



# КОЗЕЛЬЩИНСЬКІ ВІСТІ

Громадсько-політична газета

www.kozvisti.info

**• ДЕРЖАВНИЙ КАЛЕНДАР**

**26 січня — День працівників державної фінансової інспекції України**

**Шановні працівники державної фінансової інспекції! Прийміть щирі вітання з нагоди професійного свята.**

Саме сьогодні, коли наша держава наполегливо здійснює реформи, запроваджує інноваційні проекти та прагне досягнути позитивних тенденцій в усіх пріоритетних галузях та сферах її життєдіяльності, на вас покладена велика відповідальність щодо своєчасного забезпечення контролю у бюджетній сфері з виявлення та попередження фінансових порушень, достовірного ведення бухгалтерського обліку, звітності, використання і збереження державного та комунального майна.

Ми цінуємо ваш професіоналізм та вдячні за принципиовість, сумлінне виконання службових обов'язків, а ветеранам і працівникам колишнього контрольно-ревізійного управління у Козельщинському районі — за компетентні рекомендації і багаторічний практичний досвід. Висловлюємо впевненість та покладемо надії, що нові здобутки трудового колективу працівників Кобеляцької міжрайонної державної фінансової інспекції, під егідою якої є і наш район, і надалі сприятимуть піднесенню економічного потенціалу нашого регіону. З нагоди свята бажаємо усім вам плідних успіхів у роботі в інтересах держави, а в особистому житті — здоров'я, невичерпної енергії, благополуччя.

**27 січня — День пам'яті жертв Голокосту**

27 січня в Україні четвертий рік поспіль на державному рівні відзначають Міжнародний день пам'яті жертв Голокосту (Постанова ВРУ №8605 від 5 липня 2011 р.).

Нагадаємо, що рішення щодо призначення 27 січня Міжнародним днем пам'яті жертв Голокосту прийняте 2005 року Генеральною Асамблеєю ООН згідно з резолюцією 60/7. Цю дату було обрано тому, що в цей день 1945 року найбільший нацистський табір смерті в Освенцимі-Біркенау в Польщі був звільнений Радянською Армією.

Тож 27 січня разом зі всією світовою спільнотою вшануємо пам'ять мільйонів євреїв, а також військовополонених, політичних дисидентів і представників національних меншин, таких як роми, синті, людей з обмеженими можливостями, які систематично знищувалися нацистами і їх послідовниками. Цього дня ми не лише згадуємо жертв війни та Голокосту, але й маємо вшанувати героїв опору нацизму, виховувати молодь на прикладах взаємоповаги між народами, духовного подвигу заради врятування життя людей.

**29 січня — День пам'яті героїв Крут**  
**Шановні земляки!**

29 січня 1918-го року, на невеличкій залізничній станції Крути близько трьох сотень недосвідчених курсантів військової школи, студентів та гімназистів вступили у нерівний бій з п'ятитисячним військом та ціною власного життя зупинили наступ армії на два дні. Той бій під Крутами став справжнім символом відданості справі боротьби за свободу і незалежність української нації.

Заклади району приділяють велику увагу вихованню у підростаючого покоління любові до рідного краю; патріотизму. У масштабах всесвітньої історії ця битва здається незначною. Вона не є зразком військового мистецтва, але вона є символом нескореного духу нашої нації. Подвиг українських юнаків під Крутами, що своєю кров'ю окропили святую землю в боротьбі за волю України, навечно залишаться в історії як символ національної честі.

Козельщинська районна рада

Козельщинська районна державна адміністрація

**• ДУХОВНІСТЬ. ТРАДИЦІЇ**

## На Водохреще вода тепла — запевняють купальщики

19 січня, на честь Хрещення Господнього, на березі Псла біля Пісок традиційно зібралось чимало людей, охочих приєднатися до священного обряду і зануритись у благодатну купіль.



Священик протоієрей Георгій Григорович звершив чин освячення води у Пслі, провів молебень.

Як розповіла щира вірянки Юлія, прихід сюди на Водохреще стало для неї та її родини доброю традицією. Жінка вже кілька років поспіль смиренно приходиться сюди, аби зачерпнути посудину свяченої водиці та отримати Боже благословення. І зізнається, що завжди купається у крижаній воді, бо щиро вірить у її цілющу силу.

— Цього дня вода й справді особлива, адже вона набуває дивовижних властивостей. Для людей невірноріччя підтвердженням цієї сили є хоча б те, що вода упродовж року не псується. Ахто вірить, той може бачити Божі чудеса на власні очі, — запевняє Юлія.

Утім, бажаючи зануритися в освячену воду того дня було як завжди, дуже багато. Мабуть, це відбувається тому, що кожен, хто відкине страх і зважиться на купання у Хрещенській воді, обов'язково захоче відновити ці неймовірні відчуття духовного і тілесного піднесення і

наступного року.

— На Водохреще купаються вже п'ятий рік поспіль, і після цього увесь рік відчуваю себе бадьоро, — розповідає один із учасників дійства Віктор. — Після виходу з води на душі — справжнє блаженство. Та сьогодні у Пслі й вода тепліша, бо усі купаються і добре нагріли її, — усміхається.

Збадьорені водяною енергією, люди жваво обмінювались отриманими емоціями, ділилися здобутими враженнями, говорили, що обов'язково долучаться до дійства і наступного року.

Тож будемо сподіватися, що жива Хрещенська вода принесе усім українцям здоров'я, щастя й успіх у всіх добрих справах. А вода у Пслі та інших водоймах буде ще теплішою від іще більшого числа хрещенських купальщиків...

Наш кор.  
Фото Юрія ОПЕРАЙЛА



**РОЗПОРЯДЖЕННЯ**  
голови районної ради  
від 19 січня 2015 року

**ПРО ПЕРЕНЕСЕННЯ ПЛЕНАРНОГО ЗАСІДАННЯ ПОЗАЧЕРГОВОЇ ТРИДЦЯТЬ ПЕРШОЇ СЕСІЇ РАЙОННОЇ РАДИ ШОСТОГО СКЛИКАННЯ**

Відповідно до ст.46 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», статті 13 Регламенту Козельщинської районної ради шостого скликання, розглянувши звернення райдержадміністрації про необхідність перенесення пленарного засідання позачергової тридцять першої сесії районної ради шостого скликання, у зв'язку з необхідністю підготовки додаткових проектів документів щодо забезпечення належного функціонування дошкільних закладів та закладів культури у 2015 році:

1. Перенести пленарне засідання позачергової тридцять першої сесії районної ради шостого скликання з 21 січня 2015 року на **10.00 23 січня 2015 року**.
2. На сесію районної ради запросити голову райдержадміністрації, заступників голови райдержадміністрації, сільських, селищних голів, керівників відділів і управлінь райдержадміністрації, керівників підприємств, установ, організацій, представників акредитованих засобів масової інформації.

Голова районної ради

Ю.Б.МАРЧЕНКО

**Рік - Новий, а Ціни - старі!**  
Тільки в січні лікуй катаракту за цінами минулого року

**Телефонуй: 70-43-03** Поліклініка «Нафтохімік»

Акція триває з 01.01.2015р. по 31.01.2015р. Ліц. МОЗ України Серія АВ№565844 від 22.10.10р.

