

# Носієм суверенітету і єдиним джерелом влади в Україні є народ.

Стаття 5 Конституції України

№41 (57)

# Наша ГРОМАДА

П'ЯТНИЦЯ,  
12 жовтня '18

14 жовтня — свято Покрови Пресвятої Богородиці,  
День захисника України

Свято Покрови встановлено на честь явлення Пресвятої Богородиці в константинопольському Влахернському храмі. Це диво сталося 910 року, під час вторгнення сарацинів у Візантійську імперію. У згаданому храмі, де зберігалася риза Богородиці, парафіяни побачили Пресвяту Діву. Вона зняла зі своєї голови покрив і накрила ним парафіян, захищаючи їх від ворогів видимих і невидимих. Згодом сарацинів вигнали з Константинополя.



Відтоді християни в цей день просять у Цариці Небесної захисту і допомоги. Пресвята Богородиця вважається покровительницею українських козаків, тому з 1999 року в нашій країні 14 жовтня відзначається День українського козацтва. Також цей день вважається днем заснування (1942 року) Української повстанської армії. З 2015 року 14 жовтня, згідно з указом президента, — День захисника України.

## Заяви приймаються до першого листопада

Цьогоріч в Україні із заявами про отримання винагороди за економію газу та електрики звернулися до органів соцзахисту більше мільйона домогосподарств, які користуються житловими субсидіями.

Такі заяви приймалися до 1 вересня. Громадяни, які з поваж-

них причин не встигли подати заяви в зазначений строк, можуть зробити це до 1 листопада нинішнього року.

Нагадаємо, винагорода за розумне споживання енергоносіїв виплачується в розмірі вартості 150 кілоВат електроенергії або 100 кубометрів газу.

## Чому дорогі молокопродукти

Ставка податку на додану вартість (ПДВ) на молочні продукти в Україні на 15% вища за європейську і становить 20%, тоді як у Німеччині — 7%, у Франції — 5,5%, у Польщі — 5%. Якби

ставка ПДВ в Україні стала хоча б на рівень Німеччини, кажуть в Асоціації виробників молока, то ціни на молоко та молочні продукти в Україні були б значно нижчими.

## Вакцина надходить в аптеки

Протягом найближчих тижнів в аптеки буде доставлено 350 тисяч доз вакцин проти грипу, повідомляють у Міністерстві охорони здоров'я. Вартість однієї дози — від 200 до 300 гривень. Вакцинація є найнадійнішим методом профілактики грипу та попередження важких ускладнень хвороби. Одне щеплення захищає упродовж усього сезону

грипу від найпоширеніших і небезпечних штамів.

У міністерстві нагадують також, що вакцина може бути придбана за кошти підприємств або місцевих бюджетів для пріоритетних груп ризику — медпрацівників, учителів, дітей до п'яти років, вагітних, літніх людей, пацієнтів із хронічними захворюваннями.

## Обережно: африканська чума!

В Україні набуває поширення захворювання свиней на африканську чуму. Спеціалісти Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області перевіряють дотримання вимог законодавства господарствами, які вирощують свиней. Серед виявлених недоліків — по-

рушення санітарно-пропускного режиму при вході-в'їзді на свиноферми, відсутність дезбар'єрів, дезкилимків.

Є претензії й щодо утилізації відходів тваринного походження, обліку надходження, застосування та списання лікарських препаратів.

## Ловили паліїв з дроном

Спеціалісти Кропивницького спільно з патрульною та муніципальною поліцією провели рейд з виявлення фактів спалювання листя, бур'янів та відходів. Про це на своїй сторінці у «Фейсбук» повідомив очільник спеціалізації міськради Андрій Максютя. Допомагав ловити на гарячому порушників місцевий активіст, який надав у розпорядження мобільної групи дрон. У результаті склали 11 протоколів на паліїв відходів. «Палять порушники, починаючи з 17:00 і аж до 21:00. Можуть і пізніше тріпати чадним димом і їдким смогом своїх сусідів і самих себе. Думають стемніло — не впіймають. Ловимо!» — зауважив



начальник спеціалізації.

Також Максютя додав, що спеціалізація працює без попереджень щодо «листяних кочегарів». Рейди, зі слів очільника, проводитимуться регулярно.

Шкода від спалювання листя й сухої трави величезна та дуже небезпечна. При згорянні однієї тонни рослинних залишків у повітря вивільняється більше 9 кг мікрочасточок диму. До їхнього складу входять пил, окис азоту, вуглекислий газ, важкі метали й т. п. У тліючому без доступу кисню листі виділяється бензопрен, що може викликати в людини ракові захворювання. Це треба мати на увазі і жителям нашої громади.

## Марина Профатило: Розвиваємо культуру у всіх селах громади

Вона, скільки себе й пам'ятає, завжди була пов'язана з художньою самодіяльністю.

— Мені було всього три роки, коли я почала відвідувати хореографічний колектив «В гостях у казки», що в селищі Новому, — каже директор Центру культури і дозвілля Катеринівської сільської ради Марина Профатило. — По закінченні школи вступила на факультет хореографії Кіровоградського державного педагогічного університету імені Винниченка, і тепер, окрім хореографії, можу викладати ще й етику, естетику та художню культуру, що до речі, я й роблю в нашому ліцеї.

У Катеринівській школі вона почала працювати в 2009 році, а за рік їй запропонували за сумісництвом бути також хореографом місцевого будинку культури. Потім стала його художнім керівником. Утворення Катеринівської об'єднаної територіальної громади внесло певні зміни в управління галуззю, торкнулося воно й самої Марини Миколаївни. Сьогодні вона очолює створений сільською радою Центр культури і дозвілля, пройшовши



конкурсний відбір. Обсяг роботи помітно зріс, адже їй підпорядковуються три будинки культури і три сільські клуби.

