

Носієм суверенітету і єдиним джерелом влади в Україні є народ.

Стаття 5 Конституції України

№9 (121)

Наша ГРОМАДА

П'ЯТНИЦЯ,
15 травня '20

Уряд послабив карантин

11 травня Кабінет міністрів скасував низку обмежень, введених в країні через епідемію коронавірусу. Було дозволено відвідувати парки, сквери, зони відпочинку, а також салони краси та перукарні. Запрацювали підприємства оптової та роздрібною торгівлі непродовольчими товарами, заклади громадського харчування (на виніс), літні майданчики кафе та ресторанів просто неба, музеї, бібліотеки. Змогли розпочати тренування спортсмени в командних видах спорту на закритих базах, а також відновилися репетиції в театрах. Надають уже свої послуги й майстерні з ремонту побутової техніки, стоматологічні поліклініки, юридичні та адвокатські контори. В той же час залишилася заборона на переміщення групами більше двох осіб. Минулої середи уряд вніс зміни до цієї норми, дозволивши пересуватися вулицями групами до 8 осіб, а на літніх терасах ресторанів і кав'ярень сидіти по четверо з дотриманням дистанції щонайменше півтора метра.



Стипендія від президента

В одному з лютневих випусків нинішнього року «Наша громада» розповіла про спортивні досягнення уродженки Обознівки Ірини Терещенко, яка нині живе й тренується в Кропивницькому. Днями стало відомо, що президент України Володимир Зеленський своїм указом від 4 травня призначив стипендії видатним спортсменам із паралімпійських і дефлімпійських видів спорту та їхнім тренерам. Серед тих,



хто удостоївся такої честі – й Ірина Терещенко, з чим ми її й вітаємо та бажаємо нових спортивних досягнень.

Коли робота – до душі



– Та не треба про мене писати в газеті! – намагався ухилитися від розмови Віктор Лівіцький, який працює в АТ «Кіровоградське рудоуправління» електриком. На виручку мені прийшли його колеги:

– Дядя Вітя, не треба скромничати!

Таки вмовивши Віктора Володимировича на бесіду, починаю із запитань, звідки він родом, які життєві шляхи привели його в катеринівські каолінові копальні.

– Народився в Новомиргороді, дитинство пройшло в Олександрівці Маловисківського району, – розповів чоловік. – Після школи поступив в Кіровоградський технікум механізації сільського господарства, де вивчився на електрика. Потім – армія, робота на чавуноливарному заводі в селищі Новому. 1988 року влаштувався тут, на руднику. Електриком. Чому перейшов сюди? Бо одружився на обознівській. Перебрався в Обознівку. Згодом рудник дав квартиру в Катеринівці.

Начуваний про велетенські електричні екскаватори радянського виробництва, які застосовувалися в кар'єрі до 2000-х років, прошу Лівіцького розповісти про обслуговування тих машин.

Той пригадав, що тоді їх, електриків, було на підприємстві

п'ятнадцятеро чи шістнадцятеро, і роботи всім вистачало.

– Натягалися ми кабелів, – сказав Лівіцький, маючи на увазі те, що при переміщенні електричних екскаваторів по кар'єру треба було переносити кабелі, якими машини були «прив'язані» до джерела живлення. – А мокра глина – така липка! В берцях підшви відривалися. Екскаватори часто виходили з ладу. Ми, електрики, замінювали двигуни, які перегоріли.

На прохання назвати своїх тодішніх наставників Віктор сказав:

– Володя Ткаченко, покійний вже. Він розбирався в електриці. І нам, молодим, пояснював.

Дізнаюся від Віктора, що ще кілька років тому він обіймав посаду енергетика підприємства, вийшовши ж на пенсію (у п'ятдесят п'ять – через шкідливість роботи), продовжив працювати електриком.

Теперішнього енергетика, Володю Бібіка, він хвалить:

– Толковий хлопець, ще й з вищою освітою. А починав тут учнем. Ми його всією бригадою підучували.

– Відкопи в кар'єрі дизельні екскаватори, рідко буваємо там, – розповів Лівіцький про особливості теперішньої роботи електриків рудника. – Наприклад, насоси переставляємо, які воду відкачують з дна кар'єру. Та без роботи не сидимо. Ремонти в приміщеннях робимо, дерева саджаємо, бур'яни косимо – рудоуправління багато уваги приділяє благоустрою Катеринівки.

– Робота – хороша, – стверджує Віктор. – Вже на пенсії, а працюю. Подобається.

Від Сергія Тихонюка, який працює в АТ «Кіровоградське рудоуправління» директором із кадрової роботи та соціальних питань, знаю, що Лівіцького цінують на підприємстві як висококваліфікованого спеціаліста та совісну, трудящу людину.