САМОЛІКУВАННЯ МОЖЕ БУТИ ШКІДЛИВИМ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я



# Вони гідно виконали свій обов'язок. ПРИЙШЛА ЧЕРГА ЧЕТВЕРТОЇ ХВИЛІ ЧАСТКОВОЇ МОБІЛІЗАЦІЇ

НА ЧАСІ

На даний час декілька тисяч громадян з Полтавської області, призваних за мобілізацією у 2014 році, у надважких умовах виконують обов'язки у зоні проведення антитерористичної операції на сході України. Боряться з екстремальними погодними умовами, вирішуючи побутові питання, пов'язані з проживанням у польових умовах, перебуваючи під постійними артобстрілами, — героїчно, не шкодуючи власного життя, стримують атаки терористичних угруповань, не допускаючи їх до інших областей України, які живуть мирним життям.

Плануючи військову операцію на сході і півдні України, ворог здійснив низку масштабних заходів, спрямованих на деморалізацію Збройних Сил України. Зокрема підбурювали місцевих громадян до блокування КПП військових частин, перекриття руху військових колон; агітували батьків військовослужбовців, щоб вони прибували до частин та вмовляли синів не виконувати свій обов'язок і повертатися додому тощо. Відбувалася спланована ворожими спецслужбами інформаційна атака на військових.

Зважаючи на те, що всі попередні роки в армії шаленими темпами скорочувалася чисельність, як особового складу так і озброєння, а здійснити призов у штучно створених складних суспільно-політичних умовах неможливо, вороги розраховували на те, що чинити їм опір буде нікому і повториться кримський сценарій подій.

Але, всупереч усьому, в державі з березня 2014 року були оголошені та проведені три етапи часткової мобілізації. Незважаючи на скорочення штатів військових комісаріатів, вони знайшли можливість доуккомплектувати особовим складом спочатку себе, а потім уже, працюючи повним штатом, провели відбір громадян за необхідними військовими спеціальностями. Відібрані громадяни викликалися за повістками до військових комісаріатів та призивалися до відповідних військових частин. Також значна кількість громадян прибула до військоматів у добровільному порядку, керуючись полком серця та усвідомлюючи, що війну потрібно зупинити там, на сході, і не допустити на Полтавщину. Саме на таку поведінку нашого народу, готовність до самопожертви та захисту свого устрою життя, і не розраховували спецслужби агресора. Хоча в інформаційну війну, так звану «промивку мізків», створення проєктів «Малоросія», «Захист російськомовного населення», «Не пустимо фашизм» і т.п. й були вкладені величезні фінансові ресурси, наші громадяни самі зробили відповідні висновки та прийняли свідомі рішення.

Незважаючи на те, що держава не зовсім була готова до проведення мобілізації, адже за історію незалежності вона проводиться вперше, — але державні та приватні структури об'єдналася з єдиною метою: зберегти незалежність і цілісність країни. Влада на законодавчому рівні рекордними темпами приймала зміни до законів, якими надавала пільги призваним за мобілізацією громадянам. Це і збереження середньої заробітної платні, робочого місця, ненарахування відсотків по кредитах, надання статусу учасника бойових дій, виділення земельних ділянок, введення відповідного грошового забезпечення, створення системи компенсацій і виплат при загибелі та пораненні тощо. Військові частини, незважаючи на обмежені матеріальні ресурси, ведучи одночасно бойові дії, намагалися створити відповідні умови проживання та навчання для призваних громадян. Комунальні, державні структури, великий та малий бізнес із розумінням поставилися та всіляко сприяли у питаннях мобілізації автомобільної техніки. Сотні одиниць цивільної техніки, а саме: КраЗи, КамАЗи, автобуси, машини «швидкої допомоги» та інші поїхали в зону проведення антитерористичної операції.

Не виправдалися плани агресора і в тому, що навіть провівши мобілізацію, призвавши декілька тисяч громадян, держава не зможе їм забезпечити належні побутові умови, одягнути, забезпечити харчуванням, засобами бронезахисту, і це потягне відповідні невдоволення, протести, масові дезертирства і, врешті-решт, деморалізацію Збройних Сил України, їх нездатність чинити збройний опір. Так би воно, можливо, і було, якби відбувалося в іншій державі.

Уся громада України, в тому числі й Полтавської області, перейнялася про-

блемами, матеріальним забезпеченням наших військових. При сільських і селищних радах створювалися відповідні фонди допомоги, громадяни об'єднувалися у групи; небувалих масштабів набув волонтерський рух. Як прості люди, так і представники великого та малого бізнесу перераховували величезні кошти на Збройні Сили — на таке не розраховували ніхто.

Саме завдяки підтримці громади вчорашні трактористи, менеджери, вчителі, бізнесмени, і бухгалтери втрималися на передовій, стали справжніми військовими професіоналами, яких поважають і бояться терористи, сепаратисти, «казаци» та інші незаконні формування. І незважаючи на всі норми перебування воїна в зоні бойових дій, протягом чотирьох-восьми місяців наші захисники героїчно стримують ворога на визначених рубежах.

Зважаючи на те, що держава знаходиться в складних але стабільно прогнозованих умовах, керівництво держави прийняло рішення у січні 2015 року оголошити четверту хвилю мобілізації. Зокрема на засіданні РНБО Президент, Верховний Головнокомандувач Збройних Сил України зазначив: «З метою проведення планової заміни військовослужбовців, які тривалий час виконували бойові завдання в зоні АТО, зараз нарощується угруповання військ і сил для відбиття можливого відкритого вторгнення регулярних військ постає необхідність проведення у 2015 році циклу часткових мобілізацій. Плануючи подальшу мобілізацію, ми, безумовно, маємо врахувати всі помилки, які були під час попередніх мобілізацій».

20 грудня секретар РНБО Олександр Турчинов повідомив, що мобілізація у 2015-му році пройде в три етапи і триватиме з січня по серпень. Перший етап почався 20 січня і триватиме 90 днів, другий — орієнтовно з квітня і триватиме 60 днів, а третій етап почнеться з червня і також триватиме упродовж 60 днів.

У зв'язку з тим, що Збройні Сили України постійно отримують відновлену, зняту з тривалого зберігання техніку та новітні зразки озброєння, під час мобілізації призову підлягатимуть танкісти, артилеристи, десантники, піхотинці, зв'язківці, ремонтники, водії БТР, БМП, механіки різних систем озброєння, фахівці з питань логістики, радіоелектронної боротьби, радіаційного, хімічного, радіаційного захисту тощо. Безумовно, як і раніше, увага буде виявлена до тих, хто безпосередньо брав участь у бойових діях і тих, хто має професійні навички озброєння, бойових завдань та до громадян, які у добровільному порядку (не чекаючи повістки) прибудуть до військомату з бажанням призватися на службу чи укласти короткостроковий контракт.

Усі громадяни, призвані за мобілізацією, будуть направлені до навчальних центрів Збройних Сил України, де пройдуть початкову військову підготовку, а фахівці з окремих спеціальностей — навчання при вищих навчальних закладах Міністерства оборони України. «Ми не тільки будемо навчати громадян у навчальних центрах, тому зараз відроджується ціла система навчальних центрів, яка підготує фахівців на техніку, яку ми відновлюємо», — зазначив представник Генерального штабу Збройних Сил України, генерал-майор Олександр Размазнін.

