

Носієм суверенітету і єдиним джерелом влади в Україні є народ.

Стаття 5 Конституції України

№26 (42)

Наша ГРОМАДА

П'ЯТНИЦЯ,
6 липня '18

Актуально!

Серцево-судинні захворювання «молодшають»

Як свідчить статистика, нині в Україні 12 мільйонів людей мають діагноз «гіпертонічна хвороба». Лікарі-кардіологи переконані, що ще близько чотирьох мільйонів українців не знають, що хворі. Найтривожніше те, що ця патологія останнім часом помітно молодшає. Пацієнти, які перенесли інфаркт у 21 – 27 років, у лікарській практиці – не рідкість. Потенційними хворими стають люди працездатного віку: чоловіки – 40 – 45 років і жінки – 45 – 50 років. До цього, зокрема, призводить нерегулярне харчування, надмірне споживання солі, малорухливий спосіб життя, нездорові звички, недосипання, хронічна втома, надмірна вага. Ці фактори треба враховувати кожній людині, адже вони можуть стати смертельними.



Лише до 14 липня

Триває кампанія вступу в коледжі та технікуми. До 14 липня абітурієнти повинні подати до навчальних закладів у паперовій формі заяву, копію паспорта, копію документа про здобутий освітній рівень і його додаток, 4 кольорові фотокартки розміром

3x4 см. Вступні іспити, співбесіди і творчі конкурси пройдуть з 15 по 22 липня. Як відомо, після 9 класу у коледжах і технікумах учні здобуватимуть звання молодшого спеціаліста та повну загальну середню освіту.

Розмитнення дорожче автомобіля



До парламенту подано законопроект щодо автівок на євро-

номерах. Згідно з документом, власники таких авто мають протягом півроку вивезти їх з країни, а при поверненні сплатити мито та зареєструвати. За прогнозами спеціалістів, легалізація автівок, що були в користуванні, може коштувати більше, ніж вони самі. Найдешевше розмитнення обійдеться тим, хто має нове або дороговартісне авто.

Не потрапити в рабство

Нелегальне працевлаштування за кордоном є надзвичайно ризикованою справою, оскільки трудове рабство там набуває масштабів катастрофи. Зокрема, в Польщі, що користується великою популярністю серед наших заро-

бітчан, уже зафіксовано непоодинокі випадки, коли у них вилучають паспорти, мобільні телефони, обмежують їм свободу пересування, утримують в жахливих умовах та примушують щодня працювати по 12–14 годин за дарма.

Проти нетверезих водіїв

Верховна Рада підтримала в першому читанні законопроект, який передбачає посилення покарання для нетверезих водіїв, які збили людину. Зокрема, пропонується доповнити Кримінальний кодекс статтю 286-1. Вона регулюватиме покарання за порушення правил безпеки дорожнього руху особами у стані алкогольного чи наркотичного сп'яніння. Поруш-

ників пропонується карати позбавленням волі на строк від 8 до 10 років з позбавленням водійських прав на 10 років. Також передбачена кримінальна відповідальність для водіїв, яких позбавили прав за нетверезе водіння, та які ослунались заборони на керування. Таких автори проекту хочуть карати позбавленням волі на 5 років та позитивно забирати в них права.

Подарунок від душі

Дві ікони власної роботи – Божої Матері та Ісуса Христа – подарувала у неділю володимирівській церкві святого Миколая місцева жителька Наталія Ключка.

Про цю жінку, роботу і захоплену в красу у різних її проявах (й квіти вирощує, й вишиванням бісером захоплена), «Наша громада» розповідала близько місяця тому. Протоієрей Михайло (Токар) та парафіяни володимирівського храму вдячні Наталії Ключці за ікони, у які вона вклала душу.



