

Носієм суверенітету і єдиним джерелом влади в Україні є народ.

Стаття 5 Конституції України

№ 36 (104)

Наша ГРОМАДА

П'ЯТНИЦЯ,
20 вересня '19

Кількість одержувачів субсидії не зменшиться

Міністр соціальної політики Юлія Соколовська пояснила, чому скоротять фінансування житлових субсидій в наступному році.

«Після оприлюднення проекту бюджету на 2020 рік в ЗМІ поширюється інформація про зменшення витрат на субсидії, що призведе до скорочення кількості одержувачів, – написала вона на своїй сторінці у Facebook. – Хочу запевнити, що ця інформація не відповідає дійсності і є результатом неправильної інтерпретації фактів. Скорочення витрат не призведе до скорочення одержувачів».

Міністр зазначила, що в бюджеті 2020 року на субсидії заплановано близько 47,6 млрд грн – на 7,5 млрд грн менше, ніж нинішнього. «Цих коштів вистачить для задоволення потреб усіх категорій населення, які потребують державної допомоги з оплати комунальних послуг», – додала Соколовська. За її словами, скорочення викликане винятково економічними чинниками – індексацією пенсій, а також збільшенням рівнів мінімальної зарплати і прожиткового мінімуму.



Приєдналися до міста

Міська рада Кропивницького ухвалила рішення про приєднання селища Нового до міста.

Нагадаємо, улітку нинішнього року частина депутатів Новенької селищної ради виступила за утворення об'єднаної територіальної громади, в яку увійшли б громади Нового і сусіднього з ним села Грузького. Незгоду з цим висловила більшість учасників громадських зборів, які відбулися 14 липня в Новому.

Не треба нам таких послуг!

Національна комісія, що здійснює державне регулювання у сфері зв'язку та інформатизації, ухвалила проект постанови уряду «Про внесення змін до Правил надання й отримання телекомунікаційних послуг».

Документ покликаний захистити права споживачів при отриманні так званих контент-послуг – платних сервісів, які повідо-

їхній головний аргумент: Нове фактично є мікрорайоном Кропивницького, воно великою мірою фінансується з міського бюджету. 14 серпня Новенька селищна рада ухвалила рішення про приєднання до Кропивницького, а 10 вересня так постановила й міська рада.

Обов'язки новенького старости виконуватиме Сергій Денисенко, донедавна – тамтешній селищний голова.

мляють користувачів мобільного зв'язку про погоду, курси валют тощо. Зважаючи на велику кількість скарг людей, яким такі сервіси нав'язано без їхньої згоди, держрегулятор пропонує передбачити в правилах: надання послуги доступу до контент-ресурсу здійснюється винятково за замовленням чи згодою споживача.

Побували в Софіївці

У Софіївці, що в Умані, побувала минулої неділі група во-



лодимирівців та олексіївців, замовивши спеціальний автобус. З обіду до одинадцятої вечора наші земляки насолоджувалися красою національного дендрарію. Оглянули майже всі мальовничі куточки, навіть покаталися ставом на судні. Щоправда, в підземну річку не потрапили – надто багато було бажаючих.

За екскурсовода була жителька Умані Олена Майстренко – сестра Вікторії Шелест з Володимирівки.

Обережно: кліщі!

Минулого тижня в області зареєстрували три лабораторно підтверджених випадки хвороби Лайма. Хворобу виявили у трьох дорослих із Світловодська, Новоукраїнки та Кропивницького.

Хвороба Лайма, або кліщо-

вий бореліоз – інфекційне захворювання, яке переноситься кліщами. Воно уражає шкіру, нервову систему, суглоби і серце. У вересні кліщі активізуються знову, і про це слід пам'ятати грибникам.

Газ про запас: що виявив Антимонопольний комітет

Три тижні тому компанія компанія «Нафтогаз України» повідомила, що побутові споживачі мають можливість зекономити на опаленні взимку, купивши до 25 тис. м³ газу у вересні за літньою ціною. Ця пропозиція називається «Газовий запас» і діє до 25 вересня.

Її проаналізували в Антимонопольному комітеті і виявили ось що. Відповідно до угоди, яку пропонується підписати з газопостачальною компанією споживачам, вони набувають право отримати з 1 жовтня 2019 р. по 31 березня 2020-го оплачений наперед газ, якщо ціна на нього буде вищою від літньої. «Якщо ж ціна на газ взимку буде нижчою, ніж оплачена за акцією у вересні, то доведеться оплатити новий об'єм газу за новою, хай

і нижчою, ціною. А за вже придбаний кошти не повернуться – просто цей об'єм «чекатиме», поки ціна знову підвищиться. А якщо ціна так і залишатиметься нижчою, то перерахунок буде можливий лише після 1 квітня. І це не просто теорія: діюча ціна на природний газ для населення у серпні 2019 р. складала 4770 грн за 1 000 м³ і була на 226 грн нижчою від ціни за акцією», – роз'яснює Антимонопольний комітет України.