На запитання, чи не боїться невпоратися зі своїми новими обов'язками, відповідає: ні. І пояснює: вони, працівники культури, не почувуються кинутими напризволяще.

— Нас дуже підтримують Катеринівська сільська рада, різні

спонсори. Особливо хочу наголосити на допомозі, яку постійно надає ПАТ «Кіровоградське рудоуправління». Його керівництво завжди вирішує питання, з якими ми до нього звертаємося. Скажімо, немає проблеми з придбанням сценічних костюмів, ремонтом приміщення Катеринівського будинку культури.

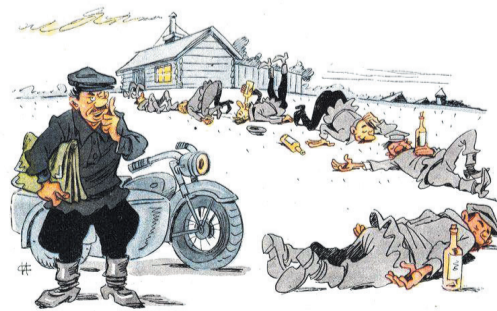
Закінчення на стор. 2

## Для себе теж не можна

Як відомо, за радянської влади самогонування вважалося соціальним злом, тоді притягали до відповідальності як продавців, так і покупців міцних напоїв домашнього виробництва. До всього, самогонників та їхніх клієнтів соромили на товариських судах за місцем роботи. Після здобуття Україною незалежності боротьба з самогонуванням втратила ознаки системності, але й нині це явище — поза законом. Як і раніш, заборонено підпільне виготовлення міцних напоїв і на продаж, і для себе, і придбання таких продуктів. Передбачені законом і санкції за це.

Так, статтю 164-16 Кодексу України про адміністративні правопорушення («Заняття забороненими видами господарської діяльності») передбачено штраф у розмірі від ста до п'ятисот неоподаткованих мінімумів доходів громадян; статтю 176 КУАП («Виготовлення, зберігання самогону

та апаратів його вироблення») — штраф у розмірі від трьох до десяти неоподаткованих мінімумів доходів громадян; статтю 177 КУАП («Придбання самогону та інших міцних спиртних напоїв домашнього вироблення») — штраф у розмірі від одного до



— Носом чую, десь самогон варять...

п'яти неоподаткованих мінімумів доходів громадян.

Оскільки легальний алкоголь — продукт не з дешевих (ціни на нього час від часу зростають), чимало людей надають перевагу самогону чи сурогату горілки,

виготовленому із спирту невідомого походження. Наївно було б перекоувати їх, що, купуючи таку продукцію, вони підтримують економіку країни. Натомість нагадаємо: вживати нелегальний алкоголь — дуже ризиковано. Сподіваємося, ніхто не забув, як восени 2016 року в Україні (переважно на Харківщині) від отруєння горілканим фальсифікатом померло кілька десятків людей?

До цього додамо, що, згідно зі статистикою Міністерства охорони здоров'я, в Україні 40 відсотків смертей чоловіків та 22 — жінок працездатного віку (від 20 до 64 років) є наслідком вживання алкоголю. Міцні напої спричиняють туберкульоз, рак, серцево-судинні захворювання та хвороби системи кровообігу, цироз печінки, панкреатит, епілепсію, цукровий діабет, травми.

Наостанок же наголосимо: якщо хтось варить самогон, нехай не обурюється у разі накладення штрафу і не розказує, що «гнав тільки для себе».

# Вікторія Шихова: Допоможемо узаконити об'єкти нерухомості

Якщо ви маєте намір продати чи купити нерухомість, вам не обійтися без технічної інвентаризації. Із січня 2013 року її можна замовити як у комунальних підприємств (БТІ), так і у фізичних осіб-підприємців та приватних підприємств, які отримали відповідний сертифікат.

— В проведенні інвентаризації має бути зацікавлений насамперед покупець, — каже Вікторія Шихова (на фото), керівник обласного об'єднаного бюро технічної інвентаризації (ОКП «КООБТІ»), — це допоможе йому уникнути неприємностей у майбутньому. Адже якщо об'єкт нерухомості перепланувався і відомості про це не внесені в документи, покупець одночасно набуває не тільки право власності на нього, а й відповідальності за перепланування та клопоту, пов'язані з узаконенням. Набагато простіше й дешевше замовити послуги з інвентаризації нерухомості та не купувати «кота в мішку». Тим більше, що, як свідчить статистика, близько 90% об'єктів нерухомості зазнали змін.

ОКП «КООБТІ» надає архівні довідки, в яких містяться дані щодо власника об'єкту нерухомого майна та технічна характеристика об'єкту на дату проведення останньої технічної інвентаризації. Його спеціалісти допомагають також готувати документи для державної реєстрації речових прав на об'єкти нерухомого майна, в тому числі й на земельні ділянки, виготовляють проекти щодо відведення земельних ділянок в оренду (у власність), зокрема, технічну документацію щодо встановлення (відновлення) меж земельних ділянок в натурі для присвоєння кадастрового номера.

— Ми маємо в своєму розпорядженні найдостовірнішу і найповнішу інформацію про об'єкти нерухомості на всій території області, — продовжує Вікторія Володимирівна, — тож можемо допомогти клієнтам перед оформленням правочинів перевірити документи, виявити наявність (чи відсутність) самочинного будівництва безпосередньо на об'єкті нерухомого майна.

