і коктейльними вишнями, фігурною змійкою витиснути зверху крем.

З МАРМЕЛАДОМ

Сир — 700 г, цукор ванільний — 2 ч. ложки, яйця — 2 шт., розм'якшене вершкове масло — 70 г, вершки жирністю 33% — 0,5 л, різноварний мармелад — 200 г, пудра цукрова — 0,5 скл., сіль — за смаком.

Збити вершки з половиною цукрової пудри на густу піну. Відокремити жовтки від білків. Жовтки розтерти з пудрою, що залишилася. Білки збити на піну з дрібкою солі.

Сир протерти через сито. Змішати з маслом, вершками, жовтками. Обережно додати білки. Мармелад нарізати кубиками і покласти в суміш.

Форму для паски застелити подвійним шаром марлі, викласти в неї масу. Край марлі загорнути всередину. Зверху покласти гніт. Поставити в холодильник на ніч.

САЛАТ З БУРЯКОМ І ХРОНОМ

6 ст. ложок натурального йогурту, 1 ст. ложка тертого кореня хрону, 1 ст. ложка лимонного соку, 2 середні бурая, 4 середні картоплини, 1 зелене яблуко, жменя почищено гарбузового насіння, 40 г чорносливу без кісточок, сіль та мелений чорний перець до смаку.

Загорніть у фольгу вимиті неочищені бурая та картоплю. Покладіть у розігріту духовку до 180°C і випікайте до готовності (картопля — 35—40 хв, бурая — 1—1,5 год). Викладіть у тарілку йогурт, додайте хрін, сіль і перець, перемішайте.

Додайте дрібно нарізаний чорнослив (якщо він сухий, то перед тим залийте його гарячою кип'яченою водою на 15 хвилин, потім відкиньте на друшляк). Перемішайте все і поставте в холодильник на 1,5 години.

Гарбузове насіння обсмажте на сухій сковорідці, по-мішуючи 4 хвилини. Яблуко почистіть, наріжте і збрізньте лимонним соком, щоб не потемніло.

Цей салат можна подавати в склянках, а можна все просто перемішати, але в склянках цікавіше та гарніше.

Отже, в склянку викладаємо довільно нарізаний бурая, зверху дамо ложку заправки, викладаємо картоплю кубиками, зверху — знов ложечку заправки, потім — нарізане яблуко, посипаємо насінням гарбуза й акуратно зверху викладаємо ложечку заправки.

• Знадобиться

Готуємо майонез

Його додають до багатьох страв, що стали улюбленими на сімейному та святочному столах. Як же приготувати домашній майонез?

НА БІЛКАХ

Білок одного яйця, чайна ложка гарчиці чи лимонного соку, сіль, цукор, склянка соняшникової олії. Збити білок, поступово додаючи сіль, цукор, гарчицю чи лимонний сік. Не перестаючи збивати, поступово додаючи олію. Спочатку білкова маса осяде, але потім її консистенція відновиться.



НА СУХОМУ МОЛОЦІ

1 ст. л. сухого молока, 1 ч. л. гарчиці, 2—3 ст. л. кип'ячені води, сіль, цукор, склянка олії.

Сухе молоко розтерти з гарчицею, сіллю, цукром, поступово (тонкою цівкою) влити соняшникову олію. Додати оцет.

ДОМАШНІЙ

Для одержання літра майонезу знадобиться 4 яйця, 1 ч. ложку солі, 1 ч. ложку гарчиці, третина чайної ложки меленою перцю, 6 ст. ложок оцту, 1 ч. ложку цукру.

Ці компоненти збивати за допомогою міксера протягом 1 хв., потім додати тонкою цівкою рафінованою олією. Маса поступово густішатиме. Сіль, цукор, оцет можна додавати в інших пропорціях, досягаючи бажаного смаку.



• На замітку

КОЛИ ОБРІЗУЮТЬ
ГОРИХ?

Волоський горіх, особливо ж підмерзлий, обрізують навесні, коли відростуть молоді пагони і добре видно наслідки зимової шкоди.

Доречі, крону здорового дерева потребує тільки санітарного розрідження, хоча й затінення допускати не можна.

Бруньки на пошкоджених гілках дуже швидко ідуть у ріст, забезпечуючи до осені «ліс» тонких довгих «дубців», котрі, якщо дати їм волю, переворять дерево на гостинне гніздо для сорок, але врохаю у такому разі чекати не доводиться.

Аби такого не сталося, слід обламувати не потрібні пагони ще малярськими, тоді й ножівка не знадобиться.

НАШАТИР —
У КВІТІ

Лілії, клематиси, герань, кімнатні рослини дуже позитивно реагують на підживлення... нашатирним спиртом. Звісно, відповідно розведенім у воді (50 мл на 4 літри).

Неприємний різкий запах, властивий нашатирному спирту, швидко вітряється, а користь від таких поливів очевидна.

Практики кажуть, його недолюблюють і хробаки, які окупували, скажімо, грядку з полуницею.