Отже, в АМКУ дійшли висновку, що «Нафтогаз України» не дає повної інформації про послугу «Газовий запас» споживачам, тобто можливе введення їх в оману. АМКУ рекомендує «Нафтогазу України» припинити поширення неповної інформації про послугу.

250-річчя свого села відзначали минулої суботи обознівці.

Покинувши домашні справи, вони – молоді й старі, хто святково, а хто буденно одягнений, хто сам, а хто з дітьми – по обіді сходилися на спортивний майданчик, звідки лунала музика. На літніх там чекали лавки, молоді пропонувалося взяти участь у змаганнях на силу і вправність, а найменшим – пострибати на батутах.

Прибули в Обознівку і представники Катеринівки, Олексіївки, Володимирівки. Гості теж взяли участь у змаганнях з волейболу, настільного тенісу,



Обознівці – 250!



армрестлінгу, гирьового спорту. Переможців відзначено дипломами.

Тим часом на майданчик привезли велетенський торт з напи-

сом «3 Дням села», казан з кашею, апарати для виготовлення цукрової вати, закипіла вода в самоварі.

Закінчення на стор. 2

Заступники не продаються

На пропозиції неправомірної вигоди заступнику голови однієї з об'єднаних територіальних громад Кропивницького району викрито представництво місцевої комерційної структури.

За повідомленням прес-групи УСБУ в Кіровоградській області, співробітники Служби безпеки України встановили, що підприємця, яка займається наданням рекламних послуг, пропонувала посадовцю 45 тисяч гривень. За ці гроші жінка намагалася поза встановленою процедурою «вирішити питання» щодо виділення на території громади земельних ділянок для встановлення п'яти рекламних бордів.

Після отриманої пропозиції держслужбовець звернувся до правоохоронців. Оперативники спецслужби задокументували факт передачі зловмисницею частини неправомірної вигоди у

розмірі шістьсот доларів США.

У межах кримінального провадження, розпочатого за ч. 3 ст. 369 (пропозиція, обіцянка або надання неправомірної вигоди службовій особі) Кримінального кодексу України, тривають слідчі дії та готується повідомлення фігурантці справи про підозру у вчиненні злочину та обрання за-



побіжного заходу. Санкція статті передбачає покарання у вигляді позбавлення волі на строк від чотирьох до восьми років з конфіскацією майна.

Викриття протиправних дій проводилось під процесуальним керівництвом прокуратури Кіровоградської області.

«Школярі показують одне одному в музеї фотографії своїх дідів, прадідів»

У багатьох українських селах є музей власної історії. Одне з них – Олексіївка. Розташовується Олексіївський музей в школі.

– Експонати для музею збираються з 1960-х років, – розповідає Павло Корнєєв, який працює там вчителем історії й на громадських засадах завідує музеєм. – Почато цю справу ще за Федора Медведева – першого директора нашої школи. Сам фронтвик, Федір Архипович приділяв велику увагу військово-патріотичному вихованню дітей. У 1950-і – 1960-і роки він організував улітку поїздки школярів і вчителів на велосипедах аж до Дніпра. І сам брав участь у тих подорожах. По дорозі зупинялися в однополчан Медведева. Дітям цікаво було. Разом з Миколою Єрофійовичем Жаруном, який теж вчителював у нашій школі, Федір Архипович надав зібрану ними інформацію про Олексіївку авторам книги «Історія міст і сіл Української РСР». Також Микола Єрофійович Жарун, очолюючи слідопитську групу «Пошук», спільно з школярами зав'язав контакти з родичами червоноармійців, які загинули, визволяючи Олексіївку від німецьких загарбників. Їхні листи й стали першими експонатами нашого музею.

– Рідні загиблих воїнів дякували, що пам'ятаємо про подвиг визволителів, що доглядаємо за могилами, – згадує вчителька початкових класів Людмила Куйда, яка, будучи школяркою, теж належала до слідопитської групи Жаруна. – Про Миколу Єрофійовича й ось у цій книжці написано...

Людмила Куйда показує книжку «Вірність землі» (автори – Юрій Лівашников та Михайло Яц-

канич), де в розділі «Поспішайте зробити людям добро!» розповідається: «Центральною справою життя Миколи Єрофійовича стала музейна кімната бойової та трудової слави. Допомогали дружина Ольга Іванівна, вся школа, все село».

– Упродовж десятиліть щороку перед Днем перемоги в Олексіївку з усіх усюд з'їжджалися ветерани, які брали участь у ви-

про облаштування музею. На це було виділено вісім тисяч карбованців – величезні гроші. До 1996 року Микола Єрофійович Жарун завідував музеєм, після нього – я. Тут вчителюю з 1990-го. 1998 року ми отримали свідоцтво про державну реєстрацію музею.