Під час зустрічі з представниками іноземних ЗМІ Міністр оборони України генерал-полковник Степан Полторак розповів про четверту чергу мобілізації, яка потрібна, перш за все, для створення міцного резерву, по-друге — для заміни особового складу, який уже тривалий час несе службу. Нова хвиля мобілізації буде проводитися з урахуванням досвіду минулої, аби уникнути попередніх прорахунків та помилок, — зазначив глава вітчизняного оборонного відомства.

За словами генерал-полковника Степана Полторака, до мобілізації будуть



залучатися, перш за все, військовослужбовці запасу, адже армії потрібен добре навчений резерв. Мобілізовані пройдуть обов'язкову підготовку на базах навчальних центрів Збройних Сил України. Навчання з різними категоріями мобілізованих триватиме 25 днів. Далі всі вони пройдуть бойове злагодження у складі підрозділів. Тільки після закінчення навчання, забезпечення оснащенням, зброєю, технікою та амуніцією мобілізовані будуть відправлені для виконання завдань, — зазначив Степан Полторак.

Відповідно до законів України «Про військовий обов'язок і військову службу» та «Про мобілізаційну підготовку та мобілізацію призову за мобілізацією» призову за мобілізацією підлягають військовозобов'язані, не заброньовані за народним господарством, придатні за станом здоров'я та морально-діловими якостями до військової служби, перебувають у запасі та мають військові звання рядового, сержантського і старшинського складу а також молодший та старший офіцерський склад віком до 60 років.

**Не підлягають призову на військову службу під час мобілізації військовозобов'язані:**

- заброньовані на період мобілізації за органами державної влади, підприємствами, установами і організаціями в порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України;
- визнані відповідно до висновку військово-лікарської комісії тимчасово непридатними до військової служби за станом здоров'я на термін до шести місяців (з наступним проходженням військово-лікарської комісії);
- чоловіки, на утриманні яких перебувають троє і більше дітей віком до 18 років (такі чоловіки можуть бути призвані на військову службу у разі їх згоди тільки за місцем проживання);
- жінки та чоловіки, які самостійно виховують дитину (дітей) віком до 18 років (такі особи можуть бути призвані на військову службу у разі їх згоди і тільки за місцем проживання);
- жінки та чоловіки, на утриманні яких перебуває повнолітня дитина, яка є інвалідом I чи II групи, до досягнення нею 23 років;
- усиновителі, опікуни, піклувальники, прийомні батьки, батьки-вихователі, на утриманні яких перебувають діти-сироти або діти, позбавлені батьківського піклування, віком до 18 років (такі особи можуть бути призвані на військову службу у разі їх згоди і тільки за місцем проживання);
- зайняті постійним доглядом за особами, що його потребують, відповідно до законодавства України, в разі відсутності інших осіб, які можуть здійснювати такий догляд;
- інші військовозобов'язані або окремі категорії громадян у передбачених законами випадках. Призову на військову службу під час мобілізації, на особливий період не підлягають також студенти та аспіранти, які навчаються на денній формі навчання.

Громадяни, які отримали повістку, повинні негайно прибути до військового комісаріату та після відповідних заходів відбору бути готовими вибути у війська. Військові комісаріати готові до призову свідомих, патріотично настроєних громадян, які розуміють необхідність захисту незалежності й територіальної цілісності держави та недопущення розповсюдження військових дій на мирні території України, захисту своїх рідних та домівок.

**Б. ПАВЛОВ, військовий комісар Полтавського обласного військового комісаріату, полковник**

СОЦЗАХИСТ

## Про розміри державних допомог у 2015 році

Статтею 7 Закону України «Про Державний бюджет на 2015 рік» встановлено, що у 2015 році прожитковий мінімум на одну особу в розрахунку на місяць у розмірі з 1 січня — 1 176 гривень, з 1 грудня — 1 330 гривень та для тих, хто відноситься до основних соціальних і демографічних груп населення:

- дітей віком до 6 років: з 1 січня — 1 032 гривні, з 1 грудня — 1 167 гривень;
- дітей віком від 6 до 18 років: з 1 січня — 1 286 гривень, з 1 грудня — 1 455 гривень;
- працездатних осіб: з 1 січня — 1 218 гривень, з 1 грудня — 1 378 гривень;
- осіб, які втратили працездатність: з 1 січня — 949 гривень, з 1 грудня — 1 074 гривні.

**Враховуючи зазначене, у 2015 році розміри деяких видів державної допомоги становитимуть:**

	2015	
	січень	грудень
<b>Допомога у зв'язку з вагітністю та пологами</b>		
	304,50	344,50
<b>Допомога при народженні дитини</b>		
<b>одноразова виплата:</b>	41 280	
<b>щомісячна виплата:</b>	10 320	
	860,00	
<b>Допомога до досягнення дитиною трьохрічного віку</b>		
	130,0	
<b>Допомога на дітей одиноким матерям</b>		
<b>на дітей віком:</b>	мінімальний	
<b>до 6 років</b>	309,60	350,10
	максимальний	
	516,00	583,50
<b>від 6 до 18 років</b>	мінімальний	
	385,80	436,50
	максимальний	
	643,00	727,50
<b>від 18 до 23 років</b>	мінімальний	
	365,40	413,40
	максимальний	
	609,00	689,00
<b>Допомога на дітей, над якими встановлено опіку чи піклування</b>		
<b>на дітей віком:</b>	максимальний	
<b>до 6 років</b>	2 064	2 334
<b>від 6 до 18 років</b>	2 572	2 910
Тимчасова державна допомога дітям, батьки яких ухиляються від сплати аліментів		
<b>на дітей віком:</b>	максимальний	
<b>до 6 років</b>	309,60	350,10
<b>від 6 до 18 років</b>	385,80	436,50
Державна соціальна допомога на дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування		
<b>на дітей віком:</b>	максимальний	
<b>до 6 років</b>	2 064	2 334
<b>від 6 до 18 років</b>	2 572	2 910
<b>від 18 до 23 років</b>	2 436	2 756
Щомісячна грошова допомога особі, яка проживає разом з інвалідом I чи II групи, внаслідок психічного розладу		
<b>мінімальна заробітна плата</b>	1 218,00	1 378,00

Статтею 9 вищезазначеного закону встановлено, що у 2015 році рівень забезпечення прожиткового мінімуму (гарантований мінімум) для призначення допомоги відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям» у відсотковому співвідношенні до прожиткового мінімуму для основних соціальних і демографічних груп населення становить: для працездатних осіб — 21 відсоток, для дітей — 85 відсотків, для осіб, які втратили працездатність, та інвалідів — 100 відсотків відповідного прожиткового мінімуму.

Розмір державної соціальної допомоги малозабезпеченим сім'ям у 2015 році не може бути більше, ніж 75 відсотків від рівня забезпечення прожиткового мінімуму для сім'ї.

У 2015 році здійснюється виплата державної соціальної допомоги, передбаченої пунктом 1-1 статті 15 Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям».