Як відомо, в липні нинішнього року Мінрегіонбуд затвердив порядок проведення технічного обстеження та прийняття в експлуатацію індивідуальних житлових, садових та дачних будинків, господарських (присадибних) будівель і споруд, будівель і споруд сільськогосподарського призначення, збудованих на земельних ділянках відповідного цільового призначення без дозвільного документа на виконання будівельних робіт. Тобто йдеться про фактичну амністію самовільних забудовників, якою варто скористатися. Порядок її такий. Щоб подати декларацію про готовність до експлуатації житлового, садового та дачного будинку загальною площею до 300 м<sup>2</sup>, а також господарських (присадибних) будівель площею до 100 м<sup>2</sup>, треба мати на руках технічний паспорт з відміткою відділу архітектури про відповідність розташування самочинно збудованих будівель держав-



ним будівельним нормам. Далі — слово за державною архітектурно-будівельною інспекцією. В разі позитивного її висновку можна звертатися до державного реєстратора речових прав на нерухоме майно для внесення змін в технічну характеристику об'єкта нерухомого майна в Державному реєстрі.

— Усі ці клопоти візьмуть на себе наші фахівці, які пройшли сертифікацію та мають значний досвід роботи, — каже на закінчення Вікторія Володимирівна. — Що ж до вартості послуги з інвентаризації — то вона найнижча не тільки в Кіровоградській області, а й в Україні. Консультації ж надаються безкоштовно. Вікторія Шихова нагадала також, що сьогодні забудовники можуть оформити право власності і на житлові, садові та дачні будинки, які збудовані до 05

вересня 1992 року (особливо це є актуальним для сільської місцевості та садових, дачних кооперативів). Для цього необхідно звернутись до БТІ за проведенням технічної інвентаризації, за результатами якої отримати технічний паспорт та архівну довідку як підтвердження того, що на об'єкт ніколи не оформлялось право власності, отримати від свого органу місцевого самоврядування виписку з подвірної книги, або документ про присвоєння адреси будинку, з подальшим зверненням до державного реєстратора БТІ для проведення державної реєстрації права власності на будинок. Детальнішу інформацію щодо цього та інших питань можна отримати за адресою: Кропивницький, вул. Шульгиних, 12, тел.: (0522) 22-69-01, 22-27-12.

Сергій ЧОРНИЙ

них він забиратиме сміття не рідше рази на тиждень.

## Без вугілля не зимуватимемо

Для обігріву взимку об'єктів соціально-культурного призначення сільської ради потрібно щонайменше сто тонн вугілля. В тендері на його поставку побажали взяти сім суб'єктів підприємства. Переможцем стало підприємство, яке не тільки запропонувало найнижчу вартість, а й подало документи у повній відповідності з вимогами закону. За інформацією сільського голови Тетяни Терещенко, завдяки тендеру рада зекономила 80 тисяч гривень. Перші тонни вугілля марки ДГ («горішок») уже надійшли за призначенням.

Тому щоразу колективно обговорюємо програму майбутнього концерту, шліфуємо майстерність виконавців.

Про позитивні зрушення на культурницькій ниві нової громади свідчить і створення колективів дорослих учасників художньої самодіяльності. Скажімо, при Катеринівському будинку культури почав діяти вокальний жіночий колектив. Поки що тривають репетиції, але не за горами вже й перші виступи на сцені.

— У нас у кожному селі є талановиті люди, і наше завдання — відшукати їх та допомогти їм розкрити свої здібності усім і собі на радість, — каже на закінчення спілкування Марина Профатило й запрошує на концерти, що пройдуть з нагоди Дня захисника України у Катеринівці — 13 жовтня о 19:00 (після концерту відбудеться «Дискотека 80–90-х», живий звук), в Олексіївці — 12 жовтня о 19:00.

Сергій ЧОРНИЙ

## Варто знати

### Про землю і її оренду

Документи, які посвідчують право власності на земельні ділянки, можна поділити на дві групи. Перша група — документи, видані до 1 січня 2013 року. Це — державний акт на право приватної власності на землю, державний акт на право власності на землю, державний акт на право власності на земельну ділянку. Друга група — документи, які видавалися після 1 січня 2013 року. Це — свідоцтво про право власності на нерухоме майно, витяг з Державного реєстру речових прав на нерухоме майно про реєстрацію права власності.

Право постійного користування земельною ділянкою посвідчується державним актом на право постійного користування земельною ділянкою. При зміні власника право власності на земельну ділянку без зміни її меж та призначення посвідчується договором купівлі-продажу або свідоцтвом про право на спадщину.

Земельні ділянки можна передавати в оренду. Орендарями земельних ділянок можуть бути: державні адміністрації, Кабінет міністрів, місцеві ради, громадяни і юридичні особи України, іноземці та особи без громадянства, іноземні юридичні особи, міжнародні об'єднання та організації, а також іноземні держави.

Між власником та орендарем має бути укладено договір. Договір укладається у письмовій формі й може бути посвідчений нотаріально. Він має містити інформацію про об'єкт оренди (кадастровий номер, місце розташування, розмір земельної ділянки), строк дії договору, орендну плату (розмір, індексація, спосіб та умови розрахунків, відповідальність за несплату).

Розмір щорічної орендної плати визначається за згодою сторін, але не може бути меншим за 3% вартості земельної ділянки. Строк оренди земельної ділянки сільськогосподарського призначення може бути від 7 до 50 років. За згодою сторін у договорі оренди землі можуть зазначитися й інші умови.

Якщо кадастровий номер не вказано, необхідно звернутися до підприємства, яке спеціалізується на виготовленні технічної документації із землеустрою. Після цього треба пройти реєстрацію в регіональному підрозділі Держгеокадастру та зареєструвати право власності в Державному реєстрі речових прав на нерухоме майно.