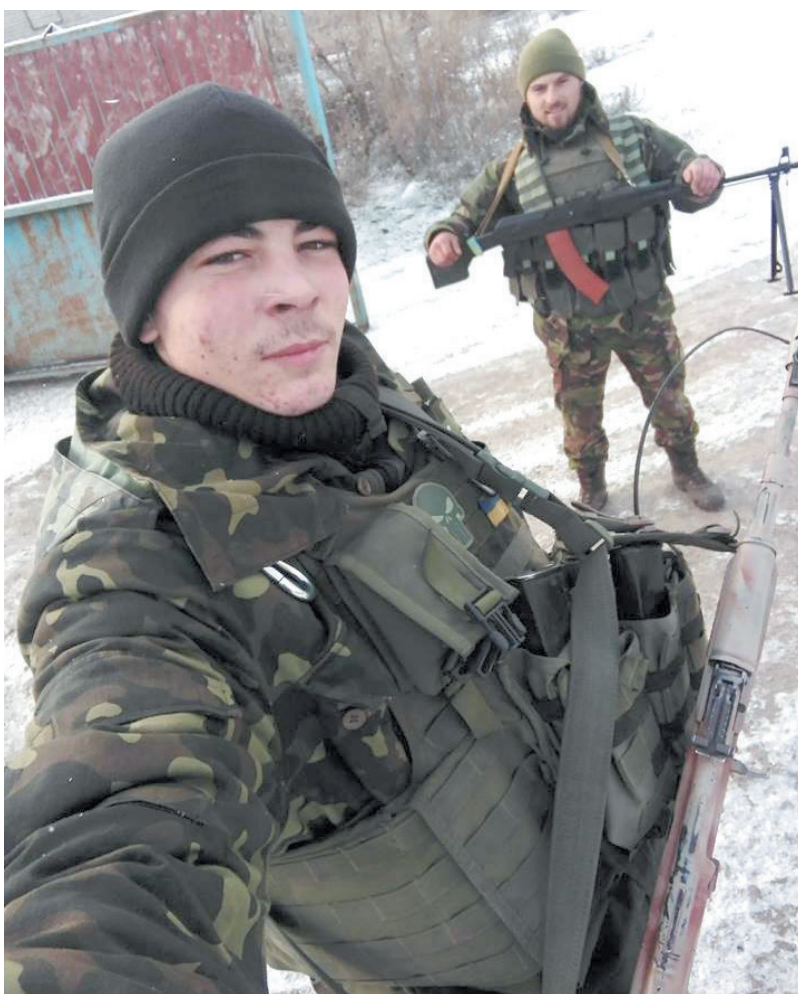
Магнітні бурі у липні

Магнітні бурі у липні будуть сильнішими, ніж у червні. Як повідомили в Лабораторії рентгенівської астрономії Сонця ФІАН, 15, 18, 20 та 22 липня очікуються магнітні коливання, а 23 липня магнітна буря досягне найвищого рівня. Щоб полегшити самопо-

чуття під час магнітних бур, треба відмовитись від шкідливих звичок, жорстких дієт, жирної, копченої та гострої їжі. Варто не перепрацювати, уникати стресів, інтенсивних силових навантажень, харчуватись збалансовано та проводити більше часу на свіжому повітрі.

Роман Іщенко:

Я радий за Володимирівку



Роману Іщенко – двадцять років. З літа 2016-го він – військовослужбовець-контрактник,

морський піхотинець. Протягом дев'яти місяців (з вересня 2016 року по травень 2017-го) брав

участь в обороні Маріуполя, перебував на передовій. Нагороджений медаллю «За оборону рідної держави». Нині підрозділ, в якому несе службу Іщенко, дислокований під Кримом. Звідти й приїздив минулого місяця на два тижні у рідну Володимирівку Роман, скориставшись відпусткою.

– Приймали мене добре, – розповів він кореспондентові «Нашої громади». – Звичайно ж, з нагоди мого приїзду батьки зібрали родичів. Приємно було поспілкуватися й з друзями. Щоправда, цього літа не вдалося побачити Юру Байрачного з Лісного. Ми разом пішли на службу за контрактом, Юра теж у морську піхоту потрапив, але в іншу частину. Увесь цей час підтримуємо зв'язки один з одним по телефону. А торік улітку зустрілися на батьківщині – обоє перебували у відпустках.

Також Роман Іщенко поділився враженнями від змін у Володимирівці:

– Село погарнішало. Прибране, не те що раніш. А біля нашого подвір'я ще й асфальт з'явився. Ще рік тому там такі калюжі утворювалися після дощу! Чув я і про ремонти в амбулаторії, в дитсадку. Я радий за Володимирівку.

Віктор ІВАНЕНКО
Фото зроблено взимку.

Оголошено конкурси

Катеринівська сільська рада оголосила про конкурсні відбори кандидатур на заміщення таких вакантних посад: директора централізованої бібліотечної системи сільської ради, директора центру культури і дозвілля сільської ради, директора ліцею «Нова школа» сільської ради.

Місцем проведення конкурсів визначено приміщення Катеринівської сільської ради (с. Катеринівка, просп. Гагаріна, 8, каб. №5). За цією ж адресою слід звертатися претендентам на вакантні посади. Документи від них приймаються до 21 липня 2018 року.

Детальніша інформація (про кваліфікаційні вимоги до кандидатів, про документи, які треба подавати, тощо) – за телефоном **0509838552** (начальник відділу освіти, культури, молоді і спорту, охорони культурної спадщини та праці Катеринівської сільської ради Циба Я. С.).

Ремонт, якого довго чекали

Наближаються до завершення внутрішні ремонти приміщень володимирівських лікарської амбулаторії та дитячого садка.

У кімнатах дуже потрібних для місцевого населення закладів уже вирівняно стіни гіпсокартонними плитами, ретельно зашпакльовано та покрито акриловими фарбами різних кольорів. На білосніжних стелях, теж ідеально рівних, – діодні світильники. Милує око й модерна підлога.

В одному з оновлених кабінетів амбулаторії персонал уже обслуговує пацієнтів.

Із введенням же в експлуа-

тацію дитсадка відпаде необхідність щодня возити малюків в Олексіївку. Там хоч і гарні умови створені для них, та все ж удома буде краще, вважають батьки.

Приміщення ремонтуються за кошти бюджету об'єднаної громади. До її утворення воло-



димирівці могли лише мріяти про такі поліпшення. Допомогло й ПАТ «Кіровоградське рудоуправління».

Наші в Одесі

20 та 26 червня Катеринівська сільська рада організувала для школярів Катеринівської, Олексіївської та Володимирівської шкіл дві захоплюючі поїздки до Одеси. Загалом у місті над морем побувало 90 учнів.