– А ще Павло Михайлович



зволненні нашого села, родичі загиблих тут воїнів, – продовжує Павло Корнєєв. – Приїздили з Москви, Ленінграда, Новомосковська, Кривого Рогу, Одеси, з Криму. А Володимир Олександрович Гончар, житель Онуфріївського району, – його діда тут поховано – і тепер підтримує стосунки з нашим селом. Щороку він надсилає школі віники, які сам і в'яже. Він в Олексіївці – своя людина.

– Наш музей відкрито 1990 року, до 45-річчя перемоги над нацизмом, – веде Павло Корнєєв далі. – Його було названо музеєм бойової і трудової слави Олексіївки. Школу тоді очолювала Валентина Іванівна Зубова. Спільно з відділом освіти райвиконкому, сільською радою вона подбала

Корнєєв багато чого з'ясував в історії Олексіївки, – хвалить колегу Людмила Куйда. – У дев'яності роки він обходив старожилів, розпитував, де що в Олексіївці було раніш, що тут відбувалося в різні часи. Тепер дає учням завдання написати про свій рід.

– Дуже допомогла в написанні історії села Любов Анатоліївна Стогнеєва, – зауважив Павло Корнєєв. – Вона, коли була сільським головою, замовила факхівцеві, щоб з'ясував в архівах, коли засноване наше село. Той навіть у Херсон їздив, адже наше село колись належало до Херсонської губернії. Завдяки тому спеціалістові знаємо: 1772 року тутешні землі було виділено для поселення, 1779-го на них побудовано перші хати, 1841-го тут

відбувся перший перепис населення. Любов Анатоліївна подбала й про створення геральдики Олексіївки.

Про деякі з експонатів музею Павло Корнєєв коротко розповів:

– Ось – ліхтар кінця дев'ятнадцятого століття, його недавно приніс Валерій Вікторович Профатило. Ось – сувенірна булава, її подарували з нагоди шкільного ювілею колишні вчителі, поставивши на ній автографи. Це – мандоліна червоноармійця Михайла Демешка, який загинув при визволенні Олексіївки. Передали інструмент у 1980-х роках родичі Михайла Тимофійовича, жителі Знамянського району. Це – кашкет з тих, які носили радянські солдати, воюючи в Афганістані. Цікаво, що передали його мені учасники теперішньої війни на Донбасі. Звідти ж – футляр від гранатометного пострілу, привіз його односелець, учасник бойових дій. Ось – фото воїнів, які загинули при визволенні Олексіївки. Це – фотографії директорів школи. Це – знімок першого складу нашого вчительського колективу. Зроблено його 1968 року, коли школу відкрито. Далі – знімки працівників сільради різних років. Ця частина експозиції присвячена місцевому агропробудництву, його колись представляв колгосп імені Горького, тепер – ПрАТ «Олексіївське». Школярі охоче заходять в музей. Вони показують одне одному фотографії своїх дідів, прадідів.

Віктор ІВАНЕНКО

Пенсію – в повному розмірі

Жінки, які за віком достроково вийшли на пенсію у 55 років, мають страховий стаж не менше 30 років та за умови звільнення з роботи, можуть отримувати пенсію у повному розмірі.

За Законом «Про загальнообов'язкове державне пенсійне страхування» право на достроковий вихід на пенсію за віком мали жінки, яким виповнилося 55 років, за наявності страхового стажу не менш як 30 років та за умови звільнення з роботи. Ця норма діяла до 1 січня 2015 року. Але у цьому випадку розмір їхньої пенсії, обчислений відповідно до ст. 27 та з урахуванням ст. 28 закону, зменшувався на 0,5 % за кожний повний чи неповний місяць дострокового виходу на пенсію.

Багато жінок скористалися цим правом і отримують пенсії нині. Передбачалося, що зменшення розміру пенсії за віком застосовується протягом усього періоду отримання пенсії незалежно від її виду (крім випадків, коли жінка відмовлялася від отримання дострокової пенсії та продовжувала працювати).

Але у жовтні 2017 року умови постійного зменшення розміру пенсії замінено на можливість отримання пенсії в повному розмірі. Так, зменшення розміру пенсії за віком застосовується до досягнення віку, передбаченого ч. 1 ст. 26 Закону, та протягом періоду, який дорівнює кількості повних та неповних місяців дострокового виходу на пенсію після досягнення жінкою пенсійного віку, передбаченого ч. 1 ст. 26 Закону. Після завершення цього періоду розмір пенсії переглядається без застосування зниження пенсії з дня, наступного за днем завершення цього періоду.

Обознівці – 250!

Закінчення. Початок на стор. 1. Першими зацікавилися похідною кухнею діти – їм захотілося солодкого, з них взяли приклад дорослі і потяглися до казана та самовара. Залишався незайманим торт – ще не настав час.

Згодом на майданчику появилася дівчинка у чудернацькій короні – представниця аніматорської групи з Кропивницького, вона повела присутню малечу в

танок. Було весело і танцюристам, і глядачам.

А коли на сцену вийшов Олексій Козачинський, вокаліст обласної філармонії, лауреат всеукраїнських та міжнародних конкурсів, танцювати кинулися навіть літні люди.