Віктор КРУПСЬКИЙ

Їх подвиг не забуто

Карантин, запроваджений у зв'язку з пандемією коронавірусу, вніс свої корективи у відзначення в нинішньому році Дня Пам'яті і Примирення та Дня Перемоги. Довелося відмовитися від звичних у ці дні масових заходів, а ось квіти на братських могилах та біля обелісків землякам-визволителям з'явилися.

Кохання зустріла на війні

У День Пам'яті і Примирення, напередодні Дня Перемоги, працівники Катеринівської сільської ради привітали ветерана війни Софію Іванівну Дяченко. Про це у фейсбук повідомила начальник відділу освіти, культури, спорту, туризму та охорони культурної спадщини сільської ради Яна Циба.

З її допису дізнаємося, що шістнадцятирічну Софію, разом з її подружками, гітлерівці схопили на вулиці білоруського села Слобода, щоб вивезти до Німеччини. В дорозі Софія захворіла на тиф, і її відправили додому. На щастя, Софія одужала і через деякий час попросилася



на фронт санітаркою. В польському місті Кракові аж до завершення війни працювала в радянському військовому госпіталі. Там же зустріла своє кохання – хлопця з Умані Прокіпа Дяченка, пораненого в боях. Після війни він розшукав

її в Білорусії. Одружилися. Доля подарувала їм аж п'ятеро дітей.

У п'ятдесяті роки родина переїхала до Обознівки, де Софія Іванівна живе й досі (чоловік помер). дочекалася внуків, правнуків і навіть двох праправнуків.

Дякуємо за Перемогу

Ось що написала у фейсбук напередодні Дня Перемоги Катерина Коленченко з Катеринівки.

«Наш дідусь, Теніченко Павло Григорович, мав усього 16 років, коли радянські війська звільнили село. Йому дуже хотілося на фронт, помститися фашистам за батька, який загинув у німецькому канцтаборі. Додавши собі два роки (був високий на зріст і плечистий), попросився в армію. Після закінчення

танкової школи у Володимирі, став командиром самохідної артилерійської установки САУ-76. Воював на 1-му Білоруському фронті. Звільняв Польщу, брав участь у штурмі Зеєловськи висот. День Перемоги зустрів у Берліні. Нагороджений орденами Вітчизняної війни I-II ступенів, численними медалями. Ми гордимось своїм дідусем. Пам'ятаємо і будемо завжди пам'ятати його. Дякує дідусеві та всім Героям за Перемогу.»



Вшанували визволителів



У Катеринівці квіти до обеліска загиблим визволителям поклато подружжя Кухтів – генеральний директор АТ «Кіровоградське рудоуправління» Володимир Валентинович та депутат Катеринівської сільської ради Тетяна Олександрівна.

Потурбувалися про пам'ятники

Навести лад на місцевих меморіалах – таке завдання отримали працівники комунального підприємства «Обрій» від Катеринівської сільської ради незадовго до Дня перемоги. Комунальники працювали завзято, й результати їхньої роботи – очевидні. Зокрема, у Володимирівці та в Осикуватому території біля пам'ятників вимощено гарною тротуарною плиткою.

На знімку: такий вигляд має тепер пам'ятник визволителям в Осикуватому.



Павло Іщенко: Наші майбутні працівники сьогодні відвідують дитсадок і навчаються в ліцеї

Діяльність акціонерного товариства «Кіровоградське рудоуправління» неможливо уявити без техніки. Така вже особливість цього виробництва: щоб дістатися до каолінової руди, треба перемістити у відвали мільйони кубометрів породи. Та й замовникам руда відправляється не за помахом чарівної палички.

Колись, ще на початках, в руднику як транспорт використовували коні й воли, потім на зміну їм прийшли екскаватори, бульдозери, самоскиди. Сьогодні транспортний цех рудника налічує десятки одиниць техніки, яка, до речі, постійно оновлюється. Ось і зараз тут чекають на поповнення сімейства «беллів» новими машинами.

Та я помилився, припускаючи, що для рудника техніка – це все.

вирішило, що він потрібніший на іншій роботі. Іншим автомобілем ЗІЛ-130 перевозив і будматеріали, і агрегати на ремонт і з ремонту – всього вже й не згадає, що доводилося робити. Якийсь час був особистим водієм генерального директора Володимира Кухти.

– Мабуть, тоді він і побачив, що я можу більш серйозну роботу виконувати, – зізнається Павло Михайлович.

Останніх п'ять років відповідає за транспорт. Вчасний тех-

а не тоді, коли вони виростуть. У них має скластися переконання, не обов'язково треба їхати на заробітки за кордон, що пристойно можна заробляти й удома.