Незабутні враження залишили відвідини дельфінарію «Немо», морського вокзалу, прогулянки Потьомкінськими сходами, Приморським бульваром та вулицею Дерибасівською, знайомство з оперним театром. Дуже сподобався дітям «Музей цікавої науки», де зібрано безліч унікальних експонатів зі світу науки, кожен з яких по праву можна назвати чарівним. Якщо в інших музеях до цінних експонатів не дозволяється торкатися, то тут не лише можна, а й потрібно було до всього доторкнутися, перевірити, покрутити і побачити, як народжуються дива в твоїх руках. Цікаво було не лише школярам а й вчителям, які супроводжували їх у поїздки.

Пізнавальною була й екскурсія по океанаріуму, в якому розміщується велика колекція різних тварин та риб. Школярі захоплююче розглядали дивовижних морських та прісноводних мешканців.

Приємно вразила краса набережної біля дельфінарію, де учасники поїздки мали змогу прогулятися, помилуватися прекрасним видом на Чорне море, освіжитися у спеціальних фонтанах та, звичайно ж, зробити незабутні «селфі», адже більшість учасників подорожі відвідали місто-герой уперше.

Завершальним, проте й найбільш очіку-



ваним та найяскравішим етапом подорожі став перегляд однієї з найкращих у Європі шоу-програм за участі дивовижних дельфінів сімейства Афалін, позитивних південноамериканських морських котиків, харизматичного морського лева та неперевершених тренерів і артистів дельфінарію. Дехто з глядачів від надлишку емоцій не міг стримати сліз радості.

Трохи втомлені, але щасливі і натхненні учасники поїздки, від'їжджаючи до рідної домівки, залишали монетки в фонтанах пляжу «Ланжерон» з надією ще не один раз повернутися до прекрасного міста.

Яна ЦИБА,
начальник відділу освіти, культури,
культурної спадщини, спорту, туризму
й охорони праці Катеринівської сільської ради.



Раїса Ластовка: Були часи, коли в Катеринівці лікувалися з усього району

Про те, що у 1960 – 1970 роках у Катеринівці діяла дільнична лікарня, у складі якої було стаціонарне відділення, не раз згадувалося, з посиланням на місцевих старожилів, у публікаціях «Нашої громади». А нещодавно кореспондент «НГ» зустрівся з людиною, яка стояла біля витоків тієї лікарні, – катеринівською пенсіонеркою Раїсою Ластовкою.

Уже на початку нашого спілкування автор цих рядків з'ясував: колишній фельдшерці є що розповісти не тільки про свою роботу в місцевій лікарні. Тому розмова вийшла за межі медичної тематики.

Як хустка в податковій заставі побувала

– До війни я закінчила в обознівській школі чотири класи, – пригадала Раїса Євсєївна. – 1944 року, як район визволили від німців, школу знов відкрили. Підручників я не мала. Матері не було з чого їх купувати. Ще добре, що червоноармійці, які розташовувалися в нашій хаті, дали нам рулон шпалер, з них мати мені зшити зробила. Не знаю, чи й скінчила я б школу, якби не подруга Рая, нині покійна (її син, Сергій Тимофійович Вітряченко, тепер у катеринівській школі фізруком працює). Я готувалася до занять разом з Раєю, в неї підручники були.

Пам'ятає Раїса Ластовка і як у ті ж роки, за Сталіна, представники сільської влади приходили до них додому, щоб нагадати про сплату податків.

– Налоги страшні були, – зауважила пенсіонерка. – А нас, дітей, у матері – троє! Одного разу до нас прийшли із сільради і забрали материну хустку – велику, зелену. Наступного дня мати – в місто, продала там молока (корова у нас була, вона й виру-



чала). Заплатила з тих грошей вона податки – і хустку в сільраді забрала.

Бачила воїнів УПА

Як розповіла Раїса Євсєївна далі, 1946-го вона, закінчивши сім класів, вступила у ФАШ – фельдшерсько-акушерську школу в обласному центрі, а після трьох років навчання там опинилася (за направленням) у Прикарпатті.

– Мешкала і працювала у селі Слободі-Болехівській, – повідомила. – Там же велася промислова лісозаготівля, і це позначалося на характері моєї роботи. Мала справу з переломами тощо. У селі часто народжувалися діти. Спершу мені не довіряли приймати пологи, обходилися послугами бабок. Там таке правило було: якщо медпрацівниця сама не народжувала, їй не можна довіряти це діло. А одного разу бабка не могла нічого вдіяти, і покликали мене, двадцятирічну. У мене вийшло прийняти пологи. Хоча страху було! Після того мене всі стали кликати, щоб прийняла пологи.

Там же, на Прикарпатті, Раїса Євсєївна уперше побачила жовто-голубе знамено, і несли його воїни УПА.

– Це було 1949 року, – пам'ятає жінка. – Бачу: йдуть строем військові, над ними – жовто-блакитний прапор, духовий оркестр грає, позаду – польова кухня. Хотіла подивитися на них ближче, а господарка, в якій я квартирувала: «Йой, пані! Не ходіть, то – наші».

