

Носієм суверенітету і єдиним джерелом влади в Україні є народ.

Стаття 5 Конституції України

№18 (34)

Наша

П'ЯТНИЦЯ,
4 травня '18

ГРОМАДА

Чутки про відмову у безвізі

Євросоюз лише змінює систему контролю на своїх кордонах: громадяни «безвізових країн» для поїздки до ЄС будуть зобов'язані проходити платну «авторизацію» – передавати до ЄС свої дані. Зміна правил безвізового режиму наступить зі створенням Європейської інформаційної системи авторизації подорожей (ETIAS) – робота над законопроектом з цього приводу ведеться вже давно і от зараз нарешті вийшла на фінішну пряму. За цим проектом, обробка заявки на авторизацію коштуватиме 7 євро, дозвіл на в'їзд діятиме три роки (не потрібно подавати заявку та платити збір перед кожною поїздкою). Дітям до 12 років можна буде пройти авторизацію без сплати збору у 7 євро.

Систему планують запуснути з 2021 року, та й то лише частково, тільки в аеропортах та морських портах. Тож чутки про відмову українцям у «безвізі» – чистісінька вигадка.



Хто втратить субсидію

З нового опалювального сезону право на субсидію втрачатимуть кілька категорій громадян. Одними з перших не зможуть претендувати на субсидію власники нових автомобілів. Новими вважаються автомобілі, які випущено не давніше 5 років. Також право на субсидію втрачатимуть власники житла з великою квадратурою. Для квартир – це понад 120 кв. метрів, для будинків

– понад 200. Виняток встановлено тільки для багатодітних, приємних сімей, дитячих будинків сімейного типу. Не отримуватимуть субсидію і громадяни, які приховують статки, мають великі будинки чи квартири або працюють неофіційно. Мета цих нововведень – підвищити ефективність програми житлових субсидій, повідомили в уряді.

Підвищення відкладається

Прем'єр-міністр Володимир Гройсман заявив, що в країні зараз немає можливості для підвищення мінімальної зарплати до 4200 гривень, як раніше пропонувалося. Причина – в недостатньому розвитку на-

ціональної економіки, крім того, мінімальна зарплатна плата має бути посиленою для роботодавців. Як відомо, з 1 січня 2018 року мінімальна зарплата становить 3 723 гривні.

Радісна і важлива подія

Саме так назвав народження дитини в сім'ї Віктора і Альони Черненків виконуючий обов'язки старости Володимирівки Сергій Євченко. За його словами, з початку року

в селі вже народилося троє дітей. «Йдемо за графіком», – пошарпав він, маючи на увазі той факт, що торік Володимирівка вітала дев'ятьох своїх новонароджених.

Активізувалися плазуни

Фахівці попереджають про початок небезпечного періоду активізації змій. Уже навіть є перші потерпілі. Щоб не стати черговою жертвою, під час прогулянок на природі треба дотримуватися елементарних правил

безпеки. Одне з них – використання палиці: проводячи нею по траві, ви відженете плазунів. Адже відомо, що, відчуваючи присутність людини, вони тікають і лише у випадку небезпеки нападають.

Стимул до енергозбереження

Соціальну норму на газове опалення наближено до реальних обсягів споживання, з 1 травня нинішнього року вона становить 4,5 куб. м на 1 кв. м площі, соціальна норма на електроопалення – 30 кВт. год. на 1 кв. м площі. Відповідне рішення

про внесення змін у програму надання субсидій ухвалено урядом на позачерговому засіданні. У повідомленні уряду з цього приводу зазначається, що його прийнято «з метою стимулювання енергозбереження».

Щоб не постраждали парафіяни



Без церкви залишилася дніа Олексіївка.

– До мене звернувся настоятель храму отець Михаїл, який повідомив про руйнівні процеси у церковному приміщенні, попросив обстежити його і вжити відповідних заходів, – розповів

директор ПрАТ «Олексіївське» Віктор Яцканич (очолюване ним підприємство 21 рік тому перебудувало цю споруду, зведену наприкінці 1950-х, відповідно до потреб християнської громади). – Ми створили комісію, яка й дійшла висновку, що стан цього приміщення – аварійний. Аби не постраждали церковні служителі та парафіяни, ми вирішили розібрати цей будинок. Будемо будувати нову церкву.

До демонтажу аварійного приміщення долучилося й ПАТ «Кіровоградське рудоуправління», направивши туди свою техніку та спеціалістів.

Пам'ятатимемо довіку

Наступного тижня відзначатимемо День пам'яті та примирення і День перемоги над нацизмом у Другій світовій війні. Привітаємо фронтників, яким Бог дарував довге життя, вклонимося могилам тих, хто поліг на полі

бою чи помер уже в мирний час. І вкотре із сумом констатуємо, що живих учасників війни – значно менше, ніж тих, які спочивають вічним сном.

Ніхто не забутий

– У Катеринівці з учасників бойових дій дожив до цього часу лише Василь Іванович Вербицький, – розповіла сільський голова Тетяна Терещенко. – Поздоровимо його, подякуємо за те, що не шкодував себе у боротьбі з чужинською навалюю. Звісно ж, у всіх селах об'єднаної громади біля пам'ятників визволителям відбудуться жалобні мітинги.