**З огляду на зазначене, рівні забезпечення прожиткового мінімуму для призначення державної соціальної допомоги малозабезпеченим сім'ям у 2015 році становитимуть:**

	з січня	з грудня
для працездатних осіб (21% ПМ для працездатних осіб)	255,78	289,38
для осіб, які втратили працездатність, та інвалідів (100%)	949,00	1 074
<b>для дітей віком (85%):</b>		
<b>до 6 років</b>	877,20	991,95
<b>від 6 до 18 років</b>	1 093,10	1 236,75
<b>від 18 до 23 років (за умови навчання)</b>	1 035,30	1 171,30
<b>Доплата на дітей віком від:</b>		
<b>3 до 13 років</b>		250
<b>13 до 18 років</b>		500



У ДУСІ ПАТРІОТИЗМУ

ОДНА-ЄДИНА – СОБОРНА УКРАЇНА!

Велична і свята, моя ти Україно, Лише тобі карать нас і судить. Нам берегти тебе, Соборну і Єдину, І нам твою історію творить!

Ніколи досі за всі роки незалежності України питання соборності українських земель не стояло так актуально і не боліло так гостро. Соборна і незалежна Україна стала сьогодні предметом територіальних зазіхань для підступного сусіда та терористичних і сепаратистських угруповань, які спонсоруються з його ж території.

Хочеться нагадати тим, хто здавна прагне привласнити не тільки нашу історію, але й території, що соборність наших українських земель має глибоке історичне коріння та спирається на споконвічну мрію українського народу про власну незалежну, соборну державу. Навіть у часи феодального роздроблення земель Київської Русі заклики до спільних дій багатьох князів супроводжували літописний період української історії.

Відновлення єдиноти і неподільної України було вершиною прагнень нашої інтелектуальної еліти, політичних націоналістичних партій упродовж усієї нашої історії. Дуже точно у 1892 році біля могили Тараса Шевченка про це оголосили члени таємного Братства Тарасівців: «Для нас, свідомих українців, єсть один український народ. Україна австрійська і Україна російська, однак, нам рідні, і жодні географічні межі не можуть роз'єднати одного народу, і аби була у нас моральна міць, то ні нас не зможуть відірвати від Галичини, ні Галичину від нас, бо ідеї духу розірвати на два шматки не можна, як нічим не спинити Дніпрову течію: вона завжди опиниться у морі, як і б не були перепони».

І саме День Соборності України – державне свято, що відзначається щорічно 22 січня у день проголошення у 1919 р. Акту возз'єднання Української народної республіки (УНР) і Західно-Української народної республіки (ЗУНР) у єдину українську державу, став яскравим фіналом складного і тривалого шляху українців до єдиної

української держави, реальним втіленням вікової мрії українців.

Це свято є символом єднання українських земель. Тоді державі не вдалося зберегти незалежність і єдність, єдина Україна пробула зовсім недовго: серйозні проблеми в економіці та військовий стан, недовіра політиків один до одного призвели до катастрофи. Вже через кілька місяців після возз'єднання більшовики захопили Київ, поляки окупували Східну Галичину, а Закарпаття – Чехословаччина. І хоч акт злуки 1919 р. виявився декларативним, ідея соборності продовжувала жити. 22 січня 1990 року мільйони українців вишикувалися у справжній живий ланцюг, що простягнувся від Києва до Львова. Так вони відзначали День Соборності. Цей день відкрили і надихнув усіх українців, змусив повірити у свої сили і прогнозувати страх перед режимом.

Цього року відзначається 96-та річниця проголошення Акту злуки Української Народної Республіки (УНР) і Західно-Української Народної Республіки (ЗУНР). 96-ий рік у період великої радості від Різдва Христового ми з вами святкуємо утвердження єдності народу у соборній державі. Святкуємо чуття великої родини, котра, як і у далекому 1919-ому, так і сьогодні, було і є чудом оновлення, споконвічним символом нашої життєстверджуючої непохитної віри.

Територіальна цілісність України, скріплена кров'ю мільйонів незламних борців, і нині є нашою заповітною метою, нашим найбільшим прагненням. Сьогодні волю і незалежність відстоюють на сході найкращі сини нашого народу.

Ми маємо усвідомити, що лише у єдності дій та соборності душ можемо досягти величній мети – побудови економічно й духовно багатой, вільної й демократичної України, якою пишатимуться наші нащадки. Плекаймо все, що працює на ідею загальнонаціональної єдності, повсякчас пам'ятаючи про незліченні жертви, принесені на вівтар незалежності, соборності, державності.

Слава Україні!

Ганна МИЩЕНКО, виконуєча обов'язки голови райдержадміністрації

АУКЦІОН

Українська універсальна біржа 03 лютого 2015 року об 11.00 за адресою: м. Полтава, вул. Шевченка, 52 проводить аукціон за методом зниження ціни з продажу майна, що належить Козельщинській районній раді Полтавської області, код ЄДРПОУ 21052581 (39100, Полтавська обл., смт Козельщина, вул. Леніна, 5)

Table with 3 columns: № лоту, Найменування майна та його характеристика, Місцезнаходження майна, Початкова вартість майна, грн. без ПДВ. Lot 1: Транспортний засіб марки ГАЗ, модель 31029, рік випуску 1993, колір білий, шасі №138405, кузов №0138409, тип ТЗ легковий седан, об'єм двигуна 2445 см³. Location: 39100, Полтавська обл., смт Козельщина, вул. Леніна, буд. 5. Price: 17146,78.

Шляхи подальшого використання об'єкту покупки вирішують самостійно згідно з чинним законодавством. Ознайомитися з майном можна щоденно, крім вихідних та святкових днів, за його місцезнаходженням, попередньо зателефонувавши за тел. (0532) 56-00-37, 56-51-05.

Прийом заявок на участь в аукціоні проводиться за адресою: 36039, м. Полтава, вул. Шевченка, 52, к. 406 (відділ біржових операцій) та закінчується 30 січня 2015 року о 17.30 год.

Учасники аукціону:

- сплачують реєстраційний внесок у розмірі 17,00 грн., у т.ч. ПДВ, на р/р організатора аукціону УУБ № 26006000002152 у ПАТ "Креді Агріколь Банк" м. Полтава, МФО 300614, код ЄДРПОУ 25158707 – отримувач Українська універсальна біржа;

- вносять гарантійний внесок у розмірі 10% (без ПДВ) від початкової вартості продажу об'єкту: по лоту № 1 – 1714,68 грн. без ПДВ на р/р організатора аукціону (УУБ) №26007000000380 в ПАТ "Креді Агріколь Банк" м. Полтава, МФО 300614, код ЄДРПОУ 25158707, отримувач – Українська універсальна біржа.

Квитанції про сплату подаються разом із заявкою на участь в аукціоні.

Витрати з організації та проведення аукціону покладаються на покупця (переможця аукціону), який у момент подання заявки на участь в аукціоні, обов'язково укладає договір про умови участі в аукціоні з його організатором.

Покупець (переможець аукціону) зобов'язаний сплатити кошти за придбання на аукціоні майно протягом 10 (десяти) банківських днів від дати проведення аукціону, у гривнях, на розрахунковий рахунок № 35420201029368 в ГУДКСУ у Полтавській області, МФО 831019, код ЄДРПОУ 21052581, шляхом безготівкового перерахування з відкритих покупцем (переможцем аукціону) у банках України рахунків.

Отримати додаткову інформацію щодо умов участі в аукціоні можна за адресою: м. Полтава, вул. Шевченка, 52, к. 406 (відділ біржових операцій) тел. (0532) 56-00-37, 56-51-05.

Розпорядок роботи УУБ: понеділок-п'ятниця, з 8.30 до 17.30.