Потім відбувся молебень за Обознівку. Службу відправив священник зі Свято-Миколаївського скита, який розташований в цьому ж селі.

Процвітання Обознівці і її жителям побажала й секретар Катеринівської сільської ради Тетяна Забродська. Вона ж спільно з Яною Цибою, яка очолює відділ освіти, культури, культурної спадщини, спорту, туризму й охо-



рони праці сільської ради, вручила дипломи та подарунки більш ніж п'ятнадцятьом обознівцям та друзям села. Зокрема, як найстаршу людину в селі відзначено Оксину Ількевич, як наймолод-



шу – Дмитра Матвієнка, як найбагатших (звісно, дітьми) батьків – Ірину Булаш і Сергія Кобізя, за квітуче подвір'я – Наталію Чусовітину, за зразковий порядок на обійсті – Таїсію Баланду, титул «Пасічник села» дістався Петру Борсі, «Молоде подружжя» – Інні й Денису Білевим, «Активіст села» – Любові Чеботар, «Вправна майстриня» – Катерині

Омельченко, Катерині Кукліній та Ірині Філоненко, «Навіки разом» – Миколі й Любові Блощинським, «Меценати села» – колективу АТ «Кіровоградське рудоуправління» на чолі з Володимиром Кухтою, колективу ТОВ АПК «Ніка» на чолі з Миколою Онулом (обидва підприємства матеріально допомогли і в організації відзначення 250-річчя Обознівки).

Далі були виступи місцевих аматорів художньої самодіяльності – танцюристів, вокалістів. Катеринівські, олексіївські та володимирівські артисти теж взяли участь у концерті.

Завершилося свято танцями. Здається, усім воно сподобалося. І торт, яким під кінець почастили присутніх, був смачним.

Віктор ІВАНЕНКО

Їхня садиба відноситься ще до Обознівки, а наступні за нею – до Катеринівки. Та розшуквати Чусовітиних краще за двостовбурною березою, що росте навпроти них на узбіччі дороги, й за буянням квітів під парканом. Сусіди кажуть, що й улітку тут пишно цвітуть квіти – троянди, петунії, нині око перехожого милують різнобарвні айстри та хризантеми.

– Квітами у нас захоплюється Яна, – каже, зустрічаючи мене, Наталія Олексіївна, мама Яни. – Сама висаджує, сама доглядає-поливає.

Яна має свою справу, однак допомагає розвивати й спільне господарство.

– Раніше ми утримували звичайних кролів, а два роки тому Яна замовила по інтернету кроленят великих порід, – пояснює Наталія Олексіївна. – Тепер маємо кролів, які в дорослому віці сягають восьми – дванадцяти кілограмів.

Власне, через кролів я й розшукував цю родину. Хотілося, так би мовити, на власні очі побачити, що ж то за вухані такі. І ось маю нагоду. Господарка веде до кліток. Кролі й справді вражають своїми розмірами. Особливо сірий. Він важить більше десяти кілограмів. Тримати його не просто, він дуже сильний і весь час норовить вирватися.

– Чим ми їх годуюмо? – перепитує господиня. – Нічого незвичайного: влітку – трава, взимку – сіно, й обов'язково, незалежно від пори року, – бита кукурудза і макуха. Такий раціон порадив чоловік, який продав нам кроленят. Сказав, ви побачите, як вони швидко ростимуть. Не обманув. А ще він порадив, як і чим щеплювати кролів, щоб вони не гинули від різних хвороб. До речі, вакцину Яна замовляє теж по інтернету – німецьку. Вона порівняно недорога, але якісна.

Чусовітині тримають і двоє корів. Причому, ніхто з них не є любителем свіжого молока, їм усім подобається все, що роблять з нього. Найбільший попит – на ряжанку і бринзу. І не тільки домашні замовляють Наталія Олексіївна ці продукти, а й сусіди, знайомі. Є покупці навіть із селища Нового. Щоб не підвести людей, жінка веде зошит, до якого записує на який день кому і що має приготувати.

Корови, як і кролі, потребують щоденного догляду. Доїти їх сьогодні доводиться тричі на день. Коли йтимуть у запуск, буде трохи легше.

– Я навчилася доїти корів ще в дитинстві, – розповідає господиня. – Мама трохи працювала в колгоспі дояркою, то я із сестрами бігали на ферму їй допомагати.

Великий шмат роботи – забезпечення живності зеленими кормами. Займається цим переважно чоловік Володимир Валентинович. З весни й до осені він косить траву, щоб було чим го-

– Він навіть приїздив до нас додому, показав, як треба обрізати, як забезпечити постійний полив, щоб і в засуху мати врожай.

Зізнаюсь: таку систему поливу я побачив уперше. Біля кожного куща зарита п'ятилітня капрінова баклага, на поверхні тільки горловина з кришкою. В баклагу заливається вода, яка крізь отвори поступово живить коріння.