• Знадобиться

Відходи — в діло!

Підживлювати рослини можна не тільки добрами. Часто пожива для грядки чи вазонів на поховаті, тільки ми її не помічаємо.

Яєчна шкаралупа багата на кальцій, який нейтралізує кислотність. Шкаралупу сиріх яєць добре промивають, висушують і подрібнюють, затім розсипають по ділянці. Цей продукт розкладається повільно, тому й додавати його слід дуже помірно, а розтирати якомога дрібніше.

Ще один спосіб, який підходить для підживлення розсади. Попередньо вимиту і висушену шкаралупу з дещо яєць заливають трьома літрами гарячої води, настоюють 5 днів. Настій готовий.

Попіл. На 1 літр води беруть столову ложку попелу і настоюють тиждень, періодично помішуючи. Використовують для поливу. Деревний попіл містить калій, фосфор, кальцій. Фосфор забезпечує енергетичні процеси в клітинах рослин і є одним із найнеобхідніших елементів.

Чайна заварка та кавова гуща у висушеному вигляді також стануть у пригоді для підживлення. Зокрема, до 3 літрів гарячої води додають склянку вживаної заварки чаю і настоюють 5 днів, щодня помішуючи. Застосовують один раз на тиждень.

Чай і кава нейтралізують лужне середовище, тому знаdobляться для рослин — любителів кислого ґрунту. При їх пересаджуванні на шар дренажу укладають залишки чайної заварки, затім ґрунт, після чого вже розміщують рослину. Такі добавки розпушують землю. Вкрай небажано вносити таке добриво, якщо в горщиках поселилися ґрутові мушки — це тільки посилив їх розмноження.

Вода після промивання крупів. Багато господинь використовують її як поживу. Така вода містить кремній, залізо, магній, фосфор.

Цибульне лушпиння дуже ефективне добриво. Більше того, такий настій знищує хвороботворну мікрофлору, багатий на мікроелементи. Спrijмається як повноцінне добриво. Готовую його так: 10—20 г лушпиння заливають 5 літрами теплої води, настоюють чотири доби. Або швидким способом: жменю лушпиння залити літром окропу і прокип'ятити 1—2 хв, настояти 2 години і можна обприскувати з пульверизатора.

Настій апельсинових шкоринок. Шкоринки цитрусових заливають літром окропу і настоюють 4—5 годин, потім процідують. Рослини обприскують з пульверизатора. Це дієва профілактика проти павутинного кліща і щитівки.

Пасіка після зимівлі

Зусилля пасічника у цей час мають бути спрямовані на усунення негативних наслідків зимівлі, створення умов для нарощування силі сімей.

Наприкінці зимівлі кишечники бджіл переповнені, до того ж починає з'являтись розплід, комахи легко збуджуються, особливо ті сім'ї, де мед закристалізувався або має домішки паді (на що вказують кристалики цукру на дні вулика серед підмору). В такому разі терміново необхідно дати цим сім'ям воду. Не можна допускати підвищення температури в зимівнику вище 4—6 градусів, для цього за потреби відкривають усі вентиляційні отвори, а то й на чік не закривають двері.

Із зимівника вулики з бджолами виставляють теплого сонячного дня за температуру повітря в затінку 10—12 градусів. На невеликих пасіках це краще зробити рано-вранці, щоб бджоли встигли облітатись у найтепліші години доби. Відкривають льотки не відразу у всіх вуликах, а хоча б через один. На великих пасіках робити це краще ввечері, беручи до уваги прогноз погоди на наступний день. Протягом ночі бджоли заспокоються, а наступного дня облітаються.

Перед винесенням льотки очищають від мертвих бджіл і закривають, кладуть утеплення, якщо воно було зняте на зиму. Вулики з сім'ями бажано ставити на ті ж місця, що й восени, до них приєднують прилітні дошки завширшки не менш як 20 см, завдяки чому при

• До часу

похолоданні бджолам легше буде потрапити у вулик. Також треба встановити напувалку з теплою водою, щоб комахи не шукали її в іншому місці і не гинули в холодну погоду.

Під час обльоту бджоляр не повинен відлучатися

з пасіки. Він має уважно стежити за поведінкою сімей. Якщо обліт проходить дружно і бджоли навіть виносять сміття з льотка, це означає, що вони перезимували нормально. Сім'ї, які облітувалися мляво, комахи неспокійно бігають по передній стінці вулика або ті, де льотки забруднені екрементами, необхідно оглянути цього ж дня.

З'ясувавши стан таких сімей, розираючи гнізда.

Голодним

ствильники

метушливо

загліснявілі

або опоношенні,

очищають

дно вулика

од мертвих

бджіл

і воскових

решток.

Сім'ї, гнізда яких дуже пошкоджені мишами, пересаджують на хороші стильники.

Відсунувши кілька рамок,

перевірюють, чи є корм

і матка:

якщо

навіч

посів

і розплід,

то є і матка.