Що стосується Катеринівки й Обознівки, місцеві жителі пом'януть і земляків-фронтників, які померли після війни, – М. Запороженка, М. Саліпа, М. Смирницького, Л. Максютіна, О. Арбузова, В. Тихонюка, А. Вітряченка, М. Ярошенка, Д. Мороза (перелік – неповний)...

У Володимирівці, Олександрівці, Олексіївці, Лісному з фронтників до наших днів не дожив жоден. Але в людській пам'яті вони – живі.

– Пам'ятаємо і Миколу Ковтуна, і Віктора Ковтуна, й Миколу Обідченка, й Миколу Погоню, й Івана Лося, й Василя Юдіна, й Леоніда Іванченка, і всіх-всіх земляків, які воювали у Другу світову, – сказав в.о. старости Володимирівки Сергій Євченко. – Вшановуватимемо учасників війни за традиційним сценарієм. Зберемося громадою біля Обеліску загиблим односельцям, там буде зачитано відповідний розділ з Книги пам'яті (у ній значиться 144 наших земляків, полеглих на фронтах Другої світової). Потім вирушимо до Братської могили, де поховано визволителів Володимирівки. Там теж відбудуться мітинг-реквієм.

– Дев'ятого травня збиратимемося на траурних урочистостях біля пам'ятників загиблим героям в Олексіївці, Лісному, Осиковому, – розповіла в.о. старости Олексіївки Любов Стогнеєва. – Згадаємо і полеглих в боях, і тих, хто помер у мирний час, – Григорія Лапіна, Якова



Круподера, Анатолія Борщенка, Федора Іщенка, інших земляків-фронтників.

Серед загиблих було багато новобранців

– Наша громада завжди шанувала учасників війни, – запевнив директор Володимирівської школи Михайло Жарун. І розповів, як у 1974 році у Володимирівці побував генерал-лейтенант у відставці Іван Громов, який брав участь у визволенні цього села від німецьких загарбників.

– Я тоді був шкільним військовим керівником, – пригадав Михайло Єрофійович. – А Громов приїхав з Москви, щоб перевірити стан військово-патріотичної роботи. Він у війну був начальником штабу третього полку першої гвардійської повітряно-десантної дивізії, яка відзначилася у жорстоких боях при визволенні Кіровоградщини, в тому числі нашого села. Іван Іванович зустрівся із сільським активом, вклонився могилі визволителів Володимирівки. Він засмутився, не знайшовши серед прізвищ загиблих знайомих офіцерів. Ще Іван Іванович сказав мені, що серед воїнів, які загинули при

визволенні Володимирівки, було багато новобранців, яких взяли до війська у ході Кіровоградської наступальної операції. Громов похвалив наших школярів за те, що розшукують сім'ї загиблих воїнів, листуються з ними, дглядають братську могилу...

Дійшов до Болгарії

– Родом я – з Мар'ївки Новомиргородського району, – розповів житель Катеринівки Василь Вербицький. – Народився 1925 року. В Червону армію мене взяли 1944-го. Одразу після того, як німця вигнали з нашого села. Разом зі мною призвали Павлушу і Сашу, вони на рік молодші. Згодом я зустрівся з ними в Угорщині. Павлуша повернувся додому, без руки. А Саша загинув.

Служив я у піхоті. Тяжко було, а гнали ворога. Проїшли Румунію, потім – Шипкінський перевал, це в Болгарії. Як спустилися до болгарських міст і сіл, болгарі вітали нас, називали братушками, частували цигарками, казали, що зброї проти нас не піднімуть. А румуни нас не вітали.

Закінчення на стор. 2

Підтримали соколят

4–5 травня в Олексіївському лісі пройде всеукраїнська дитячо-юнацька військово-патріотична гра «Сокол» («Джура»). У ній візьмуть участь шкільні команди Катеринівки, Володимирівки і Олексіївки, а також Великосервинівської ОТГ та Оситняжки. Ця гра є формою позакласної

роботи з патріотичного та морально-етичного виховання школярів. Учасники гри демонструватимуть свої вміння з деяких елементів військової підготовки, надання первинної медичної допомоги, позмагаються в знанні історії та ін.

Проведення такої масової

гри стало можливим завдяки підтримці місцевих господарників. Зокрема, ПАТ «Кіровоградське рудоуправління» на 23 тисячі гривень закупило призи для команд-учасниць, допомогу надали також господарства «Олексіївське», «Лісне», фермери Г. Демченко, М. Косенко та інші.



Наталія Сімонян: Про страховий стаж краще дбати змолоду

– Тут є два варіанти. Перший – дочекатися 63 років, і, якщо ваш страховий стаж становитиме від 15 до 25 років, ви пенсію отримаєте. Другий варіант – стаж можна докупити, але це досить не дешево – скажімо, в нинішньому році за рік стажу треба сплатити 16,8 тисячі гривень – подвійний розмір щомісячного єдиного соціального внеску.

– Багато запитань у людей стосовно пенсії за вислугу років. Особливо це цікавить вчителів. Нагадайте, будь ласка, основне, що треба знати про ці пенсії.