Кажу, що чув від деяких водіїв самоскидів, що вони проходили стажування на так званій «мусорці» – машині, задіяній на вивезенні сміття, інших господарських роботах. Павло Михайлович усміхається:

– Знаєте, – розповідає, – через «мусорку» пройшло чимало відомих водіїв самоскидів. Наприклад, газета писала про одного з найкращих наших водіїв, який сьогодні вже на пенсії, Миколу Васильовича Вербу. Так ось він теж починав водієм «мусорки». Навіщо це треба було? Коли молоді люди після закінчення водійських курсів просилися працювати в кар'єрі, дехто з них не міг відрізнити карбюратор від радіатора. Чи можна було їм доручати потужну техніку? Ні. Працюючи на «мусорці», вони пізнавали всі нюанси водійської професії й техніку вивчали. Сьогодні потреба в «мусорці» відпала, але від практики стажування майбутніх водіїв для кар'єри на малих машинах ми не відмовляємося. Ще дуже допомагає закріплення водіїв-початківців за досвідченими водіями.

Мою репліку щодо того, що нові машини перебувають на гарантійному обслуговуванні



гами фірми користуємося, коли без комп'ютерної діагностики і спеціального обладнання вже не обійтись.

Необхідністю економії на обслуговуванні техніки продиктована й ставка керівництва підприємства на нову техніку. За словами Павла Михайловича, вкладати кошти в ремонт самоскидів, чий ресурс уже вичерпався, було б не погосподарськи. До того ж нові самоскиди значно продуктивніші, а пального витрачають менше, що дозволяє економити значні кошти.

– Раніше, – каже Павло Михайлович, – коли в кар'єрі використовувалися КраЗи і БелАЗи, не було дня, щоб кілька машин не ремонтувалися. А якщо

крутилося. І не тільки водіїв та слюсарів. Були ще ж диспетчер, завскладом запчастин, експедитор, який привозив ті запчастини, та інші служби.

– На сьогодні потреба в них відпала через широке застосування на підприємстві комп'ютерних технологій, – продовжує. – Наприклад, ми щоранку отримуємо інформацію, як протягом доби використовувався той чи інший самоскид – скільки глини перевіз, скільки кілометрів проїхав, скільки пального витратив і так далі. Це дуже зручно для оцінки праці водіїв. Сховатися за спину напарника вже не вдасться нікому. До речі, хлопці й не намагаються це робити. Працюють дуже дружно – разом після зміни готують машину до роботи, разом ремонтують її, якщо сталася поломка. Сьогодні нікого вже не треба підганяти, всі знають: чим довший простій машини – тим менший твій заробіток.

Серед плюсів сьогодення Павло Михайлович називає й відсутність проблеми із запчастинами. Їх вони замовляють по інтернету і отримують уже за день-другий. Тому й відсутній в гаражі склад запчастин.

– Тож можу на закінчення зазначити, що працювати нині легше й цікавіше, ніж було раніше, – каже на закінчення Павло Іщенко. – Але потрібно постійно вдосконалюватися, вчитися. Інакше – не зогледишся, як з'ясується, що ти вже не відповідаєш сьогоденним вимогам.

Сергій ЗАДОРЖНИЙ

На знімках: Павло Іщенко; техніка, що працює сьогодні в кар'єрі; в гаражі підприємства.



– Сама техніка, навіть найдосконаліша, не може гарантувати досягнення бажаного результату – потрібні люди, які зміло її експлуатуватимуть, – поправив мене заступник начальника рудника з автотранспорту Павло Іщенко, з яким я зустрівся, щоб детальніше поговорити про роботу транспортного цеху.

На руднику Павло Михайлович – з 1986 року. Прийшов сюди, закінчивши технікум. Починав водієм ГАЗ-52, потім пересів на потужнішу «Татру». Після служби в армії не шукав кращого місця – повернувся в гараж. Кілька місяців слюсарював, а потім сів за кермо БелАЗа – найбільшого на той час самоскида в кар'єрі. Затримався там не довго, бо керівництво

нічний огляд, якісний ремонт техніки, що вийшла з ладу, – то сфера його щоденних турбот. Та, виявляється, не менш важливим в його роботі є й підбір кадрів.

– Скільки часу потрібно, щоб навчити водія працювати на великих автомобілях? – запитую.

– Ну точно не один день, – відповідає Павло Михайлович й додає: – Але навчити вправлятися з багатотонним самоскидом – це тільки половина справи. Значно важливіше – щоб людина дорожила виявленою їй довірою, була патріотом підприємства, і тому я підтримую генерального директора, який каже, що наші майбутні працівники сьогодні відвідують дитсадок і навчаються в ліцеї. Про них треба турбуватися сьогодні,



спеціалізованих фірм, і водієві не обов'язково знати всі тонкощі техобслуговування, Павло Михайлович не підтримує.

– Викликати спеціалістів за найменшою потреби дорого, – пояснює, – тому наші водії завжди присутні при техобслуговуванні, й тепер можуть самостійно і фільтр замінити, й

якось машина відпрацювала місяць і не вийшла з ладу – це вважалося чудом. Сучасна техніка надійніша, працює по дві три зміни без зупинки.

