

Носієм суверенітету і єдиним джерелом влади в Україні є народ.

Стаття 5 Конституції України

21 (158)

Наша ГРОМАДА

П'ЯТНИЦЯ,
12 листопада '21

Любімо братів наших менших

8 листопада набули чинності зміни до деяких законодавчих актів щодо захисту тварин. Заборонено вбивати тварин для регулювання їх чисельності, а також знущатися чи жорстоко поводитися з домашніми та бездомними тваринами. За утримання собак і котів, де це заборонено, вигул собак без повідка та намордників чи у не відведених для цього місцях загрожує попередженням або штрафом від 170 до 340 гривень, для посадовців – від 340 до 850 гривень. У разі повторення штраф становитиме від 340 до 510 гривень, для посадовців – від 510 до 1020 гривень.



Якщо ці дії призвели до шкоди здоров'ю людини або її майну, штраф сягатиме від 1,7 тисячі до 3,4 тисячі гривень із конфіскацією тварини, а для посадовців – від 3,4 тисячі гривень до 5,1 тисячі гривень із конфіскацією тварини. За жорстоке поводження з тваринами з 14 років людину можна притягти до адміністративної, а з 16 років – до кримінальної відповідальності.

Берези і дуби



АТ «Кіровоградське рудоуправління» щороку виділяє чималі кошти на озеленення Катеринівки та прилеглої території. Вже висаджено сотні саджанців дуба, туї, берези. Зокрема, біля кладовища виса-

джено десятки туй. Нинішньої осені, залишаючись вірними своїй традиції, працівники підприємства на окраїні Катеринівки посадили чотири десятки дубів, а в нижньому сквері, що в центрі села, сто берізок.

Реквізити для гуртка



Уже багато років при Катеринівській бібліотеці працює театральний гурток, який користується великою популярністю в місцевих дітей. Незмінним керівником гуртка є бібліотекар Наталія Ралко. Днями юні артисти для своїх вистав отримали ляльки. Їх закупила Кате-

ринівська сільська рада. Сільський голова Тетяна Пучка на сторінці Катеринівської територіальної громади у фейсбук подякувала депутатам за підтримку юних талантів. «Запрошуємо усіх бажаючих до участі і чекаємо на вистави!», – написала Тетяна Володимирівна.

Такий мальок щукам не по зубах

Катеринівський ставок відомий серед рибалок-любителів запасами риби в ньому. Став він таким завдяки регулярному зарибленню, яке проводиться за свій кошт Акціонерне товариство «Кіровоградське рудоуправління». «Наша громада» в попередні роки не раз повідомляла про запуск малька, і ось нещодавно сімейство мешканців ставка знову поповнилося. Але не звичним уже мальком, а двома тоннами коропа вагою кілограм – півтора кілограма кожен. Це щоб щуки не з'їли мальок. Генеральний директор підприємства Володимир Кухта каже, що наступного року дозволено буде ловити коропів не менше двох кілограмів, і в зв'язку з цим радить рибалкам завчасно запасатися вагами.



Рік після виборів

25 жовтня минулого року відбулися місцеві вибори. Для Катеринівської територіальної громади вони ознаменувалися збільшенням її за рахунок приєднання територій колишніх Грузьківської, Могутненської та Овсяниківської сільських рад. Тоді ж Катеринівським сільським головою було обрано Тетяну Пучку, яка мала значний досвід роботи в районних управлінських структурах.

Які ж підсумки першого року діяльності нової громади? Що в планах на майбутнє? Про це йдеться в матеріалах, які ми друкуємо сьогодні під рубрикою «Рік після виборів».

«ВСІ МАЮТЬ ДБАТИ ПРО НАПОВНЕННЯ БЮДЖЕТУ»

Сільський голова Тетяна Пучка вважає, що рік не згаяно. Більш системною стала робота сільської ради, чітко вимальовується структура апарату. До вдосконалення спонукала передача місцевому самоуправлінню значної кількості функцій, які раніше виконувала районна державна адміністрація.

– Остаточо сформувавши Катеринівську територіальну громаду, можемо братися за розробку стратегії її розвитку, – каже Тетяна Володимирівна. – Досі ми вирішували невідкладні питання, ті, що виникли через приєднання нових територій. Наприклад, треба було капітально ремонтувати центральну вулицю Грузького, щось робити із перехрестям, яке ускладнювало рух. У школі відремонтували класні кімнати для першого–четвертого класів, адже їх давно не ремонтували.

