

Перестала годувати рак і втекла від нього

Неймовірна і водночас реальна історія порятунку від найстрашнішої хвороби наших днів

с.7 »



Фото yogaimalai.wordpress.com.

Цікава

ГАЗЕТА + TV
на вихідні

18 липня 2019 року №29 (85) Ціна 6 грн

ОСОБИСТІТЬ

Головний банкір країни свої мільйони заробив розумом, а не «наколядував»

11-й голова Нацбанку Яків Смолій у дитинстві допомагав батькам у колгоспі та на фермі, а тепер має стільки грошей, що зможе купити не один колгосп із фермою

Оксана КОВАЛЕНКО

Експерти з «фінансового світу» кажуть, що він — один із рідкісних українських мільйонерів, який заробив гроші розумом, не обираючи люд. Журналісти зазначають, що Смолій швидше скидається на викладача вишу (є кандидатом економічних наук, вільно володіє англійською), аніж на типового мажора. Рідні розповідають: він

Ніхто й подумати не міг, що середульший у майбутньому займе одну з найвідповідальніших державних посад.

стриманий і працьовитий чоловік. То який же він — Яків Смолій?

Зростали собі в селі Вербова на Тернопільщині в одній селянській сім'ї троє братів. Мама працювала ланковою в колгоспі, а батько — їздив на тваринницькій фермі. Григорій, Яків і Петро мусили помагати по хазяйству — дис-



Яків Смолій назвав змістовною першу зустріч із новообраним Президентом України Володимиром Зеленським.

ципліна була залізною. Одночасно вчилися в сільській школі — і ніхто й подумати не міг, що середульший у майбутньому займе одну з найвідповідальніших державних посад

і заробить стільки грошей, що зможе купити не один колгосп із фермою...

Закінчення на с. 6 »

ЗОЛОТЕ СЕРЦЕ

Фото із сайту «Слобідський край».



Замість мобілки дівчинка попросила купити швейну машинку.

10-річна Аліса шиє іграшки задля спасіння онкохворого підлітка

Дівчина з Балаклії, що на Харківщині, яка цього року закінчила четвертий клас, просто дивує своєю дорослістю і великим серцем. З минулої зими ця дитина захопилася важливою справою — допомогти онкохворому хлопцю з її школи. Вона зробила кілька спроб для цього, втім найуспішнішим виявилось шиття, завдяки якому за місяць назбирала для підлітка близько 3500 гривень

Марина ЛУГОВА

Минулої зими діти Балаклійської загальноосвітньої школи I-III ступенів №2, де навчається Аліса Пономаренко, дізналися, що їхній товариш, 10-класник Валерій Кузнецов, важко хворий. Навчальний заклад вирішив провести ярмарок, щоб зібрати на лікування хлопця гроші. До цієї доброї справи долучилася і четвертокласниця Аліса Пономаренко. Утім, як каже її мама Юлія Пономаренко, якісь серйозні гроші зібрати доньці не вдалося.

мість нього вона попросила купити швейну машинку. Вже тоді, мені здається, у неї був певний задум, який згодом вона і реалізувала, — каже Юлія. — Того дня, коли придбали машинку, Аліса пошла зайча, якого подарувала молодшій сестрі. Якимось ми пішли в магазин, і там її іграшку побачив чоловік, який запропонував купити «тваринку» за 100 гривень.

Аліса запитала в мами, чи може вона, якщо іграшку куплять, віддати всі ці гроші Валерію?

— У доньки не було мобільного телефона, але замість нього вона попросила купити швейну машинку.

— Аліса власноруч зробила цукерки на паличці і продавала, щоб пожертвувати кошти Валерію, з яким вона не знайома. Проте виручила дуже мало — усього 80 гривень, — згадує жінка.

З березня дівчинка роздумувала, як зібрати для хлопця більше грошей. І згодом в Аліси визрів план.

— У доньки не було мобільного телефона, але за-

— Я почала пояснювати Алісі, що для іграшки потрібен матеріал, який коштує грошей. Вона сказала, що на матеріал витратить свої збереження, які збирала на мрію — собаку, мопсика на ім'я Попкорн. У результаті той чоловік зайча так і не купив, утім дав Алісі ідею, що виготовленням іграшок можна заробити кошти для Валери, — розповідає Юлія.

Закінчення на с. 11 »



Фото з фейсбук-сторінки «Зайка змінить світ!»

Навіть важко повірити, що це творіння дитини.

● ПУЛЬС ТИЖНЯ

О, плачте ті, хто любить халявну гречку, – нині нею востаннє засівають округи

Найрезонансніші події в житті країни та світу очима наших журналістів

Мажоритарки більше не буде

Верховна Рада України 11 червня із 17-го разу (!) голосами 230 депутатів ухвалила в другому читанні новий Виборчий кодекс, авторами якого виступили Андрій Парубій, Олександр Черненко та Леонід Ємець. Робота над документом велася кілька років, адже в першому читанні його прийняли ще восени 2017-го. Але радити зарано: вибори 21 липня відбудуться ще за старою системою, адже Кодекс запрацює лише з 1 грудня 2023 року

Єдине, що залишилося без змін, – це 5-відсотковий прохідний бар'єр для партій.

Зараз в Україні діє змішана виборча система: половину депутатів обирають за мажоритарною системою, половину – за пропорційною із закритими списками. Тепер же (після набуття чинності Кодексом) голосування відбуватиметься за партійними списками з регіональними округами, тобто мажоритарки більше не буде.

Замість сотень одномандатних округів у країні буде 27 регіональних. Політичні партії формуватимуть у кожному окрузі свій список кандидатів. У виборчому бюлетені буде 2 графи: номер партії, за яку



«Ой, гречка й гроші ви мої, довго служили ви мені...»

віддаєте голос, і номер кандидата в нардепи за партійним списком. Мандат отримає той кандидат, який набрав найбільше голосів.

Крім того, для виборців у новому Кодексі є ще такі приємні зміни: місце для голосування можна буде змінити онлайн через кабінет виборця на сайті Державно-

го реєстру виборців. А це означає, що не потрібно буде стояти у величезних чергах.

Та наші люди стояли б у ній, ріднесенькій, і по кілька годин, якби там була безплатна гречка. О людоньки, сумні часи настають – не бачитимемо ми на своїх округах тепер щедрих депутатів...

А долар має коштувати менше 10 гривень!

За пів року українська національна грошова одиниця піднялася в рейтингу найбільш недооцінених валют у світі і тепер займає в ньому 5 місце

Такі дані були опубліковані впливовим щотижневим англomовним журналом The Economist, ґрунтуючись на так званому «індексі Біг Мака» – «бутербродному» курсі, винайденому цим виданням, який визначає, скільки має коштувати бутерброд «Біг Мак» від «Макдональдс» у тій чи іншій країні, враховуючи курс її національної валюти.

Експерти видання вважають, що з січня українська валюта зміцнилася майже на 4%, і тепер вона недооцінюється на 61,3%.

Як зазначають автори рейтингу, в США бургер «Біг Мак» коштує 5,74 долара, тоді як в Україні – 57 гривень, що трохи більше двох доларів. Таким чином, справедливий курс української валюти повинен становити 9,93 гривні за один американський долар, тоді як зараз його курс – 25,76 грн/долар.

Згідно з «індексом Біг Мака», валюта України поступається за недооціненістю румунському лею (-61,6%), південноафриканському ренду (-61,9%), малайзійському ринггіту (-62,8%) і російському рублю (-64,5%).

У той же час найбільш переоціненим був визнаний швейцарський франк, який згідно з індексом «Біг Мака» на 14% дорожчий від американського долара.

Нам би їхні проблеми... Бо інформація про долар за 9,93 гривні сприймається як фантастичне сновидіння.

252 удари ножем – рідній матері

Фото rbc.ua.



Жінка вже була мертва, а син продовжував її різати...

Цей шокуючий випадок стався у Дніпрі на вулиці Артеківській. За словами мешканців будинку, в котрому відбулася божевільна розправа, між родичами виникла сварка. В якийсь момент 24-річний чоловік схопив кухонний ніж і забіг у ванну, де знаходилася його 43-літня мати.

Жінка вже була мертва, а він продовжував наносити удари. За інформацією поліції, чоловік завдав їй матері аж 252. Після того кинув зняряддя вбивства і втік. Але через деякий час полісмени чоловіка знайшли і затримали.

Що тут скажеш: без коментарів...

● ПРЯМА МОВА

Сергій ФУРСА,
фінансист, про те, яку країну буде Володимир Зеленський:

Або ти вважаєш Росію агресором, або ні. Тут немає напівтонів... Не можна бути наполовину вагітним. Не можна бути наполовину українським президентом, а наполовину губернатором Малоросії. Або ми будемо Україну, розуміючи, що Росія – ворог. Або живемо в задзеркаллі, де є окремо російські війська, а окремо цінності «руського мира», запускаючи останні разом зі «Сватами» і Артурами Пирожковими. І тоді побудувати можна тільки Малоросію. Яка, до речі, завжди буде залишатися бідною. Тому що в «руському мире» немає місця європейським цінностям, немає місця верховенству права. А без цього ми завжди будемо залишатися бідним Гуляй-полем.



Неймовірно: чиновник поскаржився на... високу зарплату!

Фото Gorod.lv.

Співробітник міністерства енергетики, сільського господарства і туризму Кіпру написав президенту лист, у якому зазначив, що йому забагато платять...

Маріоса Друшиотіс зізнався, що за останній рік він не зробив фактично нічого. Зокрема, чиновник не одержав і відповідно не виконав жодного доручення від начальства. Крім того, за цей період він не розглянув жодного документа.

За даними агентства AFP, рівень зарплат на таких посадах у Кіпрі становить близько 5 000 євро



Маріос Друшиотіс отримує близько 5000 євро на місяць, а середня зарплата кіпріотів – 1,5 тисячі.

на місяць, а середня в країні – 1,5 тисячі. У своєму листі Друшиотіс заявив, що вважає несправедливою таку високу зарплату з таким низьким навантаженням.

Ну хіба не фантасти-

ка? Особливо для українців, де значна частина животіє на мінімальну зарплату у 4173 гривні, а топ-менеджери державних (!) компаній отримують на місяць від кількох сотень тисяч гривень до кількох мільйонів!

РЕЗОНАНС

Фото radiosvoboda.org.



Апеляцію по цьому жорстокому вироку можна подати лише у 2020 році.

Українця засудили на 24 роки в'язниці в Італії

Суд присяжних міста Ассізі визнав солдата української Нацгвардії Віталія Марківа винним у причетності до вбивства фотографа Андреа Роккеллі під час боїв поблизу Слов'янська у 2014-му

Петро МАКАРУК

ПІШОВ НА ФРОНТ ІЗ МАЙДАНУ

Віталію Марківу — 29 років, він народився у містечку Хоростків на Тернопільщині. У 2003-му разом із сім'єю переїхав до Італії, де навчався і згодом отримав громадянство.

Віталій повернувся в Україну під час Майдану, записався в «Самооборону».

З початком війни став волонтером, а пізніше — бійцем 1-го батальйону Нацгвардії оперативного призначення («Батальйон імені Кульчицького») — це підрозділ, що складався переважно з «майданівців».

Воював під Слов'янськом, отримав звання старшого сержанта, яке не є офіцерським. Після повернення з війни був ді-джеєм.

У червні 2017 року поїхав до Італії, щоб відвідати матір, де і був затриманий італійськими правоохоронцями.

ВИМАГАЮТЬ ЩЕ Й 30 000 ЄВРО КОМПЕНСАЦІЇ

Віталія Марківа арештували 30 червня в Болоньї, і відтоді він перебував у слідчому ізоляторі. Його звинуватили у причетності до умисного вбивства італійського фоторепортера



Напередодні трагедії італійського фотокора попередили, що перебувати в цій точці небезпечно для життя.



У мережі запущено флешмоб на підтримку українського нацгвардійця — «Я — теж Віталій Марків».

Українська сторона стверджує, що насправді італієць та росіянин загинули від мінометного обстрілу з боку проросійських сил.

Андреа Роккеллі у травні 2014 року поблизу Слов'янська.

Обвинувачення, яке базувалося на словах французького фотокореспондента, пораненого в тому ж бою, стверджувало, що 24 травня 2014 року Віталій Марків як «командир» Нацгвардії був причетний до 30 мінометних ударів по підніжжю гори Карачун, де перебували журналісти. Внаслідок цього загинув Андреа Роккеллі та його російський фіксер-перекладач Андрій Миронов.

Потерпілих у суді представляла сім'я журналіста Роккеллі, профспілкова Федерація італійської преси (FNSI), обласна Асоціація журналістів Ломбардії (ALG), а також заснована Роккеллі організація Cesura Lab. Вони

ще й позиваються до держави Україна, від якої вимагають 30 тисяч євро компенсації.

Вже після оголошення вироку речник Міністерства внутрішніх справ України Артем Шевченко повідомив, що кілька італійських журналістів, з якими Віталій Марків спілкувався на Карачуні, стали активними свідками обвинувачення у його справі.

Захист українця наполягав на тому, що ці свідчення є абсурдними і що реальних доказів немає.

А отримані з МВС України (якому підпорядковується Нацгвардія) документи довели, що у травні 2014 році Віталій Марків не був «командиром», а лише сержантом. Його підрозділ тоді не мав на озброєнні мінометів, а використовував лише

автомати, до того ж з позиції, де перебував Марків, не можна розгледіти місце загибелі італійця — воно було з іншого боку гори Карачун. Українська сторона стверджує, що насправді італієць та росіянин загинули від мінометного обстрілу з боку проросійських сил.

«24 роки Віталію Марківу — несправедливе і ганебне рішення італійського суду. Воно буде оскаржене. Наш гвардієць і держава Україна не винні у загибелі репортера Роккеллі. Він став жертвою агресивної Росії, яка розв'язала у Слов'янську війну на Донбасі. Боротимемося далі!» — заявив після оголошення вердикту міністр внутрішніх справ України Арсен Аваков. А Володимир Зеленський доручив МЗС і Генпрокуратурі терміново зайнятися питанням повернення Віталія Марківа в Україну.

У всьому світі українці пікетують консульства Італії. Проте надії на звільнення Віталія Марківа — мало...

ШОК!

На Рівненщині дід підірвав своїх онуків

Фото ukrinform.ua.



Від вибухонебезпечних предметів, вилучених на обійсті, де сталося лихо, у повітря могло злетіти пів селища.

Жахлива трагедія розігралася в селищі Смига Дубенського району

Мирослава СЛИВА

Там 11-літня Іванка та на два роки старший брат зайшли у підсобне приміщення свого названого 59-річного діда, котрий проживав через дорогу. Діти побачили відкритий сейф і заглянули туди. Їх зацікавила одна коробочка. Коли взяли її в руки, пролунав вибух. Діти загинули одразу на місці. На суді Микола Середюк пояснив, що зумисне встановив вибухівку у сейф, щоб відлякати злодіїв, які вже тричі обкрадали його обістя...

Відомо, що дід збирав різний металобрухт. Він уже притягався до кримінальної

відповідальності за незаконне походження зі зброєю, вибуховими речовинами або боеприпасами.

Коли ж правоохоронці прибули на місце трагедії, то були ще більше шоковані. Вони знайшли у підсобному приміщенні і вилучили 31 мінометну міну, 76 артилерійських снарядів, 13 авіаційних бомб, 5 гранат і ще інших 1024 вибухонебезпечні предмети!

Шок! У повітря ж могло злетіти пів селища! У ці дні піротехніки знешкодили вилучені на цьому обійсті боеприпаси часів Другої світової війни. А в сім'ї, де загинуло двоє діток, ще залишилася 15-літня донька...

НОМЕРИ ПАРТІЙ У ВИБОРЧОМУ БЮЛЕТЕНІ



Інфографіка fakty.com.ua.

● АртБАРИКАДА

«Щоб зробити з українців ворогів, не потрібно й москалів!»

Цю гумореску я написав 1,5 місяця тому. Актуальності вона не втратила і не втратить ще довго... Вибори приходять і проходять. А в перервах між ними нам, попри відмінності у політичних смаках, завжди треба залишатись людьми. І поважати право інших на свої погляди. Та пам'ятати, що політичний світ країни не двополярний!