За словами Раїси Євсєївни, їй подобалося жити і працювати у прикарпатському селі. Там вона і заміж вийшла за Олексія Ластовку, той працював трактористом на лісозаготівлі. Місцева громада молоду фельдшерку

дітей – близько сотні, за день всіх не обійти. Та робота мені подобалася. А через чотири роки мені запропонували роботу в Катеринівці, чоловік уже працював тут на руднику. Могилку, який очолював П'ятихатське рудоуправління (йому підпорядковувався тоді наш рудник), захотілося, щоб тут був медпункт. Я його й створила, взяла на роботу двох медсестер. Працювали ми у дві зміни – як і гірники, щоб у разі нещасного випадку швидко прийти на допомогу. Чи траплялися такі випадки? Так. Наприклад, вантажівка, в якій знаходився водій, зсунулася униз в кар'єр – приблизно на двадцять п'ять метрів. Я того чоловіка возила в райлікарню. Крім синців, у нього ніяких пошкоджень не виявили.

Як підкреслила Раїса Ластовка, медпункт формально підпорядковувався райлікарні, а фактично – рудоуправлінню. За її словами, згодом Могилко захопився ідеєю створити при місцевому медзакладі стаціонар на 5 ліжок.

– Я йому казала, що нам цього не дозволять, бо в стаціонарі треба і три медсестри, і три санітарки, і кухня, а це – забагато для п'яти пацієнтів, – розповіла Раїса Євсєївна. – Могилко ж мені: «Іду в Київ, там доб'юся свого». А через кілька днів він, повернувшись із столиці, каже: «Ти була права, не дозволили стаціонар на п'ять ліжок. Дозволили на двадцять п'ять». Було це 1960 року.

Повсякчас виручав рудник

Як розповіла Раїса Євсєївна, при створенні в Катеринівці дільничної лікарні чимало організаційних клопотів лягло на її плечі,

Варто знати Для захисту дітей

Верховна Рада прийняла другий пакет законопроектів, спрямованих на посилення відповідальності неплательників аліментів, збільшення мінімального рівня фінансової підтримки дітей, які проживають в неповних сім'ях, та запровадження пільг і стимулів для батьків, які сумлінно виконують свій обов'язок. Коментуючи цю подію, міністр юстиції Павло Петренко зазначив, що закони покликані захистити права найменших українців. «Лише щасливі діти можуть побудувати щасливе успішне суспільство», – сказав він.

Серед новацій – запровадження системи мотивації батьків, які сумлінно виконують свої обов'язки та вкладають кошти у розвиток власних дітей. Для таких батьків, зокрема, передбачені податкові пільги та інші преференції.

Новим є також введення додаткових фінансових санкцій для неплательників аліментів у розмірі від 20 до 50 відсотків боргу, накопиченого протягом року і більше; автоматичний арешт коштів боржників; притягнення до кримінальної відповідальності осіб, які ухиляються від суспільно корисних робіт; примусова праця засуджених для забезпечення сплати аліментів.

вона ж у статусі фельдшера керувала цим закладом, поки сюди не прислали лікаря Бондаря. Розташовувалася лікарня у двоповерхівці у так званому робітничому селищі.

– Пацієнти у нас були з усього району, – каже Раїса Ластовка. – Й із запаленням легенів, й з виразками, й з бронхітами. На перших порах транспортом слугувала підвода, запряжена в пару коней. Якщо треба було відвезти хворого в місто, рудник виділяв машину. Якось мене з хворим на «Татрі» везли.

Добрим словом згадала Раїса Ластовка і заслуженого лікаря України Володимира Яриніча, який у шістдесятих роках працював у дільничній лікарні в Катеринівці.

– А у сімдесят четвертому нас розігнали, – пенсіонерка Ластовка має на увазі перетворення дільничної лікарні на лікарську амбулаторію, здійснену у зв'язку з введенням в дію нової районної лікарні. – Обладнання звідси вивезли за півдня.

Далі Раїса Ластовка розповіла, що після цієї реорганізації протягом 20 років працювала в облпсихлікарні, у «гострому жіночому» відділенні.

– Спочатку страшно було, згодом звикла, – каже. – Трагедій там надивилася.

На запитання про відпочинок ветеран медицини відповіла, що була на курортах – у Моршині, у Миргороді.

– Та й удома, із сусідами, цікаво було відпочивати після роботи, – зауважила. – По сусідству жив Макеев (Геннадій Макеев, головний інженер рудоуправління, нині покійний. – Авт.). Збиралися он під тією черешнею, мій чоловік туди світло улітку проводив...

Віктор ІВАНЕНКО

На знімках: Раїса Ластовка тепер; під час роботи в Прикарпатті (зліва).



шанувала, а начальство обіцяло підвищення по службі. І все ж затрималася вона там лише на кілька років.

Працювали, як і гірники, у дві зміни

– Мати вже в літах була, потребувала допомоги, – пояснила Раїса Євсєївна причину переїзду. – Спершу перебрався сюди чоловік, потім – я. Влаштувалася в Грузькому патронажною сестрою. Село – велике, малих

24 червня Марія Корніївна Варлавіна приймала вітання з нагоди дев'яносторіччя. Коли я завітав до ювілярки, квіти та листівки на столі ще нагадували про той важливий день.