Особлива увага в громаді приділяється дітям. Так, в Олексіївській філії ліцею «Нова школа» завершено капітальний ремонт системи опалення, відремонтовано ганок; у Володимирівській філії відремонтовано ганок, класну кімнату для першокласників; у Катеринівці утеплено дитсадок, в ліцеї обладнується ще один комп'ютерний клас, окрім того, що влітку подарувало АТ «Кіровоградське рудоуправління».

– Згідно із новим законом про середню освіту, – пояснює сільський голова, – з 2023 року десяти–одинадцять класи будуть тільки в Катеринівському корпусі ліцею. Ми ж хочемо зробити це на рік раніше, для того щоб у 2023/2024 рік ми зайшли впевнено, із сформованим баченням профільної освіти. В двох паралельних класах навчатиметься по 25 учнів. Для цього й обладнуємо ще один комп'ютерний клас. Проблеми з доставкою старшокласників не буде, адже маємо достатню кількість автобусів.

У планах сільської ради – приведення до належного стану доріг і встановлення зовнішнього освітлення в приєднаних торік селах. За словами Тетяни Володимирівни, вже розроблено проектно-кошторисну документацію на освітлення вулиці Сабліна в Грузькому і вулиць Центральної та Молодіжної в Овсяниківці. Кошти для цього будуть передбачені в бюджеті наступного року.



– Багато сил, коштів витрачається на грейдкування, підсилення доріг на схилах, – продовжує Тетяна Володимирівна. – Хочемо ці ділянки заасфальтувати, щоб не повертатися до них щороку. Це стосується всіх сіл. Продовжимо ремонт доріг. Зокрема, подано до обласної адміністрації пропозицію щодо ремонту дороги, що з'єднує Овсяниківку з Грузьким. Необхідність у цьому пов'язана насамперед з тим, що овсяниківські школярі сьогодні відвідують школу в Івано-Франківську. Ми ж вважаємо, що діти нашої громади мають навчатися в наших навчальних закладах, бо в нас є що їм запропонувати – і безкоштовне харчування й підвіз до школи безкоштовний, крім того жодної гривні з батьків ми не збираємо на ремонти, все ремонтується виключно за рахунок бюджету громади.

Закінчення на стор. 2

Розглянуто важливі для громади питання

Наприкінці жовтня відбулася одинадцята сесія Катеринівської сільської ради восьмого скликання. Депутати утворили Грузьківський (села Грузьке, Овсяниківка) і Могутненський (села Могутне, Аврамівка) старостинські округи (старости відповідно Олександра Третяк і Марія Гаїна) та затвердили звіт про виконання бюджету сільської ради за січень–вересень нинішнього року (з інформацією можна ознайомитися на офіційному сайті Катеринівської сільської ради).

Рада внесла зміни до програми розвитку освіти, зокрема в частині підтримки з місцевого бюджету інклюзивної освіти, а також зміни до бюджету сільської ради. Збільшено планові призначення на

оплату спожитих енергоносіїв, поточний ремонт харчоблоку Могутненського НВК, придбання обладнання для харчоблоків Грузьківського та Могутненського НВК, виготовлення проектно-кошторисної документації для зовнішнього освітлення вулиць Молодіжної та Центральної в Овсяниківці, виділено кошти на придбання новорічних подарунків для вихованців дошкільних навчальних закладів та закладів загальної середньої освіти, інші поточні видатки.

Депутати затвердили штатний розпис Центру первинної медико-санітарної допомоги Катеринівської сільської ради та зміни до структури закладів первинної медицини сільської ради, розглянули земельні та інші питання.



Ще тривали канікули, а в Олександрівській філії ліцею «Нова школа», куди я навідався, кипіла робота. Тут садили дерева, закуплені сільською радою, згрібали опале листя.

— Весною теж садили і туї, і ялини, — сказала завідувачка філії Світлана Іщенко, нагодившись. — Тепер он і огорожу робимо.

Огорожа, як мовиться, давно напрошувалася. Та й прилегло до навчального корпусу територію давно треба було привести до порядку, адже вона нагадувала проїжджий двір: будь-хто міг заїхати чи зайти, вже не кажучи про безприв'язних собак.

Впорядкування й озеленення території — далеко не єдине, що зроблено у філії за час, що минуло після торішніх місцевих виборів. Наприклад, тут дуже задоволені заміною системи опалення й реконструкцією котельні. Тепер у класах тепло, не мокріють стіни, не псується майно, а головне — ство-



рені умови для комфортного перебування і учнів, і вчителів.