Із живності Чусовітині ще утримують курей, гусей, качок і двійко свиней.

– Ми й не планували заводити свиней, – пояснює господиня, – але зять, чоловік старшої дочки,



крохмалю. Крохмаль – щоб хліб довго залишався свіжим.

Оригінальним та смачним вдається їй і торт «Наполеон». Оригінальність його в тому, що за основу тут – сир. Треба взяти десять яєць, 200 грамів вершкового масла, кілограм кисломолочного сиру, цукор. Все змішується, розбивається на десять частин, кожна розкачується й випікається в духовці. Для змашування коржів і заливки зверху готується крем з молока, вершкового масла, борошна, ванільного цукру.

Зрозуміло, що торкнулися ми й приготування продуктів харчу-

Для себе й для людей

Як господарює родина Чусовітиних з Обознівки



дувати кролів та корів сьогодні й узимку. А ще встигає підсобляти людям з ремонтом. Кілька років тому клав плитку в чоловіка, який подарував йому три саджанці винограду, і тепер Чусовітині мають свій виноградник. Урожай уже зібрано, але за кількома залишками гронами можна зробити висновок, що виноградник вартий, щоб ним пишатися, – грона великі, а ягоди – неповторного смаку.

– Як треба доглядати виноград, нам розповів той же чоловік, – каже Наталія Олексіївна.

– живуть у селищі Новому, будучи у відрядженні в Кривому Рогу, зателефонував, щоб місце для свиней готували. Я була проти, а він: «Я вже купив». Коли навідується до нас, завжди цікавиться, як там свині, у всьому нам допомагає. Він хоч і в місті живе, та село йому не чуже.

Овочами й картоплею забезпечують все сімейство з власного городу. Зараз копають моркву – вродила на славу.

Попередньо чув, що Наталія Олексіївна – ще й відмінний ку-

лінар, відтак намагаюся вивідати в неї хоча б частину «секретів» приготування тих чи інших «фірмових» страв. Вона сама зізнається, що найкраще їй вдається хліб.

– Всі сестри (в Наталії Олексіївни їх шестеро та ще два брати, і більшість мешкає в Катеринівці та Обознівці. – Авт.) замовляють, і внук-першокласник Веня, який живе в нас, теж мій хліб дуже

вання з молока. Наприклад, ряжанка умліває в духовці години 4–5, потім додається сметана і стоїть добу. Своя в Наталії Олексіївни й технологія приготування бринзи з коров'ячого молока.

– Люди замовляють бринзу хто із зеленню, хто із часником, хто солодку, – додає господиня. – А наші всі люблять просту, без нічого.

«Секрет» великого попиту на її бринзу – в заквасці. Її вона теж сама готує, каже, що куплена не забезпечує бажаного результату.

Дехто з читачів може зауважити: чи варто стільки працювати, коли все можна придбати в магазині? Мабуть, варто, враховуючи і якість того, що продається в магазинах, і ціни, що «кусаються», та й домашнє – це не магазинне, не той смак. А ще – Чусовітині не нарікають на труднощі, хоч і трудитися їм доводиться багато. Всі вони розуміють, що інакше поки що не можна, що треба крутитися, тобто працювати.

Сергій ЗАДОРЖНИЙ



любить. Оце днями дріжджі скінчилися, а він просить: «Бабусю, спечи хліба», то чоловік привіз із міста аж кілограм дріжджів – щоб завжди були.

Далі Наталія Олексіївна розповіла, як пече хліб. Потрібні: борошно, олія, сіль, цукор, дрібка

Про це писала «Зоря комунізму»

Для буряківників

Про поповнення новою технікою машинного парку ряду колгоспів, в тому числі імені Петровського, повідомила районна газета у випуску за 16 березня 1977 року. Ішлося про тракторні причепи 2ПТС-4М, бурячні сівалки ССТ-12А, проріджувачі посівів УСМП-5. «Використання цієї техніки дозволить буряківникам значно підвищити продуктивність праці, зменшити собівартість продукції», – висловила впевненість газета.

Про передовиків і ледацюг

«Дружно й організовано ведеться сімба в першому відділку колгоспу імені Горького, – повідомила «Зоря комунізму» у випуску за 29 березня 1977 року. – Трактористи М. Правда, О. Корнєєв, В. Бойко та В. Протасов щодня перевиконують доведені завдання». Названо й завідувачку їдальнею Г. Ткаченко, яка дбала про смачні обіди для трудівників поля. Засуджено механізаторів, які порушували трудову дисципліну, затягували сімбу.

Ударник Зороляк

Нарис про Василя Зороляка, водія колгоспу імені Горького, опублікувала районка у випуску за 9

червня 1977 року. «Шості жнива зустрічає комсомолець Зороляк у рідному колгоспі, – йдеться в нарисі. – Професію водія здобув в армії. Після демобілізації не замислювався, де працювати. З усіма відзнаками солдатської долі прийшов до правління колгоспу й попросив машину. Відтоді й працює на ній». Повідомляється, що Зороляк майже завжди – в дорозі (відрядження – по області й за її межами), що вже й підготував машину до перевезення зерна, що його втретє висунуто кандидатом у депутати Олексіївської сільради.