— Не забули про мене, — сказала, — приходили із сільради, мої рідні, односельці. Всім їм за це велике спасибі.

Для журналіста спілкування із довгожителем — це можливість не тільки дізнатися більше про його життя, а й краще зрозуміти епоху, в яку довгожителю випало жити. Марії Корніївні є що згадати, тим більше, що й пам'ять її не підводить.

Вона родом із Дніпропетровської області. Найгостріші дитячі враження — про голод 1932–1933 років.

— Пригадую, в тридцять третьому році, коли люди мерли, бо не було що їсти, мама поїхала у Верхньодніпровськ, — розповідає. — Купила там трохи борошна, привезла додому, напекла млинців. Як з'їли їх мої батько й дід, то відразу й померли. Нам люди сказали, що борошно несправжнє, що його змолоти з блекоти. Блекота — дуже отруйна рослина така, якщо хтось скуштує, то вже світа білого не побачить.

Тоді в їхньому селі від недоїдання померло дуже багато людей. А потім ще була війна.

— Німці на кутку, де ми жили, не з'являлися, — згадує Марія Корніївна. — Побачила я їх, коли мене і таких же як я дітей погнали на роботу в Магдалинівський район. Збирали там голівки соняшників, настромлені на стебла. Хто і навіщо так зробив, нам не пояснили.

Прихід Червоної армії на початку 1943 року запам'ятався тим, що її разом з іншими дітьми знову направили на роботу. Цього разу — на станцію Вузол.

— Нас довго везли кіньми, — розповідає жінка. — Потім розселили в напівпідвальних кімнатах, а працювати послали на завод «Вторчермет». Він, мабуть, і досі є. Що ми там робили? Метал сортували. Дехто не витримав, одразу відпросився додому, ніби за продуктами, а назад і не повернувся. Ми з подружжю трохи попрацювали, а потім теж поїхали, тільки не додому, а до її сестри, яка працювала агрономом у радгоспі імені Тельмана. В неї й залишилися. Обрізали дерева в саду, в своє село повернулися аж через півроку.

«Мабуть, це залежність»

Про смачнющу рибу, яка водиться у володимирівських ставках, відомо у рибальських колах далеко за межами цього села. Чимало завзятих рибалок проживає і в самій Володимирівці. З одним з них, Костянтином Жердїєм, поспілкувався нещодавно кореспондент «Нашої громади».

Розмова ця, треба підкреслити, відбулася у Міжнародний день рибалки, який відзначається 27 червня уже більше тридцяти років поспіль за рішенням, ухваленим у Римі на міжнародній конференції з врегулювання і розвитку рибальства. (Якщо ви, шановні рибалки, пропустили його, не впадайте у відчай, бо не за горами ще одне ваше свято, це — День рибалки, запроваджений в Україні у 1995 році, він відзначається у другу неділю липня).

— Ловлю рибу, скільки себе й пам'ятаю, — розповів Костянтин. — Мабуть, з чотирьох років. Це при тому, що батько до риболовлі — байдужий.

За словами Костянтина Жердїя, починав він рибалити в компанії таких же хлопчаків з родин, які теж мешкали у так званому шкільному будинку. Снасті у них були простенькі. За вудилцями ходили в ліс.

— Там виламували гілки ліщини, — пояснює рибалка. — Вони — тоненькі, рівенькі. Припасовуєш дві такі гілки одну до іншої, змотуєш міцною ниткою — і вудилце готове.

Як повідав Костянтин далі, чи не що-

дня на літніх канікулах він пропадав біля ставка.

— Бувало, й по шиї отримував від батьків, коли затримувався допізна, — пам'ятає чоловік. — А риби в ставках, тоді ще колгоспних, було повно.

Нині Костянтин Жердїй має пристойне



рибальське причандалля. Він не тільки купує снасті, а й виготовляє їх власноруч. Ідеї черпає в інтернеті.

— Ось на цю мормишку, — демонструє одну із саморобних снастей, — чудово ловиться окунь. Куди тій натуральній наживці до неї!

ником влаштувалася б, — зізнається. — Якось натрапила на оголошення: потрібні учні токаря. Написала заяву й півроку вчилася, навіть посвідчення отримала.

На заводі вона познайомилася із своїм майбутнім чоловіком, який був із Грузького, що непода-

лагала мостильникам.

— Чоловіки сидючи мостили каміння, а я підносила його їм. І в кар'єр їздила, бо треба ж було комусь вантажити каміння на машини, — згадує жінка. — Тепер це мені боком вилазить — ноги так болять, що ходити не можу.

Попрацювати довелося їй і

дільничній лікарні.

— Ще два роки тому я провідувала її чи не щодня, а сьогодні ходити вже не можу, то ми по телефону спілкуємося, — каже жінка. — Ось щойно розмовляли.

Добрим словом згадує вона й генерального директора рудника Володимира Кухту.

Марія Варлавіна: Я була така, що й вантажником влаштувалася б



Вона пішла до школи, щоб продовжити навчання, та не судилося.