За словами Світлани Михайлівни, дотримання належного рівня температури в класах позитивно позначиться на якості навчання. Воно й зрозуміло: про яке навчання може йти мова, коли мерзнуть ноги й руки, коли думки — тільки про те, як нагрітися.

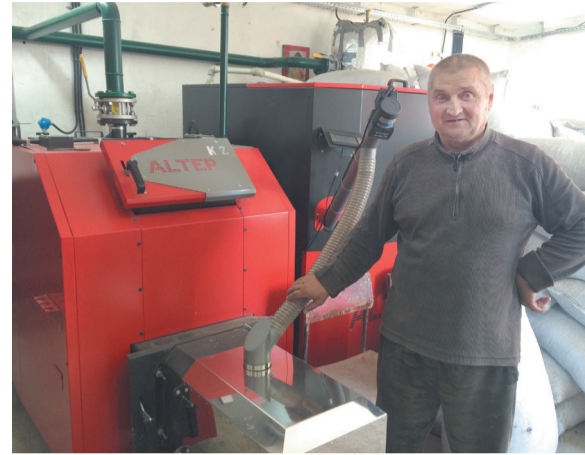
Нинішнього року в цьому корпусі ліцею постелено новий лінолеум, підготовлено клас для першокласників, відремонтовано ганок. Про ганок варто сказати окремо. Буваючи тут, завжди звертав на нього увагу. Ті, хто його проєктував і будував, схоже, не переймалися ні естетикою, ні безпекою. Грубий, високий, не дай боже, спотикнешся — не вилієш. І ось новий ганок: елегантний, оснащений поручнями, яких буде встановлено ще кілька. Приміщення з таким ганком набуває привітнішого вигляду.

Змін зазнає й харчоблок. Поступово оновлюється кухонне обладнання, незабаром буде змонтовано нову витяжну систему. На черзі — й заміна світильників на якісніші, бо нинішні вже не забезпечують належне світло.

— Нас чують, до нас прислухаються, — каже Світлана Михайлівна. — Я завжди можу зателефонувати Тетяні Володимирівні (Катеринівський сільський голова Т. Пучка. — Авт.), Яні Сергіївні (начальник відділу освіти і культури сільської ради Я. Циба. — Авт.) і розповісти,

Рік після виборів

«Нас чують...»



яка допомога нам потрібна. Це ж робить і наша колега Людмила Геннадіївна Куйда, яка вже друге скликання представляє в



сільській раді інтереси жителів Олександрівки, в тому числі й нашого колективу. Все це тішить

мене як керівника — можна ставити перед собою нові орієнтири й досягати їх.

Про якість навчання в Олександрівській філії свідчить кількість учнів, які отримують виплату за програмою «Обдарована дитина». Таких тут більше, ніж в інших філіях ліцею чи школах об'єднаної громади. Проте є й те, що заважає нормальному навчальному процесу, — відсутність надійного інтернет-зв'язку.

— Особливо це стосується села Осикуватого, — каже Світлана Михайлівна. — Коли ми через коронавірус змушені проводити уроки дистанційно, діти, які там живуть, шукають місце, де запрацює інтернет. Навіть якщо їм і пощастить його знайти, це ще не означає, що на вітрі, на холоді можна навчатися. Проблему надійного інтернет-зв'язку для учнів із Осикуватого треба розв'язувати якнайшвидше.

Керівник філії задоволена увагою до освітньої галузі з боку депутатів, апарат сільської ради. Вдячна вона й керівництву місцевого сільгоспідприємства «Олександрівське», яке відгукується на їхні прохання.

Сергій ЗАДОРЖНИЙ

«ВСІ МАЮТЬ ДБАТИ ПРО НАПОВНЕННЯ БЮДЖЕТУ»

Закінчення. Початок на стор. 1.

Сільський голова каже, що їм закидають, нібито занадто багато коштів в нинішньому році спрямовано на соціальну сферу Грузького, а, наприклад, для Могутнього придбано тільки дитячий майданчик. Тетяна Володимирівна гарантує, що нікого не забуто, просто зробити все й одразу неможливо. В тому ж Могутньому наступного року в планах ремонт будинку культури, який давно не відповідає своїй назві. Ще сільська рада звернулася до обласної влади з приводу дороги обласного значення, що проходить через село.

— Для нас це серйозне питання, — каже Тетяна Володимирівна. — Йдеться про безпеку, адже люди, які живуть на центральній вулиці, через відсутність тротуару змушені користуватися проїжджою частиною, що небезпечно для їхнього життя. Потребує капітального ремонту ця дорога й на ділянці між Олександрівкою та Володимирівкою.