СОЦЗАХИСТ

Про розміри державних допомог у 2015 році

Закінчення. Початок – стор. 2.

Законом України «Про державну соціальну допомогу інвалідам з дитинства та дітям-інвалідам» визначено право на матеріальне забезпечення за рахунок коштів Державного бюджету України та соціальної захист інвалідів з дитинства та дітей-інвалідів шляхом встановлення державної соціальної допомоги у відсотках від прожиткового мінімуму. Розмір державної соціальної допомоги інвалідам з дитинства та дітям-інвалідам у 2015 році буде розраховуватися з урахуванням норм вищезазначеного Закону та статтею 7 Закону України «Про державний бюджет на 2015 рік» з урахуванням норм постанови Кабінету Міністрів України від 26.03.2008 №265 «Деякі питання пенсійного забезпечення громадян» (зі змінами):

Table with 3 columns: Державна соціальна допомога, з січня, з грудня. Rows include: інвалідам з дитинства I групи підгрупи А з надбавкою на догляд (1660,75 / 1879,50); інвалідам з дитинства I групи підгрупи Б з надбавкою на догляд (1423,50 / 1611,00); інвалідам з дитинства II групи, одиноким інвалідам з дитинства II групи, які за висновком медико-соціальної експертної комісії потребують постійного стороннього догляду з надбавкою на догляд (949,00 / 1074,00); інвалідам з дитинства III групи, одиноким інвалідам з дитинства III групи, які за висновком медико-соціальної експертної комісії потребують постійного стороннього догляду з надбавкою на догляд (949,00 / 949,00); на дітей-інвалідів (949,00 / 949,00); на дітей-інвалідів підгрупи А до 6 років з надбавкою на догляд (1696,30 / 1918,80); на дітей-інвалідів до 6 років з надбавкою на догляд (1180,30 / 1335,30); на дітей-інвалідів підгрупи А від 6 до 18 років з надбавкою на догляд (1950,30 / 2206,80); на дітей-інвалідів від 6 до 18 років з надбавкою на догляд (1307,30 / 1479,30); на дітей-інвалідів, захворювання яких пов'язане з Чорнобильською катастрофою (996,45 / 1127,70); на дітей-інвалідів підгрупи А, захворювання яких пов'язане з Чорнобильською катастрофою, до 6 років з надбавкою на догляд (2028,45 / 2294,70); на дітей-інвалідів, захворювання яких пов'язане з Чорнобильською катастрофою, до 6 років з надбавкою на догляд (1512,45 / 1711,20); на дітей-інвалідів підгрупи А, захворювання яких пов'язане з Чорнобильською катастрофою, від 6 до 18 років з надбавкою на догляд (2282,45 / 2582,70); на дітей-інвалідів, захворювання яких пов'язане з Чорнобильською катастрофою, від 6 до 18 років з надбавкою на догляд (1639,45 / 1855,20).

Ольга ДАНИЛЮК, начальник відділу грошових виплат і компенсацій управління праці та соціального захисту населення РДА

ДО УВАГИ СПОЖИВАЧІВ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Я так думаю... Здається, на це є вагомі причини

Урозматті політичних партій і обіцянок їх представників уже завтра поліпшити умови життя і праці звичайних простих людей розібратися непросту. Тим більше, не всі політики і громадські діячі, м'яко кажучи, щирі й говорять правду. А зміна курсу розвитку країни та місцевих громад після кожних виборів і досі ще не сприймається всерйоз. Проблеми різного характеру і невирішені питання були у різні часи. Є вони і сьогодні, залишаться і в майбутньому. Адже створення соціально-економічних умов, моральних засад для самореалізації молодих людей, їх творчого розвитку повинно бути пріоритетним напрямком діяльності сьогодишньої влади.

Зрозуміло, сучасним юнакам і дівчатам самим треба розібратися та знайти місце у цьому складному житті. Тому повинні запрацювати не тільки права, а й обов'язки, жорсткі правила поведінки.

Усім нам випала честь жити і працювати на зламі століть. Наші діти приймають естафету бурхливого процесу політичних, соціальних, економічних, і в тому числі освітніх перетворень. Тому маємо сьогодні необхідність аналітичним поглядом оглянути все, що відбувається у державі, суспільстві, школі, аби збагнути основні тенденції та зазірнути у недалеке майбутнє.

Усі мають відповідати на нелегке для себе і до кінця незрозуміле запитання: як сьогодні навчати, розвивати та виховувати дітей, щоб вони не спасували перед викликами життя?

Ми є свідками того, що у нашій державі влада змінюється залежно від настроїв суспільства, можна сказати, досить часто. Не встигли «попередники» задекларувати одні моральні принципи, як уже «наступники» кардинально міняють, доводячи їх незаперечність і живучість.

Скільки було за останні два з половиною десятиліття рецептів державної незалежності, суверенності, «справжньої» відданості нормам, принципам та ідеалам українськості?

І чи через незрозумілу для себе наївність, чи через віру в краще думалося, що наразі настає час, коли наразі усе стрімко зміниться. Але — не так сталося, як гадалось.

Запам'яталися слова колишнього голови райдержадміністрації Сергія Федорюка Сушка. Він сказав, що за останні роки ми втратили ціле покоління молодих людей. Малось на увазі питання формування світогляду, життєвої позиції дітей, юнаків і дівчат. Це жальливо і водночас правдиво. Жальливо у тому, що ми ще і досі не зупинилися, і далі котимося у прірву. І правдиво, бо на це не треба закривати очі, малювати якісь ілюзії.

Поштовок до таких неоптимістичних думок стало випадкове (а потім і неодноразове) знайомство з телевізійним серіалом «Фізрук» на каналі ICTV під час зимових канікул. У час, коли школярі мали можливість познайомитися з методами, засобами і прийомами «учителя» у справі виховання підростаючого покоління.

Якщо ще не бачили, подивіться і зрозумієте увесь абсурд, вульгарність, неспроможність, розбещеність тощо, які несе головний герой у ролі вчителя фізкультури у виконанні актора Дмитра Нагієва.

Постає питання: для чого створювати нове міністерство інформаційної політики, для чого складати програми, презентувати концепції, декларувати реформи, створювати видимість, ніби щось хочемо змінити на краще? Адже такими принципами виховного впливу легко і швидко можна знівелювати і переписати те, що було надбано десятиками або і сотнями років?

Звичайно, цей учитель стане кумиром і прикладом для наслідування, а застарілі й несучасні, хоча й суттєві погляди будуть незрозумілі сьогодишній молоді.

Бо що може, чим здатний протистояти цій «сучасній культурі» та інформації учитель, класний керівник, вихователь? Хіба що словом. Та слово вже, на жаль, чомусь не сприймається і майже не зачіпається у серцях і головах дітей.

Є над чим задуматися батькам, громадськості, школі, суспільству в цілому, аби не було пізно, аби не втратити ще десяток років і дітей, які прийшли у цей світ тільки вчора.

Микола ГРИНЬ, директор Оленівської ЗОШ I-III ст.

ІНФОРМАЦІЯ У ЦИФРАХ

Полтавська область – серед лідерів в Україні за обсягами оренди та розміром орендної плати за земельні паї

У 2014 році в Полтавській області знаходилося в оренді близько 90 відсотків земельних паїв, що є одним із найвищих показників у країні. Крім того, минулого року в області була зафіксована одна з найвищих в Україні орендних плат за земельні паї.