— Вийшов тоді наказ такий: усіх повернути туди, куди направляли їх на роботу. І мені, не зважаючи на те, що не було ще й п'ятнадцяти років, треба було знову їхати на завод. Там з'ясувалося, що ніхто мене не розшукував, що я там особливо й не потрібна. Ну, я попрацювала трохи, а тут на Донбас шахти відбудовувати направляють, і мене ледь не загребли. Довелося тікати, — згадує далі Марія Корніївна.

Коли повернулася додому, про школу вже не йшлося. Із знайомою жінкою поїхала до Дніпродзержинська шукати роботу. Їй пропонували лише місце прибиральниці з мізерною платою, а вона ж хотіла заробляти більше.

— Я була така, що й вантаж-

лік Катеринівки. Побралися, через рік народилася донька. Жили на квартирах, у гуртожитках. А тут ще й дочка захворіла. Лікар порадила заради її здоров'я змінити місце проживання — дуже вже забруднене повітря було в місті. Чоловік написав братові, той відповів, що є робота на Катеринівському руднику.

Вигляд тодішньої Катеринівки довів Марію Корніївну до сліз. Вони приїхали ранньої весни, а в селі — ні проїхати, ні пройти.

— Я так розстроїлася, що аж заплакала. Кажу: «І куди оце ми приїхали?», — усміхається жінка. — А тепер бачите, як тут гарно.

Чоловіка взяли автослюсарем, її — робітницею у відділ капітального будівництва. Виконувала чоловічу роботу — копала канави під фундаменти, коли почали прокладати бруківку, допо-

прибиральницею в школі, і санітаркою в місцевій дільничній лікарні, найдовше — в обласній психіатричній лікарні, що в селищі Новому. Брали тимчасово, а з'ясувалося, що на багато років.

— Найважче там працювати було в сьомому відділенні, але мене це не лякало, — каже, — я ніколи важкої праці не цуралася, бо хотілося більше для сім'ї заробити.

В обласній психіатричній лікарні й на пенсію вийшла, але ще працювала десять років. За будь-якої погоди щодня долала пішки не один кілометр.

Марія Карпівна переконана, що їй завжди щастило на хороших людей. З деякими з них і досі підтримує стосунки. Наприклад, з Раїсою Євсєйною Ластовкою. Подружилися півстоліття тому, коли працювали в

Газ у село провів, а тим, хто не мав грошей для встановлення котла, позики безпроцентні давав. Тепер ми горя не знаємо з опаленням квартир, — каже. — А ще він про ветеранів не забуває. Мого чоловіка вже давно немає серед живих, але Володимир Валентинович передає мені подарунків на Новий рік, на Дев'яте травня.

Про Марію Корніївну постійно піклуються дочка й онуки.

— Щодня телефонують, а дочка сьогодні приїде консервувати кабачки, то я зараз намію банок, щоб їй легше було, — додає на закінчення.

Вона і в дев'яносто не цурається роботи, хоч могла б і відпочивати...

Валерій М'ЯТОВИЧ

На знімках: М. К. Варлавіна; з чоловіком, дочкою та онуками.

Оголошення

З нагоди підготовки до святкування Дня працівника металургійної та гірничодобувної промисловості (15 липня), Катеринівський будинок культури готує відеопроєкт «Біле золото Катеринівки».

Прохання до усіх, у кого є фотоматеріали з розвитку села Катеринівки, розвитку кар'єру чи рудоуправління, повідомити за телефоном **0999424385** (Марина Миколаївна).

Заздалегідь вдячні за допомогу!

Уточнення

У попередньому випуску «НГ» в матеріалі «Прийнято важливі рішення» помилково зазначено, що депутати Катеринівської сільради задовольнили заяви учасників АТО про виділення земельних ділянок. Як повідомила сільський голова Т. Терещенко, це буде зроблено лише після того, як головне управління Держгеокадастру в області виправить свій наказ про передачу державних земель Катеринівській об'єднаній територіальній громаді. Депутати погодять проекти землеустрою та передадуть земельні ділянки у власність.

Колектив ПАТ «Кіровоградське рудоуправління» глибоко сумує з приводу смерті ветерана праці, колишнього працівника підприємства

**Мамалиги
Олександра Дмитровича**

та висловлює співчуття рідним і близьким покійного.

Віктор ІВАНЕНКО

Тойце то вдома

Баклажани з перцем по-грузинськи

На 2 півлітрові банки: 1 кг баклажанів, 400 г болгарського перцю, 100 г олії, 1 головка часнику, 1 гірка перчина, сіль за смаком, 1 ст. л. цукру, 100 мл оцту 9%. Баклажани нарізати середніми кубиками, посолити і залишити на 2 год. Пропустити через м'ясорубку солодкий перець, часник і гіркий перець. Влити оцет, олію, перемішати. Баклажани віджати і злегка обсмажити на олії протягом 15-20 хв. Суміш з перцю і часнику вилити в глибоку каструлю, довести до кипіння, прокип'ятити 5 хв. Додати обсмажені баклажани. Досолити за смаком, додати цукор і прокип'ятити 10 хв., постійно помішуючи. Розкласти в стерилізовані банки, закатати і укутати до охолодження.