Зрозуміло: якими б грандіозними не були наміри сільського голови, депутатів, їх реалізація значною мірою залежить від фінансових можливостей. Тобто від того, як сплачуються податки. Зі слів Тетяни Пучки, ситуація тут така. Більше двадцяти відсотків усіх надходжень до бюджету громади становлять надходження від АТ «Кіровоградське рудоуправління», які витрачаються не тільки на потреби жителів Катеринівки й Обознівки. Наповнюють бюджет і сільгоспвиробники, але є проблема.

— Якщо господарства сплачують податки в повному обсязі, то одноосібники — копійки, — каже Тетяна Володимирівна. — А в деяких селах одноосібники орендують до половини земельних паїв. Зокрема, це стосується того ж Грузького, тому й не вистачає зібраних тут коштів на покриття його потреб. Така ситуація й у Володимирівці. Будемо над цим працювати. Всі мають дбати про наповнення бюджету.

До речі, про бюджет. У нинішньому році його затверджено в розмірі 64 мільйонів гривень. Крім того, протягом року проводилося уточнення бюджету, що спричинилося, зокрема, значним подорожчанням енергоносіїв. Проте сільський голова переконана: нинішній рік закінчатиметься стабільно, адже за підсумками десяти місяців приріст надходжень порівняно з минулим роком становить шість відсотків.

«Наша громада» розповідала про все, що робиться в громаді для розвитку культури і спорту, тож перелічувати все ще раз немає потреби. Краще зупинитися на планах, а вони просто захоплюють. Скажімо, наступного року планується будівництво багатофункціонального майданчика у Катеринівці біля Ліцею «Нова школа». Вже виготовлено проєктно-кошторисну документацію. Вартість проєкту — 2,5 мільйона гривень. На цьому стадії зможуть тренуватися та змагатися учні й з інших сіл.

У культурній сфері теж відбудуться помітні зміни. Один із на-

прямків роботи — підвищення ролі бібліотек в житті громади. Тетяна Володимирівна каже, що вони мають взяти на себе ще й функцію навчання комп'ютерній грамотності людей похилого віку. Цього вимагає сучасне життя. Наприклад, багато клопоту завдає оплата комунальних послуг, а її можна виконувати через інтернет. Першою ластівкою в цьому проєкті стане Катеринівська сільська бібліотека. Для неї вже відремонтовано приміщення, замовлено меблі. До послуг відвідувачів передбачається обладнати два комп'ютерні місця. На закінчення розмови я поцікавився у Тетяни Володимирівни враженнями від першого року перебування на посаді сільського голови. Вона відповіла:

— Працюючи начальником фінансового управління райдержадміністрації, думала, що досить нелегка це робота, але бути сільським головою — набагато важче й складніше. В тебе майже немає власного життя, тобі можуть зателефонувати із своїми проблемами люди і о п'ятій ранку, й о дванадцятій ночі. В той же час ти отримуєш справжнє моральне задоволення, коли бачиш заасфальтовану вулицю, відремонтований клас, коли вдається розв'язати чиюсь проблему, яка не розв'язувалася роками, та просто допомогти людині.

Мине ще небагато часу, й почнеться наступний рік. Яким він буде для нашої громади? Чомусь віриться, що буде кращим, ніж нинішній. Заділ для цього зроблено.

Сергій ЗАДОРЖНИЙ

ПРО НОВЕ В ХАРЧУВАННІ УЧНІВ

Як уже повідомлялося, Міністерство охорони здоров'я затвердило в нинішньому році новий санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, а також нові норми та порядок організації харчування учнів. При цьому враховувалися фізіологічні потреби дітей в основних харчових речовинах та енергії. Які ж ключові зміни відбудуться в харчуванні в навчальних закладах?

Ось що відповіла на це запитання «Нашій громаді» начальниця відділу освіти і культури Катеринівської сільської ради Яна Циба:

— Передбачається зменшити використання солі та цукру, жирів рослинного і тваринного походження, а також соків. Кількість цукру, який споживатимуть діти, зменшується із 70 грамів до 25 грамів на день. Добовий обсяг солі — не більше 5 грамів.

У шкільному меню не передбачено вживання ковбасних виробів, сосисок, рибних, м'ясних та плодоовочевих консервів, кондитерських виробів.