– Пенсії за вислугу років збереглися лише для тих осіб, котрі на 1 жовтня 2017 року, тобто на момент внесення змін у пенсійне законодавство, мали необхідний стаж для призначення такої пенсії. Після 1 жовтня 2017 року «заробити» пенсію за вислугу не можна, в тому числі й вчителям. Таке право залишено за дуже обмеженим колом осіб, наприклад, працівниками цирку, ліліпутами та ін.

– Якщо пенсіонер продовжує працювати – він може претендувати на перерахунок пенсії і за яких умов?

– Якщо людині призначено пенсію і вона працює, то згідно із ч. 2 ст. 42 закону про загальнообов'язкове державне пенсійне страхування, вона має право на перерахунок пенсії за умови, після призначення пенсії минуло два роки. До слова, такий перерахунок щороку з першого квітня, починаючи з цього року, робиться в автоматичному режимі. Тобто людині не треба особисто звертатися до органів Пенсійного фонду, щоб перерахували пенсію. Якщо при перерахунку розмір пенсії зменшується, ми залишаємо пенсію в тому розмірі, в якому вона була до перерахунку.

– Яка ситуація з надбавками, доплатами, підвищення-

ми – зберігаються вони?

– Вони дуже різні і встановлюються різними законодавчими актами. Сама пенсійна виплата включає розмір страхової пенсії, а також деякі доплати. Найпоширенішою є доплата до мінімального розміру пенсії, визначеного на рівні прожиткового мінімуму для непрацюючих осіб. Дуже часто – відсотків сорок – призначена згідно з формулою розрахунку пенсія менша 1373 гривень. Якщо, скажімо, людина заробила собі пенсію в розмірі 1000 гривень, то ще 373 гривні їй доплачує держава.

Також є надбавка дітям війни. Вона встановлюється постановою уряду і сьогодні її розмір – 66 гривень 43 копійки. Є надбавки донорам, пенсії за особливі заслуги перед Україною. Є доплата за понаднормативний стаж. Якщо жінка при виході на пенсію замість 30 має 40 років стажу, їй встановлюється доплата в розмірі одного відсотка від розміру пенсійної виплати за кожен рік, але не більше розміру мінімального прожиткового мінімуму.

– Отже, висновок – треба якомога раніше починати працювати, офіційно оформлювати свої трудові відносини?

– Виходячи з чинного законодавства, це дійсно так. Щоб отримати пенсію після 2028 року, шістдесятирічний чоловік повинен буде мати 35 років стажу, шістдесятирічна жінка – 30, от і рахуйте, коли вони мають почати працювати. Чим раніше, тим краще для них.

– Дуже часто люди працюють без оформлення своїх трудових відносин...

– Вони матимуть серйозні проблеми з призначенням їм пенсії.

– Але ж роботодавець каже: не хочеш працювати нелегально, шукай собі іншу роботу. Що робити людині?

– Людина за себе відповідає: або погоджується на такі умови, або ні.

– Чимало наших співвітчизників змушені працювати за кордоном неофіційно, відповідно необхідного страхового стажу для призначення пенсії не матимуть...

– Це, звичайно, не дуже добре, але вихід із цієї ситуації я вже називала – необхідний стаж можна докупити, і дехто вже так і робить.

– Колишнім держслужбовцям пенсії не перераховують, що їм робити, адже багато з них отримують дуже низькі пенсії?

– Вони не підпали під жоден перерахунок пенсій, що проводилися останнім часом. А норму закону, згідно з якою пенсія цій категорії громадян перераховується в разі збільшення окладів працюючих державних службовців, відмінено. Не випадково у жовтні минулого року ми перевіряли, чи не отримуватимуть вони більше, якщо їх перевести на загальну пенсію. У багатьох випадках так і сталося. Також ми радили додатково надати необхідні документи для переведення їх на загальну пенсію.

– Пенсіонерам так званого силового блоку перерахунок пенсії закінчено?

– Так. Понад десять тисяч колишніх працівників міліції, СБУ та інших органів уже отримують підвищені пенсії. У середньому – на 1372 гривні. Їм також була нарахована доплата за попередні місяці нинішнього року. Решту доплати цій категорії пенсіонерів буде здійснено протягом 2019 – 2020 років.

– При втраті годувальника людина, яка була на її утриманні, може переоформити пенсію?

– Може, але є обмеження розміру переоформленої пенсії. До слова, право на таку пенсію мають не тільки члени сімей вій-

ськових, міліції, а й цивільних.

– Людина відшукала втрачену пенсійну книжку після виходу на пенсію – вона може подати її до пенсійного органу для перерахунку пенсії?

– Звичайно, якщо в знайденій книжці є відомості про роботу до липня 2000 року, оскільки всі відомості після цієї дати у нас є в базі. Додатковий стаж стане підставою для перерахунку пенсії.

– Багато наших земляків працювало на території нинішньої Росії. Існують труднощі з отриманням підтвердження щодо трудового стажу з цієї країни?

– Ні. Ми отримуємо відповіді на всі наші запити. Так само ми відповідаємо на їхні запити.

– Люди часто звертаються до вас за роз'ясненнями?

– Часто, але ми чимало робимо для того, щоб вони зайве не хвилювалися і не витрачали даремно час. Зокрема, в у кожному районі діє відділення сервісного центру, до якого можна звернутися за консультацією. Крім того, наші працівники регулярно ведуть прийом на великих підприємствах, в створених об'єднаннях територіальних громад.