Після інституту – в колгосп

«У нашому колгоспі імені Горького 9 спеціалістів мають вищу освіту, 27 – середню спеціальну. В господарстві працюють 7 агрономів, 5 ветфельдшерів, 3 зоотехніки. Скажімо, головний економіст А. Гриневич закінчив Київський сільськогосподарський інститут, а головний зоотехнік А. Нікітін – Білоцерківський, голова ревізійної комісії В. Шульга – Харківський кредитно-економічний технікум». Це – фрагмент замітки «Право на вибір професії», опублікованої в районці за 16 червня 1977 року. Автор – Н. Скиданова, інспектор з кадрів колгоспу імені Горького.

Світла Вам пам'ять, наша дорога Вчителько...

Гірка звістка про непоправну втрату сколихнула наш педагогічний колектив напередодні нового навчального року. Пішла з життя Ольга Іванівна Жарун – людина честі і совісті, вчитель від Бога, яка понад 30 років віддала навчанню та вихованню підростаючого покоління.

Молодою, енергійною прийшла вона у нашу школу. І хоч життя не слало перед нею веселкових стежок, відкидала життєві негаразди й невтомно трудилася. Ольга Іванівна сходила за сходинок піднімалася на освітній олімп, долаючи труднощі щоденною працею, несхитною наполегливістю та любов'ю до дітей. Сьогодні ми згадуємо її як мудрого вчителя, який відкривав дітям великий світ знань; класовода, який вчив розпізнавати добро і зло, радив бути співчутливими. Стільки концертів, п'єс поставили її вихованці, вона з ними і співала, і танцювала! Не було концерту в селі, на якому не звучала красива пісня Ольги Іванівни.

Природа наділила її яскравою вродою, доброзичливим характером, чесним і відкритим серцем, творчим розумом, енергією, працелюбством.



Найменшу справу вона робила завзято і з натхненням. Про себе казала, що належить до оптимістів, що любить життя, людей, свою роботу, що ніколи не лукавить, намагається бути справедливою, але до всіх ставиться з розумінням.

Казала також: щоб здобути авторитет, треба багато вміти і знати.

Вона була колегою, яка не скупилася на добре слово, на підтримку. Була гарною дружиною, люблячою матір'ю та бабусею. Слова відомої пісні – ніби про неї:

**Посіяла дітям літа свої,
літечка житом,
Прибрала планету, послала
стежкам споршшу,
Навчила дітей, як на світі
по повітрі жити.
Зітхнула полегко і тихо
пішла за межу...**

Сумуй, земле! Впад'їть, гіркі роси наших сліз на долини і ставки, верби і тополі, високі мальви і запашні чорнобривці – на все, що вона так любила, на все, що пам'ятає тепло її рук, щедрість і доброту серця, світло і святість душі. Світлий, добрий спомин про Ольгу Іванівну назавжди залишиться в наших серцях.

Вчителі олексіївського корпусу ліцею «Нова школа»

«Якби мені жабри, під водою й жив би»

Водолазом називають Володимира Гуйвана в селищі Новому, де він проживає. Таке прізвисько чоловік отримав через пристрасть до підводного полювання.

Спершу поясню непосвяченим, що ж це за спорт такий. Згідно із суворим спортивним термінологією, підводне полювання – це «процес стеження за рибою, її переслідування та добування шляхом спостереження, пірнання і здійснення пострілу з підводної рушниці». «Екіпування спортсмена, – продовжу цитату одного з компетентних у цій сфері інтернет-джерел, – складається з ласт, маски, дихальної трубки, гідрокостюма, баластних вантажів, підводної рушниці, буя. Використання автономного дихального апарата вважається браконьерством».

– Захопився я підводним полюванням у вісімнадцять років, – каже Володимир Гуйван. – Пригадую свою першу рушницю – арбалет з гумовими тягами за одинадцять карбованців...

З тих пір чоловік не шкодує грошей на екіпування. Тільки гідрокостюмів у Володимира, за його ж висловом, – «на роту вистачить». До речі, обладунки для підводного полювання – недешеві.

– Пристойний гідрокостюм коштує тисяч з п'ять гривень, – запевнив Гуйван. – Рушниця тепер – від двох тисяч до семи...

На запитання про водойми, де він задовольняє свою пристрасть, Володимир відповів:

– На чистих ділянках річок у радіусі трьохсот кілометрів від Кропивницького. І на Синюсі, і на Інгулі, і на Південному Бузі, і на ставку в колишньому кар'єрі біля Катеринівки. А яка чиста Сула на межі Полтавщини і Сумщини! Тече вона там у чистому піску, ширина – до сорока метрів, глибина – шість!