Зменшено норми споживання хліба та картоплі. Хліб і булочки замінені фруктами та овочами, цільними злаками та бобовими. Натомість збільшено кількість споживання молока та кисломолочних продуктів, м'яса, риби, круп, урізноманітнено вибір продуктів під час складання меню.

Раніше меню укладали на два тижні для зимово-весняного і літньо-осіннього періодів. Тепер воно має бути чотириденним для різних сезонів, що дозволить урізноманітнити раціон дітей та спонукатиме використовувати у меню харчові продукти, притаманні для конкретного сезону.

Наприкінці жовтня на сайті Міністерства охорони здоров'я України було опубліковано нові технологічні карти для страв, які можна готувати дітям у школах.

Ці технологічні карти розроблені спеціалістами Національного інституту харчових технологій, пройшли експертизу в Державній установі «Інститут громадського здоров'я імені О. М. Марзеева НАМН України», а Держпрод-

споживслужба видала на них висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Карти є у вільному доступі, тож спеціалісти відділу освіти та директори закладів освіти нашої громади спільно із кухарями нині активно їх опрацьовують, щоб з 1 січня уже включити нові страви у шкільні меню.

До речі, радимо батькам здобувачів освіти також переглянути ці картки, адже страви, які в них зазначені, можна приготувати і вдома, а це дозволить дітям швидше адаптуватися до нового шкільного меню.

Триває також процес оновлення матеріально-технічної бази харчоблоків та шкільних їдалень.

Сергій ЗАДОРЖНИЙ



Хто ще не переконався, що від постійних скарг на погане життя кращим воно не стає? Щоб відбулися бажані зміни, треба самому щось робити. Наприклад, опанувати професію, на яку нині є попит. Але не тільки це. Є сотні способів поліпшити своє матеріальне благополуччя, від якого залежить в житті дуже багато. Про деякі з них, про людей підприємливих час від часу розповідається на сторінках «Нашої громади».

Автору цих рядків не забути, яке враження два роки тому на нього справила плантація капусти на орендованих городах у Катеринівці. Вся площа нагадувала собою суцільний зелений килим, на якому чіткими рядами розмістилися розміром з футбольний м'яч капустяні голови. Жодної прогалини, жодної великої бур'янини. Не вірилося, що можна досягти такого рівня агротехніки в «домашніх умовах». Та ще більше здивувався, коли з'ясувалося, що вирощуванням капусти зайнялися два молоді чоловіки. Вони мали роботу, а у вільний час «пропадали» на орендованих городах: садили розсаду, монтували крапельний полив, знищували бур'яни, труїли шкідників.

Не менше захоплювався я й здобутками тих, хто задля до-



– Вам Вітя розповів би більше, але він на роботі аж у Панчевому, – каже Катерина Василівна. – Збирає буряки у фермера, й додому приїздить пізно, а їде рано, коли надворі ще темно. Такий уже труженник, що й додати нічого.

Слово «труженник» я почую від неї ще не раз. Ним вона називала й невістку Оксану, яка працює в Олексіївському дитсадку, й трьох онуків – Юлю, Алісу (на верхньому фото вона відсутня, замість неї сфотографувалася родичка Саша) й найменшого Віталіка, бо вони допомагають батькам.

– Батьки їх так виховують, щоб були самостійними, – додає. – Юля вже їсти варить, хоч ходить ще тільки в шостий клас.

Запитую Юлю (на знімку ліворуч), як навчається.

– Добре, – відповідає дівчинка.

– А розкажи, за що тобі гроші заплатили, – звертається до неї Катерина Василівна.

Я здогадуюся: йдеться про програму «Обдарована дитина», прийняту сільською радою. Мета програми – підтримка учнів, які досягають високих результатів у

Справжні труженники



даткових заробітків вирощував полуницю, картоплю, виноград, розводив індиків тощо. Знаходив у них спільні риси характеру – працелюбність, наполегливість, креативність. Тож, в'їжджаючи нещодавно у Володимирівку з боку Олексіївки й помітивши на одному з городів згорнуті в довгі ряди жовтогарячі гарбузи, зрозу-

мів: випадок дарує мені ще одну зустріч з неординарними людьми. Адже про те, що гарбузове насіння нині в ціні, в селі знають усі, тільки не всім вистачає терпіння й бажання ним займатися.

Вирішую не відкладати нове знайомство й одразу прямую до потрібної мені садиби. За орієнтир слугують гарбузи, яких ще ніколи не бачив так багато на сільському городі.

На мій стук у хвіртку, вибігає трійко дітей. Запитую, хто є з дорослих.

– Бабуся! – відповідають дружно.