Умови договору оренди землі змінюються за взаємною згодою сторін або у судовому порядку.

Договір можна розірвати за згодою сторін або ж на вимогу однієї із сторін за рішенням суду. Розірвання договору оренди землі в односторонньому порядку не допускається, окрім випадків, коли така можливість передбачена у самому договорі.

Підписання договору є необхідною, але не достатньою умовою, щоб повноцінно вступити в права користування орендованою ділянкою. Право оренди земельної ділянки виникає з моменту державної реєстрації оренди земельної ділянки.

Здійснити державну реєстрацію права оренди земельної ділянки може будь-який суб'єкт держреєстрації, в т. ч. виконавчі органи місцевих рад, нотаріуси, центри надання адміністративних послуг. Держава чітко визначає вартість послуги за реєстрацією договорів оренди залежно від строку проведення цієї процедури. Вартість змінюється від 0,05 прожиткового мінімуму за реєстрацію протягом 5 робочих днів до 2,5 прожиткового мінімуму за термінову, впродовж 2 годин, реєстрацію.

## Новини із сільської ради

### На одну проблему стане менше

Куди селянин діває сміття, відходи господарювання? В кращому випадку — використовує для виготовлення компосту чи просто прикопує на своїй садибі, в гіршому — темної пори, щоб ніхто не бачив, викидає непотріб у річку, в балку, лісосмугу. Потім всі обурюються, мовляв, не дбаємо про майбутні покоління. Тільки ж чинити так селянин змушений, адже багато років не вирішується питання централізованого вивезення сміття. Не в останню чергу через те, що, скажімо, узаконити місце для смітника теж не просто.

Розв'язання «сміттевої» проблеми було одним із зобов'язань нинішніх депутатів Катеринівської сільської ради. Сьогодні можна вже сміливо стверджувати, що свого слова вони дотримали.

— Депутати проголосували за виділення коштів для придбання сміттєзбиральної машини, — розповіла сільський голова Тетяна Терещенко. — Було проведено тендер, в якому взяли участь два учасники. Перемогла фірма з Кременчука. Вже незабаром вона передасть машину в розпорядження працівників комунального підприємства «Обрій».

Як повідомила Тетяна Валеріївна далі, сміттевоз курсуватиме між селами згідно з графіком. Передбачається, що в кожному із

ни Миколаївни Свиридової, яка керує драматичним гуртком. На черзі — придбання для клубу необхідного обладнання.

Підвищення рівня культури на селі неможливе без залучення до цієї роботи професіоналів, переконана керівник Центру.

— Просто зібрати дітей, показати їм якийсь танок і сказати: «Танцюйте» — цього замало, — каже. — За роки відвідування гуртків діти мають освоїти основні того чи іншого виду мистецтва, покроково здобувати певні навички. Тобто йдеться про школу зі своєю методикою, а це можуть забезпечити тільки фахівці.

Курс на залучення до гуртків дітей тут обрали свідомо. Вважають: дітям легше прищепити любов до прекрасного, допомог-

ти розвинути їхні здібності. Але мають «рецепт» і щодо того, як не полишати остеронь культурного життя старші покоління.

— Останнім часом склалося так, що багато дорослого населення, людей похилого віку замкнулися в собі, неохоче відвідують заклади культури, — продовжує Марина Миколаївна. — Змінити це не завжди допомагає навіть виділення транспорту для підвезення їх на святкові заходи. І ми зрозуміли, що єдиний спосіб долучити їх до культури — готувати такі цікаві концерти, щоб своїми враженнями про них глядачі ділитися із родичами, сусідами, і тоді той, хто не відвідував концерти, теж захоче на власні очі побачити, як виступають його односельці. Така собі агітація професійніс-

## Марина Профатило: Розвиваємо культуру у всіх селах громади

Закінчення. Початок на стор. 1

Завдання, що їх ставить перед собою керівник Центру, заслуговують на увагу. Йдеться насамперед про поліпшення роботи закладів культури у віддалених селах, підвищення її рівня. Що вона має на увазі, Марина Миколаївна розповідає на прикладі Володимирівки:

— Ще донедавна культурницька робота тут майже не велася. За винятком хору «На струнах душі», яким керує Станіслав Вікторович Табунченко. Нині ситуація змінилася на краще. Посприяло цьому призначення художнім керівником клубу Світлани Іванівни Ніколаєнко, авторитетної серед односельчан людини, депутата сільської ради, а також перезд сюди з Катеринівки Світла-



Уже жовтень, а біля заправної станції при кар'єрі ПАТ «Кіровоградське рудоуправління» квітнуть петунії. Щоправда, милуватися цієї красою майже нікому – водії самоскидів і машиністи екскаваторів надто зайняті, а стороннім тут нема що робити. Та ця обставина, судячи з усього, не мала значення для людини, яка створила тут розкішний квітник. Хто ж вона, ця людина? «Тьотя Люба, наша заправниця», – пояснив один з молодих водіїв рудника.

Я вирішив познайомитися із заправницею-квітникаркою. Вона виявилася милою, жвавою жінкою. Зважаючи на те, що Любов Профатило ще й відзначила нещодавно свій ювілей, я розпитав її не тільки про квітництво.