Інколи

розплоду

нема,

бо сім'я

ще не

вийшла

зі стану

спокою,

тоді звертають увагу на

поведінку бджіл:

якщо

вони

спокійні,

значить,

матка є.

Бджоли безматочної сім'ї

метушливо

бігають

по

стінках

вулика

і тривожно

гудуть,

характерно

тріпочу-

чи

крильцями.

Стильники,

не вкриті

бджолами,

забира-

ють,

краще

ті, в яких

мало

меду.

У

сильних

сім'ях,

де підмо-

ту

небагато,

можна

не

поспішати

з чищенням

дна

вулика,

а в ослаблених

тріпочи-

ми

ствильни-
ками.

В

сім'ї

з маткою

і бджо-

лами

із відводка

підставля-

ють

до гнізда

безматоч-

ної

сім'ї

через заставну

дошку,

доки бджоли

миролюбні.

Слід

переконатись

у відсут-

ності

маточників

чи позри-

вати їх.

Щоб

надати бджо-

лам

обох

сімей

спільного

запаху,

у вулик

вкидають

шматочок

вати,

змоченої

м'ятними

краплями.

Вулик

ПОНЕДІЛКОК, 2.04.2018

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 15.40 М/с «Чорний Джек»
06.30 ПРОФЛАКТИКА КАНАЛУ
14.00 Перша шпальта
14.30 РадіоДень
15.00, 21.00 Новини
15.15, 00.55 Лайфхак українською
15.25 М/с «Гон»
16.10 Хто в домі хазяїн?
16.35 Телепродаж
16.55 Розсекречена історія
18.00, 00.05 Інформаційна година
19.00 Розважальна програма з Майклом Шуром
19.40 До справи
20.15 Війна і мир
21.30 Новини. Спорт
21.50 Т/с «Окуповані»
22.40 Д/с «Найекстремальніший»
23.35 Д/ф «Доньки Еви. Історія Девори»

1+1

06.30, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
09.30 «Чотири весілля»
11.00, 12.20 «Одруження наосліп»
12.50, 14.05, 15.30 «Міняю жінку»
17.10 Т/с «Мама»
20.30 «Секретні матеріали»
21.00 Т/с «Сувенір з Одеси»
22.00 «Гроші-2018»
23.15, 00.25 «Голос країни-8»

2+2

06.00 Мультфільми
08.00 Т/с «Атлантида-2»
08.55 «Нове шалене відео по-українські»
11.05 X/ф «Літак проти вулкана»
12.45 Т/с «Команда»
16.30 X/ф «Втікачі»
18.15 «Спецкор»
18.50 «ДжедАІ»
19.20 «102. Поліція»
20.05 Т/с «Опер за викликом»
21.00, 22.50 Т/с «Кістки-9»
00.35 Т/с «Вуличне правосуддя-2»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Справа Дойлів»
06.45, 09.15, 10.45 Бадьюорій ранок
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.45, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок
07.50, 18.45 Міська рада

ВІВТОРОК, 3.04.2018

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 15.40 М/с «Чорний Джек»
06.30, 07.00, 08.00, 09.00, 09.25, 13.00, 15.00, 21.00 Новини
06.35, 07.05, 08.05, 09.05 Добро-го ранку, Країно!
09.30, 10.50, 11.50, 14.20, 00.00 Погода
09.40 Д/с «Африка. Небезпечна реальність»
10.35, 13.35, 16.35 Телепродаж
11.00 Д/с «Незвичайні культури»
12.00 Документальний цикл Сма-ки Культур
13.10 РадіоДень
13.55 Складна розмова
14.30 РадіоДень
15.15, 00.55 Лайфхак українською
15.25 М/с «Гон»
16.55 Світло
18.00, 00.05 Інформаційна година-на
19.00 Перший на селі
19.25 Посттравматичний синдром
20.25 Наші гроши
21.30 Новини. Спорт
21.50 Т/с «Окуповані»
22.40 Д/с «Найекстремальніший»
23.35 Д/ф «Доньки Еви. Історія Рут і Ноемі»

1+1

06.30, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
09.30 «Чотири весілля»
10.55, 12.20 «Одруження наосліп»
12.50, 14.05, 15.30 «Міняю жінку»
17.10 Т/с «Мама»
20.30 «Секретні матеріали»
21.00 Т/с «Сувенір з Одеси»
22.00 «Поверніть мені красу-3»
23.25, 00.25 X/ф «Джентльмени удачі»

2+2

06.00 Мультфільми
08.00 Т/с «Атлантида-2»
08.55 «Облом.UA.»
09.35, 18.15 «Спецкор»
10.15, 18.50 «ДжедАІ»
10.55, 19.25 «102. Поліція»
11.50, 17.15 «Загубленій світ»
13.50 «Нове шалене відео по-українські»
15.30 X/ф «Морські котики проти зомбі»
20.20 Т/с «Опер за викликом»
21.20, 22.55 Т/с «Кістки-9»
00.40 Т/с «Вуличне правосуддя-3»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Справа Дойлів»
06.45 M/с «Луні Тіонз шоу»
06.50 T/с «Бібліотекарі»
11.20 X/ф «Пустун»
13.10 X/ф «Історія лицаря»
15.50 X/ф «Гаррі Поттер і напівкровний принц»
19.00 Ревізор. Крамниці
21.10 Таємний агент