З'являється й бабуся – Катерина Василівна Відюкова. Привітна, жвава, охоча до спілкування. Від неї дізнаюся, що основні клопоти з вирощування гарбузів бере на себе син Віктор. Має для того техніку, зокрема й агрегат для завершальної технологічної операції – збирання насіння. Вибрати насіння із сотень чи тисяч гарбузів просто не реально. Тим більше, коли це треба робити швидко.



навчанні, спортивних змаганнях. Юля уточнює, за що отримала грошову винагороду: на обласних змаганнях зі спортивного орієнтування посіла перше і третє місця у своїй віковій категорії.

– Не хочу хвалити, хай люди похвалять, – каже Катерина Василівна про старших і молодших Відюків й не втримується: – Такі вже всі труженники!..

Вона знає, кого можна називати труженником. Сама тринадцятирічною почала працювати в колгоспі. Сапала буряки, кукурудзу, соняшник. У сімнадцять її перевели на ферму дояркою.

– Руки від дойки так боліли, що й шматок хліба не могла втримати, – згадує.

Нині їй вісімдесят два роки, а вона ще й досі їздить на велосипеді до магазину чи лікарської амбулаторії й допомагає по господарству чим може. Справжні труженники не сидять склавши руки...

Сергій ЗАДОРЖНИЙ,
село Володимирівка

Рік після виборів

«Можна реалізовувати великі проєкти»

Володимирівський сільський староста Сергій Євченко працює в органах місцевого самоврядування багато років, тож цікаво почути його думку про децентралізацію: чи на користь вона селянам?

– А як же, – відповідає. – Давайте візьмемо нашу Володимирівку. В короткий термін зроблено зовнішнє освітлення на двох вулицях, відремонтовано сільський клуб, амбулаторію, відновлено роботу дитячого садка, який раніше працював лише в літній період, бо на те, щоб працював і взимку, бракувало коштів. Заасфальтовано частину доріг, щороку поліпшуються умови для навчання в місцевій філії ліцею «Нова школа», а нещодавно зроблено нову кладку через ставок.

За словами Сергія Степановича, все перелічене вище стало можливим завдяки об'єднанню громад. З'явилася можливість вкладати значні ко-

шти в соціальну сферу, оскільки бюджет нової громади в багато разів перевищує бюджети колишніх сільських рад разом узятих.

– Можна реалізувати великі проєкти, – каже. – Це не те, що було раніше. Раніше, щоб освітлити дві вулиці, колишня Володимирівська сільська рада збирала необхідні кошти п'ять років: економила, перевести на наступний рік, і тільки тоді змогла реалізувати проєкт.

Великим плюсом він вважає створення комунального підприємства «Обрій», працівники якого якісно виконують будь-яку роботу, в тому числі й з підтримання належного санітарного стану.

– Раніше, наприклад, коли треба було ремонтувати пам'ятник загиблим воїнам, ми, працівники сільради, йшли й робили щось там як могли. Зовсім інша річ, коли за це беруться майстри «Обрію», – додає сільський староста.

Він задоволений, що за Володимирівкою закріплено на постійній основі одного з працівників комунального підприємства. Чистіше стало в селі, не заростає воно бур'яном. Своїми силами могли ледь раз покосити бур'яни, а тепер – три-чотири рази косять.

За посадою Сергій Степанович присутній на сесіях сільської ради, засіданнях виконкому. Йому подобається, що представники територій не прагнуть перетягувати ковдру на себе, тобто вибивати більше коштів для їх розвитку. Робилися такі спроби і з боку пізніше приєднаних, але й вони зрозуміли, що значно важливіше знайти баланс.

Що ж до Володимирівки, то він вважає, що їй неабияк пощастило. На її потреби досі виділялося коштів значно більше, ніж надходило від неї до бюджету об'єднаної громади. До речі, внесок Володимирівки до згаданого бюджету найменший з-поміж усіх територій. Цей факт Сергій Степанович пояснює так:



на їхній території працює всього сорок чоловік, податок з прибутку яких сплачується на місці. Решта – близько ста чоловік – працює за межами громади.

Що й казати, від початку реформи місцевого самоврядування зроблено у Володимирів-

ці не мало, але не все. Однією з гострих проблем є проблема доріг. Не всі ще з них мають тверде покриття...

Сергій ЗАДОРЖНИЙ

На знімках: С. Євченко; у місцевому дитсадку малечі затишно й весело.