На запитання, чи змінилося щось в його роботі останнім часом, Павло Михайлович сказав, що якби я потрапив до них в гараж років десять тому, то

Варто знати

Допомога на дітей

З 6 травня підприємці, які працюють на спрощеній системі оподаткування і належать до першої і другої груп платників єдиного податку, можуть скористатися можливістю отримати фінансову допомогу на кожну дитину до 10 років. Допомога надаватиметься фізичним особам-підприємцям, які сплачували єдиний соціальний внесок у 2019 році, за зверненням одного із батьків (або опікунів) із числа ФОПів: на дітей віком до 6-ти років – 1 779 грн; на дітей віком від 6-ти до 10-ти років (включно) – 2 218 гривень.

Для зручності громадян, Міністерство соціальної політики розробило і впровадило електронний сервіс на сайті Мінсополітики, через який можна

подати заяву і документи для призначення допомоги (офіційний веб-сайт Міністерства соціальної політики www.msp.gov.ua, розділ «e-сервіси» або за посиланням – <https://dopomoga2for.ioc.gov.ua>). Також можна скористатися Єдиним порталом державних послуг «Дія».

Для тих, хто втратив роботу

Що змінилося в порядку реєстрації безробітних в період карантину?

Протягом карантину урядом запроваджено низку законодавчих змін, які значно спростили умови реєстрації в службі зайнятості та отримання допомоги по безробіттю на цей період.

По-перше, забезпечено можливість подання заяв про надання статусу безробітного та допомоги по безро-

біттю дистанційно, тобто на електронну пошту центру зайнятості або через онлайн-портал державних послуг «Дія».

По-друге, підвищено з 650 до 1000 грн мінімальний розмір допомоги по безробіттю на період карантину та протягом 30 днів після його завершення.

По-третє, зареєстрованим у службі зайнятості безробітним допомога призначається з першого дня набуття статусу, навіть тим, хто був звільнений у період карантину за власним бажанням (до карантину звільненням за власним бажанням допомога виплачувалася з 91 дня набуття статусу).

По-четверте, роботодавці з малого та середнього бізнесу, які зупинили чи скоротили свою діяльність під час карантину, можуть отримати допомогу по частковому безробіттю для покриття витрат на зарплату робітникам, яким

було скорочено робочий час.

У який період після звільнення з роботи можна зареєструватися в службі зайнятості?

Чинним законодавством не встановлено граничних термінів реєстрації громадянина в державній службі зайнятості після звільнення з роботи. Але для того, щоб отримувати допомогу з урахуванням заробітної плати за останнім місцем роботи, зареєструватися треба протягом 6 місяців після звільнення.

Як можна зателефонувати на «гарячі лінії» обласних центрів зайнятості?

У разі виникнення питань, пов'язаних із наданням послуг з працевлаштування у період карантину, телефонуйте, будь ласка, за номером «гарячої лінії» обласного центру зайнятості **0522-32-28-41** або ж «гарячої лінії» державної служби зайнятості **0 800 50 99 66**.

Про пекарню, яка в 1900-х роках діяла в Катеринівці, не раз чув від місцевих жителів старшого віку. Тож вирішив знайти тих, хто трудився там. Мені порадили Надію Харченко. І от я – на її приватному подвір'ї в так званому Аварійному мікрорайоні Катеринівки. Розташувалися я й господарка під розкішною березою. Надія Іванівна пояснює, що березу посадили ще попередні власники садиби.

– А родом я – із Знамянського району, – каже. – Цю хату купили, як я на асфальтно-бетонному робила. Платили добре, бо робота важка. Я й зараз там роблю, але вже не бетонщицею, а в охороні.

Жінка має на увазі асфальтно-бетонний завод в селищі Новому. Цікавлюся, чому полишала його. Вона відповідає, що коли настали «ліхіє» дев'яності й підприємство зачало, начальство порадило їм, роботягам, звільнятися. Вона так і вчинила, а невдовзі влаштувалася в Обознівському психоневрологічному інтернаті санітаркою.

– Там тільки лежачих було двадцять чотири, – згадує. – А памперсів не було. Запахи... Ну, розумієте. Їсти я там не могла. Дівчата через це сміялися з мене.

Надія Іванівна зауважує, що подружилася з підопічними:

– Больні прив'язуються до тебе, як ти до них по-доброму. Була така Поліна Іванівна, за мною слідом ходила. Больна, а розумна. І читала, й гроші вміла рахувати.

Далі дізнаюся від співрозмовниці, що коли випала можливість влаштуватися в «подхози на Водяній» (підсобному господарстві все того ж інтер-

ли в Катеринівці Олександр Шеховцов і Нодар Тодуа. Розташувалися пекарня недалеко від її дому. Надійн чоловік теж працював у тому кооперативі, на виробництві шлакоблоків.