Ще б я порадила активно користуватися веб-порталом електронних послуг Пенсійного фонду – там можна не тільки отримати відповідь на питання, що вас цікавить, а й, зареєструвавши свій так званий «кабінет», слідкувати за своєю пенсійною справою. Особливо корисно це для майбутніх пенсіонерів – вони можуть бачити, чи сплачується за них соціальний внесок, в якому розмірі, тощо.

– Наталіє Миколаївно, дякую за відповіді. Будемо сподіватися, що вони прислушаться нашим читачам.

– Я теж на це розраховую.

Валерій М'ЯТОВИЧ

Пам'ятатимемо довіку

(Закінчення. Початок на сторінці 1)

Там, у Болгарії, у місті Старий Загорі, ми й дізналися про капітуляцію Німеччини. Радість була велика. Демобілізувався я 1949 року. Як зраділа мати, коли повернувся!

«Не знаю, де поклав голову батько»

«Книга пам'яті України. Кіровоградська область», видана 1995 року Центрально-Українським видавництвом, містить перелік жителів Катеринівки, які у Другу світову загинули в боях, померли від ран та яких в цей же час визнано зниклими безвісти.

Житель Катеринівки Володимир Правда – син Антона Правди і племінник Романа Правди, які значаться в цьому списку.

– Батька і дядька Романа разом мобілізували, разом їм довелось й воювати, – розповів Володимир Антонович. – Вже 1941 року батько загинув. Він підірвався на міні. А дядька Романа, який був поряд, контузило. Про це розповів дядько, коли прибув



у Катеринівку після звільнення її від німців. Його відпустили додому, щоб трохи підлікувався. Потім дядько догнав свою частину у Польщі. Там же, в Центральній Європі, він загинув. На жаль, не знаю, де поклав голову батько.

Нагороду отримали діти

Брав участь у Другій світовій й Ілля Майстренко з Катеринівки, нині покійний.

– Його нагородили орденом ще у війну, – розповіла Валентина Булгак, дочка Іллі Майстренка. – Але батько не дізнався про

це до самої смерті, а помер він у 1998 році. Батько з війни тільки медалі привіз. Я малою гралася ними. А кілька років тому мій син з інтернету дізнався про орден, яким нагороджено діда. Ми його отримали.

Інша (старша) дочка Іллі Майстренка, Лідія Федорова, згадала:

– Коли батько повернувся з війни, я, не визнавши його, злякалася і зарепетувала: «Треба сховатися в погребі!» Мені подумалося, що знову почалася війна. Також пригадую довідку, з якою батько повернувся додому. «Оказывать содействие» – значалося у тому документі.

Батьковий заповіт

Зворушливу історію розповіла жителька Обознівки Тетяна Гайдачук:

– Мій батько, Олексій Дмитрович Коваль (на знімках під час війни та на зустрічі у школі), народився 1926 року. Пам'ятаю його розповіді про те, як улітку 1941-го в Обознівку увійшли німці. Точніше, в'їхали – вони були на велосипедах. У листопаді



того ж року окупанти розстріляли батькового батька, Дмитра Івановича Ковалю, – за те, що комуністом був. Батька мобілізували до Червоної армії 1944 року, одразу після вигнання звідси німців. Воював він, здається, у піхоті. Дійшов до Берліна, дослужився до старшого лейтенанта. Нагороджений орденами, медалями. Додому повернувся з молодією дружиною, з нею познайомився на Західній Україні. Тут, в Обознівці, народилися ми, восьмеро дітей. Для батька це була особлива дата – День перемоги. Щороку до 9 травня він

справляв собі костюм – замовляв в ательє, де директором був його бойовий товариш. 9 травня батько одягав новий костюм, чіпляв на нього нагороди. І казав нам, дітям: «Як умру, не забувайте про 9 травня, приходьте цього дня на мою могилу». У листопаді 1997 року батько помер. Через тиждень не стало матері. Щороку 9 травня приходимо до батькової могили, кладемо на неї його ордени й медалі, сестра й подушечки з оксамиту для них пошила..

Віктор ІВАНЕНКО

(Закінчення. Початок у номері 17)

Розповіла Людмила Макєєва й про те, чим керуються у підприємстві «Мінерал», коли з-поміж багатьох виробників певної продукції вибирають одного:

– Наприклад, ми відмовилися від товарів м'ясокомбінатів «Глобинський», «Ювілейний». Бо на них немає такого попиту, як на продукцію м'ясокомбінату «Ятрань». Нині з м'ясопродуктів пропонуємо тільки ті, які виготовлено на «Ятрані».

З-поміж декількох вітчизняних виробників курятини підприємство «Мінерал» зупинило вибір на тому, який випускає продукцію під маркою «Наша ряба».

– Ці товари давно полюбилися нашим пенсіонерам, та й іншим місцевим жителям, – пояснила головний бухгалтер підприємства «Мінерал». – Ще коли «Кіровоградське рудоуправління» возило безплатно у певні дні власним автобусом катеринівських й обознівських пенсіонерів в обласний центр (тепер пільговими перевезеннями займається сільрада), вони зазвичай поверталися додому з продукцією марки «Наша ряба». А коли ми кілька років тому почали продавати цю продукцію в «Мінералах», генеральний директор ПАТ «Кіровоградське рудоуправління» Володимир Кухта зобов'язав нас не застосовувати власних націнок. Володимир Валентинович так сказав нам: «Треба, щоб цю продукцію змогли купувати і люди, які отримують невеликі пенсії». Лише нещодавно ми при реалізації товарів марки «Наша ряба» почали застосовувати невеликі націнки.