### Уперше почувши прізвище «Профатило», довго сміялася

На запитання, чи давно працює в каолінових копальнях, співрозмовниця відповіла:

– З 1982 року. А в Катеринівці я – з 1978-го. До того, закінчивши торговельний технікум, працювала в Кіровограді за спеціальністю на складі продтоварів. Направив мене сюди Хрикін, тодішній керівник продторгу. У двадцять років я стала завідувачкою продмагу в Катеринівці. Тоді багато товарів було в дефіциті. Гроші ж у катеринівців водилися – на руднику непогані заробітки були. Користуючись

зв'язками в торговельній сфері обласного центру, я намагалася забезпечити наш магазин товарами підвищеного попиту. Наприклад, м'ясними консервами, ковбасами, гречкою (її селяни брали мішками), кіровоградськими тортами. Поставляли в магазин продовольство власними силами. У нас була машина-хлібовозка, нею й возили з міста товари. А ще пригадую, як, працюючи в магазині, упер-

Далі Любов Анатоліївна зауважила:

– У мене, якщо чесно, до комп'ютера душа не лежить. На відміну від малого онука Назара, той його уже освоїв, про старшого Сашка вже й не кажу. Але Кухта наполягає: треба йти в ногу з часом.

Зате, за словами Любові Профатило, вона вболіває за молодих водіїв, яким не завжди вдається працювати без огріхів (керувати велетенським самоскидом, правильно його ставити для навантаження – непросто).

– Я, буває, лаю їх: «Не бійся!», – сказала Любов Анатоліївна. – А минає час, і такого водія

### Приємно, коли поруч – небайдужі

Що стосується квітництва, Любов Профатило розповіла:

– Тривалий час тут нічого не росло. Мені подумалося: треба посадити хоча б якусь деревину. І посадила з чоловіком, нині покійним, вишню. Потім – сливу, але вона не прийнялася. Розвела я біля верхньої заправки й квіти. Яюсь посадила матіолу, щоб пахла. Зацвіла вона красиво, а запаху не чую, бо пахне увечері, коли я вдома. Восени вирвала я ту матіолу, вкинула в кар'єр. А наступного літа Олег Теніченко, водій, каже мені: «Анатоліївно, увечері в кар'єрі так пахне маті-

жила заправниця-квітникарка. – Сяде в будці, і нічого його не цікавить.

А далі жінка розповіла, як кілька років тому з одностороннім з числа працівників кар'єру посіяла недалечко кавуни і дині.

– На жаль, скуштувати їх не довелося. Того літа саме кар'єр розширили, і наш баштан знесли, – сказала Любов Анатоліївна.

Продовживши розвивати квіткову тему, вона наголосила:

– А подивіться на Катеринівку – з весни до осені бувають квіти, скрізь зразковий порядок! Багато робить для цього наше підприємство. Кухта, директор, любить, щоб усе було до ладу.

## І зацвіла на відвалах матіола...

ше почула поширене тут прізвище «Профатило». Воно мені таким кумедним здалося, що я довго сміялася. Після того минув рік, і я, вийшовши заміж за Олександра Профатилу, стала Профатилихою. Це сталося 1983 року, я вже працювала в гаражі рудоуправління комірником. Тоді ми багато запчастин, тисячами найменувань щоразу отримували. Привозили їх «Татрами». Згодом звільнилося місце заправниці, мені й довірили цю роботу. Був час, коли суміщала її з роботою у магазині та дитячому кафе, які належать нашому підприємству. Зранку заправляю машини, видаю запчастини і – туди.

### «Кухта пропонував мені перейти у водії»

Розповіла Любов Профатило й про те, як їй тепер працюється заправницею:

– Тепер заправна станція, яка у верхній частині кар'єра, – з комп'ютером. На майже всіх машинах – чіпи, завдяки яким заправляються палим рівно на десять ходок. Пригадую, як Кухта казав мені років з десять тому: «Не за горами час, коли ти в кабінеті сидітимеш і тільки на кнопки натискатимеш». Але ще є заправна станція на дні кар'єру, вона не автоматизована.



вже не впізнати. Він стає впевненим у собі, професіоналом.

Почувши це, я поцікавився у співрозмовниці, чи не хотілося їй самій підкорити самоскид. Та відповіла:

– Років з п'ять тому Кухта пропонував мені перейти у водії. А я: «Володимире Валентиновичу, вік уже не той. От якби років десять чи п'ятнадцять тому...»

ола! Звідки вона там взялася?» Я зрозуміла, що то насіння матіоли, яку я викинула в кар'єр, зійшло на відвалах породи.

За словами Любові Профатило, їй приємно працювати, спілкуватися з людьми, які теж небайдужі до краси.

– Бо серед охоронців кар'єру трапляються такі, котрим байдуже, є поряд квіти чи ні, – заува-

А Тетяна, його дружина, намагається усім допомогти. А не може допомогти, то поспівчуває. До неї усі йдуть, якщо проблеми виникають. Я з нею приятелюю. Спілкуємося на кулінарні теми і не тільки. А якось я захворіла, два дні висока температура трималася. Син же із сім'єю саме на морі відпочивав. Тетяна дізналася, що мені погано, прийшла і: «Збирайся, тебе Кухта в лікарню повезе». Я опиралася, та марно. Повіз мене Валентинович у райлікарню, а там рентген-апарат не працює. Довелося їхати в обласну. Увесь вечір Кухта мене катав по місту, а потім залишив у райлікарні.

На завершення розмови жінка показала фотографії, які зробив генеральний директор і подарував їй з нагоди недавнього ювілею (Володимир Кухта не один десяток років захоплюється фотосправою).

На знімках – Любов Профатило то із заправним пістолетом, то в кабінеті велетенського самоскида.

– Валентинович, коли вручав ці фото, розповів, що вибирав та обробляв їх на комп'ютері ввечері, аж Тетяна зацікавилася: і чим чоловік зайнятий? – пригадала Любов Анатоліївна.