– Мене пекти хліб мама навчила, – хвалиться вона. – Коли батьки вже в Грузькому жила, у них в хаті була піч, здорова. Тато возив на млин зерно, привозив борошно. Зерно батьки отримували на паї. Пе-

чили в піч сто – сто двадцять хлібин. На верхній полиці вони випікалися найшвидше – за півгодини. А всього полиць – п'ять. Як посаджу хліб у піч, бігом біжу доїти корову. Чію корову? Кооперативу. Подою – і назад біжу, витягувати хліб. Якось перед 9 Травня треба було спекти тисячу двісті хлібин. Багато пекли перед святами. І хліб, і калачі різні. Йшла на роботу вранці, а поверталася додому на другий день.

– Тим часом місце з'явилося в пекарні інтернату, – Надія Іванівна має на увазі все той же Обознівський психоневрологічний інтернат. – Там хороший колектив. Пекла хліби разом з Любою Бурлак. Її Рома саме в перший клас пішов. Після уроків до роботи до мамки біжить, полем стрибає, як горобчик. Ми картоплі напечемо, чайку наколотимо, нагодуємо його. Тоді часто електрику відключали, а хліб же треба пек-

приклад, благоустроєм у Катеринівці займається не тільки очолюване Кухтою АТ «Кіровоградське рудоуправління», а й сільрада в особі комунального підприємства «Обрій». Та Надія Іванівна знає, що багато робиться для села саме з ініціативи Володимира Кухти, що велика частка бюджету громади – це внески АТ «Кіровоградське рудоуправління», що від роботи цього підприємства великою мірою залежить стан

Надія Харченко: Спасибі мамі, що нагородила мене богатирським здоров'ям



ти, ще й на кілька інтернатів. Чекали, поки вклучать електрику, не йшли додому. Рома й ночував там, на розкладачці. А ще ми удвох співали, танцювали.

– Ви й це вмієте? – перебиваю я Надію – бетонщицю й пекарку.

– Аякже! Тато й мама співали, танцювали, було в кого вдатися. Я в юності в художній самодіяльності брала участь. А Рома сам просив: «Тьотя Надя, давай співати». Співали і «Рідна мати моя...», й народних. Танго вчила Рому танцювати, він ніжки ставив мені на ноги. Він усім цікавився... Потім перейшла в санітарки. Лежачих уже не було, працювалося нормально. Та згодом

як місцевого комунального господарства, так і соціальної сфери.

Далі мені захотілося дізнатися про життєві пріоритети співрозмовниці.

• Можливо, для вас важливо мати гарний холодильник чи пральну машину? – запитую.

• Холодильник теж треба. Але я більше старалася для дітей. Їх двоє, Саша й Віта. Усе їм купувала. Щоб взуті, одягнені були добре, щоб нагодовані були. Бувало, спати не лягала – консервувала. Подружка Вітина казала: «Коли не прийду, ви все варите». Дітей треба любити. Дивлюся «Стосується кожного» і дивуюся: що це за батьки такі?



довелося звільнитися, бо на моє місце треба було прийняти жінку, що вийшла з декрету. А на пекарні вакансій не було. Мені пропонували місце в подхози на Водяній, я не погодилася. Я чого пішла звідти? Бо падіж почався. Скотині нічого було дати їсти. Привезуть прилої соломи, а скотина реве... Корови дохли, треба було витягувати їх із сарая. Не робота – каторга. Мені запропонували повернутися на асфальтно-бетонний. Там і роблю. Загалом – 25 років. У мене до вас прохання.

– Кажіть.

– Надрукуйте в газеті подяку Кухті.

– За що?

Виявляється, Надія Харченко пов'язує наявність у Катеринівці комунальних благ (вода – безплатна, вулиці освітлюються, село благоустроєне, є сміттєвоз і асенізаційна машина) з діяльністю Володимира Кухти. Пояснюю жінці, що, на-

ред Різдом, перед Паскою я йшла в Грузьке до батьків. Там два дні з мамою пекла хліб, паски, пиріжки, рулети. Батько любив пиріжки з печінкою.

– Чув від старих людей, що з теперішнього борошна такого смачного хліба, як колись, не спечеш навіть у домашній печі, – поділився я з Надією Харченко поверховими знаннями пекарської справи. Та підтверджує цю теорію:

– Да, раніше зерно було краще, бо клейковини багато було в ньому. Тому й тісто сильне вдавалося. А тепер сорти перевелися. Зараз найкраще борошно – «Мірошник». Як захочеться домашньої хлібини, спечу собі в електродуховці. І рулети дітям печу на всі празники. Та як чоловік помер, не хочеться нічого пекти. В червні півроку буде, як його не стало.