НОВИЙ КАНАЛ

05.34, 06.49 Kids Time
05.35 M/с «Луні Тіонз шоу»
06.50 T/с «Бібліотекарі»
11.20 X/ф «Пустун»
13.10 X/ф «Історія лицаря»
15.55, 22.40 «Слідство ведуть екстасенси»
23.35 «Один за всіх»

СТБ

05.55, 15.35 «Все буде добре!»
07.50 «Світами за скарбами»
11.15 X/ф «Вам і не снилося»
13.05 «Битва екстасенсів-18»
17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
18.00 T/с «Коли ми вдома. Нова історія»
19.55, 22.40 «Слідство ведуть екстасенси»
23.35 «Один за всіх»

ІСТВ

05.50, 20.20 Громадянська оборо-на
06.30 Ранок у великомісті
08.45 Факти. Ранок
09.20, 19.20 Надзвичайні новини
10.05 Більше ніж правда
11.00, 13.20 T/с «Менталіст»
12.45, 15.45 Факти. День
13.35 T/с «У полі зору»
15.25, 16.20, 22.35 Скетч-шоу «На трьох»
17.35, 21.25 T/с «Пес-3»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
23.45 X/ф «Нестримні»

СТБ

06.40, 15.35 «Все буде добре!»
08.25 «Все буде смачно!»
10.35 «МастерШеф-7»
13.45 «Хата на тата»
17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
18.00 T/с «Коли ми вдома. Нова історія»
19.55 «Наречена для тата»
22.45 «Давай поговоримо про секс»

НОВИЙ КАНАЛ

06.04, 07.59 Kids Time
06.05 M/с «Луні Тіонз шоу»
08.00 T/с «Мерлін»

Увага! У програмі телепередач можливі зміни!

СЕРЕДА, 4.04.2018

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 15.40 М/с «Чорний Джек»
06.30, 07.00, 08.00, 09.00, 09.25, 13.00, 15.00, 21.00 Новини
06.35, 07.05, 08.05, 09.05 Добро-го ранку, Країно!
09.30, 10.50, 11.50, 14.20, 00.00 Погода
09.40 Д/с «Африка. Небезпечна реальність»
10.35, 13.35, 16.35 Телепродаж
11.00 Д/с «Незвичайні культури»
12.00 Документальний цикл Сма-ки Культур
13.10 РадіоДень
13.55 Складна розмова
14.30 РадіоДень
15.15, 00.55 Лайфхак українською
15.25 М/с «Гон»
16.55 Світло
18.00, 00.05 Інформаційна година-на

ТТБ

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

ІНТЕР

06.00 Мультфіلم
06.15, 22.45 «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
09.30 «Чотири весілля»
11.00, 12.20 «Одруження наосліп»
12.50, 14.05, 15.30 «Міняю жінку»
17.10 T/с «Мама»
20.30 «Секретні матеріали»
21.00 T/с «Сувенір з Одеси»
22.00 «Одруження наосліп-4»
23.35 X/ф «Фальшиві заручини»

2+2

06.00 Мультфільми
08.00 T/с «Атлантида-2»
08.55 «Нове шалене відео по-українські»
09.35, 18.15 «Спецкор»
10.15, 18.50 «ДжедАІ»
10.55, 19.25 «102. Поліція»
11.50, 17.15 «Загублений світ»
20.00 «Подробиці»
20.40 T/с «Заради кохання я все зможу!»
00.30 X/ф «Тільки повернись»

СТБ

06.25, 15.35 «Все буде добре!»
08.25 «МастерШеф-7»
11.55 «Хата на тата»
17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
18.00 T/с «Коли ми вдома. Нова історія»
20.00 «Секретні матеріали»
21.00 T/с «Сувенір з Одеси»
22.00 «Одруження наосліп-4»
23.35 X/ф «Фальшиві заручини»

НОВИЙ КАНАЛ

05.44, 07.34 Kids Time
05.45 M/с «Луні Тіонз шоу»
07.35 T/с «Мерлін»
11.00 T/с «Друзі»
12.00 T/с «Статус відносин — все

СЕРЕДА, 4.04.2018

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 15.40 М/с «Чорний Джек»
06.30, 07.00, 08.00, 09.00, 09.25, 13.00, 15.00, 21.00 Новини
06.35, 07.05, 08.05, 09.05 Добро-го ранку, Країно!