Віктор КРУПСЬКИЙ

## Про це писала «Зоря комунізму»

### Репортаж з осіннього поля

Про збирання врожаю пізніх культур у колгоспі імені Чапаєва розповіла районка у випуску за 20 вересня 1975 року. Серед комбайнерів, які збирали соняшник, як найсумлінніших відзначено Миколу Данова та Григорія Ляшенка. «Одночасно механізатори підбирають кошики соняшників, які потім у подрібненому вигляді у суміші з кукурудзою та іншими соковитими кормами силосуються», – повідомляється в репортажі. Також названо таких ударників осінньої польової кампанії – тракториста Семена Якимчука, трудівників току С. Чабанова, В. Оріхан, Н. Нікітину.

### Смачно і поживно

«Три роки тому в Обознівці гостинно відчинила двері для трудівників колгоспа «Ідальня». Так починається замітка «Подяка добрим кухарям», опублікована в районній газеті за 29 жовтня 1975 року. У ній стверджувалося, що в цій ідальні готували смачну і поживну їжу, а обслуговували клієнтів культурно. Перелічено й кухарок – Галину Ткаченко, Ольгу Грабенко, Ольгу Воловик, Тетяну Корню.

### На легкоатлетичному турнірі

Наприкінці вересня 1975 р. на стадіоні «Зірка» в Кіровограді відбулися обласні змагання з легкої атлетики. Про це повідомила газета за 7 жовтня того ж року. Серед спортсменів Кіровоградського району, які вдало виступили на цих змаганнях, значився Василь Алексєєнко, вчитель з Катеринівки.

### Серед найкращих

Про участь грузьківських колгоспників у художній самодіяльності ідеться у замітці «У дружбі з піснею», надрукованій у районній газеті за 7 листопада 1975 р. «У будинку культури діють гуртки різних напрямків – хорівий, танцювальний, художнього читання, є інструментальний ансамбль, два оркестри – народних інструментів і хорівий, агіткульбригада, – розповідається в замітці. – Усіх аматорів – понад 170. Директор будинку культури В. Бібік, художній керівник А. Стратійчук, балетмейстер С. Молдавський докладають багато зусиль для розвитку мистецтва в селі. Колектив грузьківських аматорів вважається одним з найкращих в районі».



## Щоденний прогноз за місячним календарем

**12 жовтня** – відстояйте свої принципи – це зміцнить вашу основу. Правильно вживаючи продукти, можна запастися енергією на цілий місяць. Корисні вправи на розтягання м'язів.

**13 жовтня** – відпочиньте і поміркуйте над тим, що відбувається, проаналізуйте обставини, що склалися. Особливої уваги потребують дихальні шляхи і горло. Бережіть нирки: тримайте їх в теплі і уникайте протягів.

**14 жовтня** – можна працюва-

ти над корекцією мови, виправляти заїкуватість, рятуватися від слів-паразитів. Не можна багато говорити, навантажувати себе зайвими турботами. Дуже вразливі органи дихання.

**15 жовтня** – сни вказують на невикористані можливості, на те, що ви колись не втілили в життя, але все ж варто реалізувати. Уразлива периферійна нервова система, тому дотримуйтеся спокою, не перевантажуйтеся фізично.

**16 жовтня** – день провокацій, спокус, обманів. Можуть за-

гостритися хронічні хвороби. У спілкуванні будьте стриманими і терпимими до чужих недоліків.

**17 жовтня** – добре поліпшувати взаємини в сім'ї, вирішувати родинні проблеми і прагнути до взаєморозуміння. Дуже корисні трав'яний чай і натуральні соки, а також овочеві супи і рагу.

**18 жовтня** – не йдіть на авантюри, якщо не знаєте, чим це може скінчитися. Вдалий період для фінансових операцій, для активних дій у сфері бізнесу. Проявіть напористість, наполегливість, і вам все вдасться.

Головне – вибрати потрібний сорт, створити оптимальні умови зберігання, ну і звичайно, акуратно зняти плоди з дерева, не пошкодивши їх.

Перш ніж укласти яблука на зберігання, протріть кожне з них ганчіркою, змоченою гліцерином, або загорніть у папір. При зберіганні яблук дотримуйтеся таких умов: не зберігайте їх разом з продуктами які сильно пахнуть, – цибулею, часником, картоплею, підтримуйте вологість повітря 85–90% – якщо вона буде нижчою, плоди швидко зів'януть. Найкраще зберігати яблука при температурі 0°C.

Зазвичай яблука укладають

## Як зберегти яблука свіжими всю зиму

на зберігання в ящики або картонні коробки, пересипавши плоди піском, тирсою, торф'яною крихтою або стружками. Іноді їх загортають в газетний папір та



розкладають в сховище разом з картоплею. Виходить подвійний ефект: і картопля не проростає, і яблука не зморщуються.

Можна зберігати яблука в

саду, в ямі глибиною 40 – 50 см. Залежно від кліматичних умов місцевості, де ви проживаєте, яма для зимового зберігання яблук може бути глибшою або, навпаки, мілкішою. Яблука складають у целофанові мішки, зав'язують їх і укладають на дно ями. Щоб уберегти яблука від гризунів, мішки обкладають гілками ялівцю або ялини, а потім засипають землею. Над ямою ставлять палицю, щоб не забути місце схову. При такому способі зберігання яблука за смаком і виглядом нагадують свіжозібрані.