За словами Макєєвої, у селян, які мають малі пенсії, користується попитом («Як не прикро», – зауважила Людмила Анатоліївна) супові набори, субпродукти, кров'яна ковбаса, сосиски «Студентські», а заможніші купують і куряче філе, і гомілки, і дорожчі ковбаси.

Також головний бухгалтер «Мінералу» повідомила, що в магазинах мережі більшість круп і макаронів – недорогі. Зате при виборі масла у «Мінералі» не спо-

трусовими. Як і кожної весни, тепер продаємо тепличні помідори, огірки.

Улітку, за словами Людмили Макєєвої, підприємство «Мінерал» знову подбає

сумніватися. А в двох магазинах, в Обознівці та Катеринівці, діють платіжні термінали.

– Нерідко земляки зупиняють мене по дорозі на роботу, щоб висловити побажання щодо товарного асортименту, – розповіла Людмила Макєєва далі. – Прислухаюся до людей. А ще мені щоранку телефонує генеральний директор, щоб поділитися своїми думками стосовно роботи магазинів мережі, розташування в них товару. Володимир Валентинович має можливість спостерігати за тим, що відбувається в магазинах, адже в кожному з них – відеореєстратори. Ідея вбрати продавців в формений одяг теж належала генеральному директору. Нині наші продавці – в кофточках з вишивкою в національному стилі.

– Підприємство «Мінерал» ще й забезпечує продовольством школи та дитсадки Катеринівської об'єднаної територіальної громади, – повідомила Макєєва. – Своїм транспортом й доставляємо харчі до закладів освіти. Націнки застосовуємо мінімальні. Продукція – якісна, діти задоволені.

– Підприємство розвивається, колектив у нас хороший, – сказала, завершуючи розмову, головний бухгалтер «Мінералу». – Назву найкращих працівників. Це Валентина Лелека, Ірина Басько, Олена Вінівітіна, Ірина Філоненко, Наталія Ткаченко, Марина Губрій, Юлія Попович, Вікторія Кочмар, Марина Радченко, Катерина Вітряченко. Висловлю подяку і колишнім працівникам Наталії Жук, Олені Носачовій, Валентині Протасовій, Світлані Іщенко, Катерині Охріменко, Галині Поліщук, Людмилі Мельник та Валентині Мирній.

Іван КИДРАТЕНКО

Людмила Макєєва: Працюємо для людей



купаються низькими цінами (у міських супермаркетах можна натрапити на продукт з назвою «Масло» ціною до 20 гривень за 200 грамів).

– Володимир Валентинович з приводу дешевого масла, спредів різних нам каже: «Не труїть людей!», – розповіла Людмила Макєєва. – Продаємо якісне масло – «Ферма», «Наш молочник», «Вершкова долина».

– Для повноти раціону земляків забезпечуємо їх морепродуктами, – додала Макєєва. – На полицях магазинів постійно є хек, буває скумбрія. Крім того, всю зиму торгуємо яблуками, гранатами, ци-

про те, щоб місцеві жителі мали можливість втамувати спрагу прохолодними напоями, поласувати морозивом (користується попитом продукція ТМ «Рудь», торік улітку в мережі продавалося морозиво 40 видів цієї марки).

– При цьому у нас не купиш талого морозива, теплого напою, – наголосила головний бухгалтер. – Бо холодильники – постійно увімкнені.

Також вона підкреслила:

– Товарами, термін придатності яких вийшов, не торгуємо. М'ясні продукти знімаємо з реалізації за день до цього. Ваги в нас – електронні, у точності можна не

Про це писала «Зоря комунізму»

Червоний прапор – на плантацію

У замітці «Не стоять осторонь», опублікованій 16 травня 1974 р., розповідається про натхненну працю колгоспників господарства ім. Горького, зокрема пенсіонерів Ольги Чмихун, Фросини Дубової, Марії Шевченко на прориванні цукрових буряків. «Правління колгоспу, партійна та профспілкова організації господарства прийняли рішення на честь переможців у соціалістичному змаганні підняти червоний прапор на плантації і встановлювати прапорці на ділянках передовиків», – повідомляється у замітці.

Завдяки юним слідопитам

«Велику роботу ведуть слідопити Могутнянської восьмирічної школи під керівництвом вчителя історії Олени Степанівни Журавльової», – стверджується на початку замітки «Шана полеглим», надрукованої 18 травня 1974 р. Повідомляється, що юні слідопити розшукали близьких та знайомих 277 воїнів, які спочили у братських могилах у Могутньому та Аврамівці. «Тільки в цьому році слідопити отримали 150 листів від близьких загиблих, – йдеться в замітці далі. – 70 сімей знайшли місце похо-

вання родичів завдяки піонерам. 154 чоловіки прибули в День Перемоги до Могутнього з Черкаської області, Уралу, Білорусії та інших місць країни».