Сергій ПРИТУЛА,
телеведучий, актор, гуморист, волонтер



«НАША ГАЛЯ – МОЛОДЕЦЬ!»

Гумореска

Полетіла до Єгипту з чоловіком Галя, Вбралася у все новеньке: заглядіть – краля! Про чоловіка теж подбала, є й йому обновки. Ну як обновки? Все то саме, що й торік – плюс ще дві футболки.

...Здали вже вони багаж, пройшли паспортний контроль, Каже Галя: «Тре купити у Єгипет алкоголь. Чула, каже, що в Єгипті ллють туристам лиш шмурдяк, А ти в мене, любий Коля, – не село і не дурак!» – І погнала в д'юті-фрі*, як підстрелений сайгак.

Між рядами з алкоголем наша Галя походить, скільки всього і смачного, а що вибрати – не знає. – Коля, може будеш віскі, може, хочеш «Хеннесі»? Чи подивимося збоку, що беруть собі усі?

А тим часом тишком-нишком Коля брав усе підряд: Віскі, пиво і текілу – перейшов на інший ряд. Ще добрав горілки трохи, не забув про запивон, І, тарабанячи пляшками, в літака пішов салон. Галя Колю наздогнала – дала йому прочухана, що без неї робив вибір: «Не дай Бог з Івана пана!»

Врешті всілися в салоні – дивляться на стюардесу. – Коля, а чого вона махає руками? Нашо мені того стресу? Я не вчила мову жестів, я у них – ні бе, ні ме... Ей, шановна, мій Микола – не глухе і не німе!

Розігнався по злітній смузі, висоту набрав літак, Капітан по гучномовцю пасажиром – так і так: «Висота в нас десять тисяч, летимо у Хургаду, Не забудьте пристебнутись, як потрапимо в біду. Якщо буде турбулентність – нами трохи похитає, На такий випадок кожен з вас пакетика десь має...»

Галя каже: «Любий муже, хочу щось тебе спросить: перший раз летіти страшно – може, страх той... загасить?»

А Миколу, ясне діло, два рази просить не треба.

В нього – стрес: він сидить в кріслі – і бозна-де посеред неба...

Поки Коля діставав д'ютіфрішне із полиці, Галя з сумки харч виймала – від ковбас до паляниці. Мала шинку, трохи хрону, десь зо триста грам кров'янки, стільки само салькісону... Вінегретика пів банки. У фользі варені яйця, в сірниковій пачці сіль.

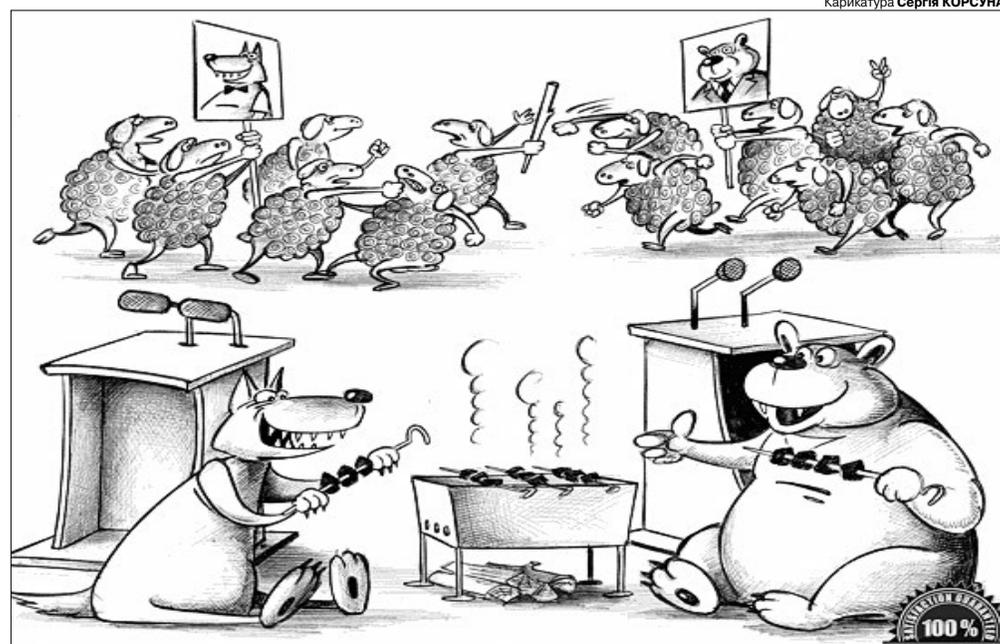
Уже якщо ти сів бухати з незнайомими людьми – Про політику розмову ти ніколи не веди!

Трохи сиру і сметани, є запечений ще кріль... Галя взяла всьо потрохи, наша Галя – молодець! Не забула про капусту, у лоточку – холодець. Ще згадала: на дні сумки має грушку й трохи слив... Повернулась до Миколи – а Микола вже налив!

Та не встигла пригубити – прибігає стюардеса І з розгону починає ставить палки у колеса: «Громадяни, майте спокій, в нас не можна зі своїм!» Галя каже: «Успокойся, я це зара миттю з'їм!» І почали тостувати: Галя – Коли, Коля – їй. «Ну, за тебе, моя жінко!» – «І за тебе, муже мій!» «Щоб щасливо долетіти, за батьків і за дітей, Щоб всі здохли вороги, за країну, за людей, І за всіх, хто в літаку, і всі разом: «Будьмо, гей!»

На ковбасні аромати підтягнулись пасажири, Ну спочатку небагато – чоловіка три-чотири, Але ж треба розуміти силу шиночки із хроном – За годину в літаку вже бухало пів салону! Всі братались, обіймались, як же весело було – заспівали навіть гімн і про Путіна – х...йло!

Київ, Ніжин, Балаклея, Миколаїв, Чернівці – Позбирались з України геть з усіх її кінців. І ніхто їх не ділив – западенець чи східняк, Чи «по рускі» розмовляєш, чи на мові, чи ще як. І на піку того щастя когось Коля обійняв – І питає: «А за кого, друже, ти скажи голосував?»



«І хай барани за нас б'ються, а ми за шашликами з тобою домовимось».

Рівно через три хвилини Коля слав людину «нахер», Галя рвала тьолці патли, та плювала їй в лице... Хтось комусь пхав в морду пляшку, хтось фольгу, а в ній – яйце... Розділились на дві групи й билися зі всьої сили «Грьобані порохоботи» і такі ж «зеленофіли». За секунду від братерства ані грама не зосталось – Всі махали кулаками, навіть діти матюкались... «Ах ви ж грьобані «бандери» – «Чуєш, сепар, рот закрій!» «Пішла в дупу стюардеса!» – «Не дивись на нього – бий!»

...Заховались в туалеті наші Галя і Микола: в неї – порвані обновки, в нього з носа ющить кров... Галя каже: «Слухай, Коля, що це тільки шо було? Я собі якось інакше уявляла «Ол інклюзів» *... Що хорошого у тому, коли б'ють ногами в пузо? Я хотіла повалятись коло моря на піску, А валялася в проході з синяками на боку...»

Коля витер з носа юшку, розчаровано зітхнув: Каже: «Слухай, любя жінко, шо я тільки шо збагнув. Все життя я жив правдиво – правила не порушав, Не плював я у криницю, за буйки не запливав, Взяв все ходив у шапці, де робив, то там не спав, Навіть премію від тебе я в заначку не ховав... Не навчили мама й тато, не навчив і інститут Тої істини, яку я зрозумів сьогодні тут: «Вже якщо ти сів бухати з незнайомими людьми – Про політику розмову ти ніколи не веди! Говоріть про «Гру престолів», про природу, про дітей, Скільки лайків в інстаграмі, скільки в двигуні коней... Щоб зробити з українців за секунду ворогів, Як ти бачиш, любя Галя, нам не треба москалів!»

Галя каже: «Завжди знала, що ти в мене – дуже мудрий чоловік, Там ще пляшка є горілки, йдем, натреш побитий бік...»

Примітки:

«д'юті-фрі»* – місця безмитної роздрібною торгівлі, що, як правило, розміщуються в міжнародних зонах (митницях, аеропортах).

«Ол інклюзів»* – «Все включено!»

Цікава
ГАЗЕТА
на вихідні

Тижневик

«Цікава газета на вихідні»
www.volyn.com.ua

Засновник: Товариство з обмеженою відповідальністю «Газета «Волинь»

Головний редактор і відповідальний за випуск
ЗГОРАНЕЦЬ Олександр Олександрович
Зареєстрована 6 жовтня 2017 року.

Набрана і зверстана в комп'ютерному центрі газети «Волинь-нова»

Публікації під рубриками «Офіційно», «Політика», «Точка зору», «Секрет успіху», «Благодійність», «Економіка», «Актуально», «Добра справа», а також із позначкою –*– друкуються на правах реклами.

Адреса редакції і видавця:

43025, м. Луцьк, просп. Волі, 13

E-mail: tsikava.gazeta@gmail.com,
reklama.volyn@gmail.com

Телефонуйте: у приймально – (0332) 72-38-94,
з питань реклами – (0332)77-07-70,
приватних оголошень – (0332)72-39-32,
розповсюдження – (0332)72-38-94.

ТЗОВ «Газета «Волинь» н/р 2600805520122

КБ «ПриватБанк», МФО 303440 ЄДРПОУ 02471695

Друк офсетний. Обсяг – 4 друковані аркуші

Передплатний індекс: **60307**

Реєстраційний номер

КВ № 22953-12853Р 06.10.2017 р.

Віддруковано: Поліграфічне видавництво

«А-Прінт» ТОВ «Дім», м. Тернопіль.

Тел.: (0352)52-27-37, (067) 352-18-51,

сайт www.a-print.com.ua

Тираж **15150** Замовлення №**866**

● ПОЛІТИКА



Тарас Шкітер на зустрічі з лучанами.

ШАНС НА ЗМІНИ:

лучани підтримують Тараса Шкітера на виборах до парламенту

Євген КРАВЧЕНКО

Кандидат у народні депутати від міста Луцька, співзасновник Громадянського руху «СВІДОМІ» Тарас Шкітер продовжує зустрічатися з мешканцями обласного центру Волині та спілкуватися на теми, які хвилюють людей.

Так, жителі вулиці Львівської акцентували увагу кандидата на проблемі смороду, мешканці округів, де немає депутатів у міській раді, нарікали на відсутність благоустрою біля будинків та дитячих майданчиків. Однак усі луччани від проспекту Соборності до бульвару Дружби Народів, від вулиці Кравчука до Київського майдану обурювали тарифи на комунальні послуги та погані дороги.

Своєю чергою Тарас Шкітер не давав порожніх обіцянок, як звикли робити старі політики. Він запевнив, що ці питання його також хвилюють, тож він готовий відстоювати інтереси луцької громади у Верховній Раді та робити усе можливе, аби рідне місто мало сучасну інфраструктуру, містяни могли отримати якісні медичні послуги, Луцьк став цікавим для інвесторів, а його мешканці почувалися комфортно та у безпеці.

Під час зустрічей із луччанами Шкітер неодноразово наголошував, що пріоритетом його передвиборчої програми є призначення виборів міського голови, чого не зробив цей парламент.

Свою підтримку Тарасу Шкітеру висловило чимало відомих лучан. Серед них — Андрій Покровський, Микола Яручик, Алла Надточій, Дмитро Головенко, Олег Кобилінський та інші.

АНДРІЙ ПОКРОВСЬКИЙ, ЗАСНОВНИК ГРОМАДЯНСЬКОГО РУХУ «СВІДОМІ», ДЕПУТАТ ЛУЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ:



— Я знаю Тараса вже багато років. Він зарекомендував себе як чесна і порядна людина, яка не лише орієнтується в проблемах, що турбують містян, але й знає, як їх можна вирішити та доносити

на національний рівень. Тому, віддаючи свій голос за Шкітера, ви даєте Луцьку шанс змінитися на краще.

МИКОЛА ЯРУЧИК, ДЕПУТАТ ЛУЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ:



— Я хочу висловити свою підтримку молодому амбітному і перспективному кандидату в народні депутати України по нашому виборчому округу Тарасу Шкітеру. Друзі, я закликаю вас усіх прийти на вибори 21 липня 2019 року, дуже добре подумати, козо ми будемо делегувати у Верховну Раду від нашого міста, і хто розділяє моє бачення, прошу підтримати Тараса Шкітера.

ДМИТРО ГОЛОВЕНКО, ДИРЕКТОР ВИДАВНИЦТВА «КЛЮЧІ»:



— Зараз у нашої політиці — тренд на молодих, а Тарас Шкітер проявив себе активним громадянським діячем. Він хороши й

журналіст, розуміється на громадському житті та політиці. Можу сказати, що він позитивний чоловік і вартий того, щоб луччани його підтримали.

АЛЛА НАДТОЧІЙ, ДЕПУТАТКА ЛУЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ:



— Я підтримую Тараса Шкітера, якого делегували Громадянський рух «СВІДОМІ» та мій колега Андрій Покровський. Луччани, прошу вас звернути увагу, що нам потрібен депутат від міста, який буде

жити нашими проблемами, який дійсно представлятиме Луцьк не лише в парламенті, а і за межами України. Я довіряю Тарасу Шкітеру та команді, яка його делегує. Сьогодні є шанс на зміни.

ОЛЕГ КОБИЛІНСЬКИЙ, ГОЛОВА ЛУЦЬКОЇ МІСЬКОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ СПІЛКИ ВОІНІВ АТО ВОЛИНИ:



— Незабаром вибори, тож хочеться висловити свою підтримку людині, яка, на мою думку, варта цього. Моя улюблена фраза:

«Досвідчена людина не та, яка прожила довше, а та, яка більше побачила». Тарас — дійсно молодий перспективний журналіст, який вирішив спробувати себе в політиці. Він неодноразово сприяв допомозі не тільки учасникам АТО та членам їхніх сімей, а й постійно піклується про розвиток молодих лучан. Молодь — наше майбутнє, і якщо змінювати цю країну, то напевне разом із такими людьми, як Тарас.

Нагадаємо, що вибори до Верховної Ради України відбудуться 21 липня, у неділю. Тарас Шкітер балотується у 22-му виборчому окрузі, тобто по місту Луцьку.

Шкітер Тарас Ігорович народився 24 листопада 1990 року в місті Луцьку. Освіта вища. Директор ГО «Громадянський рух «СВІДОМІ» та ІА «Конкурент». Безпартійний.

● ТРАГЕДІЯ

Так любив, що спалив...



Вона була доброю і світлою людиною...

22-річну Анастасію Ковальову запорізькі медики рятували понад тиждень. Та дива не сталося — серце молоді жінки зупинилося. Наразі слідчі перекаваліфують справу як убивство, вчинене з особливою жорстокістю — облив бензином і підпалив, що загрожує чоловікові пожиттєвим ув'язненням. Хоча адвокати намагаються змінити статтю, щоб допомогти убивці взагалі уникнути відповідальності

Мирослава КОЗЮПА

На суді з обрання запобіжного заходу Віталій Чайковський плакав і запевняв, що не хотів убивати цю жінку, а лише налякати. Адвокати підзахисного твердять: «Так — хотів налякати. Так — облив. Але підпал стався випадково».

Як розповідають знайомі загиблї, закохана дівчина нерідко страждала від ревнивого чоловіка. «Настя мало з ким спілкувалася, коли почала з ним стосунки. Він був патологічним ревнивцем. Про це вона сама говорила. Він вимагав від неї фотозвіти з манікюрів і з інших місць, перевіряв телефон. Настя його любила і ніколи не давала приводів ревнувати», — розповіла одна з близьких подруг.

Попри це ніхто й не міг уявити, що чоловік купить на заправці бензин і спалить кохану живцем. Вона пережила дві операції. Під час другої, з пересадки шкіри, серце Анастасії не витримало, і хоч медикам вдалося запустити його знову, дівчину ввели в кому, але за деякий час воно зупинилося назавжди.

Молода жінка займалася волонтерством, тож її смерть — велика втрата для багатьох, кому вона коли-небудь допомагала. «Настя була хорошою людиною і справжнім патріотом. Під час Майдану ми разом відвідували мітинги. Пізніше вона підтримувала грошима і всім необхідним наших бійців на Донбасі. Вона допомагала завжди і всім. Таких добрих і світлих людей я не зустрічала», — розповіла подруга.