Надія Іванівна замовкає, їй важко говорити про це. Почекавши якусь хвилину, продовжую розпитувати про роботу в пекарні.

– Спершу пекарня працювала в три зміни, по чотири людини в кожній, – пам'ятає Надія Харченко. – Тоді й скучувалися в одну зміну я, син Саша, Охріменчиха й Дискаленчиха. Света Охріменко потім покинула пекарню. Бо сама невеличка, а там треба мощ! Тісто тягати – нелегка робота. З діжі треба його викидати по формах. Бувало, за раз ста-

За словами Надії, в пекарні з чоловіків не лише її син працював.

– Були мужики іще, – каже. – Серьожа Коханенко – він на пічах стояв. Це важка робота – ставити хліб на полиці.

– Хліб розвозили по селах, продавали, – продовжує жінка. – Працівники рудника отримували його по талонах в рахунок зарплати – тоді все по бартеру було. А хліб вдавався дуже смачний. Потім невігідно стало, і пекарню закрили. Я років з п'ять там проробила. Тепер, як буваю в місті, купую новоукраїнський хліб. Він схожий на той, що ми пекли в Катеринівці.

А от про наступну роботу – в пекарні міської фірми «Кіровоградсоюз» – у Надії Харченко неприємні спогади:

– Колектив був поганий. Готові з'їсти тебе: то не так повернулася, то не так сказала. Не зрівняти із сільськими людьми.

За словами Надії, тоді її дуже допекло безпосереднє, дрібне, начальство:

– Я їм казала прямо: «Де на мене сядете, там і злізете». А вони в'їлися на Валю, мою подругу. Я захищала її: «По роботі до Валі питання є?» У них свій шухер був. Крали ковбаску. Ми ж і піццу пекли. А мені чужого не треба, тільки працювати спокійно і зарплату отримувати. Та довелося звільнитися.



нату, яке розташувалося в Мальовничому – колишньому Водяному), вона перейшла туди.

– Що там робила? – перепитує. – Корів доїла, телят поїла... Корів було з тридцять. Двісті двадцять гектарів землі було. Роботи багато. Больні нам помагали. Вони й ночували там. А мені сильно далеко ходити було на роботу. Вставала в шість. Хоч дощ, хоч сніг, хоч каміння з неба, а треба йти. Влітку велосипедом їздила.

Наступним місцем роботи Надії Іванівни стала пекарня кооперативу, який організува-

Віктор КРУПСЬКИЙ

На знімках: Надія Харченко в молодості, тепер, з чоловіком і односельцями.

Олексіївський пан та інші Бошняки

У випуску за 26 грудня 2019 року «НГ» розповіла про Олександра Бошняка (1787 – 1831), який мав землі в Катеринівці та Водяному Єлисаветградського повіту (на деяких давніх картах Катеринівка позначається як Бошняково).

Нагадаю, Олександр Карлович Бошняк був талановитим ботаником. Подорожуючи Україною, він зібрав багаті ботанічні колекції, а результати цих досліджень опублікував у двотомнику «Щоденні записи подорожі О.Бошняка в різні області західної та південної Росії 1815 року». Та в історію Бошняк увійшов насамперед як таємний агент російської розвідки, причетний до викриття декабристів.

Брати Олександра Бошняка, Костянтин (1790 – 1863) та Іван (1789 – 1813), стосунку до нашого краю не мають. Перший відомий тим, що у війну 1812 року командував ескадром, в якому служила Надія Дурова, знаменита як «кавалерист-дівця» (вважається, що вона послужила прототипом Шурочки Азарової – героїні п'єси Гладкова «Давним-давно» і фільму Рязанова «Гусарська балада»). Другий теж брав участь у війні з французами.

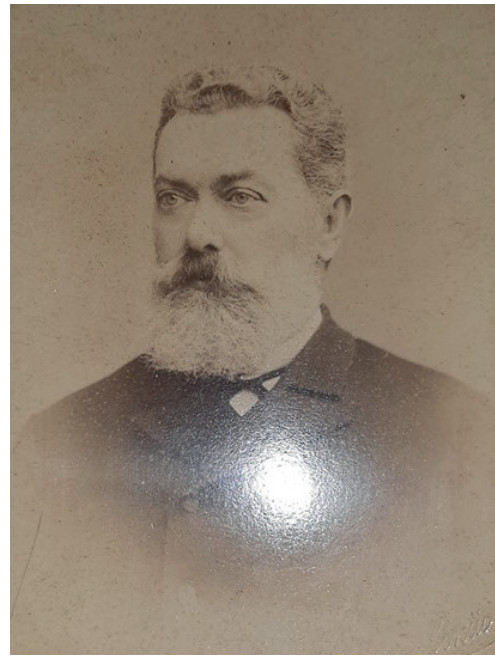
Варто згадати про мореплавця й географа Миколу Бошняка (1830 – 1899) – сина Костянтина Бошняка. Він відкрив на Далекому Сході гавань, яку було названо Імператорською, а згодом Советською.