Чистота річки, як пояснив Володимир, цінується у підводному полюванні тому, що чим краща видимість, тим з більшої відстані можна стріляти по риби з упевненістю поцілити в неї.

– А не всяка риба підпливе до тебе на небезпечну для неї дистанцію. Наприклад, короп тікає, побачивши людину під водою. Щука ж – ні. Карась узагалі місця не тримається.

Почувши запитання про найбільші впольовані рибини, Володимир Гуйван показав свій фотоальбом. Я був вражений величиною представників річкової

небезпечний спорт, – пояснив Гуйван. – Можна в корчах заплутатися. Можна під гвинт моторки потрапити – деякі власники човнів як понапиваються, то бувають не бачать.

Протягом дня, пожертуваного улюбленому спорту, Володимир перебуває під водою не менше восьми годин. Улюблена глибина – дванадцять метрів.



фауни, з якими в руках Володимир сфотографувався.

– Ось цього коропа піймав на Синюсі, його вага – з двадцять п'ять кіло, – господар прокоментував найефектніші зі знімків. – А цього сома, тридцятикілограмового, – на Південному Бузі, нижче Первомайська. Там же якимось підстрелив сома вагою не менше центнера. У довжину він – метри три з половиною, у товщину – з півметра. Натрапив я на того сома випадково, поцілів ближче до хвоста, по-іншому не вийшло. Він проволік мене декілька метрів і вирвався. Того ж дня я його зустрів ще раз, але не став стріляти, бо уже переконався: на таку велику рибу треба мати іншу рушницю.

Як розповів Володимир далі, не всі його товариші по пристрасті, добрі плавці, повернулися з водних глибин. Наприклад, в одного відмовило серце, коли перебував під водою.

– Підводне полювання – дуже



– Дві – три години попірнаю, потім – на берег, там – півгодини на перекур, на прогулянку, і – назад у воду, – розповів. – Дихаю через трубку.

– А чи не нудно під водою стільки часу висидіти? – поцікавився я.

– Нудно? – перепитав Гуйван. – Та якби мені жабри, під водою й жив би. Там така краса: риби плавають, водорості ворухаються!

Вибираються Гуйван і його товариші до водойм частенько.



– Улітку – і по двічі на тиждень, – сказав він. – Для нас важливо, аби дощу не було, щоб машина пройшла. А атмосферний тиск – нехай ним рибалки переймаються.

Дізнавшись, що Гуйван та його компанія лізуть у воду і взимку, я запитав, чи рятують їх від холоду гідрокостюми.

– Холодно, звичайно, узимку. Та звикаєш. Якщо хороший новий костюм десятиліметрової товщини, можна плавати три – чотири години без перерви.

Крім спортивного задоволення, Гуйван отримує від кожної вилазки до водойми порцію здоров'я.

– Уже не один рік маю проблеми з хребтом, – зізнався він. – Та після підводного полювання біль мов рукою знімає. Як місяць не попірнаю – ледве з дивана підводжуся. На полювання збираюся – напівзгинутий, насилу в машину сідаю. А як повертаюся – могу важкі сумки на дев'ятому поверсі виперти, ліфта не чекаючи.

Завершуючи бесіду, я запитав у Гуйвана, наскільки поширене підводне полювання серед кропивничан.

– Я знаю зо два десятки кропивничан, які займаються ним, – сказав Гуйван. – Це – крім учнів, їх у мене – семеро.

Віктор КРУПСЬКИЙ

Тойце то вода

Котлета в духовці

1 кг м'ясного фаршу, 2 яйця, 2 моркви, 1 болгарський перець, 2 зубчики часнику, 1 ч. л. спецій для м'яса, сіль і мелений перець за смаком, 1 ст. л. олії.



Моркву дрібно нарізати або натерти на тертці. Перець нарізати невеликими шматочками. Змішати фарш, моркву, перець, яйця, подрібнений часник. Додати приправу, посолити і поперчити. Змастити форму для запікання олією. Перекласти фарш у форму. Запекати в духовці 40 хв. при 200°C.

Рис з цибулею по-болгарськи

1,5 скл. рису, 3 скл. води, 1,5 ст. л. вершкового масла, 1,5 ст. л. олії, 1 цибулина, сіль, мелений перець і спеції за смаком.



Цибулю дрібно нарізати і обсмажити до легкого золотистого кольору на олії і вершковому маслі. Промитий рис додати до цибулі, перемішати і обсмажувати його до прозорості протягом 2–3 хв. У форму для випікання на дно покласти трохи вершкового масла, потім рис. Влити воду. Додати сіль, перець, улюблені спеції. Накрити форму кришкою або фольгою. Готувати 40–45 хв. при 180°C до повної готовності рису.

Запіканка з макаронів з сиром

200 г макаронів, 400 г курячого філе, 3 цибулини середнього розміру, 1 велика морква, 2 яйця, 100 г плавленого сиру, 100 г твердого сиру, 500 мл молока, невеликий пучок петрушки, сіль і мелений перець – за смаком, 200 г сухарів.