На її лікування жертвували кошти мешканці всієї України. Зібраних грошей — а це понад

півмільйона гривень — навіть вистачало, аби відправити Анастасію на операцію в США, але в Бостонському госпіталі не було можливості транспортувати пацієнтів старших 18 років. Після смерті доньки її мама вирішила віддати 150 тисяч гривень місцевому опіковому центру для придбання спеціального обладнання. У закладі, де лікувалася

Після смерті доньки її мама вирішила віддати 150 тисяч гривень місцевому опіковому центру для придбання спеціального обладнання.

Настя, є лише одне ліжко, куплене ще в 1986 році, тож жінка подарує два спеціальних ліжка загальною вартістю 352 тисячі гривень.

Тим часом дівчину у білому одязі й білій труні відспівали у кафедральному Свято-Покровському соборі. У храмі зібралися рідні, подруги, шкільні друзі Анастасії і навіть чужі люди, серце яких зачепила трагедія.

29-річному Віталію Чайковському загрожує довічне позбавлення волі. Тим часом адвокати намагаються «відмазати» його. Тому рідні дівчини і поліція розшукують будь-яких свідків трагедії. Для того, щоб покидьок був покараний, потрібно зібрати всю інформацію. Якщо ви в день трагедії 2 липня щось бачили або чули, прохання повідомити в Хортицьке відділення поліції», — закликають через соціальні мережі. ■

ОСОБИСТІТЬ



Майбутню банкноту номіналом 1000 гривень (з Володимиром Вернадським) люди охрестили «Яшиною тисячею».



Брати Смолій тримаються один одного незалежно від посад.

Головний банкір країни свої мільйони заробив розумом, а не «наколядував»

Закінчення. Початок на с. 1

Оксана КОВАЛЕНКО

Яків, 1961 року народження, виявився найбільш обдарованим. У школі навчався відмінно, але отримав срібну медаль, бо золоту призначили дочці голови колгоспу. Смолію добре давалася математика, тож продовження навчання у Львівському університеті було природним. На четвертому курсі одружився з однокурсницею Світланю. На весілля заробили гроші у будзгоні — їздили аж у Вологду. З часом їхня сім'я збагатилася двома дівчатками.

Яків Смолій працював і вчився постійно: студентом підробляв в університеті, потім (працюючи) опанував фах інженера-програміста у Тернопільському фінансово-економічному університеті, поглибив знання програміста на заводі «Оріон». У Тернопільське облуправління Нацбанку прийшов звичайним інженером, а за 3 роки став заступником начальника управління. А от наступне місце роботи, власне, допомогло йому стати мільйонером. Природний розум і працездатність майбутнього голови Нацбанку спочатку оцінили власники приватного банку «Аваль».

З 1994 до 2005 року нинішній голова Нацбанку заробив свої мільйони. В «Авалі» Смолій почав із посади начальника управління автоматизації, а дослужився до заступника голови правління!



Експерти з банківського середовища впевнені: Нацбанком керує професіонал.

ЗМІ пишуть, що він майже одразу став акціонером (мав 1,25%). Банк продали австрійській компанії за мільярд із лишком доларів, тож навіть дрібні акціонери отримали дуже пристойні гроші. Експерти підрахували, що Смолій ймовірно заробив 13 млн доларів! Далі він їх добряче примножив, бо колишні акціонери «Авалю» реєструють і розкручують новий банк. Там Яків Смолій уже є одним із 10 засновників та ще й очолює Наглядкову раду. Через роки в одному з численних інтерв'ю він пояснить цю стратегію заробітку: «Повинна бути визначена для кожного банку своя ніша. Банки повинні пра-

цювати на фінансовий результат. Тому що інвестор купує не частку ринку, а купує бізнес, який генерує прибуток і можливість виходу з певною додатковою вартістю. Коли в середині 2000-х продавалися українські банки, економічна ситуація була іншою. Зараз потрібен час, щоб стабілізувався фінансовий стан країни».

До посади глави НБУ пан Яків попрацював у головному держбанку чотири роки. Прийшов після Революції гідності на запрошення Степана Кубіва, теж тернополянина, з яким разом навчалися в університеті. Відповідальність одразу мав колосальну: як заступник голо-

“**Заслуга Якова у тому, що такий зручний інтернет-банк «Приват-24» безперерійно працював у час націоналізації ПриватБанку, бо нібито Коломойський як власник мав намір «паралізувати» цю систему, але Смолій випередив його — розпорядився змінити електронні ключі доступу.**

ви банку контролював готівковий обіг, ІТ та платіжні системи, банотно-монетний двір, Центральне сховище і Державну скарбницю України. За два роки став першим заступником, потім на час безстрокової відпустки тодішньої шефині Валерії Гондаревої виконував її обов'язки і врешті — призначений у 2018-му терміном на сім років (за голосуванням парламенту) головою. Подейкують, що Порошенко вирізвив Смолію у Нацбанку після одного випадку: саме заслуга Якова у тому, що такий зручний інтернет-банк «Приват-24» безперерійно працював у час націоналізації ПриватБанку, бо нібито Коломойський як власник мав намір «паралізувати» цю систему, але

Смолій випередив його — розпорядився змінити електронні ключі доступу.

За минулий рік глава НБУ задекларував тільки прибутку 17,3 млн грн: суттєві суми заробив завдяки здаванню майна в оренду і як відсотки за депозитами. У декларації є інформація про кілька депозитів на мільйони доларів та гривень його і дружини. Він має 3 автівки, квадроцикл і гольфкар. А ще — два елітні наручні годинники. І він, і дружина володіють цінними паперами та акціями підприємств. Смолій мешкає у житловому будинку на Київщині у Погребах площею 654 кв. м, володіє фізкультурно-оздоровчим комплексом та будинком сімейного типу. Має земельні ділянки та нерухомість у 6 містах України: «Я дійсно є одним із власників великої кількості нерухомості, яка була придбана спільно з моїми колегами ще до мого приходу в Нацбанк, років десять тому. Це був інвестиційний проект для здачі нерухомості в оренду. І я нікому ці об'єкти не передавав. Я володію, в залежності від об'єкта, часткою на рівні 7–8%. Це один із моїх пасивних доходів».

Старший на 5 літ брат голови Нацбанку — Григорій — розповів в інтерв'ю «Новій Тернопільській газеті», що Яків приїздить на малу батьківщину зазвичай у Провідну неділю — відвідати могили мамини й тата. Усі троє братів дотримуються заповіту батька: «Як нас із мамою не стане, не цурайтеся один одного». Григорій каже, що всією родиною їздили у столицю на братове 50-річчя та сиділи за одним столом із дуже поважними людьми. Незрівнянно багатший Яків подарував обом братам по автівці, дав гроші у селі на церкву та ікони... Та старший брат є старший: час від часу шле до Києва поштової посилки з домашнім кроликом та сиром... Про свого Якова він також каже, що той не політик, а фінансист.

58-літній Яків Смолій торік (при призначенні на високу державну посаду) обіцяв працювати на зміцнення і стійкість до зовнішніх шоків фінансової системи України: «Ми будемо захищати її стабільність від політичних впливів, стоятимемо на варті інтересів ринку». Глава НБУ й нині переконаний у правильності націоналізації ПриватБанку 2016-го, бо ліквідація викликала б величезну соціальну напругу. А серед його мрій — запровадження електронної гривні, як у світі: «Це один з інструментів, який у так званому fintech-просторі прискорює розрахунки, робить їх набагато безпечнішими та вигіднішими. Це доступність до своїх ресурсів 24/7. Це зручний інструмент для проведення невеликих розрахунків за допомогою мобільних пристроїв, і це безпечний інструмент. Світ рухається в цьому напрямку».

За публікаціями інтернет-сайтів nova.te.ua, bbc.com, epravda.com.ua, lb.ua.

● Є ТАКИЙ ДОСВІД

Перестала годувати рак і втекла від нього

Сьогодні американці Рут Хейдріх 84 роки. Вона — активна й успішна жінка, автор 4 книг про відновлення здоров'я і власниця чималої кількості відзнак за досягнення у спорті. Про її досвід боротьби з раком був знятий документальний фільм «Виделки проти ножів (скальпелів)» — Рут упродовж кількох десятиліть ділиться ним з людьми

Оксана КРАВЧЕНКО

«ЗЕЛЕНА ДІЄТА» ХВОРОБИ НЕ СМАКУЄ?

«Я — сувора вегетаріанка із 47 років, а згодом взагалі стала практикувати сиродітня. Причина, через яку я перейшла на рослинну їжу, в тому, що мені поставили діагноз: «рак молочної залози, який прогресує». Клінічні дослідження в цій галузі проводив доктор Джон Макдугол. Я запропонувала себе в якості об'єкта для його експериментів, а це потребувало дотримання рослинної дієти без олії, плюс відмова від хіміо- та опромінювальної терапії, щоб не було сумнівів, завдяки чому отримано позитивний результат. Гадаю, можу сказати, що це спрацювало!» — розповідала Рут Хейдріх в одному з інтерв'ю через кілька десятиліть.

На сніданок вона зазвичай з'їдає велику миску зеленого листя салату, змішаного з бананом і манго, заправленого корицею та подрібненим імбиром, п'є зелений чай зі столовою ложкою чистого какао. Щоб підсолодити напій, використовує дрібку стевії. Увечері — знову зелень, морква, помідори, селера, капуста, часник плюс насіння льону. На десерт — велика чашка ягід і кілька волоських горіхів. В обід перекушує морквою, яблуками та смаженою кукурудзою. Щодня в раціоні — чорниці, які доктор Хейдріх вважає ефективним стимулятором мозку, а от від алкоголю й кави вона відмовилася зовсім.

Не так давно Рут видала кулінарну книгу з рецептами для сиродітів, і такий тип харчування видається їй не лише здоровим, а й дуже практичним, адже економить час, проведений на кухні біля плити. Жінка тепер знає напевно, що «зелена дієта» здатна перемогти навіть найгірші недуги.

Біда постукала у двері, коли їй не було ще 50. Здоровій і благополучній людині, щасливій матері, перспективному науковцю важко було навіть усвідомити, що у неї рак, причому вже ускладнений, четвертої стадії. Перший шок минув швидко, й до Рут прийшло прагнення діяти, боротися. Для початку вона вирішила не годувати рак традиційними смаколикками і перейшла на вегетаріанство. Відомо, що відмова від продуктів тваринного походження — не стовідсотковий засіб від онкозахворювань, та у випадку з Рут це сталося саме так.

Отже, жінка свідомо відмовилася від хіміотерапії та опромінення і протиставила хворобі свою єдину зброю — вегетаріанську дієту. Крупи, овочі, фрукти — ось



Фото yogagimalai.wordpress.com.

У свої 84 Рут продовжує щодня три години займатися спортом.

так, жорстко, без підготовки, вона полишила все, пов'язане з тваринною їжею, й перейшла на рослинну. Тіло Рут негайно відгукнулося безліччю протестів на кшталт проблем із кишківником, та вона не здавалася: небезпека програти й померти була такою реальною й близькою, що вибору просто не залишалося. А ще жінка вірила в те, що робить. Покладалася на своє тіло, міцний організм і непохитну волю.

«ПЕРЕГОНИ ЗА ЖИТТЯ...»

Почавши з дієти, Рут поступово стала краще почуватися й невдовзі збагнула, що хоче не просто проводити час перед телевизором і чекати смерті. І саме тоді жінка почула про триатлон. Вона відразу зрозуміла, що хоче спробувати, й уже невдовзі вийшла на складну трасу.

Їй хотілося довести самій собі і всьо-

му світові, що вона сильніша, ніж гадала, що нема таких перешкод, яких вона, Рут Хейдріх, не зможе подолати. Стала наполегливо тренуватися, не зраджуючи веганству.

Жінка свідомо відмовилася від хіміотерапії та опромінення і протиставила хворобі свою єдину зброю — вегетаріанську дієту. Крупи, овочі, фрукти — ось так, жорстко, без підготовки, вона полишила все, пов'язане з тваринною їжею, й перейшла на рослинну.

Свої 60 жінка зустріла у чудовій фізичній формі, бігала по кілька марафонів на рік у різних частинах світу — в Америці, Європі та Азії. Вона — переможниця понад 900 спортивних змагань, власниця

8 золотих медалей на олімпіадах літніх людей. Напружений ритм життя змусив забути про рак.

Нині, коли їй 84, Рут більше не конкурує в змаганнях, але продовжує щодня три години займатися спортом, як правило, це біг, теніс, їзда на велосипеді або плавання перед сніданком.

«Ходьба — не вправа. Ви маєте добряче спітніти, ви повинні під час тренування дихати важко, — дає настанови Рут Хейдріх під час своїх лекцій. — Доки ти активний — ти живий. Доки хочеш бути здоровим — будеш таким. Але треба не просто хотіти, треба рухатися в напрямку здоров'я, в чомусь собі відмовляти, щось собі наказувати, а найчастіше — просто поборювати самого себе. І кожна така перемога над собою — це перемога над хворобами й над своїм віком».

Історію власного порятунку Рут поділилася на сторінках книги «Перегони за життя: від раку до триатлону». Ті, хто знайомий з нею, знають, що жінка весь час у русі, а ще вона, як і раніше, дотримується та активно пропагує вегетаріанство й веганство. Що ж до оцінки її досвіду лікарями, то доктор Хейдріх сумно констатує: «Створюється враження, що більшість онкологів дотримуються тих правил, яких їх навчили в медичних закладах, а саме, що їхній обов'язок — діагностувати й лікувати, й дуже рідко вони задумуються про значення способу життя, дієти. Більшість лікарів, з якими я спілкувалася, кажуть, що не мають часу на розмови з пацієнтами про їхні звички в харчуванні, а крім того, вони вважають, що хворі однаково навряд чи стали б щось змінювати. Неоднозначно ставляться медики й до вегетаріанства. Але я вважаю, що маючи в розпорядженні великий вибір фруктів та овочів, доповнюючи раціон вітаміном B12, неможливо відчувати брак будь-яких поживних речовин».

Звичайно, досвід Рут Хейдріх — не панацея. Але у неї варто повчитися волі до життя і віри у свої сили.

● НАШІ ДІТИ

Віддавати до школи чи ні?

Малюку виповнилося шість років, і дуже часто батьки вагаються, чи готове їхнє чадо стати учнем. До 1 вересня ще є трохи часу, отож, зважте всі «за» і «проти»

Марія ГОНЧАРУК

Навіть якщо дитина знає букви і вміє рахувати, це не є показником зрілості. Важливо, в якому стані організм малюка, зокрема нервова система. Статистика доводить: лише половина 6-річних дітей готові до школи. Серед чверті обстежених семиліток виявлялись низькі показники зрілості. Здавалося б, нічого страшного. Нехай навчається та дорослішає одночасно. Але за цей період в учня може сформуватися репутація непосидючого, нетямущого, до нього ставитимуться упереджено. Або ж малюк сам звикне до постійних невдач, тож бажання вчитися зникне.

Особливо тривожаться ті батьки, чії сини й донечки не відвідували садочків, «маленької школи». Придивіться, як грається дитина. Чи вона просто маніпулює іграшками, чи розподіляє ролі, вигаджує сюжет, чи у неї добре розвинена уява? Якщо малюк уміє спілкуватися з однолітками, може спокійно чекати своєї черги під час ігор, приймає поразку без істерик — це плюс.

Філіппінський тест — один із критеріїв «шкільної зрілості». Потрібно попросити сина чи доньку доторкнутися правою долонею до лівого вуха, провівши руку над головою. Перевірте координацію рухів. Дитині треба одночасно правою рукою погладити себе по голові, а лівою — поплескати по животу. Фізіологічна зрілість — важлива, адже організм повинен бути готовий витримувати розумові та фізичні навантаження

Якщо дитина здатна мінімум 20 хвилин захоплено дивитися та слухати виставу, розповідь, виступ, вона готова до сприйняття інформації на уроках.