# Мамалига по-грузьківськи

Грузьке відоме як молдавське село. Місцеві жителі іронічно називають його другим Кишиневом. Історики стверджують, що заснували Грузьке у 50-х роках XVIII століття молдовани, які переселилися сюди з Бесарабії та Прикарпаття відповідно розпорядження імператриці Єлизавети про заселення і укріплення території від Новомиргорода до Таврії (поселенці одержали землю, допомогу грошми та хлібом). А от Федір Цирдя став жителем Грузького відносно недавно. Приїхавши у 1990-х з Молдови сюди в гості до товариша, він зустрів тут своє кохання й залишився назавжди. Поєднав свою долю він з українкою Тетяною.

— Спочатку у спілкуванні з чоловіком виникали непорозуміння, — згадує Тетяна Цирдя. — Федір часто забував, що я не знаю його мови й говорив по-молдавськи. Наприклад, якось чоловікові захотілось кислих помідорів. Він і каже: «Du-te la rogreb si adu patlajeli» (означає: «сходи до льоху і принеси помідорів»), а я стала як вкопана, бо не втямлю, чого він хоче. Та з часом почала розуміти окремі молдавські слова, а згодом вже спілкувалася з чоловіком на його мові.

Розповіли Федір та Тетяна Цирді й про молдавські традиції й обряди.

— Молдовани, як і українці, — дуже щедрий і гостинний народ, — почав Федір. — На моїй батьківщині заведено зустрічати гостей не лише хлібом і сіллю, а й склянкою доброго вина. Кожен господар, який поважає себе, робить удома вино за рецептами дідів-прадінів. Виноград там вирощують на своїх городах чи полях.

За словами Федора, у другу неділю жовтня у Молдові відзначають День вина. Люди приїжджають до Кишинева звідусіль, аби спробувати смачного вина та похизуватися своїм рецептом напою.

— А ще молдовани шанують святих, яких вважають своїми покровителями, — продовжує Федір. — У кожному селі — свій покровитель. На честь святих у селах відзначаються храмові свята. Цього дня усі зранку йдуть до церкви. Повернувшись, сідають за стіл частуватися. А напередодні прибирають у помешканнях, готують святкові страви. Моя мати, пам'ятаю, перед кожним таким святом білила в хаті стелю, наводила лад, застирала підлогу вишитими «доріжками», після чого готувала всяку смакоту. Це і сермелуце молдованешть (голубці), й інші страви з яловичини, свинини, птиці, баранини, риби,

їх назви — мітїтей, кирнецей, костіцу, мушка, зама, чорба, гівеч, мусака. Дуже смачна — мамалига, традиційна страва молдован.

— Я теж навчилася варити мамалигу, — запевняє Тетяна Цирдя. — Її треба готувати у чавунному казані із заокругленим дном на селянській плиті, яку топлять дровами. Тоді страва буде смачна, насичена, ароматна. Такої на газовій плиті не приготуєш. Мамалига з кукурудзяної крупи заправляється шкварками та смаженою цибулею, але ми її смакуємо і з молоком. А ще свєкруха готувала смачні сирні кульки: борошно, сир, яйце і



цукор змішувала у молоці, потім формувала кульки і обсмажувала їх в олії. Пам'ятаю, як ми приїхали в Молдову з дочкою, і дитина не могла зрозуміти, чому бабуся пригощує її солодкою картоплею. Адже сирні кульки — схожі на обсмажені картоплини. Іноді чоловік просить мене приготувати соус з м'ясом, який готують у нього на батьківщині. На пательні треба обсмажити багато моркви, цибулі і солодкого перцю. Потім додати томатної пасти, води і трішки борошна, усім цим заливаємо попередньо обсмажене м'ясо, додаємо спеції за смаком і тушуємо до готовності.

— А ще у нас є свято Мерцишор, що

означає березень, — знову бере слово Федір. — Відзначається воно 1 березня як свято зустрічі весни. У цей день заведено дарувати один одному бутоньєрки у вигляді маленьких квіточок із ниток білого і червоного кольорів. Ця прикраса теж називається мерцишор.

Розповів Федір і про молдавські весільні звичаї:

— У молдован заведено одружуватися восени, коли ще не холодно, але й не жарко, коли вродило на городі і виросла птиця, тобто коли є з чого приготувати наїдки. Перед весіллям молодята обирають почесних свід-



ків та посаджених батьків — нанаша з нанашкою. Нанаші не лише допомагають грішми при підготовці весілля, а й стають довічними наставниками нової сім'ї. Ритуал дарування на весіллі називається маса маре, що означає великий стіл. Кожен гість з привітаннями та побажаннями оголошує привселюдно про свій подарунок. Приклад подають посажені батьки, їхній подарунок зазвичай — найкостовніший. Далі — частування стравами, напоями, гуляння зі співами і танцями.

За словами Федора і Тетяни, багатьох цих звичаїв дотримуються і в Грузькому.

Вікторія БІБІК

## Тобто це вдома

### Тефтелі курячі з грибами

500 г курячого філе, 300 г будь-яких грибів, 2 яйця, 2 шматочки батона, молоко, 1 цибулина, сіль, перець, сушений чебрець, томатна паста, зелень.



Філе пропустити через м'ясорубку, змішати з яйцями і батонам, замоченим у молоці. Посолити, поперчити. Відварені гриби пропустити через м'ясорубку, змішати з обсмаженою на олії цибулею і чебрецем, посолити, поперчити і додати у м'ясний фарш. Сформувати тефтелі, скласти їх у форму, залити сумішшю води і томатної пасти, притрусити зеленню і тушувати 40 хв. у духовці при 200°C.

### Печінка з макаронами

300 г макаронних виробів, 500 г печінки, 5 ст. л. сметани, по 1 морквині і цибулині, сіль і спеції — за смаком, олія для смаження, зелень.