Як повідомляє Головне управління Держземагентства в Полтавській області, за підсумками 2014 року сільгосптоваровиробники вже виплатили власникам земельних паїв 1,16 млрд. грн. орендної плати, що становить майже 94 відсотка від загальної суми нарахувань за минулий рік.

Загалом минулого року власники земельних ділянок на Полтавщині уклали із сільгоспвиробниками 299739 договорів оренди. Середній розмір плати за оренду гектара земельного паю в області в 2014 році становив 1119 гривень.

Разом з тим, у Машівському та Шишацькому районах ставки орендної плати, відповідно до діючих договорів оренди, сягнули відповідно 1810 грн. та 1429 грн. за гектар земель.

Наразі землевласникам у грошовій формі сплачено 832 млн. грн., у натуральній – 320 млн. грн. та надано послуг загальною вартістю понад 10 млн. гривень.

Також землевпорядна служба області додає, що найкращий розрахунок з власниками паїв мав місце у Гадяцькому (128,1%), Котелевському (102,9%) та Глобинському (100%) районах.

ДОВІДКОВО:

В Україні відносини, пов'язані з орендою земельних ділянок, регламентуються Земельним кодексом та Законом «Про оренду землі» від 6.10.1998 року №161-ХІV.

У статті 93 Земельного кодексу України зазначається, що право оренди земельної ділянки – це засноване на договорі строкове платне володіння і користування земельною ділянкою, необхідною орендареві для провадження підприємницької та іншої діяльності.

Земельні ділянки можуть передаватися в оренду громадянам та юридичним особам України, іноземцям і особам без громадянства, іноземним юридичним особам, міжнародним об'єднанням і організаціям, а також іноземним державам.

Оренда земельної ділянки може бути короткостроковою – не більше 5 років та довгостроковою – не більше 50 років.

Прес-служба Держземагентства України

Розрахунки за оренду земельних паїв у 2014 році по Козельщинському району

У 2014 році орендарі району орендували 8247 земельних часток (паїв) загальною площею ріллі 33663,9 га.

Відповідно до укладених договорів середній розмір орендної плати від вартості орендованої землі по району склав 4,6%. Нараховано орендної плати у сумі 31710,4 тис. грн.

На 1 січня 2015 року виплачено оренду плату в сумі 38224,6 тис. грн., тобто розрахунок проведено на 120,5%. Фактичний розмір орендної плати від вартості орендованої землі складає 5,6%. На збільшення фактичного розміру орендної плати вплинула переукладення договорів оренди земельних часток (паїв) по СФГ «Атланта» із 3% на 5% та дорухуванням 2% орендної плати у 2014 році і збільшення фактичної виплати орендної плати по ТОВ «АФ «Добробут», СФГ «Підприємець Ліц», ТОВ «Метекс Агро» та в інших господарствах.

За оперативними даними за оренду паїв виплачено: коштами — 28321,1 тис. грн. або 74,1 % від загальної виплаченої суми; зерном — 7968,6 тис. грн. (20,8%).

У середньому по району за один пай видано по 483 кг зерна за ціною 2000 грн./тону. При цьому у низці господарств розрахунок проведено лише готівкою.

Надано послуг на 151,1 тис. грн., тобто на 0,4%. Видано іншою продукцією (у тому числі цукром) 1784,2 тис. грн (4,7%).

В.БУКА, начальник управління агропромислового розвитку РДА



Малюнок Сергія ЛЮБАЧА



## КОНСТИТУЦІЯ СТУДЕНТА

1. Прокинувся сам — розбудити товаришів. Свіжий потік нецензурної лайки допоможе тобі відігнати сон і дасть гарний заряд бадьорості.
2. Розбудивши товаришів, необхідно, перш за все: зайняти душ і туалет, з'їсти на сніданок увесь запас бутербродів, надіти найкращі черевики. У результаті отримаєш додатковий заряд бадьорості.
3. Виходячи з гуртожитку, не буди вахтера — пожалій старого. Досить із нього й того, що ти влаштував о четвертій ранку, повертаючись із дискотеки.
4. В університетських коридорах вітайся з усіма, хто старший тридцяти. А раптом це твій викладач?! — не запам'ятовувати ж усіх, урешті-решт!
5. Завалюючись на лекцію із солідним запізненням, не відволікай викладача стукотом у двері та дурним запитанням: «Можна зайти?». Якщо не можна, тебе викинуть і так, якщо можна — зроблять вигляд, що не помітили.
6. Якщо раптом пустили на лекцію, не розмовляй, не бешкетуй, не галасуй. Лягай на парту і спи спокійно. Розмовляти, бешкетувати й галасувати будеш на наступній лекції, коли виспишся.
7. Дуже обережно та уважно постався до конспектування. Зазвичай конспекти ведуть старанні дівчатка. Перед тим, як починати цей сумнівний процес, задумайся про життя, про свою ставату орієнтацію...



### СЛОВНИЧОК-ЖАРТВИЧОК

- ІЛЮЗІЯ** — оманливе переконання викладачів, ніби студенти хочуть вчитися.
- ІМПОРТ** — передавання шпаргалок однією групою іншій.
- ІМУНІТЕТ** — уміння студентів не провалювати іспитів. Посилоється з переходом на старші курси.
- ІНВЕНТАР** — набір необхідних шпаргалок.
- КАЛІКА** — студент без шпаргалки.
- ЛАБІРИНТ** — коридор університету для першокурсників.
- ЛАБОРАТОРІЯ** — вогонь, вода і мідні труби. Після практичної — руїни Херсонеса.
- ЛЕКЦІЯ** — коліскова.
- ЛІТАК-РОЗВІДНИК** — студент, що першим відповідає під час екзамену.
- ЛОКАТОР** — викладач, який здатний почути найтихішу підказку.
- ЛОТЕРЕЯ** — спроба із тридцяти білетів витягнути єдиний вивчений.
- МАГНІТ** — шпаргалка в кишені.
- МАЕСТРО** — двієчник, який списав на «5».
- МАЙСТЕР-НАСТАВНИК** — студент-старшокурсник.
- МАКУЛАТУРА** — конспекти після складання іспиту.
- МАНІЯК** — студент із нездоровим потягом до навчання.
- MAT** — крик душі, оформлений словесно.
- МЕРТВІ ДУШІ** — студенти на останній парі:))))

\*\*\*  
Студент:  
— Професоре, якого розміру повинна бути курсова?  
Професор:  
— Як жіноча сукня: досить довго, щоб прикривати предмет, і в той же час досить короткою, щоб привернути увагу...

\*\*\*  
Оголошення в університеті:  
«Іспит не відбудеться! Всі білети продані.»

\*\*\*  
На іспиті професор обурюється:  
Як можна настільки нічого не знати?!  
— Пробачте, професоре, я думав, що іспит завтра!

\*\*\*  
Оголошення:  
«Родина з п'яти студентів винаймає кімнату. Або ліжко. Або куток у ліжку.»

\*\*\*  
1 курс: Ну, все, виженуть. Виженуть...  
2 курс: А може, не виженуть? Та ні, виженуть.  
3 курс: Ну, тепер не виженуть...  
4 курс: Ну, точно, не виженуть...  
5 курс: Хай тільки спробують!