Важливо, щоб малюк мав навички самообслуговування, вмів просити про допомогу і не соромився пояснювати свої потреби. Якщо дитина здатна мінімум 20 хвилин захоплено дивитися та слухати виставу, розповідь, виступ, вона готова до сприйняття інформації на уроках. Про шкільну зрілість свідчить і «криза шести-семи років». Може йти фоном негативізм, упертість, але це лише побічні ефекти того, що сина чи донечку більше не влаштовує статус малюка

І подбайте, щоб дитина мала правильну мотивацію, готуючись стати першокласником. Розкажіть, що у школі цікаво, а те, що вивчаєш там, — корисно. Налаштовуйте на позитивні емоції, на те, що невдач не потрібно боятися.



Фото nash-gorodok.com.ua.

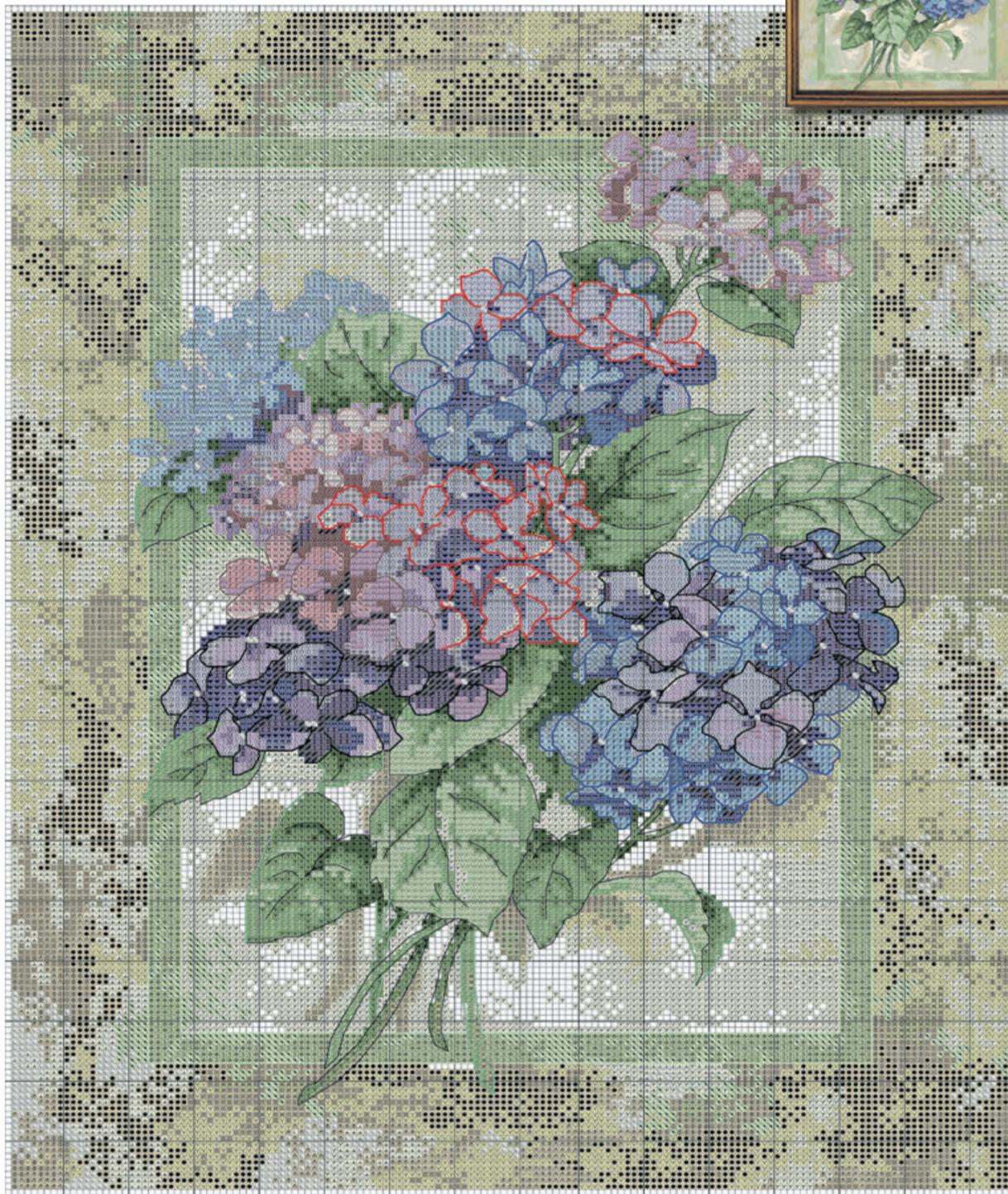
Велика сторінка для Пані

Дочка думає про матір. У 5 років: «Мама знає все на світі!» У 14: «Мама знає не все». У 18: «Та що вона взагалі знає!» У 32 роки: «Треба було маму слухати...»



● РУКОДІЛЬНИЦЯМ

«Мліють під сонцем палючим
гортензій яскраві суцвіття...»



● СЕКРЕТИ КРАСИ



Поясніть перукареві, чого ви хочете

Утім, що не подобається, як вас підстригли чи пофарбували, не завжди винен майстер

Кожна жінка мріє про ідеальну стрижку. І навіть якщо вас цілком влаштовує зачіска, час від часу хочеться змінити її і мати якусь нову. Отож ви починаєте думати про свій вигляд, увяляти себе привабливою красунею, приходите у салон, сповнені сподівань. Але результат не завжди буває таким, який очікували.

«Мені зіпсували зачіску. Що робити?» — такі питання, на жаль, часто виникають після відвідин перукаря. Тож розповідаємо, як їх уникнути.

«Мені якомога коротше». З цієї фразою варто бути обережною. А найкраще взагалі не говорити її. Чому? Коротше волосся для вас і для перукаря — поняття різні. Також не кажіть: «Підріжте сантиметрів на 5–6». Ви ж не розумієте, як волосся такої довжини буде лягати. Покажіть руками, де хочете, щоб воно закінчилося.

«Зробіть мене гарною». Звісно, це чудово, що довіряється майстру, але

його розуміння стилю і краси можуть не збігатися з вашим. Тому краще принесіть фотографії. Добре, якщо це буде ваш особистий знімок із вдалою зачіскою, яку хочете повернути. Якщо

Приносьте із собою фотографії. Добре, якщо це буде ваш особистий знімок із вдалою зачіскою, яку хочете повернути. Якщо бажаєте щось новеньке, пошукайте фото зірки чи моделі в інтернеті.

бажаєте щось новеньке, пошукайте фото зірки чи моделі в інтернеті. Вибираючи його, знайдіть модель зі схожим волоссям, його типом і структурою, кольором шкіри та очей. Якщо у вас від природи хвилясте, а ви показуєте фото брюнетки з гладеньким, важким, перукар, можливо, не буде сперечатися

і зробить так, як хочете. Але ви ніколи не зможете повторити зачіску вдома самостійно. Навіть коли принесете не дуже реалістичний знімок, це краще, ніж нічого. Адже, маючи його, можна порадитися із майстром.

Не мовчіть. Ще раз нагадаємо: майстер не екстрасенс. Він не вміє читати думки. Якщо відчуваєте, що щось іде не так, зупиніть його. Не соромтеся і не бійтеся бути набридливою. Це краще, ніж потім розчаруватися і ображатися.

Розкажіть більше про своє волосся. Згадайте найкращий варіант зачіски, яка колись у вас була. Також ознайомте перукаря з вашими проблемами волоссям: яке воно: ламке, тонке, хвилясте, сухе і неслухняне, тяжке, не тримає об'єм. Важливо вибрати правильний варіант зачіски. Приходьте з такою, яку робите щодня. Майстер має розуміти, як лежить ваше волосся.

Будьте реалісткою. Якщо ви не готові щодня приділяти увагу укладці, не вмієте цього робити, скажіть майстру. Яка користь від складної зачіски, якщо вдома її повторити не зможете?

● НА ЧАСІ

Ви на морі, а ваші квіти — вдома

У час відпусток у багатьох виникає проблема: хто ж доглядатиме за кімнатними рослинами

Звичайно, можна попросити друзів або родичів. Але якщо вони самі у від'їзді? На щастя, вирішення питання вже давно знайдено.

1. Вода в піддонах. Правда, такий спосіб поливу не підходить для ніжних рослин. Вони можуть загнити навіть при невеликому надлишку вологи. Тож застосуйте його для тих, які люблять її. Налийте воду у глибоку посудину, поставте туди вазони — і вони дочекаються вашого приїзду.

2. Захист із моху. Горщики з квітами опустіть на 3–4 години у воду, витягніть, покрийте верхню ґрунту у них мохом. Цей спосіб допоможе вазонам вистояти 6–8 днів без поливу.

3. Два в одному. Глинаний горщик із квіткою поставте в інший, більший за розміром і наповніть проміжок між ними мохом. На дно



більшого поставте кілька підставок, між ними — мох і воду.

4. Зрошення за допомогою ниток. Банку з водою поставте вище горщиків із квітами. Один кінець пасма з вовняних ниток закріпіть у воді, інший — вкопайте на 3–4 сантиметри у землю в горщику. Цей метод доведеться випробувати за кілька днів від'їзду, бо не всі нитки однако-

во добре пропускають воду. Деякі провисають, і вона може капати на підлогу чи підвіконня.

5. Крапельний метод. На горщик поставте перевернуту пластикову пляшку з водою із трохи привідкритою кришкою. Багато води не викапає, бо на якомусь етапі потрібно, щоб у неї проникло повітря. Але вологи буде достатньо.

● ТАК ПРОСТО

Як позбутися накипу в чайнику

Неприємний наліт не тишить. Тому й виникає цілком закономірне бажання відчистити його

Є кілька доступних способів досягти цього у домашніх умовах. І господині, і хіміки сходяться в одному — найкраще це зробити за допомогою кислоти. Візьміть 1–2 пакетики лимонної кислоти, всипте у холодну воду і закип'ятіть її. Дайте відстоятися, вилийте, прополощіть чайник і залийте нову. Знову прокип'ятіть і промийте його.

Є ще один спосіб. Всипте столову ложку харчової соди у вже наповнений водою чайник, прокип'ятіть її пів години. Потім злийте воду і знову наповніть його, додавши столову ложку лимонної кислоти. Знову прокип'ятіть, злийте і налійте свіжу воду. Додайте до неї пів склянки оцту, прокип'ятіть пів години. Цей спосіб підійде для посуду, вкритого товстим шаром накипу. Щоб зняти його, можна використати і 70-відсоткову есенцію, розбавивши її водою у розрахунку 60 мл на літр води. Витримати посуд у такому розчині потрібно 8–10 годин. Після цього його промити.

Позбутися накипу допоможе й додавання харчової соди в киплячу воду: 2,5 ложки на літр води.



Потому її слід злити, залити нову порцію, додати оцет (пів склянки на 4 л води), прокип'ятити ще 20 хвилин. І насамкінець порада: якщо посуд потемнів зсередини, проваріть в ньому шкірку груш або яблука.

● КОРИСНІ ПОРАДИ

Неприємний запах ліквідують чай, сода і картопля

Позбутися його в кімнаті чи на речах можна за допомогою засобів, які завжди є під рукою

Неприємно тхне в кухні? Спаліть на газовій плитці невеликий шматок сухої цедри лимона або апельсина. Стане у пригоді й такий рецепт: у кастрюлі прокип'ятіть протягом кількох хвилин воду, додавши оцет, потім провітрити приміщення.

Очистити повітря в кімнаті допоможе чай: повісьте на вікно, над дверима і під люстрою по два пакетики

чорного і зробить протяг на 15–20 хвилин. Це не тільки освіжить повітря, а й дезинфікує.

Спекатися неприємного запаху в холодильнику можна за допомогою активованого вугілля або нарізаного на скибки черствого чорного хліба, який теж є хорошим абсорбентом. Правда, його треба міняти не рідше одного разу на тиждень. А ось активоване вугілля можна через 2–3. Також радимо поставити на середній полиці холодильника відкриту пачку питної соди або трохи насипати її в блюдеце.

Аби нейтралізувати різкий запах від смаженої риби, покладіть в олію очищену й порізану на скибки картоплину.

Труби часто є причиною неприємного запаху з мийки. Щоб уникнути його, треба використовувати дрібні сіточки, які захищають каналізацію від потрапляння залишків їжі. Якщо ж запах усе ж з'явився, насипте у зливний отвір соди і через кілька хвилин влийте оцет у співвідношенні 1:2.



● СІМ «Я»

Тренування й... супермаркет

«Мамо, можна я з тобою! Або я сама піду куплю що треба», — будь-який похід у магазин моя донька лобіює, як ніщо інше. Їй увесь час чогось хочеться. Порівнюю з собою: постійно голи полиці продуктових крамниць і ряди пластмасових пупиків із відділу іграшок, ніяких солодощів на рівні очей. У радянських магазинах дітям, напевно, було перебувати набагато легше. То як загартовувати себе і своїх чад на полі нинішніх спокус і розпланованого бюджету?

Оксана КОВАЛЕНКО,
мама



Правило, що на поверхні: якщо можна малу дитину лишити вдома, то лишити. До семи років вона ще не контролює себе. Це фізіологія — емоційна частина мозку задає тон. Розуміння слів «потрібно і повинен» настає пізніше.

Моя улюблена психотерапевтка Світлана Ройз у своїй книжці «Практичне дитинознавство» радить готуватися: пограти з нею у магазин, особливо якщо вона дуже рухлива, енергійна. Ляльками чи машинками показати правила поведінки — щоб уявляла собі, чому батьки не дають гонитися поміж стелажми і хапати привабливе. Якщо дитині більше двох з половиною років, можна домовлятися про день подарунків. Цей день настає, приміром, раз на місяць і означає, що ми обов'язково купуємо їй якусь іграшку. Його запроваджують, щоб мати важіль впливу в інший час: в усі інші дні стримуємо дитину, просто записуючи у блокнот її побажання (можна навіть фотографувати мрію).

Я переконана, що у будь-якій темі (і в магазинній) чітко встановлені правила-межі принесуть тільки користь. Знаю дітей, які отримували бажане за першим «хочу», відтак колекція іграшок сумувала у куточку, а їхні «хочу» ширилися на інше, випробовуючи нерви близьких і намацуючи, де ж ті кордони дозволеного.

Про істеріку дитини в крамниці я з власного досвіду не знаю нічого. Хоча колись ретельно готувалася до такого, читала поради. Однак картинка — мама біля 3-4-літньої малечі, а у тієї — сльози горохом і неймовірний рев — упізнавана. Знаю, що вмовляти дитину, наводити логічні аргументи (нема грошей, у тебе повно іграшок, наступного разу прийдемо) — даремна трата

часу і нервів. До людини «в емоціях» звертаються теж з емоційним словом! Так їй швидше доходить. Важливо тільки не гніватися і не думати про інших покупців, які звертають на вас увагу. Якийсь закордонний психолог писав: чужих людей повно і вам з ними не жити, а дитина — то ваша частинка і у цей момент їй справді непереливки, бо вона під владою сильних емоцій, яким не вміє давати раду.

От Світлана Ройз пише, що може допомогти фраза з ролі Чарівника, коли виразним шепотом скажа-

«**До людини «в емоціях» звертаються теж з емоційним словом! Так їй швидше доходить. Важливо тільки не гніватися і не думати про інших покупців, які звертають на вас увагу.**»

ти: «Тобі просила передати привіт он та іграшка». Ройз радить: «Можна сказати, що іграшки з полиць дуже злякалися крику» і що «килимочок для крику, напевно, десь-інде». Це називається перемикування уваги. Такий метод точно діє, коли він промовляє «як у казці». Ще є такий секрет: дитині до 14 років не можна давати вибирати з-понад 2 іграшок. Для неї це надто важко. Я ходжу у продуктову крамницю зі списком і коли найменший щось намагається вхопити додаткове, відбираю і авторитетно тисця пальцем у папірець, що того там нема. Знаєте, діє! А що допомагає вам справлятися з малечю у людних місцях?

Чекаю листів за електронними адресами: okovalenko74@gmail.com або ж tsikava.gazeta@gmail.com.



ФОТО: dfrns/YouTube.com

● ДУРНА МОДА



Багато корейок вважають, що чоловіки ставляться до них, як до рабінь, і тому виходять на акції протесту.

«Я не планую мати дітей — ніколи...»