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 T/c «Справа Дойлів»
06.45, 09.15, 10.45 Бадьюорій ранок
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.45, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок
07.50, 18.45 Міська рада

ІСТВ

07.00 «Файній ранок»
09.00 «У країні Мультиляндії»
09.45 «Як це?»
13.30, 17.00, 19.00, 20.30 «Вісти ТТБ»
13.40 «Поза рамками»
14.10 «Фольк-music»
15.10 «Надвечір'я. Долі»
16.00 РадіоДень «Життя+»
16.50, 19.15 Анонси
16.55, 19.10, 20.25 Реклама
17.10 Док. фільм
17.40 «Хто в домі хазяїн?»
18.00 «В об'єктиві ТТБ»
18.45 «У світі захоплене»
19.50 «Думки вголос»
20.05 «Хто в домі хазяїн?»
20.40 T/с «Сувенір з Одеси»
22.00 «Право на владу-2018»
00.45 X/ф «Громобій»

2+2

06.00 Мультфільми
08.00 T/с «Атлантида-2»
08.55 «Нове шалене відео по-українські»
09.35, 18.15 «Спецкор»
10.15, 18.50 «ДжедАІ»
10.55, 19.25 «102. Поліція»
11.50, 17.15 «Загублений світ»
20.00 «Подробиці»
20.40 T/с «Сувенір з Одеси»
22.00 «Право на владу-2018»
00.45 X/ф «Громобій»

СТБ

06.25, 15.35 «Все буде добре!»
08.25 «МастерШеф-7»
11.55 «Хата на тата»
17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
18.00 T/с «Коли ми вдома. Нова історія»
20.00 «Секретні матеріали»
21.00 T/с «Сувенір з Одеси»
22.00 «Право на владу-2018»
00.45 X/ф «Громобій»

НОВИЙ КАНАЛ

05.44, 07.34 Kids Time
05.45 M/с «Луні Тіонз шоу»
07.35 T/с «Мерлін»
11.00 T/с «Друзі»
12.00 T/с «Статус відносин — все

ІНТЕР

06.00 Мультфільми
06.15, 22.40 «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні
09.30 Зірковий шлях
10.30 Місія: краса
11.30 Реальні містички
13.30, 15.30 Агенти справедливості-5

ТТБ

07.00 «Файній ранок»
09.00 «

П'ЯТНИЦЯ, 6.04.2018

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 15.25 М/с «Чорний Джек»
06.30, 07.00, 08.00, 09.00, 09.25,
13.00, 15.00, 21.00 Новини
06.35, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно!
09.30, 10.50, 11.50, 14.20, 16.35,
00.00 Погода
09.40 Д/с «Африка. Небезпечна реальність»
10.35, 13.35, 16.20 Телепродаж
11.00 Д/с «Невічайні культури»
12.00 Документальний цикл Смаки Культур
13.10 РадіоДень
13.55 Схеми. Корупція в деталях
14.30 РадіоДень
15.15, 00.55 Лайфхак українською
16.50 Фольк-music
18.00, 00.05 Інформаційна година
19.00 Культурна афіша здорової людини
19.25 Д/с «Пригоди Остіна Стівенса»
20.25 Перша шпалта
21.30 Новини. Спорт
21.50 Фільм-концерт «Supernation» гурту «Друга ріка»
22.40 Д/с «Найекстремальніший»
23.35 Д/ф «Доньки Еви. Історія Рахіл і Лії»

1+1

06.30, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45,
19.30 ТСН
09.30 «Чотири весілля»
10.50, 12.20 «Одруження наосліп»
12.55, 14.10, 15.30 «Міняю жінку»
17.10 Т/с «Мама»
20.15 «Ліга сміху-2018»
22.20 «Ігри приколів-2018»
23.20, 00.15 «Розсміши коміка»

2+2

06.00 Мультифільми
08.00, 13.50 «Відеобімба»
09.35, 18.15 «Спецкор»
10.15, 18.50 «ДжедАй»
10.55 «102. Поліція»
11.50, 17.15 «Загублений світ»
15.35 Х/ф «Наввипередки з часом»
19.25 Х/ф «Швидкий і жорсткий»
21.00 Х/ф «Герой у розшуку»
22.50 «Змішані єдиноборства. UFC»
01.00 «Нове шалене відео по-українськи»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Справа Дойлів»

СУБОТА, 7.04.2018

UA:ПЕРШИЙ

06.00 М/с «Чорний Джек»
06.30, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно!
07.00, 08.00, 09.00, 21.00 Новини
09.30, 16.15, 23.25 Погода
09.35 М/с «Гон»
10.05 Хто в домі хазяїн?
10.30 Лайфхак українською
10.45, 16.00 Телепродаж
11.05 Д/с «Незівдані шляхи»
12.00 Художній фільм «Ісус. Бог і Людина»
15.30 Д/с «Невічайні культури»
16.25 Д/с «Найекстремальніший»
18.10 Т/с «Окуповані»
20.00 Розсекречена історія
21.35 Як дивитися кіно
22.00 X/ф «Червона черепаха»
23.35 Д/ф «Доньки Еви. Історія Марії — матері Ісуса»
00.00 ВЕЛИКОДНЯ БОЖЕСТВЕННА ЛІТУРГІЯ