Робота харчоблоку під подвійним контролем

Знову запрацював харчоблок Грузьківського НВК, в якому обідає 138 учнів та 35 вихованців дитсадка. Наприкінці жовтня фахівці Держспоживслужби виявили тут чимало порушень, що й стало причиною його закриття на десять днів.

Керівник навчального закладу Людмила Будуллатій зізнається, що і вона, і працівники харчоблоку пережили справжній шок, адже раніше не було таких ретельних перевірок.

Серед виявлених недоліків – неналежне зберігання продуктів. Вони складувалися на підлозі, тоді як мали б використовуватися для цього стелажи й спеціальні бокси. Були претензії до зберігання посуду, його стану, якості миття. Не все гаразд виявилось й з документацією. Та нібито найбільше невдоволення інспекторів викликала миша, що намагалася Perezимувати в коморі.

– Ми впоралися з усуненням недоліків у визначений термін, завдяки Катеринівській сільській раді, – каже Людмила Миколаївна. – На оперативно виділені нею кошти було закуплено стелажи, бокси, столи з нержавіючої сталі. Ще обіцяють закупити для нас посуд. Можете самі переконаватися, який порядок наведено.

На кухні та в їдальні й справді чисто. Днями тут почнуть працювати нові кухарки, бо ті, що працювали досі, за словами керівника закладу, вирішили звільнитися за власним бажанням.

– Щоб не виникало більше подібних ситуацій, харчоблок перебуватиме під подвійним контролем. Спочатку його перевірятиме завгосп, а наприкінці робочого дня – я, – додала Людмила Миколаївна.

Сергій ЗАДОРЖНИЙ

На знімках: такий вигляд має тепер харчоблок після закупівлі необхідного обладнання.



Ваше здоров'я

Як зварити лікувальний бульйон

Як добре в прохолодну пору, коли надворі дощ і вже мало сонця, посьорбати гаряченького бульйону, звареного на домашній курочці і ароматних корінцях! Такий бульйон, до речі, допомагає зміцнити імунітет. Тільки от готувати його слід правильно.



Відомо, що речовини, які містяться в бульйоні, **стимулюють імунну систему кишечника**, підтримуючи цілісність слизових оболонок шлунка та кишечника, зменшуючи запалення, запобігаючи атрофії слизової, проникненню хвороботворних бактерій та вірусів через слизову оболонку.

Деякі з цих речовин **допомагають впоратися з хвилюванням, безсонням, тривогою та емоційним стресом**.

Багато таких речовин містяться саме в нежирному німціному бульйоні.

Секрети приготування лікувально-профілактичного бульйону

▶ Бажано використовувати птицю домашнього вугулу, зняти видимий жир.

▶ Якщо курка магазинна, то першу воду треба обов'язково злити.

▶ Якщо м'ясо класти в холодну воду, в бульйон вийде більше екстрактивних речовин, що стимулює виділення травних ферментів. Добре стимулює апетит. Проте цей бульйон не підходить при подагрі та виражених запальних станах шлунка та кишечника. Для таких людей слід готувати менш міцний бульйон – м'ясо класти у киплячу воду.

▶ Солити в кінці приготування.

▶ Ідеально на такому бульйоні варити овочі (моркву, селеру, капусту всіх сортів, гарбуз), а перед вживанням додати порізану зелень. Окрім корисних амінокислот такий суп буде багатий калієм, клітковиною, вітаміном С, що поліпшить роботу всього організму.

▶ Дуже добре варити на бульйоні кашу. Гречку чи вівсянку. І смачно, і корисно.

▶ Особливо корисно так готувати дітей та людей похилого віку, бо амінокислоти з бульйону засвоюються миттєво, на відміну від м'ясних страв.

Вакцинація забезпечує кращий імунітет

Нове дослідження Центрів з контролю та профілактики захворювань США показує, що вакцинація забезпечує набагато стабільніший рівень імунітету, ніж перенесений COVID-19.

Згідно з дослідженням, у тих, хто не був вакцинований, але нещодавно переніс інфекцію, ймовірність зараження COVID-19 у п'ять разів вища, ніж у тих, хто нещодавно був повністю вакцинований і не мав по-

передньої інфекції. Тобто, дані демонструють, що вакцинація може забезпечити вищий, надійніший і стабільніший рівень імунітету для захисту людей від госпіталізації через COVID-19, ніж одна інфекція протягом як мінімум 6 місяців. «Тепер у нас є додаткові докази, що підтверджують важливість вакцин проти COVID-19, навіть якщо у вас була попередня інфекція», – говорить у пресрелізів агентства.