Закінчення. Початок на с. 16

Марина ЛУГОВА

Юн-Хва — не єдина молода корейка, котра вважає кар'єру та родину взаємовиключними. Хоча в країні є закони, що забороняють дискримінацію вагітних жінок, а також тих, які потенційно можуть завагітніти, на практиці їх, на думку профспілок, не дотримуються.

Цю проблему яскраво ілюструє приклад Чхе Мун-Чон — мешканки одного із західних передмість Сеула. Коли вона повідомила керівнику, що чекає на дитину, то наразилася на дуже агресивну реакцію. «Мій начальник сказав: «Коли у тебе буде дитина, це буде твій пріоритет, а компанія опиниться на другому місці. Чи зможеш ти взагалі працювати? «Він повторював це питання знову і знову», — згадує жінка.

За останніх 50 років Південна Корея пережила неймовірне відродження і перейшла з категорії «країн, що розвиваються» до найуспішніших держав світу. Вважається, що цим вона завдячує культурі працьовитості, роботі допізна й відданості роботодавцям. Та роль жінок, на думку Юн-Хва, в цьому відродженні часто не помічають. Деякі корейки вважають, що чоловіки ставляться до них, як до рабінь, і протестують проти такої ситуації. Нині жінки дедалі частіше виконують роботу, яка раніше вважалася «чоловічою», зокрема на керівних посадах. Утім, попри швидкі соціальні та економічні зміни, ставлення до різних статей змінюється повільно.

«У цій країні очікується, що жінка буде надійним тилом і підтримкою для свого чоловіка, — каже Юн-Хва. — Навіть більше, жінки зазвичай беруть на себе роль доглядальниць, коли виходять заміж».

Південнокорейські чоловіки витрачають на неоплачувану роботу — таку як догляд за дітьми — в середньому 45 хвилин на день, тоді як жінки — у 5 разів більше, свідчить статистика Організації

«**Сампо» означає відмовитися від трьох речей — романтичних стосунків, шлюбу та дітей.**»

економічного співробітництва та розвитку (ОЕСР). «За характером мені не підходить роль помічниці. У мене є власне життя», — каже Юн-Хва.

Її не цікавить не лише шлюб — вона не хоче навіть зустрічатися з чоловіками. Одна з причин — це ризик стати жертвою «порнопомсти», яка, за її словами, дуже поширена у Кореї. Крім того, її непокоїть можливість домашнього насильства. Минулого року Корейський інститут кримінології опублікував результати опитування, в якому 80 відсотків респондентів-чоловіків визнали, що проявляли насильство або жорстокість в особистих стосунках. Коефіцієнт шлюбності у Південній Кореї наразі найнижчий за всі часи, відколи ведуться записи, — 5,5 шлюбів на 1000 громадян на рік (у порівнянні

з 9,2 у 1970 році), а діти дуже рідко народжуються поза шлюбом. Нещодавно 40 тисяч корейок у Сеулі взяли участь в акції проти поширення прихованих камер, якими їх знімають чоловіки.

Щодо коефіцієнта фертильності (кількості дітей на одну жінку), тут Південна Корея розділяє найнижчу сходинку з Сінгапуром, Гонконгом і Молдовою. У всіх цих країнах він дорівнює 1,2, за даними Світового банку, тоді як рівень відтворення — показник, необхідний, щоб населення країни не зменшувалося, — становить 2,1.

Ще один фактор, який зупиняє корейців від народження дітей, — витрати. Хоча державна освіта безкоштовна, висока конкуренція у навчанні вимагає, аби батьки наймали репетиторів, а їхні послуги недешеві.

Усе це разом призвело до появи у Південній Кореї нового соціального явища — «покоління сампо». «Сампо» означає відмовитися від трьох речей — романтичних стосунків, шлюбу та дітей. Зухвала і незалежна Юн-Хва каже, що не відмовилася від цього, а просто обрала інший шлях. Вона не уточнює, чи взагалі не вступатиме в сексуальні стосунки, чи віддає перевагу жінкам.

А от корейки старшого віку вважають таких людей, як Юн-Хва, індивідуалістами й егоїстами. Вони занепокоєні демографічною кризою в країні.

За матеріалами сайту www.bbe.com.

P.S. А що ви скажете з цього приводу? Чекаємо листів на адресу: 43025, м. Луцьк, просп. Воли, 13 або tsikava.gazeta@gmail.com.

ТЕЛЕПРОГРАМА Кінозал TV

22 — 28 липня

1+1, ІНТЕР, ТРК «УКРАЇНА», СТБ, ІСТV, НОВИЙ КАНАЛ, МЕГА, К-1, 2+2, ZIK

● МУР, МУР, АМУР!

Заради Каті покинув свою третю дружину

53-річний співак Віктор Павлік та його концертна директорка 25-літня Катерина Реп'яхова (обоє на фото) більше не приховують від широкого загалу свій роман

Лія ЛІС

Тож Катя й виклала в Instagram романтичне фото з 53-річним коханим, якого на людях зве Віктором Франковичем. «І в радості, і не в радості. Будь-якою дорогою і до старості», — процитувала 25-річна Реп'яхова пісню російської співачки Олени Ваєнги.

Дуже довго Віктор Павлік приховував, що розлучився з третьою дружиною Ларисою та пішов до молодшої коханки. Але не афішував роман, щоби не завдавати болю близьким, зокрема онкохворому синові Павлу (Віктор Павлік має трьох дітей. — Ред.).

«Ми не даємо інтерв'ю на цю тему. Вона для нас все ще дуже особиста. З Ларисою ми розлучилися і зберегли дружні стосунки, я завжди буду вдячний їй за все, підтримуватиму і робитиму для них із сином все, що в моїх силах. Так життя склалося, що ми зустрілися з Катею і щиро полюбили одне одного. Тож хочемо, щоб усі були щасливі», — заявив Павлік в інтерв'ю газети «Факти».

А Катерина Реп'яхова не приховувала, що з дитинства є фанаткою Віктора Павліка. Уперше його зустріла, коли

І в радості, і не в радості. Будь-якою дорогою і до старості.

мала 7 років. Але познайомилися вони пізніше, випадково опинившись в одному готелі. Обмінюючись контактами, почали спілкуватися у соцмережі, а потім Катя стала концертною директоркою співака. Незабаром робочі взаємини переросли у роман.

«В один день він просто взяв і переїхав до мене. Тоді я вже задумалася, чи правильно роблю? Привіз усі свої костюми, нагороди в мою маленьку квартирку.



Фото з Instagram Катерини РЕП'ЯХОВОЇ.

Катя годиться Віктору в доньки.

Я повністю прийняла спосіб життя Віктора — віддалася його концертній і творчій діяльності. Все взяла в свої руки і стало простіше, тому що раніше у нього було своє життя, у мене — своє. Тепер це, можна сказати, стало справою сімейною. Так і живемо — на колесах», — зазначила Катерина в інтерв'ю tabloid.pavda.com.ua.

ПОНЕДІЛОК, 22 ЛИПНЯ

1+1	16:00, 18:00 Х/ф «СТОЛИК №19» 17:30, 22:00 Вікна-Новини 18:20 Х/ф «АНЖЕЛІКА, МАРКІЗА ЯНГОЛІВ» 20:55 Т/с «Кріпосна» 22:45 Т/с «Ніконов і К»	Україна 21.45 Мегамисливці 22.45 Дивовижний Всесвіт 23.40 Як працюють міста 02.35 Код доступу 04.15 Лліпуги 05.00 Секти. Контроль свідомості
ІСТV	05:00 Еврика! 05:10 Служба розшуку дітей 05:15 Т/с «Відділ 44» 06:00 Громадянська оборона 07:00, 09:15, 12:45, 15:45, 18:45, 21:05 Факти 10:40 Антисомбі. Дайджест 11:40 Не дай себе обдурити 12:35, 13:25, 16:20, 21:20 Т/с «Пес» 17:00 Х/ф «ІНШИЙ СВІТ-5: КРОВНА ПОМСТА» 19:20 Надзвичайні новини 20:20 Більше ніж правда 2 22:25 Свобода слова 23:55 Т/с «Невиправні»	К-1 06:30 «TOP SHOP» 07:50 М/с «Гарфілд Шоу» 08:15 «Ух ти show» 09:10 «Орелі Решка. Шопінг» 10:10 Т/с «Мисливці за реліквіями» 12:00 Х/ф «ГОНКА» 14:15 «Орелі Решка. Навколо світу» 17:00 Т/с «Доктор Хто» 20:00 Т/с «Доктор Хаус» 22:00 «Орелі Решка. Морський сезон» 23:00 Х/ф «ГОРДИСТЬ І УПЕРЕДЖЕННЯ ТА ЗОМБІ»
ІНТЕР	05.25, 23.25 «Слідство вели... з Леонідом Каневським» 07.00, 08.00, 09.00, 17.40 Новини 07.10, 08.10, 09.20 «Ранок з Інтером» 09.30, 18.00, 19.00, 01.10 Ток-шоу «Стосується кожного» 11.30, 12.25 Х/ф «ВЕЛИКИЙ ПЕРЕПОЛОХ» 12.00 «Новини» 13.50 Х/ф «ВЕСЕЛИЙ ВЕЛИКДЕНЬ» (16+) 15.50 «Чекай на мене. Україна» 20.00, 04.05 «Подорожці» 21.00 «Лайма Вайкуле. Юрмала. Рандеву 2019» 02.10 Т/с «Здрастуй, мамо» (16+) 03.30 «Орелі Решка. Шопінг» 04.55 «Топ Шоу»	2+2 06:00 Мультфільми 08:00 «Помста природи» 09:35, 18:15 «Спецкор» 10:15, 18:50 «ДжеДал» 10:55, 19:25 Т/с «Опер за викликом-3» 14:45, 23:10 Х/ф «ІНОПЛАНЕТНА КОНВЕРГЕНЦІЯ» 16:15 Х/ф «ВОРОГ МІЙ» 21:40 Т/с «Касл-3»
УКРАЇНА	06:30, 07:10, 08:15, 09:30 Зірковий шлях 07:00, 08:00, 09:00, 15:00, 19:00, 23:00 Сьогодні 11:20 Реальна містика 12:30 Т/с «Черговий лікар - 4» 14:30, 15:30 Т/с «Жіночий лікар - 2» 19:50 Ток-шоу «Говорить Україна» 21:00 Т/с «У минулому в боргу» 23:30 Агенти справедливості 16+	МЕГА 06:00 Бандитська Одеса 08.00, 14.00 Правда життя 09.05, 17.55 Дика природа Африки 10.05, 17.00 Шалена подорож 11.00 Україна: забута історія 11.50 Скелтик 12.50, 00.40 Речовий доказ 15.05 Як працюють машини 16.05 Найдивовижніші тварини світу 18.55, 20.45 Їжа богів 19.55, 01.50 Містична
СТБ	07:10 Т/с «Колі ми вдома» 10:50 МастерШеф 12+ 10:50 Ультиматум 16+	ZIK 07.00, 08.10, 17.10, 18.10, 23.00 Правила життя 08.00, 09.00, 10.00, 11.00, 12.00, 13.00, 14.00, 15.00, 16.00, 17.00, 18.00 Перші про головне 08.10 Перші друзі 09.10, 10.10, 11.10, 12.10, 13.10, 14.10, 15.10, 16.10 Коментарі 17.10, 18.10, 23.00 Правила життя 19.00, 21.00 Кінець дня 20.00 HARD з Влащенко 22.00 Запитай Кіу 00.50 Д/ф «Щоденники Другої світової війни: день за днем» 01.40 Д/ф «Великі танкові битви» 02.20 Художній фільм 03.55 Історична правда з Вахтангом Кіпіані

ВІВТОРОК, 23 ЛИПНЯ

1+1	23:00 Сьогодні 11:20 Реальна містика 12:30 Т/с «Черговий лікар - 4» 14:30, 15:30 Т/с «Жіночий лікар - 2» 19:50 Ток-шоу «Говорить Україна» 21:00 Т/с «У минулому в боргу» 23:30 Агенти справедливості 16+	06:10 М/с «Пригоди kota в чоботях» 07:50 Шоу Оля 08:50 Хто зверху? 12+ 10:20 Т/с «Чаклунки» 11:20 Європа за копійки 13:20 Заробітчани 17:20 Вар'яти 12+ 21:00 Х/ф «ТИТАН» 23:00 Х/ф «ПАГОРБИ МАЮТЬ ОЧІ»	13:40 «Орелі Решка. Навколо світу» 18:50 Т/с «Доктор Хаус» 22:30 «Орелі Решка. Морський сезон» 23:30 «Орелі Решка. Перезавантаження. Америка»
СТБ	07:05 Т/с «Колі ми вдома» 10:05 МастерШеф 12+ 13:35 Ультиматум 16+ 15:40, 18:00 Х/ф «АНЖЕЛІКА, МАРКІЗА ЯНГОЛІВ» 17:30, 22:00 Вікна-Новини 18:50 Х/ф «ПРЕКРАСНА АНЖЕЛІКА» 21:00 Т/с «Кріпосна» 22:45 Т/с «Ніконов і К»	МЕГА 06:00 Бандитський Київ 08.15, 14.05 Правда життя 09.15, 18.00 Дика природа Африки 10.10, 17.05 Шалена подорож 11.05 Україна: забута історія 11.55 Скелтик 12.50, 00.40 Речовий доказ 15.05 Як працюють міста 16.05 Мегамисливці 19.00, 20.45 Їжа богів 19.50, 01.50 Містична Україна 21.45 Найдивовижніші тварини світу 22.45 Дивовижний Всесвіт 23.40 Як працюють машини 02.35 Наші 05.35 Там, де нас нема	2+2 06:00 Мультфільми 08:00 Т/с «Пляжний коп-2» 09:35, 18:15 «Спецкор» 10:15, 18:50 «ДжеДал» 10:55, 17:15 «Загублений світ» 13:55 Х/ф «ГЕРОЙ У РОЗШУКУ» 15:30 Х/ф «ОБМАН» 19:25 Т/с «Опер за викликом-3» 21:40 Т/с «Касл-4» 23:10 Т/с «Касл-3»
ІСТV	05:35, 20:20 Громадянська оборона 06:30 Ранок у великому місті 08:45, 12:45, 15:45, 18:45, 21:05 Факти 09:15, 19:20 Надзвичайні новини 10:10 Антисомбі. Дайджест 10:50, 22:40 Т/с «Майорі магія» 13:20 Х/ф «ВІДШКОДУВАННЯ ЗБИТКІВ» 15:30, 16:20 Х/ф «СФЕРА» 21:25 Т/с «Пес»	К-1 06:30 «TOP SHOP» 07:50 М/с «Гарфілд Шоу» 08:15 «Ух ти show» 09:00 «Орелі Решка. Шопінг» 09:50 Т/с «Мисливці за реліквіями» 11:40, 16:40 Т/с «Доктор Хто»	ІНТЕР 05.25, 23.25 «Слідство вели... з Леонідом Каневським» 07.00, 08.00, 09.00, 17.40 Новини 07.10, 08.10, 09.20 «Ранок з Інтером» 10.00 Т/с «Там, де твій дім» (12+) 12.00 «Новини» 12.25 Х/ф «СІСІ» 14.45 «Правила виживання» 15.50, 16.45 «Рендок» 18.00, 19.00, 01.10 Ток-шоу «Стосується кожного» 20.00, 04.05 «Подорожці» 21.00 «Лайма Вайкуле. Юрмала. Рандеву 2019» 02.10 Т/с «Здрастуй, мамо» (16+) 03.30 «Орелі Решка. Шопінг» 04.55 «Топ Шоу»
УКРАЇНА	06:30, 07:10, 08:15, 09:30 Зірковий шлях 07:00, 08:00, 09:00, 15:00, 19:00,	НОВИЙ КАНАЛ 06:05, 06:40 Kids Time 06:40 М/с «Пригоди kota в чоботях» 08:05 Шоу Оля 08:55 Хто зверху? 12+ 10:40 Т/с «Чаклунки» 11:40 Європа за копійки 13:20 Заробітчани 17:10 Вар'яти 12+ 21:00 Х/ф «СОЛДАТ» 23:00 Х/ф «ПАГОРБИ МАЮТЬ ОЧІ 2»	МЕГА 06:00 Бандитська Одеса 08.10, 14.05 Правда життя 09.15, 18.25 Африканські ринки: дари дощів 10.15, 17.00 Шалена подорож 11.00 Україна: забута історія 11.55 Скелтик 12.55, 00.40 Речовий доказ 15.05, 23.40 Як працюють машини 16.05, 21.45 Найдивовижніші тварини світу 17.55, 05.00 Дика природа Африки 18.55, 20.45 Їжа богів 19.55, 01.50 Містична Україна 22.45 Дивовижний Всесвіт 02.40 Юрій Нікулін 03.25 Два Митрополити 04.10 Єврорабіні
СТБ	07:10 Т/с «Колі ми вдома» 10:50 МастерШеф 12+ 10:50 Ультиматум 16+	К-1 06:30 «TOP SHOP» 07:50 М/с «Гарфілд Шоу» 08:15 «Ух ти show» 09:00 «Орелі Решка. Шопінг» 09:50 Т/с «Мисливці за реліквіями» 11:40, 16:40 Т/с «Доктор Хто»	ІСТV 05:35, 10:10 Громадянська оборона 06:30 Ранок у великому місті 08:45, 12:45, 15:45, 18:45, 21:05 Факти 09:15, 19:20 Надзвичайні новини 10:40, 22:40 Т/с «Майорі магія» 12:35, 13:20, 16:20 Х/ф «СФЕРА» 16:30 Х/ф «КРУПІ ЧУВАКИ» 20:20 Секретний фронт 21:25 Т/с «Пес»