Макарони відварити. Обсмажити в невеликій кількості олії дрібно порізану цибулю разом з натертою на крупній тертці морквою. Печінку нарізати невеликими шматочками (свинячу і яловичу попередньо вимочити в молоці, щоб позбутися гіркоти). Додати нарізану печінку до зажарки і обсмажувати, постійно помішуючи, 10-15 хв. до напівготовності, потім додати сметану, сіль і спеції, накрити кришкою і тушувати на невеликому вогні 15-20 хв. до готовності. Потім додати готові макарони, перемішати і подавати, прикрасивши дрібно нарізаною зеленню.

### Куряча печінка з болгарським перцем і яблуками

400 г курячої печінки, 2 яблука, 1 цибулина, 2 болгарські перці, сіль і перець за смаком, олія, кілька гілочок кропу.



Оромити печінку. Нарізати перець і яблука шматочками, цибулю — півкільцями. Обсмажити печінку до легкого рум'яного кольору, викласти в тарілку. Обсмажити в тій же сковороді цибулю до золотистого кольору, додати перець і яблука, тушувати ще 3 хв. Потім додати печінку, посолити, поперчити до смаку і тушувати ще 10 хв., накривши кришкою. Подавати, притрусивши подрібненим кропом.

\*\*\*

Донька телефонує до матері й скаржиться на свого чоловіка: — Мамо, цей невдячний чоловік знову не хоче їсти гречку! — Доню, а ти розкажи йому, як ти старалася, коли її варила! — Ой, то її ще й варити треба?!

## Ваше здоров'я

### Калина знімає жар

Ягоди калини використовують як жарознижуючий і потогінний засіб при застуді і набряках серцевого і ниркового походження та гіпертонії.



Корисна калина при гастритах з пониженою кислотністю і колітах. У протертій з цукру калині багато вітамінів. Калиновий напій очищує кров, а морс п'ють при гастриті і виразці шлунка. У народній медицині здавна калину застосовували при хворобах печінки і жовтусі.

**Напій з насіння калини.** Насіння калини ретельно промити, висушити, обсмажити до бурого кольору і змолоти в кавомолці. З порошка варити каву.

**Кисіль.** Крохмаль розведіть у невеликій кількості холодної води, влийте в гарячий сік калини, додайте цукор, воду і, помішуючи, доведіть до кипіння.

**Морс.** Зі свіжих ягід калини вичавіть сік, змішайте його з гарячою кип'яченою водою, до-

дайте цукор і настоюйте 3-5 год.

**Компот.** Ягоди калини і шматочки яблука варіть у цукровому сиропі 5 хв. Їжте в охолодженому вигляді.

**Калина в меді.** Кितिці калини промийте у проточній воді, обдайте окропом, обсушіть. Вмочіть у рідкий мед, дайте підсохнути і їжте, як цукерки.

**Начинка для пиріжків і млинців.** Сік калини з м'якоттю змішайте з кисломолочним сиром, цукром і яечним жовтком. Використовуйте як начинку.

### Баня не для вас

При яких станах і недугах не варто відвідувати баню і сауну?

**Легені.** Гаряче повітря сприяє очищенню дихальних шляхів. Поліпшується кровообіг в легенях, і кров більше насичується киснем. Однак в лазні і сауні не можна паритися людям із загостренням хронічних хвороб легенів і бронхів, активним туберкульозом і тяжкою формою бронхіальної астми.

**Серце.** Баня дуже впливає на серцево-судинну систему. Вона поліпшує кровотік за рахунок перепаду температур. Висока температура сприяє розширенню дрібних кровоносних судин. Ви стрибаєте в басейн з холодною водою — і капіляри звужуються, виходите з басейну — судини знову розширюються. Так відбувається гімнастика су-

дин. У лазні ви інтенсивно пінієте — організм звільняється від рідини. Це сприяє згущенню крові, але одночасно профілактично збільшується активність системи, що сприяє меншому згортанню крові. Тобто в лазні серце, судини і кров перебувають у повній бойовій готовності.

Однак це може бути небезпечно для тих, хто хворий пороками серця з порушеннями кровообігу. Не можна відвідувати парну при важкій гіпертонії з артеріальним тиском понад 200, важкій ішемічній хворобі серця і вираженому атеросклерозу судин. Не варто впробовувати долю і тим, хто схильний до кровотеч і тромбозів, а також тим,



хто недавно переніс операції. З великою обережністю потрібно паритися після 60 років. А вік понад 70 років є протипоказанням до відвідування сауни або лазні.

**Суглоби.** Баня — відмін-

ний лікувальний засіб при м'язових болях після спортивних занять і для суглобів. Однак при загостренні артриту паритися не можна.

**Нирки.** Посилене потовиділення знижує навантаження на нирки, і вони перебувають у «короткостроковій відпустці». Утворення сечі зменшується вже в перші хвилини і залишається зниженим протягом декількох годин після виходу з сауни.

Однак при сечокам'яній хворобі і важких захворюваннях нирок з парною краще не ризикувати.

**Шкірні хвороби.** Заборонено відвідувати баню при гострих захворюваннях шкіри або їх загостренні, склеродермії. Не можна паритися тим, у кого є гнійний висип, вірусні та грибкові захворювання шкіри, короста.

**Печінка.** Сауна розвантажує не тільки нирки, а й печінку. Тепло поліпшує виділення жовчі, звільняється від застійної жовчі жовчний міхур, кишечник — від токсинів, висока температура благотворно позначається на кишковій флорі, перешкоджаючи розвитку дисбактеріозу.

Однак при важких запаленнях печінки, цирозі, виснаженні, загостренні виразкової хвороби лазня протипоказана.