Листи з Обознівки

У газеті за 4 червня 1974 р. опубліковано лист директора Обознівського будинку культури Н. Стародубцевої, в якому йдеться про концерт, котрий дали обознівські аматори у Великій Северинці. У дописі стверджується, що «кожен номер супроводжувався оплесками глядачів». У цьому ж номері районки надруковано лист обознівських семикласниць Л. Резник та Т. Горінної. Дівчата повідомили, що в їхній школі побував співробітник ДАІ Сергій Дяченко і дуже цікаво розповів учням про правила дорожнього руху.

Об'єднали колгоспи

13 червня 1974 р. газета повідомила про реорганізацію ряду колгоспів. Йдеться й про об'єднання колгоспів ім. Чапаєва, ім. Урицького та івано-благодатненського відділку колгоспу «Україна» (сусіднього Маловисківського р-ну) в одне господарство – імені Чапаєва. Наголошується, що укрупнення колгоспів здійснено задля «концентрації і спеціалізації сільськогосподарського виробництва».

Висновок: неосудна

12 грудня минулого року неподалік Обознівки поліцейські знайшли бездиханне тіло 12-літньої школярки з Кропивницького, яку розшукували з 8 числа. Того ж дня, 12 грудня, правоохоронці затримали матір дівчинки, запідозривши її у вбивстві. Про це у середині грудня повідомило багато ЗМІ, в тому числі «Наша громада».

А нещодавно прокуратура області оприлюднила таку ін-

формацію: судово-психологічно-психіатричною експертизою встановлено, що обинувачена – неосудна, у зв'язку з чим її перевели із слідчого ізолятору до обласної психіатричної лікарні. Також прокуратура повідомила, що доля цієї жінки ще розглядатиметься в суді, куди направлено клопотання про застосування до неї примусових заходів медичного характеру.

Галина Карнаух: Вишиваю, бо душа хоче

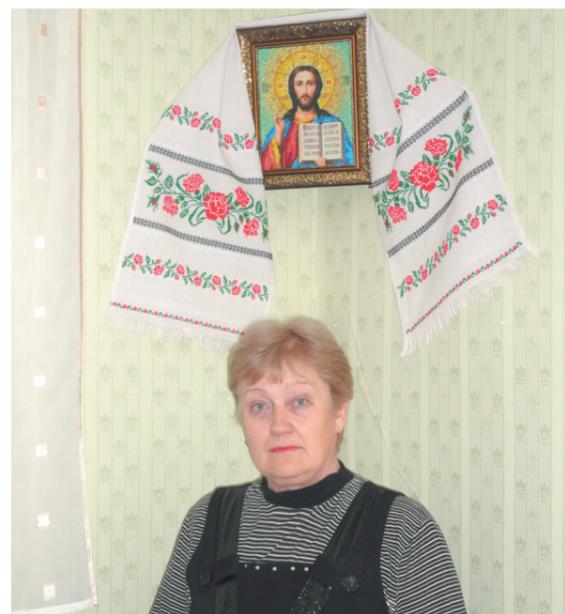
Чимало молоді вибралося із села у сімдесяті – вісімдесяті роки минулого століття. А от Галина Карнаух (на той час – Стась) вчинила навпаки. Переїхати наприкінці 1970-х з обласного центру в Олексівку спонукала така обставина: вийшла заміж за Миколу Карнауха, жителя цього села.

Микола працював механізатором у колгоспі імені Горького, Галина теж влаштувалася в це господарство – на птахоферму. Годувала курей, вищичала біля них, збирала яйця. Вихідних пташницям не належало. За словами Галини Василівни, на перших порах вона, вчорашня міська жителька, перебувала в стресі від цієї роботи, та згодом втягнулася. Трудилася на птахофермі сім років, поки не запросили на посаду бухгалтера в сільраду, звідти й вийшла на пенсію.

Про це кореспондент «НГ» випитав у Галини Василівни, розглядаючи її, вмілої рукодільниці, роботи – вишиті хрестиком картини та рушники, а також плетені серветки-мандали (заради цього і завітав до Карнаухів). Найефектніший з витворів жінки – вишита картина, на якій зображено православний храм. Саме цією роботою авторка пишається найбільше.

На запитання, як пристрасилася до рукоділля, Галина Василівна відповідає:

– Навчилася вишивати, в'язати у дитинстві, на шкільних уроках домоводства. Коли народилися діти, в'язала їм одяг. А вишиванням усерйоз захопилася перед пенсією, років із сім тому. Побачила якось, як чоловікова сестра Люба вишиває рушник (у неї це дуже гарно виходить!), – і собі захотілося. За вишивання жінка сідає, коли є натхнення.



Нині вона створює ікони, яку хоче подарувати на весілля старшій з онук. Ця робота потребує особливого настрою.

– Перед тим, як братися до вишивання, молюся Богу, – пояснила. – Є молитва спеціальна.

– Вишиваю, бо цього хоче душа, – сказала Галина Карнаух на завершення розмови. І попросила: – Передайте усій нашій громаді побажання миру, добра, процвітання.

Віктор ІВАНЕНКО



Хто живе найдовше в світі і як їм це вдається?

Упродовж всієї історії людство шукало джерело вічної молодості. І хоча відшукати його поки що не вдалося, в деяких країнах тривалість життя набагато перевищує середній показник у світі – 71 рік. Кожна з цих країн має свій секрет довголіття.