1+1

06.00, 19.30 ТСН
06.45 «Гроши-2018»
08.00 «Сніданок. Вихідний»
09.45, 23.20 «Світське життя-2018»
11.00 «Голос країни-8»
14.00 «Ліга сміху-2018»
16.25, 21.15 «Вечірній квартал»
18.30 «Розсміши коміка. Діти-2018»
20.15 «Українські сенсації»
00.20 «Вечірній Київ»

2+2

06.00 Мультифільми
08.15, 00.00 «102. Поліція»
10.05 Т/с «Команда»
13.50, 26 тур ЧУ з футболу «Динамо» — «Зоря»
16.00 Х/ф «Швидкий і жорсткий»
17.30 Х/ф «Повернення Геркулеса»
19.20 Х/ф «Вихід: Боги та цари»
22.10 Х/ф «Живий товар»

TV-4

06.00 Про кіно
06.15, 11.00 Про нас
06.45, 09.15 Бадьорий ранок
07.00 Пропніції вісті
07.30, 11.50, 14.20, 16.50, 20.00 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 Х/ф «Ангел в сім'ї»
08.55, 19.55 Добрі традиції

П'ЯТНИЦЯ, 6.04.2018

UA:ПЕРШИЙ

06.45, 10.45 Бадьорий ранок
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Ого-лошення. Бюро знахідок
07.35 У фокусі — Європа
08.00 Євромакс
08.30 Екологічно чисте життя
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.15 Ранковий фітнес
09.30, 17.00 Неповторна природа
11.00, 16.10 Дитяча година
11.45 «Чарівний ключик»
12.10 Українські традиції
12.40 Духовна програма «Агнець Божий»
14.00, 01.00 Х/ф «Ангел в сім'ї»
17.30 Майстер-клас із Наталкою Фіцич
19.30 Воскресла святиня. Зарваніця
20.00 THEU — калейдоскоп подій
20.10 Погляд зблизька
21.00 Етнографія і фольклор. Писанки
21.20 Добрі традиції
21.30 Єдина країна
22.35, 04.00 Х/ф «Сент Анж»

ІСТВ

05.35 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великомісті
08.45 Факти. Ранок
09.20, 19.20 Надзвичайні новини
10.05 Інсайдер
11.00, 17.35 Т/с «Пес-3»
12.05, 13.20 Т/с «У полі зору»
12.45, 15.45 Факти. День
15.25, 16.20 Скетч-шоу «На трох»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Антизомбі
21.25 Дизель-шоу
00.00 Х/ф «Мутанти»

СТБ

06.45 «Моя правда. Альбано. Підступна фелічіта»
07.45 Х/ф «П'ять років та один день»
09.35 Х/ф «Пізнє каяття»
17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
18.00 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»
20.00, 23.05 «Холостяк-8»
22.40 «Небачене євробачення-2018»
00.00 «Як вийти заміж»

НОВИЙ КАНАЛ

06.04, 07.55 Kids Time
06.05 М/с «Луні Тюнз шоу»
08.00 Т/с «Мерлін»

ІНТЕР

СУБОТА, 7.04.2018

UA:ПЕРШИЙ**ІСТВ****СТБ****НОВИЙ КАНАЛ****ІНТЕР**

СУБОТА, 7.04.2018

UA:ПЕРШИЙ**ІСТВ****СТБ****НОВИЙ КАНАЛ****ІНТЕР****ІНТЕР****ІНТЕР****ІНТЕР**

● Смішного!

— Що буде в Україні після проведення заявлених реформ?
— Перепис того населення, що залишилося.

— Дядьку депутате, погладьте, будь ласка, цього пса.

— А він не кусається?
— Не знаю, хочу перевірити.

— Оце вчора погиркався з дружиною.
— А що сталося?

— Розумієш, відправила вона мене у магазин пляшку олії купити. Так я пляшку купив, а на олію грошей не вистачило...

Жінка чоловікові:
— Оце двадцять років минає, як ми з тобою живемо в мірі та злагоді, дай, Боженько, ще стільки прожити. Може, з цієї нагоди кабанчика за колемо?

— А з якого це диваєш тварина має страждати?

Приходить чоловік увечері додому напідпитку, а дружина з порога:

— Знову був у генделику? Недарма замододу у нашому селі ні одна дурна за тебе виходити заміж не хотіла. Так би у парубках і зостався.

— Не перебільшуй, одна таки вийшла...

Онук ходить до первого класу. Бабуся, що намерзлась у холодній хаті, запитує:

— Іванку, у вас у школі топлять?

— Та ні, бабуню, поки що вчитель тільки в куток ставить...

— Лікарю, у мене з алкоголем проблеми!

— Що саме?
— Грошей нема!

— Куме, ви відро води за раз випити можете?

— Я що, кінь чи корова?

— А відро горілки?
— О! Та я що, не ко-зак!*

Мати від сина-студента отримала телеграму: «Проявився на екзаменах. Підготуй батька».