Куряче філе пропустити через м'ясорубку або дуже дрібно порізати. Нарізану маленькими кубиками цибулю і натерту на тертці моркву обсмажити на олії, доки цибуля не стане прозорою. Для сирної заливки змішати (можна в блендері) обсмажені цибулю і моркву з тертим плавленим сиром, сирими яйцями і молоком. Залівку посолити і додати улюблені спеції. Змастити форму для запікання олією і



посипати подрібненими сухарями. Насипати сирі макарони в форму. Можна використовувати відварені макарони, але тоді запіканка вийде менш пружною і соковитою. Зверху на макарони викласти фарш і вилити сирну заливку. Готувати запіканку 20 хв. при 180°C. Тим часом натерти твердий сир і посікти кріп. Дістати запіканку з духовки, посипати сиром із зеленню і поставити запікатися ще на 20 хв. до появи золотавої скоринки.

Ваше здоров'я

Про користь чорного перцю

Чорний перець – популярна приправа. Він не тільки додає стравам гострого смаку, а й корисний для здоров'я.

➤ **Перешкоджає утворенню та розвитку ракових клітин.** Чорний перець – джерело пиперину, який запобігає розвитку раку молочної залози, раку шкіри, раку кишечника і раку товстої кишки. Також в перці багато вітамінів С, А, флавоноїдів, каротинів та інших антиоксидантів, які нейтралізують шкідливі вільні радикали в організмі.

➤ **Поліпшує травлення.** Той же пиперин стимулює смакові рецептори і сприяє виділенню кислоти в шлунку, яка потрібна для перетравлення білків та інших важких видів їжі.

➤ **Допомагає схуднути.** Чорний перець допомагає швидко розщеплювати жирові клітини. Застосовуйте цю приправу в раціоні в помірних кількостях.



➤ **Знімає шлунковий біль.**

Завдяки антимікробним властивостям допомагає втихомирити больові відчуття і здуття живота. Пригнічує рецептори серотоніну і витісняє газ, що скупчуються в кишечнику.

➤ **Очищує шкіру.** Чорний перець стимулює роботу потових залоз і допомагає виводити токсини з організму. Завдяки цьому шкіра очищається і має здоровий вигляд. До того ж антибактеріальні і проти-запальні речовини допомагають боротися з акне.

➤ **Бороться із застудою.** Завдяки антибактеріальним властивостям чорний перець допомагає боротися з симптомами застуди, полегшує самопочуття. Щоб досягти максимального ефекту, чорний перець потрібно додавати в гарячу їжу – стане помітний зігріваючий ефект.

➤ **Підсилює вплив поживних речовин.** Перець посилює біодоступність корисних речовин, що надходять в організм. Завдяки йому продукти швидше розщеплюються і речовини активніше надходять в кров. Те ж стосується і апетчних вітамінів, і лікарських засобів.

➤ **Знижує тривогу.** Чорний перець відноситься до групи природних антидепресантів. І сприяє

Допоможіть печінці

Печінка унікальна тим, що вміє відновлюватися – після перенесеного запалення (гепатиту), отруєння ліками, після травм і операцій. Втім, зловживати цим не варто.

Шлаки по суті – внутрішні отрути. Саме печінка нейтралізує їх і сприяє виведенню з організму. Якщо печінка починає працювати не в повну силу, шкіра стає в'ялою, на ній з'являються плями. Закупорені пори прориваються прищами, а порушений жировий обмін сприяє ожирінню. Страждають і отруєні шлаками волосся цибулини: шевелюра рідшає, з'являється лупа.

➤ **Для очищення печінки** протягом місяця щодня приймайте 0,5 г аскорбінової кислоти (вітаміну С) і 2–3 рази на день після їди пийте по 0,5 скл. відвару шипшини з 1 ч. л. меду (залийте 1 ст. л. плодів скляною окропу, нагрівайте 15–20 хв. в емальованій каструлі під кришкою на водяній бані або настоюйте 6–8 год. в термосі). Напій активізує роботу печінки і стимулює виділення жовчі: її застої погіршують роботу печінки.



✓ **При різкому схудненні** утворюється багато токсичних продуктів, які не тільки отруюють організм, а й погано пахнуть. Справа в тому, що при «згорянні» жирів утворюються «вихлопні гази» – ацетон, ацетоцтова та інші кислоти. Печінка не встигає їх нейтралізувати. Токсичні речовини пригнічують нервову систему, викликають слабкість і запаморочення.

Щоб не посадити печінку і не допустити самоотруєння організму, продукти розпаду потрібно вивести з організму якомога швидше: через шкіру – за допомогою банних процедур; через нирки – тим, хто худне, рекомендують пити якомога більше рідини; через кишечник – за допомогою активованого вугілля і очисних клізм.

При захворюваннях печінки рекомендують вживати в їжу продукти, багаті вітамінами А, С і групи В. Чудовими їх джерелами можуть стати відвари пшеничних висівок і шипшини.