Японія

Середня тривалість життя в Японії є однією з найвищих у світі і складає 83 роки. Південний японський острів Окінава, який отримав назву «земля безсмертних», вже давно привертає увагу вчених, оскільки є всесвітнім рекордсменом за кількістю довгожителів. Тут проживає понад 400 людей, вік яких перевищує 100 років. Вчені пояснюють цей феномен насамперед особливостями харчування.

Місцева дієта складається переважно із соєвого сиру тофу, солодкої картоплі та невеликої кількості риби.



Активне соціальне життя, яким живуть люди похилого віку та згуртована громада також знижують стрес та підвищують почуття приналежності.

Іспанія

Середземноморська дієта, багата овочами, вином та оливковою олією, яка гарно впливає на серце, сприяє високій тривалості життя в Іспанії – в середньому 82,8 року.

Ще один секрет довголіття іспанців – сієста. Справа – в організації робочого часу. Коли перерва лише 30 хвилин, ви поспіхом ковтаєте обід. Але якщо у вас 2–3 години, ви можете спокійно посидіти в ресторані, з'їсти кілька страв і добре перетравити їжу. Таке харчування, звісно, набагато здоровіше, ніж їжа нашвидку.



4 травня – день сприятливий для одержання нових знань, набуття нових навичок, а також для передачі знань іншим. Не можна переїдати та вживати алкоголь. Бажано очистити помешкання, а також тіло та думки. Не навантажуйте себе фізично.

5 травня – займіться господарськими справами, сім'єю. Не можна проявляти гординю і за-



Люди тут надають перевагу пішим прогулянкам або велосипеду, вони залюбки пройдуть кілька кварталів до зупинки транспорту, замість того, щоби сідати за кермо.

Сінгапур

Одним із досягнень сінгапурського економічного дива є найсучасніша і доступна медична система, яка безперечно робить внесок у тривалість життя сінгапурців. Мешканці країни в середньому живуть 83,1 року.

Ця країна також має найнижчі показники материнської та дитячої смертності в світі, а основою охорони здоров'я є профілактика захворювань.

Більш тривалому життю також сприяє культура суспільства та комфортне міське середовище. Багато людей відвідують тренажерні зали або займаються спортом просто неба в чисельних парках міста.

До того ж Сінгапур не сприяє шкідливим звичкам. Сигарети та алкоголь обкладають високими податками, і вони коштують набагато дорожче, ніж в інших країнах.

Швейцарія

Здається, це – найкраща країна саме для чоловіків, середня тривалість життя яких складає тут 81 рік – більше, ніж будь-де в світі. Головними чинниками довголіття швейцарців є багата економіка країни з якісною і доступною медициною, високий рівень особистої безпеки та відчуття добробуту.

Деякі дослідники також вказують на той факт, що швейцарці їдять багато сиру та інших молочних продуктів.

Хоча швейцарці дуже зосереджені на кар'єрі, розташування країни в центрі Європи дозволяє багато подорожувати і добре збалансувати роботу та відпочинок. Лише за вихідні можна відвідати будь-яку частину Європи або відпочити в чарівних Альпах.

Приватні школи тут є одними з найкращих у світі, що є також серйозним аргументом для молодих сімей.



Південна Корея

За даними останніх досліджень, Південна Корея вочевидь стане першою країною, середня тривалість життя в якій сягне рекордних 90 років. На це в першу чергу впливають стабільна та розвинена економіка, широкий доступ до медичних послуг та нижчий артеріальний тиск корейців у порівнянні з мешканцями західних країн.

Місцеве харчування багате ферментованою їжею, яка, як відомо, знижує рівень холестерину, підвищує імунітет і пригнічує рак. Страви корейської кухні взагалі містять багато клітковини та поживних речовин.

На якість повсякденного життя також впливають культурні традиції та звичай підтримувати активні соціальні стосунки. Наприклад, традиція відвідувати громадські бані, яка сприяє спілкуванню між людьми, а також допомагає відновити сили та зняти напругу.

Корейцям притаманний усвідомлений підхід до життя, який вони запозичують із буддистської філософії. І вони також надають перевагу колективній співпраці замість індивідуалізму.

Щоденний прогноз за місячним календарем

розумілість, злість і гидливість. Не починайте справу, якщо не впевнені у власних силах. Найбільш уразлива верхня частина спини. Особливо продуктивний день для колективної роботи.

6 травня – якомога більше будьте на свіжому повітрі. Спілкуйтеся з друзями. Не навантажуйте печінку алкоголем і курінням. Їжте моркву, буряк, гранат і журавлину. Сприятливо здійснювати справи, пов'язані з боргом, обов'язком і відповідальністю.

7 травня – найбільш уразли-

ві тазостегнові суглоби, стегна, крижі і нижні відділи хребта. Крім солодкого корисно включити в меню більше овочевих салатів, тушкованих овочів і запіканок. Вигідний час для торгівлі.

8 травня – добре проводити очищувальні, оздоровчі і профілактичні процедури. Не можна переїдати і гніватися. Велика ймовірність конфліктів на роботі, тому зберігайте витримку. Практикуйте впевненість і наполегливість.