Кабачки, як гриби

3 кг очищених кабачків, по пучку кропу і петрушки, 2 ст. л. солі, 1 ст. л. чорного перцю, 6 ст. л. цукру, по 1 скл. олії і оцту 9%, 1-2 ст. л. пропущеного через прес часнику. Нарізати кабачки скибочками 1 см завтовшки. Змішати з усіма інгредієнтами і маринувати 3 год. Розкласти в стерилізовані банки. Стерилізувати в гарячій воді з розрахунку півлітрової банки – 5 хв. Закатати і перевернути. Не вктувати.

Гострий соус з хрону

На 4 кг томатів: 1 кг кореня хрону, 2 головки часнику, по 4 ст. л. солі і оцту 9%. Вихід: 10 банок по 0,5 л. Все пропустити через м'ясорубку, перемішати і розкласти по стерилізованих банках, закрити стерилізованими кришками і зберігати в холодильнику. Можна вживати з будь-якими м'ясними стравами.

Салат з помідорів, баклажанів і перцю

По 1,5 кг помідорів і баклажанів, 700 г болгарського перцю, 500 г моркви, 60 мл олії, 1 головка часнику, 1 ст. л. оцту, 50 г цукру, 30 г солі, 1/3 стручка гострого перцю. Пропустити помідори через м'ясорубку. Крупно нарізати інші овочі. Посолити нарізані баклажани і дати їм постояти, щоб вийшла гіркота. Нарізати дрібно часник. У казані обсмажити баклажани на олії. Потім додати перець, моркву і смажити ще 10 хв.



6 липня – ймовірність загострення хронічних хвороб і травм. Корисно споживати кисломолочні продукти. Час вирішити застарілі проблеми.

7 липня – не впадайте в де-

пресію. Реалізуйтеся в творчості. Шкідливо курити і пити алкоголь. Рацион повинен бути різноманітний і поживний. Сприятливий час для бізнесу.

8 липня – час позбавлятися від шлаків: фізичних, ментальних. Бережіть вуха. Корисно їсти кисломолочний сир. День спри-

Рецепти на зиму

Влити томатну масу, додати сіль, цукор і тушкувати 45 хв. За кілька хвилин до закінчення додати оцет, часник і дрібно нарізаний гострий перець. Розкласти салат по стерилізованих банках, закатати, перевернути і накрити рушником.

Заправка для борщу «Торчин по-домашньому»

2 кг буряка, по 0,5 кг цибулі ріпчастої, перцю червоного болгарського, моркви, 500 мл томатного соку, 1 гірка перчина, 5 зубчиків часнику, 0,25

ще 3 хв. Викласти овочі в казан, залити їх маринадом і тушкувати 40 хв. Коли овочі уваряться, перемішати їх. Розкласти гарячий салат в стерилізовані банки, закрити кришками, перевернути і накрити, щоб вони поступово охололи.

Овочевий салат з часником

1,5 кг помідорів, по 1 кг баклажанів, кабачків, болгарського перцю, моркви, 200 г часнику, 70 мл оцту 9%, 500 мл олії, 200 г цукру, 70 г солі, зелень.



скл. оцту 3%, 1 скл. олії, 0,5 скл. цукру, 0,5 ст. л. солі. Усі овочі пропустити через м'ясорубку. Додати олію, цукор, оцет, посолити і варити приблизно годину, помішуючи. Розкласти по банках і закатати.

Салат із кабачків і баклажанів

По 500 г баклажанів, кабачків, болгарського перцю, моркви, 700 г помідорів, 100 г часнику, 50 г оцту 9%, 150 г олії, 100 г цукру, 35 г солі. Очистити всі овочі, крім баклажанів. Натерти моркву на крупній тертці, часник нарізати кружальцями. Кабачки і баклажани нарізати великими шматками. З перцю видалити насіння і крупно нарізати. В окремій ємності змішати інгредієнти для маринаду (оцет, олію, цукор і сіль), поставити на вогонь, а коли суміш закипить – поварити її

Помідори пропустити через м'ясорубку, моркву натерти на крупній тертці, баклажани, перець і кабачки нарізати кубиками. У томатне пюре додати олію, оцет, цукор, сіль і подрібнений часник з петрушкою. Влити томат в казан, довести до кипіння, додати нарізані овочі, перемішати і тушкувати 45 хв. Салат гарячим розкласти в стерилізовані банки, закатати, перевернути, укутати.

Суміш овочів в маринаді

На 10 літрових банок: по 1,5 кг огірків, кабачків, баклажанів, томатів, цвітної капусти, 1 кг ріпчастої цибулі, по 0,5 кг моркви і солодко-го перцю, часник, перець духмяний, гвоздика. Маринад: 3-4 л води, 200 г солі, 200 г цукру, 800 г оцту 6%. Огірки, кабачки, баклажани (без шкірки), перець

солодкий порізати кубиками, моркву і цибулю – кільцями, цвітну капусту розділити на суцвіття. На дно банки укласти перець горошком, гвоздику, цибулю, часник. Овочі укласти шарами: баклажани, кабачки, огірки, перець, морква, цвітна капуста, помідори (недозрілі). Залити гарячим маринадом, банки накрити кришками і стерилізувати 10-15 хв. Закатати, вктувати і дати охолонути.