СЕРЕДА, 24 ЛИПНЯ

1+1	Зірковий шлях 07:00, 08:00, 09:00, 15:00, 19:00, 23:00 Сьогодні 11:20 Реальна містика 12:30 Т/с «Черговий лікар - 4» 14:30, 15:30 Т/с «Жіночий лікар - 2» 19:50 Ток-шоу «Говорить Україна» 21:00 Т/с «У минулому в боргу» 23:30 Агенти справедливості 16+	11:40, 16:40 Т/с «Доктор Хто» 13:50 «Орелі Решка. Навколо світу» 18:30 Т/с «Доктор Хаус» 22:00 «Орелі Решка. Морський сезон» 23:00 «Орелі Решка. Перезавантаження. Америка»
СТБ	06:45 Т/с «Колі ми вдома» 10:45 МастерШеф 12+ 13:55 Цієї миті рік тому 16+ 15:55, 18:00 Х/ф «ПРЕКРАСНА АНЖЕЛІКА» 17:30, 22:00 Вікна-Новини 18:50 Х/ф «АНЖЕЛІКА І КОРОЛЬ» 20:55 Т/с «Кріпосна» 22:45 Т/с «Ніконов і К»	2+2 06:00 Мультфільми 08:00 Т/с «Пляжний коп-3» 09:35, 18:15 «Спецкор» 10:15, 18:50 «ДжеДал» 10:55, 17:15 «Загублений світ» 13:50 Х/ф «ОСТАННІЙ БІЙ» 15:25 Х/ф «КОМАНДИР ЕСКАДРИЛІ» 19:25 Т/с «Опер за викликом-3» 21:25, 23:00 Т/с «Касл-4»
ІНТЕР	05.25, 23.25 «Слідство вели... з Леонідом Каневським» 07.00, 08.00, 09.00, 17.40 Новини 07.10, 08.10, 09.20 «Ранок з Інтером» 10.00 Т/с «Там, де твій дім» (12+) 12.00 «Новини» 12.25 Х/ф «СІСІ - МОЛОДА ІМПЕРАТРИЦЯ» 14.45 «Правила виживання» 15.50, 16.45 «Рендок» 18.00, 01.10 Ток-шоу «Стосується кожного» 20.00, 04.05 «Подорожці» 21.00 «Лайма Вайкуле. Юрмала. Рандеву 2019» 02.10 Т/с «Здрастуй, мамо» (16+) 03.30 «Орелі Решка. Шопінг» 04.55 «Топ Шоу»	МЕГА 06:00 Бандитська Одеса 08.10, 14.05 Правда життя 09.15, 18.25 Африканські ринки: дари дощів 10.15, 17.00 Шалена подорож 11.00 Україна: забута історія 11.55 Скелтик 12.55, 00.40 Речовий доказ 15.05, 23.40 Як працюють машини 16.05, 21.45 Найдивовижніші тварини світу 17.55, 05.00 Дика природа Африки 18.55, 20.45 Їжа богів 19.55, 01.50 Містична Україна 22.45 Дивовижний Всесвіт 02.40 Юрій Нікулін 03.25 Два Митрополити 04.10 Єврорабіні
УКРАЇНА	06:30, 07:10, 08:15, 09:30 Зірковий шлях	НОВИЙ КАНАЛ 06:30 «TOP SHOP» 07:50 М/с «Гарфілд Шоу» 08:15 «Ух ти show» 09:00 «Орелі Решка. Шопінг» 09:50 Т/с «Мисливці за реліквіями»

ЧЕТВЕР, 25 ЛИПНЯ

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: «Телевізійна служба новин»
09:30 «Одруження наосліп»
11:15, 12:20 «Міняю жінку»
13:10 «Сімейні мелодрами»
14:10 Т/с «Величне століття. Роксолана»
17:10 Т/с «Наречена зі Стамбула»
19:20 «Секретні матеріали 2019»
20:40 Х/ф «КРАЩИХ ПОБАЧЕНЬ»
22:30 «Право на владу 2019»

ІНТЕР
05.25, 23.25 «Слідство вели... з Леонідом Каневським» 07.00, 08.00, 09.00, 17.40 Новини 07.10, 08.10, 09.20 «Ранок з Інтером»
10.10 Т/с «Там, де твій дім» (12+)
12.00 «Новини» 12.25 Х/ф «СІСІ: ТЯЖКІ РОКИ ІМПЕРАТРИЦІ»
14.45 «Правила виживання» 15.50, 16.45 «Речдок» 18.00, 19.00, 01.10 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00, 04.00 «Подоблиці» 21.00 «Лайма Вайкуле. Юрмала. Рандеву 2019» 02.10 Т/с «Здрастуй, мамо» (16+)
02.50 «Орел і Решка. Шопінг» 04.55 «Тор Шоп»

УКРАЇНА
06:30, 07:10, 08:15, 09:30 Зірковий шлях
07:00, 08:00, 09:00, 15:00, 19:00, 23:00 Сьогодні
11:20 Реальна містика
12:30 Т/с «Черговий лікар - 4»
14:30, 15:30 Т/с «Жіночий лікар - 2»
19:50 Ток-шоу «Говорить Україна»
21:00 Т/с «У минулому в боргу»
23:30 Агенти справедливості 16+

СТБ
06:55 Т/с «Коли ми вдома»
10:55 МастерШеф 12+

14:05 Цієї миті рік тому 12+
16:20, 18:00 Х/ф «АНЖЕЛІКА І КОРОЛЬ»
17:30, 22:00 Вікна-Новини
18:55 Х/ф «НЕПРИБОРКАНА АНЖЕЛІКА»
20:55 Т/с «Кріпосна»
22:45 Т/с «Никонові ІК»

ICTV
05:35 Громадянська оборона
06:30 Ранок у великому місті
08:45, 12:45, 15:45, 18:45, 21:00 Факти
09:15, 19:20 Надзвичайні новини
10:10 Секретний фронт
11:05, 13:25 Т/с «Майор і магія»
13:45, 16:20 Х/ф «КРУПІ ЧУВАКИ»
16:35 Х/ф «ВІДШКОДУВАННЯ ЗБИТКІВ»
20:15 Антизомб. Дайджест
21:20 Т/с «Лес»
22:30 Нові лідери 2

НОВИЙ КАНАЛ
06:05, 07:35 Kids Time
06:10 М/с «Пригоди kota в чоботях»
07:40 Шоу Оля
08:40 Хто зверху? 12+
10:10 Т/с «Чаклунки»
11:10 Європа за копейки
13:10 Заробітчани
17:10 Вар'яти 12+
21:00 Х/ф «ТРОН. СПАДОК»
23:40 Х/ф «ВІНЧЕСТЕР: БУДИНОК, ЯКИЙ ПОВИДУВАЛИ

МЕГА
06.00 Бандитський Київ 08.25, 14.15 Правда життя 09.25, 22.40 Дивовижний Всесвіт 10.20, 17.05, 05.10 Шалена подорож 11.05 Україна: забута історія 12.05 Скеттик 13.05, 00.40 Речовий доказ 15.10, 23.40 Як

працюють машини 16.10, 21.45 Найдивовижніші тварини світу 18.00 Африканські річки: дари дощів 19.00, 20.50 Іжа болі 20.00, 01.50 Містична Україна 02.40 Телеформат

K-1
06:30 «TOP SHOP»
07:50 М/с «Гарфілд Шоу»
08:15 «Ух ти show»
08:50 «Орел і Решка. Шопінг»
09:50 Т/с «Мисливці за реліквіями»
11:40, 16:40 Т/с «Доктор Хто»
13:30 «Орел і Решка. Навколо світу»
18:30 Т/с «Доктор Хаус»
22:00 «Орел і Решка. Морський сезон»
23:00 «Орел і Решка. Перезавантаження. Америка»

2+2
06:00 Мультфільми
08:00 Т/с «Пляжний коп-3»
09:35, 18:15 «Спецкор»
10:15, 18:50 «ДжеДА!»
10:55, 17:20 «Загублений світ»
14:05 Х/ф «ЧИСЛОВА РАДІОСТАНЦЯ»
15:35 Х/ф «КОММАНДО»
19:25 Т/с «Опер за викликом-3»
21:30, 23:05 Т/с «Касл-4»

ZIK
07.00, 17.10, 18.10, 23.00 Правила життя 08.00 HARD з Влащенко 09.00, 10.00, 11.00, 12.00, 13.00, 14.00, 15.00, 16.00, 17.00, 18.00, 20.00 Перші про головне 09.10, 10.10, 11.10, 12.10, 13.10, 14.10, 15.10, 16.10 Коментарі 19.00, 20.10 Кінець дня 22.00 Запитай Києву 00.50 Д/ф «Щоденники Другої світової війни: день за днем» 01.40 Д/ф «Великі танкові битви» 02.20 Художній фільм 03.55 Історична правда з Вахтангом Кіпіані

П'ЯТНИЦЯ, 26 ЛИПНЯ

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: «Телевізійна служба новин»
09:30 «Одруження наосліп»
11:50, 12:20 «Міняю жінку»
13:15 «Сімейні мелодрами»
14:15 Т/с «Величне століття. Роксолана»
17:10 Т/с «Наречена зі Стамбула»
19:20 «Секретні матеріали 2019»
20:20, 23:05 «Ліга сміху»

ІНТЕР
05.25, 22.00 «Слідство вели... з Леонідом Каневським» 07.00, 08.00, 09.00, 17.40 Новини 07.10, 08.10, 09.20 «Ранок з Інтером»
10.20 Т/с «Там, де твій дім» (12+)
11.25, 12.25 Х/ф «ГРАФ МОНТЕ КРИСТО» 12.00 «Новини» 14.45 «Правила виживання» 15.50, 16.45, 23.50 «Речдок» 18.00, 01.35 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подоблиці тижня» 02.20 «Орел і Решка. Шопінг» 03.35 Х/ф «САМОТНЯ ЖІНКА БАЖАС ПОЗНАЙОМИТИСЯ» 05.00 «Тор Шоп»

УКРАЇНА
06:30 Зірковий шлях
07:00, 08:00, 09:00, 15:00, 19:00, 23:00 Сьогодні
10:40 Т/с «Від любові до ненависті»
14:30, 15:30 Т/с «Жіночий лікар - 2»
19:50 Ток-шоу «Говорить Україна»
21:00, 23:30 Т/с «Смак щастя»

СТБ
06:25 Т/с «Коли ми вдома»
07:25 Х/ф «ТРИ ПЛЮС ДВА»
09:05 Т/с «Никонові ІК»
17:00, 18:00 Х/ф «НЕПРИБОРКАНА АНЖЕЛІКА»
17:30, 22:00 Вікна-Новини

ICTV
05:35 Громадянська оборона
06:30 Ранок у великому місті
08:45, 12:45, 15:45, 18:45 Факти
09:15, 19:25 Надзвичайні новини
10:10 Антизомб. Дайджест
11:05, 13:20, 16:20, 23:00 Скетч-шоу «На трьох» 16+
14:10 Т/с «Марк+Наталка»
16:50 Х/ф «ЯКОСЬ ПОРУШИВСЯ ЗАКОН»
20:05, 21:40 Дизель шоу 12+

НОВИЙ КАНАЛ
05:10 Абзац
06:00, 07:05 Kids Time
06:05 М/с «Пригоди kota в чоботях»
07:10 Шоу Оля
08:10 Хто зверху? 12+
10:00 Т/с «Чаклунки»
11:00 Половинки 16+
15:10 Х/ф «ДЕНЬ ТРИФІДІВ»
19:00 Х/ф «БАВИЛОН НАШОЇ ЕРИ»
21:00 Х/ф «ПРИВИД В ОБЛАДНКАХ»
23:00 Х/ф «ТРАВИТАЦЯ»

МЕГА
06.00 Бандитська Одеса 08.10, 14.05 Правда життя 09.20 Дивовижний Всесвіт 10.15, 17.10, 05.15 Шалена подорож 11.05 Україна: забута історія 11.55 Скеттик 12.55, 00.40 Речовий доказ 15.15, 23.40 Як працюють машини 16.15, 21.45 Найдивовижніші тварини світу 18.00, 04.50 Африканські річки: дари дощів 19.00, 20.50 Іжа болі 20.00, 01.50 Містична Україна 22.40 Народжені мусонами 02.40 Бандитський Київ 04.25 Дика природа Африки

K-1
06:30 «TOP SHOP»

07:50 М/с «Гарфілд Шоу»
08:15 «Ух ти show»
09:15 «Орел і Решка. Шопінг»
10:10 Т/с «Мисливці за реліквіями»
12:00, 16:50 Т/с «Доктор Хто»
14:00 «Орел і Решка. Навколо світу»
17:50 Х/ф «НЕЗВАЖАЮЧИ НІ НА ЩО»
20:00 Х/ф «ОДРУЖИСЬ ЗІ МНОЮ, ЧУВАК»
22:00 «Орел і Решка. Морський сезон»
23:00 «Орел і Решка. Перезавантаження. Америка»

2+2
06:00 Мультфільми
08:00 Т/с «Пляжний коп-3»
09:35, 18:15 «Спецкор»
10:15, 18:50 «ДжеДА!»
10:55, 17:15 «Загублений світ»
11:55 «Помста природи»
12:25 Х/ф «ВОРОГ МІЙ»
14:30 Х/ф «ВУЛИЧНИЙ БОЄЦЬ»
19:25 Х/ф «ЛЕГЕНДИ: ГРОБНИЦЯ ДРАКОНА»
21:10 Х/ф «БИТВА ДРАКОНІВ»
23:00 Х/ф «ЧИСЛОВА РАДІОСТАНЦЯ»

ZIK
07.00, 08.10, 17.10, 18.10 Правила життя 08.00, 09.00, 10.00, 11.00, 12.00, 13.00, 14.00, 15.00, 16.00, 17.00, 18.00, 20.00 Перші про головне 09.10, 10.10, 11.10, 12.10, 13.10, 14.10, 15.10, 16.10 Коментарі 19.00, 20.10 Кінець дня 21.00 Політичне ток-шоу «Народ проти» 00.00 Д/ф «Щоденники Другої світової війни: день за днем» 00.50 Д/ф «Великі танкові битви» 01.30 Художній фільм 03.00 Історична правда з Вахтангом Кіпіані 06.15 Shift 06.30 Європа у фокусі

СУБОТА, 27 ЛИПНЯ

1+1
06:00, 23:30 «Світське життя. 2019»
06:50 «Гроші 2019»
08:00 «Сніданок. Вихідний»
10:00, 11:15, 12:40, 13:55, 15:10 «Світ навиворіт - 6»
16:30, 21:30 «Жіночий квартал»
18:30 «Розміські коміка. Діти»
19:30 ТСН: «Телевізійна служба новин»
20:15 «Українські сенсації 2019»