## ОДИН ДЕНЬ ІЗ ЖИТТЯ СТУДЕНТА

Разючу кімнатну тишу наповнює голосне дзеленчання. Нуль реакції... «Агов, на першу пару вам чи нам?» На ліжку біля стіни починається броунівський рух. З-під ковдри незграбно, як равлик зі своєї хатки, «вилазить» рука. Навпомацки шукає набридливу дзеленчалку і знову залазить «у хатку». Кілька секунд тиші для прийняття реальності — і сонна субстанція на ліжку нервово продирає очі й жалібно оглядається навкруги. Знайомтесь, це — я! І мені — на першу пару.

Знову не встигаю... Потрібно збиратися методом Юлія Цезаря. Однією рукою чищу зуби, іншою — вмиваю сонне обличчя. Хмм... Ефект не вражає. Схоже, метод сьогодні дає збій. У силу вступив третій закон Ньютона: на кожну дію є своя протидія. О Господи, я ж на гуманітарному вчуся! Чого тільки не загадаєш на «свіжій» голову... Знала б моя вчителька фізики, Тетяна Олександрівна, якими знаннями оперує її колишня учениця, поставила б мені пам'ятник на шкільному подвір'ї!

Так... Геть зайві думки... Швидко збиратися... А що надягти? Вічна проблема всіх жінок. Ну добре, ці джинси згодяться. А светр? Синій у білу смужечку чи бузковий з білим коміром? Оце так дилема з самого ранку! Так... Використовуємо метод наукового тицяння. Не чули про такий метод? Та не вигадуйте! Заплющуйте очі і навмання тицяєте пальцем. Як так і знала, бузковий!

Боже, 7:35! Так, їсти немає коли, я не нафарбована! Де моя туш? А олівець де? Ну що за день? Хоч на пари не йди! Ну, не могу ж я з'явитися в університеті у вигляді бабая! Тільки дітей лякати! Ну, слава Богу, хоч тональний крем знайшла. Добре, вмовили — їду на пари!

До речі, що за будильник такий! Наче на інші звукові хвилі розрахований. Дзеленчить щось там собі тихенько, наче я зі слуховим апаратом засинаю. Добре, хоч сусиди свідомі, розбудили. Недарма я їм хліб минулого року позичала. Не віддали — хай відпрацюють. Підробляють мультимедійним будильником! Інколи я таки люблю своїх сусидів...

Хмм... Рухаюся з сьогоднішні зі спринтерською швидкістю. Ось уже й на місці... Біля ліфту знову штовхавина. Пам'ятаю, ходили з подружками на розпродажі. Там люди так штовхалися біля дверей, ніби від цього залежало їхнє життя. Так там принаймні було за що... А тут... Порахують ребра, ще й на пару не встигнеш. Одне радує: якщо ви вчора не потрапили на сеанс планового масажу, то приходить до нашого ліфту. Ефект аналогічний. Ну, нарешті, я вже їду... Передаю інформацію про свої координати. Моє місцеперебування на даний момент сумнівне. Ліва нога перебуває біля невідомої субстанції 45 розміру, права нога — поза полем зору. Права рука стискає (ще стискає) сумку, ліву руку рюкзаком притиснув до стіни якийсь хлопчина. Біля лівого вуха гламурно нафарбована панянка вишуканим манікюром тримає пластиковий стаканчик з кавою (не доведи, Господи, хтось повернеться почухати ногу — я автоматично прийму гарячий душ!) «Дівчино, ви виходите?» Що? А... приїхали вже!

Так... а де всі? А котра година? А яка аудиторія? А який предмет узагалі? Стоп, стоп! По одному питанню, будь ласка! Телефоную старості. Аде в нас пара? Як сьогодні немає? Перший тиждень? Ні, я просто цікавлюсь. Чого б це я в універ приходила? Не вигадуй!



Ну от... чого було корчити старанного студента! Тепер чекати другої пари ще годину, не менше. Хто винен? Сусиди! Хто сказав, що в мене перша пара? Часовий проміжок 2-4 пара: зв'язні думки відсутні. Коло днянь обмежується вдосконаленням навичок гри в хрестики-нулики та морський бій і створенням розумного і серйозного вигляду.

Ну, це хвилинка, 57 секунд, 25 секунд... Шановний пане викладачу, уже час! Агов! Ну, так... Домашнє завдання... Добре, вмовили, задавайте уже швидше! Їсти хочу — сил немає. Зараз помру. Досить уже їжі духовної, давайте телесну. Книгами ситий не будеш... Якщо їх, звісно, не їсти.

Так... Що в нас тут? Одна морквина, дві цибулини, півкапустини, варення якесь... Бозна відколи стоїть... І нарешті, одна повішена миша... Негуство. Стоп! Макарони ж можна зварити. Починаємо збори. Каструля — е. Вода — е, сіль — присутня. Ну от, знову всі конфорки зайняті... Хто останній у черзі? Ти? Ну дивись, ставлю каструлю — воду не пий! Морквину з'їсти чи що? Кажуть, корисна для організму. Там містяться вітаміни групи В та каротин. Чула б мої думки вчителька біології! Поставила б мені другий пам'ятник на шкільному подвір'ї за глибокі знання з предмету. Ну й марнославна ж я! Нашо мені 2 пам'ятники, одного достатньо. Просто за глибокі знання. Розмірилася, їди макарони вари!

Ну от, і жити стало веселіше. На ситий шлунок. Поїсти — завжди добре, а смачно поїсти — ще краще. Так... що в нас далі за графіком? Домашнє завдання... Я ж сова — продуктивність моєї праці значно вища... пізніше... Поки є вільний час, треба б до друзів забігти на хвилиночку...

Перша година ночі... Так... Що там у нас із завданнями? Ну, це я й так знаю, не вчитиму, а цього я й так не знаю — не вчитиму. Ось залишуся на вихідних — усе надолужу. Сяду за підручники й конспекти на цілі 2 дні точно! Головне — позитивне налаштування. Так... будильник завести... Мені на яку пару? На другу? Оце за нашими мірками... Нарешті висплюся... Стоп, а як же сусиди? Це через них я сьогодні невідомо чого прийшла в університет рано, як ніколи. А могла б виспатися! І зараз би повчила пари! Ну не могу я залишити все так... Через вас, любі мої сусидів, моя успішність постраждала... Вам, здається, на другу зміну... Добре, вмовили, буджу вас о 6:45...

...«Агов, сонне царство! Хто вчиться у першу зміну? Знову будильника не чуєш? Прокидайся! 7:15! Скільки ще мені в стінку стукає! Я тобі в наймах чи що!» На ліжку біля стіни починається броунівський рух... Сонна субстанція нервово дивиться на годинник і жалібно оглядає територію. Знайомтесь — це я! І мені — на першу пару! Знову?



**СТУДЕНТСЬКЕ МЕНЮ**

**БУТЕРБРОТ «ПІКАНТИЙ»**  
Склад: хліб, майонез.  
Поради із приготування і вживання: Легкий у готуванні, ситний. Відмінно підходить під спиртні напої, зокрема біле вино, до горілки...

**ЧАЙ «СТУДЕНТСЬКИЙ»**  
Склад: окріп, чай по смаку.  
Поради із приготування і вживання: Насипати у чашку чай, залити окропом. Пити крізь зуби (щоб заварка у рот не лізла), притримуючи великим пальцем ложку (щоб не вкralи), із примурженим оком (щоб ложка не заважала). Відмінно тонізує вранці. Також допомагає при знайомстві із сусідками по гуртожитку.