Готуємо вдома

Курка в заливці

800 г курячого філе, 1 цибулина, 1-2 томати; заливка: 3-4 яйця, 5 ст. л. сметани, 100 г твердого сиру і 100 г для посипки, сіль і чорний мелений перець.



Філе нарізати середніми кубиками, томати і цибулю – кружальцями. Сметану змішати з яйцями і спеціями. Вилити яєчну суміш на м'ясо, додати натертий сир і перемішати. Форму за потреби вистелити пергаментом і викласти заготовку. Зверху викласти кільця цибулі і кружальця томатів. Запекати 30 хв. при 180°C. Дістати, посипати тертим сиром і запекати ще 10-15 хв.

Деруни з гарбуза

500 г гарбуза (вже натертого), 2 яйця, цибулина, 3 зубчики часнику, сіль, чорний мелений перець, спеції (хмелі-сунелі, суміш прованських трав) – за смаком, 3 ст. л. з верхом борошна, олія для смаження.



Цибулю дрібно нашаткувати, часник пропустити через прес, з'єднати з натертим гарбузом, яйцями, сіллю, перцем і спеціями, перемішати, додати борошно і ще раз ретельно перемішати. Смажити на розігрітій олії, викладаючи суміш столовою ложкою, з обох боків. Подавати зі сметаною або з кетчупом.

Салат з курячої печінки з квасолею

150 г квасолі вареної або консервованої, 1 цибулина, 150 г курячої печінки, невелика морквина, 0,5 пучка зелені петрушки, 1-2 зубчики часнику, майонез – за смаком, сіль, перець чорний мелений, олія для обсмажування печінки та овочів.

Печінку нарізати і обсмажити, перемішуючи, до рум'яності та готовності на досить сильному вогні, посоливши і поперчивши, 5-6 хв. Готову печінку викласти на паперовий рушник. Цибулю нарізати тонкими півкільцями, моркву – тонкою соломкою. Обсмажити цибулю з морквою на олії, що залишилася на сковороді, помішуючи. Овочі повинні обм'якнутися, але зберегти свою пружність. Печінку



викласти в глибоку миску, додати варену квасолю, подрібнену петрушку, дрібно нарізаний часник і моркву з цибулею. Приправити майонезом, посолити та поперчити, перемішати. Викласти ситний салат у салатник, прикрасити та подати до столу.

Пряники медові

550-600 г пшеничного борошна, 125 г масла вершкового (або хорошого маргарину), 1 ст. л. кориці меленої, 5 ст. л. меду, 200 г цукру, 1 ч. л. соди, 2 яйця. Для помадки: 2 ст. л. молока, 5 ст. л. цукрової пудри. Для начинки: 250 г повидла, мармеладу або густого варення.

У глибоку миску або каструлю всипати цукор, додати мед та яйця. Добре перемішати. Всипати корицю і додати нарізане шматочками вершкове масло. Поставити суміш на водяну



баню. Мішати до повного розчинення масла та цукру. Додати негашену соду та інтенсивно перемішати. Зняти каструлю з водяної бані, коли суміш збільшиться в обсязі та побіліє. Відразу в гарячу суміш всипати 3-4 ст. л. борошна, добре перемішати. Коли охолоне до теплого стану, поступово всипати решту борошна (може знадобитися більше або менше), замісити тісто. Воно має бути м'яким, ледь липнути при розкочуванні, але занадто багато борошна додавати не можна – пряник буде жорстким. Дати тісту відпочити 10-15 хв., прикривши рушником. Далі, підсипаючи на стіл борошно, розкочати тісто в пласт завтовшки близько 0,5 см. Пряники можна зробити круглими, прямокутними, у вигляді звірят. Для цього потрібно вирізати дві заготовки із тіста. На одну частину заготовки розмістити начинку, накрити другою заготовкою та придавити краї пальцями або за допомогою будь-якого пристрою. Зверху пряники можна прикрасити різними фігурками, вирізаними з тіста, трохи змочивши нижній бік водою. Деко застелити пергаментним папером, перекласти на нього пряники. Духовку розігріти до 180-200°C. Випікати пряники 15-20 хв. до коричневого кольору. Для приготування помадки до цукрової пудри додати молоко, розмішати, поставити на маленький вогонь. Довести до кипіння і помішуючи, кип'ятити 3-4 хв. Змастити одразу, поки помадка та пряники гарячі. Помадка швидко застигає, тому краще приготувати її після того, як пряники будуть готові. Дати пряникам повністю охолонути.