ІНТЕР
05.30 «Чекай на мене. Україна»
07.10 Х/ф «ІДЕАЛЬНИЙ ЧОЛОВІК» 09.00 «Шість соток» 10.00 «Готуємо разом»
11.00, 05.15 Д/п «Кієво-Печерська лавра. Фотографія тисячоліття» 12.15 «Інтер'ю з Блаженнішим Митрополитом Київським і всієї України Онуфрієм» 12.45 «Трансляція мольбни з Володимирської гірки та Хрестного ходу» 15.00 Х/ф «НЕ СТРИЛЯЙТЕ В БИЛИХ ЛЕБЕДІВ» 17.45, 20.30 Т/с «Побачити океан» (12+)
20.00 «Подоблиці» 22.10 Т/с «Повернешся - поговоримо» 01.50 «Орел і Решка. Шопінг» 03.15 «Орел і Решка. Морський сезон» 04.05 «Орел і Решка. Перезавантаження. 3 сезон»

УКРАЇНА
07:00, 15:00, 19:00 Сьогодні
07:30 Зірковий шлях
09:00, 15:20 Т/с «У минулому в боргу»
17:00, 20:00 Т/с «Дівчатка мої»
22:00 Шоу братів Шумахерів

СТБ
07:05 Т/с «Коли ми вдома»
09:05 Х/ф «ЗДРАСТУЙ ТА ПРОЩАВАЙ»

11:00 Т/с «Щастя за договором»
15:00 Т/с «Кріпосна»
19:00 Т/с «Добити до себе»
22:50 Х/ф «АНЖЕЛІКА І СУЛТАН»

ICTV
05:10 Скарб нації
05:20 Еврика!
05:30, 12:45, 18:45 Факти
05:55 Більше ніж правда
07:40 Я зняв!
09:35 Дизель шоу 12+
11:00 Особливості національної роботи
13:00 Скетч-шоу «На трьох» 16+
14:45 Т/с «Лес»
19:10 Х/ф «ЛИЦАР ДНЯ»
21:25 Х/ф «СІМЕЙНЕ ПОГРАБУВАННЯ»
23:00 Х/ф «НІШИЙ СВІТ-3: ПОВСТАННЯ ЛІКАНІВ»

НОВИЙ КАНАЛ
06:00 М/с «Лунтик»
07:00, 08:45 Kids Time
07:05 М/с «Пригоди kota в чоботях»
07:30 М/с «Том і Джеррі-шоу»
08:50 Вар'яти 12+
14:50 М/ф «Монстри на канікулах 2»
16:20 Х/ф «ТРОН. СПАДОК»
19:00 Х/ф «БІБЛІОТЕКАР. У ПОШУКАХ СПИСА»
21:00 Х/ф «БІБЛІОТЕКАР. ПОВЕРНЕННЯ ДО КОПАЛЕНЬ ЦАРЯ СОЛОМОНА»
23:00 Х/ф «ЛИСТОНОША»

МЕГА
06.00 Бандитський Київ 07.00, 23.30 Містична Україна 07.45 Там, де нас нема 08.45 Речовий доказ 09.55 Як працюють машини 10.55 Дім 12.30 Таємниці Сонця 13.30 Шалена

подорож 14.20 Африканські річки: дари дощів 16.20 Дивовижний Всесвіт 18.20 Брама часу 21.00 Як працює наш мозок 00.20 Таємниці кримінального світу

K-1
06:30 «TOP SHOP»
07:50 М/с «Гарфілд Шоу»
08:15 «Ух ти show»
08:50 М/ф «Барбі: принцеса перлів»
10:15 Х/ф «САМЕ ЧАС»
12:15 Х/ф «НЕЗВАЖАЮЧИ НІ НА ЩО»
14:30 «Орел і Решка. Морський сезон»

2+2
06:00 Мультфільми
08:00 «ДжеДА!. Дайджест 2018»
09:00 «Загублений світ»
13:00 Х/ф «КОМАНДИР ЕСКАДРИЛЬ»
14:50 Х/ф «КОММАНДО»
16:35 Х/ф «СТУКАЧ»
18:40 Х/ф «ВТІКАЧІ»
20:30 Х/ф «МЕДАЛЬЙОН»
22:10 Х/ф «КУР'ЄР»

ZIK
07.00, 15.45, 17.15 Політичне ток-шоу «Народ проти!» 10.00 Злий дім 11.00 Стежками війни 11.20 Говорить великий Львів 13.10 Правила життя 14.00, 23.00 HARD з Влащенко 17.00, 19.00 Перші про головне 19.10, 22.00 Кінець дня 20.00 Перші другі 21.00 Деталі 00.00 Д/ф «Щоденники Другої світової війни: день за днем» 00.50 Д/ф «Великі танкові битви» 01.30 Художній фільм 03.20 Історична правда з Вахтангом Кіпіані 06.20 Євромакс 06.50 Завтра вже сьогодні

НЕДІЛЯ, 28 ЛИПНЯ

1+1
06:00, 19:30 ТСН: «Телевізійна служба новин»
06:35 Мультфільм
06:45 «Українські сенсації 2019»
08:00 «Сніданок. Вихідний»
09:00 Лотерея «Лото-забава»
09:45, 10:50, 11:50, 12:50 «Світ навиворіт - 9»
13:30 Х/ф «ДІВЧАТА»
15:30 Х/ф «ДІАМАНТОВА РУКА»
17:40 Х/ф «ПІНГВИН МІСТЕРА ПОППЕРА»
20:15 «Голос країни. Найкраще»
23:30 «Ліга сміху»

ІНТЕР
06.25 Х/ф «БЕРЕЖИ МЕНЕ, МІЙ ТАЛІСМАН» 08.00 «Удачний проект» 09.00 «Трансляція Божественної літургії з Києво-Печерської лаври» 11.00 «Орел і Решка. Перезавантаження. 3 сезон» 12.00 «Орел і Решка. Морський сезон 3» 13.00 Х/ф «ІНТЮІЦІЯ» 14.40 Т/с «Доктор Фостер 2» (16+)
20.00 «Подоблиці» 20.30 Х/ф «ПЛАНЕТА ОДИНАКІВ» 23.15 Х/ф «ПОГНА СУСІДКА» 01.15 «Речдок»

УКРАЇНА
06:30 Сьогодні
07:30 Зірковий шлях
11:10 Т/с «Дівчатка мої»
15:00 Т/с «Смак щастя»
19:00 Сьогодні. Підсумки з Олегом Пантою
20:50 Футбол. Суперкубок України «Шахтар» - «Динамо»
23:20 Х/ф «ЛАРА КРОФТ: РОЗКРАДАЧКА ГРОБНИЦЯ»

СТБ
06:00 Т/с «Коли ми вдома»

07:00, 11:05 Хата на тата 12+
09:00 Страва честі 12+
18:00 Слідство ведуть екстрасенси 16+
19:55 Один за всіх 16+
21:15 Х/ф «ДУХЕНТЛЬМЕНИ УДАЧІ»
23:05 Я соромлюсь свого тіла 16+

ICTV
05:15 Громадянська оборона
07:00 Антизомб. Дайджест
08:55 Т/с «Віддлі 44»
12:45, 18:45 Факти
13:00 Х/ф «ЯКОСЬ ПОРУШИВСЯ ЗАКОН»
14:45 Х/ф «СІМЕЙНЕ ПОГРАБУВАННЯ»
16:40 Х/ф «ЛИЦАР ДНЯ»
20:35 Х/ф «ВІД КОЛИСКИ ДО МОГИЛИ»
22:45 Х/ф «ЧАС КАЖЕНИХ ПСІВ»

НОВИЙ КАНАЛ
05:40 Стендап шоу
06:35, 08:45 Kids Time
06:40 М/с «Пригоди kota в чоботях»
07:30 М/с «Том і Джеррі-шоу»
08:50 М/ф «Маленький вампір»
10:30 М/ф «Монстри на канікулах 2»
12:00 Х/ф «ТИТАН»
14:00 Х/ф «СОЛДАТ»
16:00 Х/ф «БІБЛІОТЕКАР. У ПОШУКАХ СПИСА»
18:00 Х/ф «БІБЛІОТЕКАР. ПОВЕРНЕННЯ ДО КОПАЛЕНЬ ЦАРЯ СОЛОМОНА»
20:00 Х/ф «БІБЛІОТЕКАР. ПРОКЛЯТТЯ ЮДИНОГО ПОТИРУ»
22:00 Х/ф.

ZIK
07.20 Перші другі 08.10 Говорить великий Львів 10.00 Перша передача 11.00 Стежками війни 11.30 HARD з Влащенко 13.00, 16.00, 17.10 Правила життя 15.00 Доказ 17.00, 19.00 Перші про головне 17.45, 19.10 Політичне ток-шоу «Народ проти!» 21.00 Деталі 22.00 Кінець дня 00.00 Д/ф «Щоденники Другої світової війни: день за днем» 00.50 Д/ф «Великі танкові битви» 01.30 Художній фільм 03.20 Історична правда з Вахтангом Кіпіані

07.00, 23.35 Містична Україна
07.50, 18.15 Там, де нас нема
08.45 Речовий доказ 09.55 Як працюють машини 13.25 Шалена подорож 14.15 Дика природа Африки 14.45 Африканські річки: дари дощів 16.15 Народжені мусонами 21.00 Дім 22.35 Таємниці Сонця 00.30 Гордість України

K-1
06:30 «TOP SHOP»
07:50 М/с «Гарфілд Шоу»
08:15 «Ух ти show»
09:10 Х/

● ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШ!

«Кличе літо в свої обійми...»

Як хочеться вирватися із клопітних буднів, з міської суєти і гамору кудись на мальовничі береги водойми чи на казкову лісову галявину – насолодитися красою й тишею, відчути спокій і велич природи! Така прогулянка стимулює апетит, отож без перекусу не обійтись. Що ж узяти для нього, окрім традиційних шашликів? Варіантів чимало: і ковбаски-гриль, і овочі в різноманітних маринадах, і цікаві сендвічі, й рулети з лаваша... Веселих і смачних вам пікніків!



Фото brodies.com.

КОВБАСКИ-ГРИЛЬ

Зазвичай приготування заготовок для смаження на грилі потребує не менше доби, аби м'ясо добре промарилося, просочилося ароматами спецій

КЛАСИЧНІ

Інгредієнти: (на 6–8 порцій) 2 кг м'яса, 0,5 кг сала, 2–3 зубчики часнику, 1 ч. л. цукру, сіль та спеції (карі, гвоздика, кмин, майоран, чорний перець, корінь хрому) — за смаком.

Приготування. За допомогою комбайна або м'ясорубки приготуйте фарш, можна також подрібнити м'ясо ножом (особливо якщо обрали для ковбасок курятину). Всыпте чайну ложку цукру, перемішайте і поставте в холодильник на 10–12 годин або й на добу. Сало перекрутіть разом із часником, додайте сіль та спеції і добре розімніть руками. Змішайте м'ясо і сало, заздалегідь підготовлену кишку начиніть фаршем. Через 2–3 години ковбаски можна смажити на грилі.

БАВАРСЬКІ

Інгредієнти: м'ясо, сіль, спеції та додаткові компоненти — за смаком.

Приготування. На відміну від класичного рецепту, м'ясо для цих ковбасок обов'язково пропустити через м'ясорубку, причому не менш як двічі. Лише якщо сосиски готуєте з курятини, краще поріжте її, щоб зберегти соковитість. До м'ясного фаршу додайте сіль та улюблені спеції, вимішайте і залиште в холодильнику на добу.

Баварські ковбаски можна урізноманітнювати начинками. Приміром, до курячих сосисок підійдуть гриби з цибулею, дрібно посічені й обсмажені на вершковому маслі. До свинини додають шпик, нарізаний маленькими кубиками, петрушку, кріп. В якості добавок можна використати оливки, помідори, болгарський перець тощо. Любите спеції — сипте корицю, карі, куркуму, мускатний горіх.



Фото familyfood.ua.

Готувим і вистояним фаршем начиніть оброблену кишку, потримайте годину-дві в холодильнику і смажте на грилі.

До речі. Для курячого фаршу найкраще брати очищені від шкіри стегенця.

КУПАТИ

Інгредієнти: 1 кг свинини, 1 кг яловичини, 0,5 кг сала, 3 цибулини, 1 головка часнику, сіль, хмелі-сунелі, 1 ст. л. лимонного соку або 2 ст. л. гранатових зерен, свиняча кишка.

Приготування. Купати — грузинські сосиски, що запікаються на мангалі (хоч можна і в духовці, і на сковороді). Основні продукти для них такі ж, як і для класичних, а от технологія дещо відрізняється. На кілограм м'яса потрібно близько 250 г сала. Але якщо ви не любите жирних страв або м'ясо саме доволі жирне, сала можна не додавати. Свинину і яловичину перемолоти разом із цибулею і часником, фарш посолити, поперчити, всипати хмелі-сунелі, додати зер-

на граната чи лимонний сік, добре вимішати і начинити підготовлені свинячі кишки, попередньо нарізавши їх шматками по 20–25 см. Кінці нафаршированих ковбасок зв'язати мотузкою, надавши форми підкови, на хвилину опустити кожну в киплячу воду, потому дістати й розвісити, щоб просушилися. Якщо відразу смажити на грилі їх не плануєте, загорніть напівфабрикати в пергаментний папір і зберігайте в холодильнику. Дістати їх потрібно за 2 години до приготування.

ДОМАШНІ

Інгредієнти: 1 кг жирної свинини (найкраще лопатки), 600 г яловичини, 20 г солі, 2 ст. л. паприки, 1,5 ст. л. меленого сушеного часнику, кишка.

Приготування. Свинину порізати дрібними шматочками. Яловичину змолоти на м'ясорубці через сітку з найбільшими отворами. М'ясо посолити, приправити паприкою і часником, ретельно перемішати. Посуд накрити і поставити в холодильник не менш як на 8 годин. Кишки промити, помістити в глибоку миску, залити водою, щоб вона повністю їх покривала. Додати 2 ст. л. оцту і залишити на декілька годин. Вимочені кишки очистити від залишків нутряного жиру, вишкребти, добре промити в проточній воді. Вони повинні стати прозорими і тонкими. Кишку натягнути на насадку, наповнити її, через певні проміжки закручувати, відокремлюючи таким чином ковбаски одну від одної. Сиру ковбасу можна зберігати в холодильнику не більше 2 діб, а в морозильній камері — до 3 місяців. Підходить і для грилю, і для смаження на сковороді або запікання в духовці.

ТЕЛЯЧІ РЕБРА НА ГРИЛІ

Інгредієнти: 1 кг реберець, 1 ст. л. тертого імбиру, 1 ст. л. томатної пасты, 1 ст. л. меду, лимон, 1 ст. л. соєвого соусу, сіль, цукор, 3 зубчики часнику, 3 ст. л. червоного вина, щіпка червоного перцю.

Приготування. М'ясо промити, розділити реберець. Лимон натерти на тертці, часник пропустити через прес, додати мед, третій імбир, томатну пасту, соєвий соус, цу-



Фото yandex.ua.

кор, сіль, спеції, добре вимішати, влити вино і ще раз перемішати. Приготованим маринадом залити м'ясо і залишити на кілька годин (що довше – тим краще), смажити ребра на грилі до готовності.

КАРТОПЛЯ «СЮРПРИЗ»

Інгредієнти: молода картопля (3–4 штуки на людину), бекон (шинка, сало — на вибір), твердий сир, зелень, сіль, спеції — за смаком.

Приготування. Ретельно вимийте бульбу, за потреби використовуючи дротянку. Надріжте кожну картоплину навпіл, але не до кінця, зовні і всередині щедро натріть приправами і посоліть. У надріз покладіть по скибочці твердого сиру і бекону (або шинки). За бажанням чи за відсутності бекону можна помістити всередину бульбини шматочок сала. Загорніть картоплини у фольгу. Такі заготовки можна зробити заздалегідь, на пікніку залишаться тільки спекти їх в жару.

РУЛЕТ «АПЕТИТНИЙ»

Інгредієнти: тонкий бездріжджевий лаваш (з розрахунку 1 штука на 2–3 людей), майонез, часник, зелень, 4 плавлені сирки, 4 яйця.