9 травня – образи сновидінь

вказують на потенційні творчі сили, які вимагають реалізації. У бізнесі найбільш вдалим буде планування, розрахунки, бухгалтерські операції, генерування нових ідей.

10 травня – час для очищення домівки. Перебуваючи на природі, уникайте будь-яких комах: їх укуси можуть викликати алергію. Велика ймовірність забоїв, розтягнень та інших травм, харчових отруєнь. Будьте обережні з будь-якими новинами, особливо з чутками.

Ваше здоров'я

Де нітратів найбільше

• У зелені найбільше нітратів міститься у стеблах і черешках, бо вони транспортують з ґрунту усі речовини. Ось чому бажано в їжу використовувати в основному листя.



• У кавунах найбільша концентрація нітратів у шкірці, тому їжте тільки м'якоть.
• В огірках та кабачках нітратів найбільше в шкірці та біля плодоніжки. Тому чистіть їх перед вживанням і відріжте хвостики.

• У білоголової капусти нітрати концентруються у верхніх листках і в качані, у цвітній капусті – у квітконіжках.

• У картоплі найбільше нітратів у шкірці і в серцевині, у моркві – у верхній та нижній частинах, у часнику – у денці та верхній частині, у столовому буряку, редисці – у нижній частині коренеплоду й зоні, що прилягає до листя.

! Щоб зменшити вміст нітратів у картоплі, моркві, буряках, їх витримують у воді протягом години. Краще відварюйте овочі, а не запікайте, якщо підозрюєте в них перевищену кількість нітратів. Також добре мийте овочі – разом з водою вимивається від 20 до 40 відсотків нітратів.

Кукурудза та буряк знизять тиск

► Чай із кукурудзяних приймочок знижує кров'яний тиск і рівень цукру в крові. У приймочках містяться ефірна олія, танін, вітаміни С і К. Для приготування такого чаю 2,5 ст. л. кукурудзяних приймочок заливають літром окропу і кип'ятять 10 хв. Пити слід по 2-3 чашки на день.

► Нормалізувати тиск допоможе квас, приготовлений зі звичайного столового буряку. Треба кілька невеликих бурячин натерти на крупній тертці, скласти в трилітрову емальовану каструлю і залити холодною водою. Покласти туди ще скоринку чорного хліба і залишити для бродіння. Через кілька днів вийде буряковий квас. Пити його можна без обмежень.

Надлишок цукру провокує хвороби

Згідно з результатами безлічі досліджень, через надмірне вживання цукру можуть виникнути серйозні проблеми зі здоров'ям – серцево-судинні захворювання, хвороба Альцгеймера, цукровий діабет, запалення. Крім того, вчені вважають цукор однією з причин розвитку раку. Ласунам, котрі обожнюють солодкі страви та напої, загрожує закупорювання артерій, що може призвести до інфаркту.

Також важливо знати, що цукор, пошкоджуючи клітини, сприяє передчасному старінню, а через вироблення інсуліну – відкладенню жиру.

Тотцецо вдома

Салат з морської капусти і моркви

450-500 г маринованої морської капусти, по 2 шт. свіжих огірків, моркви і кисло-солодких яблук, 4-6 варених яєць, 200 г сметани, сіль за смаком, 1 пучок петрушки.

Натерти моркву на крупній тертці. До моркви додати морську капусту. Розрізати огірок уздовж навпіл і нарізати тонкими півкружальцями. Яблуко розрізати на 4 частини, видалити серцевину і насіння, нарізати тонкими скибочками, додати в салат. Нарізати яйця, можна дрібно або крупно. Подрібнити вимиту петрушку. Додати в салат сіль, сметану і перемішати.

Макарони в духовці

300 г відварених макаронів, 200 г дрібних помідорів, 150 г твердого сиру, 100 г вершкового масла, 50 г панірувальних сухарів, 3 зубчики часнику, 1 пучок зеленої кропу, чорний мелений перець і сіль за смаком.



Дрібно нарізати зелень кропу і часник. Сир натерти на крупній тертці. На розігріту сковороду викласти 20 г вершкового масла, часник. Обсмажити його до готовності. Потім викласти помідори і смажити 5 хв. Зверху викласти відварені макарони, додати 50 г вершкового масла, перемішати і смажити протягом 5 хв. Форму для запікання змастити вершковим маслом і притрусити панірувальними сухарями. Макарони з помідорами викласти у форму, додати зелень кропу, чорний мелений перець і тертий сир. Запекати в розігрітій до 220–250° С духовці протягом 3–5 хв.

Печиво «Три інгредієнти»

1 середній банан, 1/2 скл. вівсяних пластівців швидкого приготування, 1/3 скл. наповнювача (родзинки, сушені ягоди – журавлина, вишня, полуниця, горіхи і т. д.). Вихід: 10 штук. 1 скл. = 250 мл.



Добре розім'яти банан. Додати до нього вівсяні пластівці. Додати будь-який наповнювач, наприклад, суміш родзинок з сушеною журавлиною. Їх слід попередньо замочити у гарячій воді. Все добре перемішати. Якщо маса здається занадто рідкою, додайте ще трохи вівсянки. Деко або папір для випічки змастити маслом. Печиво ложкою викласти на деко, притиснути і випікати в розігрітій до 180° С духовці приблизно 15 хв.