Були в роду Бошняків ще два відомі мореплавці. Олександр Олександрович Бошняк (1882 – ?), племінник Миколи

Костянтиновича Бошняка, брав участь у війні з Японією (1904 – 1905), у 1914 – 1917 роках служив на крейсері «Аврора». Про іншого племінника Миколи Костянтиновича – Леоніда Бошняка – відомо ось що: народився 1882 року в Катеринівці Єлисаветградського повіту; закінчивши з двоюрідним братом Олександром Морський корпус, служив на Далекому Сході; в російсько-японську війну брав участь у потопленні ворожого судна; потім служив у Чорноморському флоті. Про це пише Олександр Григоров в книжці «З історії костромського дворянства».

Микола Олексійович Бошняк (1837 – 1900) – ще один знаменитий представник цього роду. В Олексіївці Єлисаветградського повіту Миколі Олексійовичу належали землі. Підтвердження цьому – «план деревни Алексеевки», який зберігається в Держархіві області. Згідно із цим планом, із землями Миколи Бошняка межували водянські володіння «капітанов Николая и Ивана Николаевичей Башняковых». Немає сумніву, що прізвище «Башняков» – спотворене «Бошняк».

У збірнику «Ежегодник Голоса Юга» за 1913 рік, опублікованому на сайті обласної бібліотеки імені Чижевського, є нарис про Миколу Бошняка (автор – Д. Горшков). Там викладено біографію М. Бошняка: з 1855 року він – на військовій службі, вийшов у відставку штабс-капітаном, з 1868 року його регулярно обирають гласним повітового й губернського земств, 1871-го він став членом повітової управи, кілька років очолював



її, потім 23 роки – поки й не помер раптово 1900-го – був членом губернської земської управи. Також повідомляється, що Бошняка вибирали членом губернської училищної ради, членом правління Єлисаветградського земського реально-го училища, почесним мировим суддею, членом наглядової ради Херсонського земського банку. Д. Горшков характеризує М. Бошняка як прогресивну людину. Зокрема, вказує на те, що Бошняк виступав за скасування подушного податку (введеного ще Петром I, цим податком обкладалися кожна людина), за кредитування селян, бажаних купити землю,

за організацію сільгосптовариств.

У збірнику Херсонського земства за травень 1900 року (його фотокопіями з «НГ» поділився Олександр Чуднов, відомий в Кропивницькому бібліофіл) опубліковано некролог з приводу смерті Миколи Бошняка. Розповідається, що Бошняк, належачи до потомственного дворянства Єлисаветградського повіту, не обмежувався вузькословними інтересами, а опікувався всім населенням губернії: «Характерно також его постоянное стремление поставить «мужика» рядом с собою, не только de jure, но и de facto признать равноправным с другим членом земского собрания. Суровый на вид, иногда резкий в обращении с собеседником, Н.А. тем не менее никогда не производил впечатления гордого «барина», для которого люди не его круга – низшая раса: какой-нибудь «мужиченок Андрюшка» наравне с представителем высшего сословия находил себе оценку не по происхождению, а по заслугам и мог быть твердо уверен, что «алексеевский пан» подробно вынюхает во все детали того дела, с которым мужиченок к нему обратится, обсудит его как свое собственное, и что, если окажется необходимой помощь Николая Алексеевича, он приложит все старания к тому, чтобы мужику было предоставлено то, что ему следует по закону и справедливости».

Віктор КРУПСЬКИЙ

На знімку: Микола Олексійович Бошняк. Фото зроблене в майстерні В. Чеховського в Одесі і зберігається в Державному архіві Кіровоградської області.

Романс про осінь чудово звучить і навесні

Світлана Свиридова – викладачка музичної школи № 4 Кропивницького, керівниця вокального гуртка Володимирівського клубу – здобула першу премію в 21-у всеукраїнському конкурсі-фестивалі «Українська естафета творчості», який відбувся минулого місяця за підтримки Міністерства культури та Національної спілки композиторів України.

– Захід проводився дистанційно, – розповіла «Нашій громаді» Світлана Свиридова. – Я змагалася в номінації «Авторська пісня», запропонувавши на розсуд журі романс «Осінь моєї душі» у власному виконанні, цей відеозапис є в YouTube. «Осінь моєї душі» – цей мій і кропивничанина Миколі Барабулі спільний твір: я поклала на музику вірш Миколи Івановича. Слова – щемливі: «Осенние цветы уставшего заката Воздушный поцелуй шлють только для меня, В окно на них смотрю немного виновато, Душой благо дарю за фейерверк огня...» Запис свого виступу я проілюструвала красивими картинками. Навчилася монтувати відеоролики я нещодавно, на карантині. Точніше, ще вчуся цьому.