Приготування. Плавлені сирки і варені яйця натерти на крупній тертці, додати розтертий у ступці часник із селлю, трохи майонезу і добре вимішати. Розподілити начинку на лаваші і щільно згорнути в рулет. Закуску бажано потримати в холодильнику не менш як годину. Для зручності сервірування на природі можна замотати кожен рулет у фольгу, а перед подачею розгорнути й нарізати.

До речі. В якості начинки можна використати такі поєднання: смажені з цибулею гриби + натертий твердий сир + майонез; консервована риба (тунець, сайра, сардина, лосось) + варені яйця + майонез; варене куряче філе + мариновані огірки + третій плавлений сирок. Смакувати-ме незалежно від начинки!



Фото poulet.ua.

На замітку

- Перед перемелюванням свинину охолодіть, інакше жир витопиться при запіканні і ковбаса буде сухою. Якщо сало різати, а не молоти – страва буде соковитішою. Крім того, підмерзле м'ясо легше посікти ножом. Розділіть його на шматки завтовшки 5–6 см і потримайте у морозилці 15–20 хвилин.
- Щоб ковбаски були рівномірно посолені і приправлені, готуйте фарш за добу і дайте йому настоятися в холодильнику.
- Якщо перед нарізанням обдати цибулю окропом, вона не перебиватиме смаку м'яса.
- Вичищену і вимиту кишку замочіть на 2 години в маринаді з 1 скл. води, потертої цибулини, 0,5 ч. л. соди, 1 ч. л. солі, 1 ст. л. оцту.
- Щоб ковбаски не тріскалися, перед смаженням опустіть їх на кілька секунд в окріп.
- Для смаження ковбасок жару потрібно менше, ніж для шашликів.
- Перш ніж викласти напівфабрикати на мангал, змастіть його і кожну сосиску жиром.
- Під час смаження періодично поливайте сосиски соусом і перевертайте їх, щоб вони не прилипли до решітки.

● «ГАРБУЗ ІЗ СЕКРЕТОМ»

І щоб політики не вішали вам локшини на вуха!

Сьогодні, коли з усіх усюд — від екранів телевізорів і моніторів, газет і бордів — на нас дивляться «слуги народу» й обіцяють манну небесну, так хочеться виголосити тост, який винесли в заголовок. Бо ще перший канцлер Німецької імперії Отто фон Бісмарк (1815–1898) попереджав: «Ніколи стільки не брешуть, як перед виборами, під час війни і після полювання»

Грицько ГАРБУЗ

Гадаю, ті, хто другий тиждень чекає на відповідь 23-го «Гарбуза» і вже із заголовка зрозумів, що відгадав правильно, — від задоволення потирають руки. А хто ще досі не в курсі, чому саме про це ми завели мову, повторимо запитання, відповідь на яке почали обговорювати.

«ГАРБУЗ ІЗ СЕКРЕТОМ» — 23 (2019)

Я, Грицько Гарбуз, холостяк із досвідом (колишній), зізнаюсь, що є невихованою людиною, адже теж так чинив із цими «безхребетними тваринами», як і більшість тих, хто жив у часи СРСР, хоча таких тоді й не бачили. Адже це швидко, хоч не зовсім дешево і вже зовсім не сердито. Навіть більше — «як прекрасно!» Якщо, звісно, не замріялись надовго...

Але наші дії під час такого обов'язкового для життя ритуалу в одній із середземноморських країн вважали дикунськими. Справді, ламати цих «безхребетників» — особливий злочин. А ми ж так боролися з їхнім гігантизмом...

Хоча вже понад 200 років в одній із найулюбленіших країн для України навіть вигадали спеціальний предмет, щоб полегшити нам цю «боротьбу». Про китайців мовчимо. А ось про Олега Ляшка і його партію можна було б і згадати, але ж скажуть — політична реклама...

Що за «безхребетників» ми заховали у гарбузі?

Отож, знайомтеся із захованими нами «черв'ячками» — це «Спагеті», «Локшина», «Макарони», «Паста».

Правильне слово вказало лише 5 наших учасників. А згідно із жеребкуванням, яке провела, тільки-но повернувшись з африканської відпустки, чарівна прес-секретар прокурора Волині Наталія Мурашевич, по 100 гривень призових отримають двоє: Ірина Малиновська із міста Ковеля Волинської області («То з Ляшка починали розгадувати із сестрою,

то із СРСР... Чіплялись і за «скотиняк», і за комуністів... Але щось воно до купи не клеїлося. Врешті підключилися до інтернет-пошуку. Спочатку таки зачепилися за вила Ляшка, потім обрали Італію із середземноморських країн і допасували до неї національний символ — пасту (макарони). Тут же склав третій складник — холостяки обожнювали макарони за часів СРСР. А, порившись в інтернеті, знайшли інформацію про те, що ламати спагеті в Італії у старі часи було дійсно злочином і за це могли закидати протухлою піцою!»

і Галина Слобода із села Павловичі Локачинського району Волині («Цього разу відгадала дуже швидко, бо що ж холостяки уміють найкраще варити — макарони! І спагеті в нас чомусь було прийнято ламати»).

А 150 гривень — за найкращу історію про відповідь — дістануться Ользі Векерик із села Новий Двір Турійського району Волині. Фрагмент з її розповіді ми сьогодні й опублікуємо в «Гарбузі».

Переможницям нагадуємо, що для того, аби отримати призові, маєте надіслати на адресу редакції копії першої та другої сторінок паспорта, а також ідентифікаційного коду.

А тепер — нове завдання — фотозапитання.

«ГАРБУЗ ІЗ СЕКРЕТОМ» — 29 (2019)

Цього разу ми поклали у гарбуз цей предмет. Він у нас асоціюється з анекдотом: «Після бурхливого застілля французи йдуть прощаючись, англійці — не прощаючись, а українці весь вечір прощаються, але не йдуть»... Ну і, звісно, з неймовірно популярною українською піснею-побажанням. Але це не чарка.



Як називається предмет, який ми поклали в гарбуз?

Слово-відповідь треба надіслати до 2 серпня тільки у вигляді sms-повідомлення

● ЦЕ ЦІКАВО!

При італійцях краще не вживайте слово «вермішель»

Усі «макаронні вироби» в цій середземноморській країні називають пастою, що у перекладі з італійської — «тісто» (від давньогрецького «pastos» — «солоний»)

Ольга ВЕКЕРИК

ІСНУЄ ПОНАД 600 ВИДІВ ПАСТИ

У кожному регіоні, ба навіть місті її готують за власними рецептами. На півдні Італії пасту роблять лише на воді, на півночі — додають цілі яйця, а наприклад, у П'ємонті готують тальоліні лише зі жовтками: 44 жовтки на кілограм борошна. Італійці дуже образяться, якщо ви назвете їхні макарони гарніром. Паста — на-

Італійською «vermicelli» — черв'як.

ціональна страва цієї країни. Тож той, хто наважиться назвати макарони так, відчує на собі весь спектр емоцій гарячих італійців: від роздратування до ненависті. Слово «вермішель» теж краще не використовувати. Італійською «vermicelli» — черв'як. Місцевий житель може подумати, що ви вважаєте його пасту не їстівною і дуже образитись. А ще у цій середземноморській країні точно не зрозуміли б звичайний для нас ритуал ламання спагеті. Хоч колись італійці самі так чинили. Про це розповідає

ня на номери: 0501354776 і 0672829775 (наприклад: «Чайник», «Три яблука», «Марта Гончарук»).

Увага: з одного номера можна відправляти лише одне sms! Цей номер і братиме участь у жеребкуванні в розіграві призових 200 гривень, якщо правильних відповідей буде більше двох.

А ще спеціальний приз — 150 гривень — отримає той, хто в листі на поштову адресу (43 025, Луцьк, просп. Воли, 13) чи електронну (tsikava.gazeta@gmail.com) найяскравіше опише, як шукав чи шукали правильну відповідь.

Марко Черветті — бренд-шеф, італієць, який три роки проживає в Києві.

«Першими спагеті почали їсти неаполітанці. Тоді це була вулична їжа. Спагеті робили дуже довгими і їли руками. Соломинки вкидали у великий чан із водою, варили, виймали, а потім, коли люди їх замовляли, знову кидали в окріп. У страву додавали сир і сало. Такі гігантські спагеті були незручні, й люди їх постійно ламали. Тому згодом італійці зробили пасту вдвічі коротшою. На півночі країни цього не зрозуміли, і навіть коротші спагеті продовжили ламати (як це роблять зараз українці). Тобто ламати вже й так поламає — це смішно».

ТО ЯК ЖЕ ПРАВИЛЬНО ПРИГОТУВАТИ «БЕЗХРЕБЕТНИКІВ»?

Макарони ставимо в каструлю вертикально, ввіяло і тоді повільно опускаємо спагеті, які були на поверхні без води. Щоб не злиплися, не варто накривати каструлю кришкою. Італійці не розуміють, чому українці постійно промивають макарони після приготування. Це необхідно тільки, щоб зупинити процес варіння, якщо їх перетримали на вогні. Також італієць Марко Черветті скаржиться, що українці часто переварюють макарони. «Коли паста сира, її не можна їсти — вона хрустить і несмачна. Коли ж переварюється, стає клеєм: вона дуже важка для травлення, залишається у шлунку довше. Саме через це товстіють».

Повна історія Ольги Векерик — на нашому сайті volyn.com.ua.

РОБОТА В ПОЛЬЩІ

м. Намислув (біля Вроцлава)

у цех розробки м'яса курей-бройлерів
Можливість працювати вахтовим методом

Оплата — від 800–1200 Євро/місяць

Контракт від 1-го місяця
6 робочих днів на тиждень ~ 12 год./зміна
ЗАБЕЗПЕЧУЄМО

— безкоштовним проживанням з усіма зручностями
безкоштовними повноцінними смачними обідами

Організуємо доїзд до місця роботи!
067-333-73-93 067-674-41-04

РОБОТА В УКРАЇНІ

м. Нововолинськ

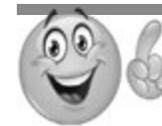
у цех забою та розробки м'яса курей-бройлерів
Можливість працювати вахтовим методом

Оплата висока (від виробітку та процесу)

6 робочих днів на тиждень ~ 10 год./зміна
ЗАБЕЗПЕЧУЄМО

— безкоштовним проживанням у гуртожитку
повноцінними смачними обідами 15 грн/день
Організуємо доїзд до місця роботи з навколишніх міст та селищ!

067-333-73-93 067-674-41-04



:)) :)) :))
Робота має аж три
«плюси»: п'ятниця, зарплата
і відпустка.

Відповіді на сканворд за 11 липня

М	Е	Д		К	О	Т	Е		Ш	И	Б	Е	Р	
А				У		О	Д	Р	А		І		Ю	
К				Г	У	М	І	А	Р	А	Б	І	К	
Б	І	С	А	У		А	П	К			Л		З	
Е				Л	А	Н	С		Е			І	С	А
Т	А	Т	А	Р	И				Т			В	І	К
Г				Д		В		С	А	Г	О		Г	
Л	А	Н	Д	Ш	А	Ф	Т		Н		Б	А	Х	
	В		І					А	К	А	П	Е	Л	А
Ш	А	Я	Н					В		Т		Н		

● ДУРНА МОДА

«Я не планую мати дітей — ніколи...»

Дедалі більше південнокорейських жінок вирішують не одружуватися, не мати нащадків і навіть не вступати у стосунки з чоловіками. Народжуваність тут найнижча у світі

Марина ЛУГОВА

«Я не планую мати дітей — ніколи, — каже 24-річна Джан Юн-Хва, з якою журналіст розмовляє у «хіпстерській» кав'ярні в центрі Сеула. — По-перше, я не хочу мучитися під час пологів. По-друге, це погано позначиться на моїй кар'єрі».

Як і багато інших молодих професіоналів на надзвичайно конкурентному ринку праці у Південній Кореї, Юн-Хва, яка малює веб-комікси, доклала багато зусиль, щоб досягти свого нинішнього стано-



24-річна Джан Юн-Хва належить до покоління, яке в Кореї називають «сампо».

Не хочу мучитися під час пологів.

вища, і не бажає, аби її каторжна праця пішла коту під хвіст. «Мені

не потрібна сім'я. Краще я збережу незалежність — житиму сама і втілюватиму свої мрії у життя», — каже вона.

Закінчення на с. 10

● ІЗ ГЛИБИНИ ДУШІ

БосоНІЖНІСТЬ

— Бог, мабуть, створив море, коли був закоханий, — кажу своєму Ангелу, поки розчиняється цукор у моєму капучино. Ангел пір'їнкою малює на піску дивні фігури і мовчить, а я продовжую: — Боги ж теж закохуються. Хоча б в юності, на перших мільярдах літ, які ми потім вважатимемо Днями творення світу

Наталка МУРАХЕВИЧ, оповідання із серії #поки-розчиняється-цукор



У морі Бог втілює свою пристрасть, подарував морю колір її очей. Спочатку він створював і дарував їй квіти, вигадував кольори, заплітав зорі в її волосся, творив з нього сузір'я, прикрашав її сукні хвостами комет, дозволяв їй гладити свої іх левів і приручати вітри, прихилив їй небо, але відчував, що цього мало. Тоді він вигадав море. Опісля з моря народжувалися найгарніші богині.

— Вам, жінкам, завжди мало, вас навіть морем не вгамуєш. Створивши для вас море, треба бути готовим, що воно стане океаном холоду, — сміється мій демон, кидаючи лід в ранковий віскі. — Ви викидаєте квіти, гладите левів проти шерсті, а прирученими вітрами наповнюєте вітрила ворожих суден, злягаючись із тими ж ворогами. Потім ще війнам ради не даси.

Він дивиться, як високі хвилі бруняться мереживом піни, і відчувається, що він би із задоволенням розбурхав шторми — чи в морі, чи в моїй душі. В ньому ж вони не стихають...

— Мене морем можна вгамувати, — зауважую я, відчуваючи, що ці хвилі, які з гуркотом розбиваються об берег, потрохи вимивають з мене суєту.

— Брехня, — демон салютує мені келихом, підморгує, — тобі однаково потрібні чийсь очі, щоб топити в них пристрасть.

— Ти занадто багато знаєш, — салютую йому у відповідь. — Ну от і дай мені ці очі, чи тобі шкода?

Він заглядає в мене, подивований.

— Упевнена?

— Звісно, ні. Та і проситиму не в тебе.

Він сміється.

— Знаєте, — кажу їм обом, — на цьому морі я відчуваю дивні речі. Мені

подобається ходити босоніж. Гарячий пісок обпікає мої ноги. Викинуті хвилями на берег мушлі їх колють. Я маю від того дивовижну насолоду. Між мною і землею, між мною і водою та повітрям — немає жодних перепон, це ж і є справжність? Коли ти безборонно впускаєш у себе енергію, вбираєш сонце, знаєш температуру води і піску, запах вітру, відчуваєш гострі грані всього кожною клітиною, зливаєшся із Всесвітом... Довір'яєш йому попри те, що він буває жорстоким, обдирає іноді тобі серце — обставинами причин, чужими словами, вчинками, байдужістю чи холодністю. Дурне безборонне серце завжди хоче любові, прагне

Тобі однаково потрібні чийсь очі, щоб топити в них пристрасть...

захисту, й коли того нема, а надто — коли хтось довіру зраджує, — вдягає лати. Для захисту ми носимо маски, ховаємося за окуляри, прикриваємося одягом і взуттям. Щит повсякденності. А на морі ми це знімаємо. Сонце пече нас, вітер заплутується у волосся, солоня вода змиває все, нанесене людським і нелюдським.

Хочеться бути беззахисним, безборонним, відкритим, довіряти і відчувати. Може, тому мені і здається, що море міг створити лиш закоханий Бог. Лиш кохання робить беззахисним.

Демон доливає собі віскі, докидає льоду і задумливо дивиться туди, де небо зливається з морем. Відблиски сонця в глибокій темряві його очей на мить стають схожі на тьмю дев'яти вогненних хвостів Кіцуне...

— Хочеш, подарую тобі слово на позначення цих відчуттів? — запитує він.

— Приймаю.

— Ну що ж, тримай, — каже він. — Не знаю, чи воно є в словниках. Але відчувається це, упевнений, саме так. БосоНІЖНІСТЬ...