Та у відповіді: «Батько готовий. Готуйся сам».

Відповіді на сканворд «Смерічка», надрукований 22 березня

КЛЮЧ	САЖА
ІКОНОПІС	ОКОПТАРО
ОКОПТАРО	ЛТН
АНАЛІТИКА	
ЕАГУТИН	
ПОВТОРОСТРОГ	
ПАРНТЛОЗА	
ЛОТЕХООГАР	
АТУПА	АД
УНІЯ	СМЕРІЧКА
ЛАНИ	
ІМАМАТ	
ПАРАНА	
СНІГУР	

1. Зимненська ікона Пресвятої Богородиці
(Зимненський Святогірський Успенський монастир, Волинська область)

За легендою, ікона прибула в Україну з Царгороду — нею візантійський патріарх благословив союз Анни Візантійської та Володимира Великого. Після завоювання Херсонеса князь осліп. Проте вже через рік під час таїнства хрещення раптом побачив світло від ікони, після чого до Володимира повністю повернувся зір.

Ікона зберегла свою чудодійну силу і зараз. Кажуть, під час хресного ходу з іконою в 1995 році проініціяла сліпа мешканка с. Зимно (Володимир-Волинський район). А вже вночі кілька людей побачили яскраво-вогняне сяйво над храмом, в якому була ікона, і почули голоси приголомшливої краси. Люди вирушили до церкви, однак та виявилася зачиненою.

Втім, судити про чудеса можна за її прикрасами: за зцілення віруючі дякували чудодійній іконі золотом і сріблом.



7 релігійних святынь, які зцілюють тіло і душу

Відвідування святих місць має особливо цілющий вплив на дух і тіло. Через економічну ситуацію поїздки за кордон для більшості українців не по кишені, проте чудотворні ікони та життєдайні джерела є і в нашій країні, пише dero.ua.

● Варто відвідати

2. Чудотворна ікона Зарваницької Божої Матері

(собор Зарваницької Божої Матері, Тернопільська область)

Унікальну ікону датують XIII століттям. Монах, який нібіто опинився посеред лісу, побачив діву сліпучої краси. Подорожній усвідомив, що перед ним сама Богородиця і спробував утримати видиво, інстинктивно вхопивши край сукні красуні. Однак вона зникла, а замість тканини в руках ученця виявилася ікона. Під ногами ж забило джерело. На цьому місці заснували монастир, в який тепер з'їжджаються тисячі паломників. А в кінці XIX століття Папа Римський Пій IX коронував ікону.

За легендою, чудодійний образ допоміг зцілитися



Унівська лавра

братові Данила Галицького Василькові. Будучи практично при смерті, чоловік повністю видужав за лічені дні. Історіями про чудесні зцілення жителі села готові поділитися і тепер — стародавня реліквія не втомлюється обдаровувати паломників фізичним і духовним здоров'ям.

3. Унівська чудотворна ікона Пресвятої Богородиці

(Унівський монастир, Львівська область)

Монастир побудований ще в XIII столітті, а вже в XVI — спалений монголо-татарами. Після цього хворому українському шляхтичу Олександру Лагодському наснилася Богородиця і порадила їхати до Уніва, де б'є животворне джерело. Скупавши у джерелі, що

було якраз на згиці монастиря, Лагодський зцілився. А на попелищі знайшов дивом уцілілу ікону Богородиці. На місці джерела шляхтич побудував церкву, а потім — монастир. У XIX столітті ікона була значно пошкоджена — на оригінальному полотні відтворили копію. Однак більшовики ліквідували монастир, і ікона була загублена.

До нашого часу «дожив» лише срібний оклад XVIII століття, яким прикрасили стражденим і зцілювати хворих. Вважається, що молитви дівчини були почути, і її моші отримали чудодійну силу.

Спочатку останки зберігалися в Михайлівському монастирі, який обійшли стороною всі епідемії холери, що були в Києві. Однак перед більшовицькою «холерою» собор не встяв — храм було зруйновано, але моші вціліли. Тепер вони зберігаються у Володимирському соборі, який вважається обов'язковим пунктом відвідування для всіх воцерковлених гостей української столиці.

4. Частка мощей святого Клиmentа Римського в Інкерманському монастирі

Монастир тут побудували ще в VIII столітті, в пам'ять про великомученика Клиmentа Римського.

За проповідовання християнства Клиmentа, який став одним з перших римських єпископів, засудили до важкої роботи на інкерманських каменоломнях, а потім втопили поблизу Херсонеса. У IX столітті моші святого знайшли і помістили в Херсонеський храм. За переказами, з того часу багато з них, що прийшли помолитися і прихилили коліна, набували здоров'я і душевного спокою.

Зараз моші великомученика знаходяться в Римі, в базиліці святого Клиmentа, але їх частка збереглася в українському Інкерманському монастирі.