Також музикантка повідомила, що чекає закінчення карантину, щоб відновити занят-



тя зі своїми вихованцями у Володимирівці та продовжити з ними підготовку до Дня села. Зараз гуртківці по домівках розучують пісні, сказала Світлана Свиридова.

Ваше здоров'я

Про корисні властивості базилику та особливості його збирання й зберігання попросила розповісти жителя Катеринівки, яка не захотіла називатися. Охоче виконуємо це прохання.

Базилік зміцнює імунітет, активний при онкології; має бактерицидні, противірусні властивості, ефективний при запаленні дихальних шляхів; допомагає при метеоризмі; заспокоює, покращує сон; діє як сечогінний засіб, перешкоджає утворенню каменів в нирках; знижує рівень холестерину. Страви з базиликом, особливо м'ясні, краще засвоюються. Паста з листя рослини знижує жирність шкіри обличчя. Вдихання аромату цієї прянощі допомагає при нежиті. Ванни для

Про користь базилика

ніг з холодного настою усувають зайву пітливість ніг. Чай з сушених квіток базилику додає бадьорості і знижує тиск. Кашка з подрібненого свіжого листя рослини, якщо прикласти її до скронь, зніме головний біль.

Вживати базилік не рекомендується при ішемічній хворобі серця, епілепсії, тромбофлебитах і тромбозах. Оскільки в базилику містяться сполуки ртуті, він небезпечний у великій кількості. Базилік застосовують у кулінарії і при консервуванні. Ним приправляють страви з риби, сиру, м'яса, присмачують салати, сир, соуси, пасту. У сушеному базилику його корисні властивості зберігаються.

Заготовляють базилік у період масового цвітіння в суху

погоду. Зрізають тільки верхню надземну частину рослини з листям, залишаючи тільки 3–4 нижні листки. З паху цих листя базилік швидко випустить нові пагони. Після першого укусу базилік бажано підживити повним мінеральним добривом, добре розпушити ґрунт. Так до початку осені можна зібрати другий урожай базилика.

Для повсякденного вживання регулярно обламують або відрізають верхівки пагонів з декількома листками. Таке прищиплювання стимулює подальший ріст рослини.

Засушений базилік перетірають і зберігають у паперових пакетах або темному скляному посуді. Без доступу повітря, світла і вологи він зберігає ароматичні властивості.

Тортцево вдома

Оселедцевий торт на вафельних коржах

Вафельні коржі – 6–7 штук, філе оселедця – 200 г, шампінйони – 300 г, цибуля ріпчаста – 2 шт., морква – 2 шт., сир твердий – 100 г, майонез – 200 г, олія – для смаження, зелень (будь-яка) – 1 пучок.

Одну цибулину почистити й розрізати на чотири частини, філе оселедця порізати великими шматочками й подрібнити разом з цибулею у блендері або будь-яким зручним способом до однорідної маси.

Моркву відварити, почистити й подрібнити в блендері або натерти на дрібній тертці. Гриби порізати невеликими шматочками і злегка обсмажити на невеликій кількості олії, додати порізану дрібно цибулю і обсмажити разом до готовності. Потім гриби з цибулею також подрібнити зручним способом, сир можна натерти на дрібній тертці. Коли продукти будуть підготовлені, зібрати торт. На перший вафельний корж укласти оселедцевий шар, зверху

порізану зеленню. Поставити в холодильник на 2–3 год., можна на ніч.



Закусочний торт з курячим філе «Пухнастик»

Куряче філе – 500 г, ріпчаста цибуля – 1 шт., морква по-корейському – 300 г, 2 яйця, сир твердий – 100 г, молоко – 0,5 склянки, майонез – 200 г, борошно – 1 склянка, зелень (будь-яка) – за бажанням, оливки – кілька штук, олія – для смаження, сіль, чорний мелений перець – за смаком.

Філе помити, обсушити й перемолоти разом з цибулею за допомогою блендера або через м'ясорубку. Додати яйця, борошно, посолити й поперчити, перемішати. На розігрітій сковороді на невеликій кількості олії посмажити м'ясні млинці, викладаючи масу ложкою на сковорідку і розрівнюючи поверхню. Має вийти кілька млинців, кількість – залежно від діаметра сковорідки. Моркву по-корейському можна трохи порізати, щоб було зручно викладати шари. Останній млинець змастити зверху майонезом і посипати натертим сиром, можна прикрасити зеленню та оливками. Поставити в холодильник просочитися приблизно на одну годину.



покрити тонким шаром майонезу і накрити другим коржем. На нього покласти обсмажені подрібнені гриби з цибулею і покрити сіточкою майонезу. На третій корж – шар моркви, зверху – шар майонезу. Повторити ці шари ще раз, останнім має бути морквяний шар. Його потрібно рясно покрити майонезом, потім посипати натертим сиром і