Салат з огірків і цибулі

2 кг огірків, 1,5 кг цибулі, по 1/2 скл. цукру, яблучного оцту і олії (в оригінальному рецепті – горіхової або арахісової), 2 ст. л. солі, 2-3 ч. л. насіння коріандру, пучок кінзи або петрушки. Відрізати в огірків задню частину і нарізати їх кружальцями завтовшки близько 1 см. Цибулю нарізати кільцями, які необхідно розділити. Огірки і цибулю скласти в каструлю, додати оцет, цукор, сіль, олію, коріандр і дрібно посічену зелень. Перемішати і поставити овочі на середній вогонь. Варити 10-15 хв., щоб огірки стали м'якими. Розкласти в стерилізовані банки, трохи ущільнити і закатати.

Салат з цукіні і болгарського перцю

2 кг цукіні (можна звичайні кабачки), 3-4 цибулини, 4-5 болгарських перців, 350 г томатної пасты, 100 г води, 1 ст. л. з гіркою солі, 200 г цукру, 300 г олії, 100 г оцту 9%, пучок зелені. Цибулю, перець і цукіні нарізати кубиками і скласти шарами в казан. Окремо в мисці змішати томатну пасту, сіль, цукор, олію, оцет і воду. Отриманою сумішшю залити овочі. Зверху посипати зеленню. Салат тушкувати 40 хв. Перемішати і ще гарячим розкласти по стерилізованих банках, щільно закрити або закатати.

Заправка «Усе по 500»

5 кг буряка, 1,5 кг помідорів, по 500 г солодко-го перцю, цибулі, моркви, олії, по 200 г цукру, 9%-го оцту, часнику, 60 г солі, 2-3 парасольки кропу. Помідори прокрутити через м'ясорубку з часником. Додати олію, сіль, цукор. Поставити в каструлі на вогонь, потім вкинути буряк і моркву (терти на тертці), перець, порізаний півкільцями, кріп. Кип'ятити 10-15 хв. Додати до варива нарізану і обсмажену цибулю і кип'ятити ще 10 хв. Перед закінченням влити оцет і добре перемішати. Швидко розкласти по стерилізованих банках, видалити кріп, закрутити і вктувати до охолодження.

Щоденний прогноз за місячним календарем

довго спати. Потрібно менше перебувати на протязі і уникати вогкості. На обід не відмовляйтеся від супу. Вітається спонсорство.

11 липня – сприятливо купувати нерухомість, щось ремонтувати і садити. Корисні водні процедури, добре прийняти

трав'яну ванну. Більше вживайте овочів, фруктів, горіхів і зелені.

12 липня – не думайте про погане: жодних сумнівів, неспокою, мук. Менше навантажуйте себе. Можуть загостритися хронічні хвороби. День небезпечний отруєннями. Зірки не благоволять бізнесу.

Субсидії по-новому

Закінчення. Початок у минулому номері.

Змінено підхід при розрахунку доходів для призначення субсидій

До складу домогосподарства включаються особи, що зареєстровані й фактично проживають у житловому приміщенні. Тепер при призначенні субсидії враховуються доходи не лише осіб, яким призначається субсидія, але і членів їх сім'ї, у разі реєстрації (фактичного проживання) за іншою адресою. При цьому соціальні норми житла та соціальні нормативи житлово-комунального обслуговування

за адресою домогосподарства на таких осіб не розраховуються.

Для розрахунку житлової субсидії враховуються доходи членів домогосподарства, а також членів сім'ї особи зі складу домогосподарства, які досягли 14-річного віку станом на початок періоду, за який враховуються такі доходи. При цьому дохід у вигляді заробітної плати визначається без врахування податку на доходи фізичних осіб.

Про що необхідно повідомляти органи соцзахисту

Громадянин, якому призначено житлову субсидію, зобов'язаний протягом 30 календарних днів проінформувати



управління соціального захисту населення про обставини для перерахунку призначеної житлової субсидії, зокрема: зміну складу зареєстрованих у житловому приміщенні (будинку) членів домогосподарства (орендар, внутрішньо переміщена особа – членів домогосподарства, які

фактично проживають у житловому приміщенні (будинку), їх соціального статусу; зміни у складі сім'ї члена домогосподарства; зміну переліку отримуваних житлово-комунальних послуг, умов їх надання; зміну переліку витрат на управління багатоквартирним будинком; зміну управителя, виконавця комунальних послуг, створення об'єднання; наявність у володінні осіб, з урахуванням яких призначено субсидію, а також у членів їх сімей, транспортного засобу з дати випуску якого не минуло 5 років; купівлю (набуття права власності в інший визначений законодавством спосіб) товару чи оплати послуг на суму 50 тис. грн протягом 12 місяців

перед зверненням за призначенням житлової субсидії (призначенням субсидії без звернення). При цьому в разі зміни складу зареєстрованих (фактично проживаючих) у житловому приміщенні (будинку) осіб, складу сім'ї члена домогосподарства подаються нові заява та декларація.

Громадянин несе відповідальність за подані відомості про доходи, майно, що вплинули або могли вплинути на встановлення права на призначення житлової субсидії та на визначення її розміру.

У разі неповідомлення про такі зміни надання субсидії припиняється, а кошти, виплачені надміру, має бути повернуто до бюджету.