5. Античний кам'яний хрест і чудотворна ікона Усікновення чесної голови Хрестителя Господнього Івана

(Лядівський Усікновенський скельний чоловічий монастир, Вінницька область)

Лядівський Усікновенський монастир зберегся з давніх часів. Кам'яний хрест, який встановлено в 1995 році, відтворює античний хрест з Італії, який встановлено в Італії в 300 році н.е.

кам'яний чоловічий монастир заснований в XI столітті преподобним Антонієм Печерським. За переказами, на шляху з Афона в Київ він почув голос небес, який велів зупинитися в невеликому селищі. Подвижник вирубав келію в скелі, яка збереглася до наших часів.

Від у монастир охороняє кам'яний хрест, біля якого є джерело з невеликою купіллю, відкрите для подорожніх. Православні вірять, що вода в ньому має цілющи властивості і здатна позбавити навіть від серйозних хвороб. Крім того, скарбом монастиря вважають чудотворну ікону Усікновення, що збереглася з давніх часів.

6. Моші святої Варвари у Володимирському соборі в Києві

За переказами, моші великомучениці привезла в Київ її тезка, візантійська царівна, що зібралися заміж за київського князя. Свята Варвара зазнала тортур в юному віці через її бажання проповідувати християнство. Однак навіть страждаючи, дівчина молилася не за себе — Варвара просила у Бога дару допомагати стражденим і зцілювати хворих. Вважається, що молитви дівчини були почути, і її моші отримали чудодійну силу.

Спочатку останки зберігалися в Михайлівському монастирі, який обійшли стороною всі епідемії холери, що були в Києві. Однак перед більшовицькою «холерою» собор не встяв — храм було зруйновано, але моші вціліли. Тепер вони зберігаються у Володимирському соборі, який вважається обов'язковим пунктом відвідування для всіх воцерковлених гостей української столиці.

7. Мироточива ікона Божої Матері «Знамення» в парафії святого великомученика і цілителя Пантелеймона в Маріуполі

Уперше ікона «заплакала» перед побиттям студентів на Майдані, потім — перед першими розстрілами активістів Революції Гідності, анексією Криму, захопленням Донецька бойовиками. Останнім часом ікона мироточить, не перестаючи, а перед кривавими подіями в Маріуполі темно-бурштинових «сліз» було особливо багато.

Служителі парафії вирішили активно використовувати святыню для захисту України. Як пише в Facebook священик Володимир Коскін, після того, як перед іконою відслужили молебень на головній площі міста, а потім поблагословили Маріуполь, українські військові почали вдалий наступ. Тепер після кожного недільного молебню ікону планують носити містом, а кожному охочому жителю Маріуполя — роздати копії ікони, щоб віруючі молилися за мир в Україні.

● Поміркуйте

Сканворд «Гага»

ПОТИЛИЦЯ СОСКИРИ	СВІТЛО-КОРИЧНЕВІ КОЛІР З ЖОВТИМ ВІДПІДКОМ	ДАВНЬО-РУСЬКЕ ПЛЕМ'Я	ЯПОН. ПОРДА СОБАК	ПОСТАНОВА ПРЕЗИДЕНТА	ПИЛО-МАТЕРІАЛ	АКТОР ... ПІВСОН	ЗАМАХ НА ПОЛІТИКА
АКТОРКА ... ТЕМ-ЛОР	→			РОДИЛОВИЙ ЗНАК У РЕЧЕННІ	→	↓	↓
ДУХ У ЛАМПІ АЛАДДИНА	НЕВДАЛЕ ЗАВЕРШЕННЯ ЧОГОСЬ		ПЕСТИЛІВА НАЗВА МАТЕРІ	1/100 ШЕКЕЛЯ	ЖИТЕЛЬ ЛУЦЬКА	ХІЖИЙ ПАХ (ФОТО 1)	
ХУДОЖНИК-ЗВІРДАМАЗ	↓			↓	↓	↓	
УКР. ШОКОЛАД	ОПОЗИЦІЯ В ІРЛАНДІЇ		ВСЕВІДЮЩИЙ ОРГАН		КУТОВИЙ СТУСАН ПО М'ЯЧУ		
ПІСЬМЕННИЦЯ ... ГОЛОПІ	→		СОРТ ВІНОГРАДУ	↓	МІЖНАРОДНА ШАХОВА ФЕДЕРАЦІЯ		
ПОЛІЯРНА МОРСЬКА КАЧКА (ФОТО 2)	РІЗКИЙ ЗВУК ГОЛОСУ, ЗОЙК	→		ЖІК З ДОВІТМИ ВІСУКИМИ	ЖИТЕЛЬ СИБІРУ	ІСПАНС. ПОЕТ	КОРАБЕЛЬ
			АВТОР НОВЕЛІ	↓	↓	↓	↓
2				ОРГАНІЗАЦІЯ ЕКОНОВАЛЬЦІЯ	БОГ ВГРУ В ГРЕКІВ	ЕСТОН. КОМПОЗИТОР І. МЕЙСТЕР	
3				ДЕНЬ ТИЖНЯ	↓		
4				МІСТО В ІТАЛІЇ			
5							