**КАРТОПЛЯ «КЛАСНА»**  
Склад: картопля, пательня.  
Поради із приготування і вживання: Вийти на кухню, дочекатися, поки ті, що готують, підуть, тихо взяти чийсь пательню з картоплею. Їсти швидко, із задоволенням, вимовляючи слова «Молодець [ім'я того, хто приготував], класно картоплю готує!» Сковорідку вимити й підкинути на кухню.

**МЛИНЦІ «РАДІСТЬ»**  
Склад: сигарета, заготовлений набір компліментів.  
Поради із приготування і вживання: Вийти на кухню, закурити, дочекатися, поки якась дівчина почне готувати млинці, вивалити на неї набір компліментів, напроситися на млинці. Споживаючи млинці, постійно нахвалювати, тоді є шанс покуштувати цю страву наступного разу, вже без сигарети й компліментів.

**ПРЕЧУДОВИЙ ХАВЧИК**  
Склад: пательня, майонез і ще що-небудь.  
Поради із приготування і вживання: Взяти пательню, вивалити на неї все, що є в холодильнику. Залити майонезом. Тушкувати на повільному вогні, не відходячи (щоб не вкralи).

Можна й без майонезу. Завдяки своїм живильним властивостям, служить для підтримки сил. Підходить і до святкових днів.  
**КУРОЧКА ПО-ДОМАШНЬОМУ**  
Склад: курочка, хтозна коли і хтозна ким привезена з дому.  
Поради із приготування і вживання: Дістати курочку з холодильника. Понохати. Викинути. Напроситися до сусідів на млинці.

**НАСТІЙ «СТУДЕНТСЬКИЙ ЛИМОННИЙ»**  
Склад: горілка, шкірка одного лимона.  
Поради із приготування і вживання: Заснути шкірку в пляшку, відпиваючи зайве. Задобватися. Накричати на всіх. Випити просто так.

**САЛАТ «КРАБОВИЙ»**  
Склад: крабові палички, кукурудза, яйце, цибуля, зелень, майонез.  
Поради із приготування і вживання: Приїхати у гуртожиток. Замкнутися у кімнату. Дістати салат із сумки. Жерти ложкою. Швидко. Голосно плямкати.

**БУТЕРБРОД ІЗ СИРОМ**  
Склад: маргарин, хліб.  
Поради із приготування і вживання: Нарізати хліб. Відкрити холодильник. Обляяти того, хто вкрав сир. Вкрати у сусідів маргарин. Жерти його із хлібом, зловтішно посміхаючись.

**БУТЕРБРОД «ДЕНЬ І НІЧ»**  
Склад: скибочка білого і чорного хліба.  
Поради із приготування і вживання: Береться скибочка білого хліба, на нього кладеться скибочка чорного хліба. Можна вживати із чаєм «Студентським».

**МІЗКИ З КУРЯТИНОЮ**  
Склад: сигарета.  
Поради із приготування і вживання: Вийти в коридор. Покуряючи сигарету, почухати потилицю.



• СВЯТА. ТРАДИЦІЇ

## Ой, яка чудова ця зима!



То морозом припече, то віхолю захурдєлить, а то із відлигою завїтає. Цю пору року з нетерпінням чекають як діти, так і дорослі. Адже з нею приходять до нас чудодійна пора Новорічно-Різдвяних свят.

Ми, жителі с. Хорішок, з вдячністю хочемо розповісти про діяльність, що радували серце і душу наших жителів.

У такий складний і напружений час наші люди уміють не тільки працювати, а й радити і відпочивати. Ось так, 29 грудня у приміщенні колишнього дитячого садка було святково і модно. По центру — красуня-ялиночка виблискувала різнобарв'ям новорічних вогників. А за вікном — заметіль. Ну справжнє тобї святю!

Зі щирими вітаннями до громади звернулася сільський голова Юлія Іванівна Мутель, яка побажала всім успіхів, здоров'я і миру у Новому 2015 році.

Не залишився без уваги і новорічного подарунка наш земляк Віктор Юрійович Жлокань, який прибув у відпустку із зони АТО, де проходить службу. До вітань приєдналася директор Хорішківського СБК Анна Сергіївна Іщенко.

І новорічним серпантинком закружляли в хороводі навколо ялиночки і діти, і дорослі. Анна Сергіївна на цій посаді працює зовсім недавно та за короткий час зуміла показати себе хорошим організатором, умілим аматором, зумівши організувати навколо себе одностайних людей-«артистів».

Лунали теплі слова вітань із вуст ведучих О.В.Пашенко, А.С.Іщенко. Свої творчі здібності уміло демонстрували водій ТОВ «АФ «Добробут» В.А.Іщенко, тракторист ТОВ «АФ «Добробут» В.І.Черкас, касир Хорішківської сільської ради О.А.Черкас, учителька початкових класів Хорішківської ЗОШ І-ІІІ ст. В.В.Мартиненко. Роль Кози неперевершено зіграла домогосподарка М.М.Залюїло; свої ролі у сценках вдало виконали водій ТОВ «АФ «Добробут» Р.М.Кирилах та студент В.І.Черкас. Гарними номерами радували односельців учні нашої школи Д.Звїздай, Є.Луценко, К.Чуприна,

А.Науменко, В.Вібла, Д.Волощенко, А.Шарий, І.Ченакал, І.Кононова. У нових, придбаних у цьому році вишуканих костюмах зіграли головних героїв свята — Діда Мороза і Снігуроньку — тракторист ТОВ «АФ «Добробут» М.М.Пашенко та студентка Кременчуцького педагогічного училища О.В.Мутель під музичний супровід студента Кременчуцького політехнічного інституту В.Гладкого. Запальні танці, дотепні сценки, прекрасні пісні — усе це робота місцевих аматорів.

Не хотілося, щоб свято закінчувалося. Море позитивних емоцій, хороший настрій і задоволення отримали всі присутні.

А 7 січня, надвечір, коли всі християни відзначали свято Різдва Христового, то з одного, то з іншого куточка села доносився колядки та сміх. То колядники із зіркою та Козою, як годиться за давніми українським звичаєм, заходили до осель односельців зі щирими побажаннями успіхів, щастя, здоров'я і миру. І знову ж, організатором цього дійства стала директор Хорішківського СБК А.С.Іщенко.

Горить своєю роботою ця молода жінка. А поруч із нею — молоді люди нашого села. І ми переконані: поки є поруч такі активісти, які вміють творити чудеса, поки їх підтримує і стимулює сільська рада, поки горить вогник культури — доти і живе село.

Від імені усіх односельців висловлюю слова щирої подяки за змістовні святкові заходи, яких давно не бачила наша громада, за чудові хвилини задоволення, радості, хорошого настрою і відпочинку.

Міцного вам усім здоров'я, веселого настрою, достатку, злагоди у родинах, творчого натхнення, і звісно ж, мирного, безмарного неба над головою. Спасибі вам, шановні аматори сцени. Щастя вам скрізь і в усьому!

**Від імені вдячної хорішківської громади — Любов СІРИК, учителька початкових класів Хорішківської ЗОШ І-ІІІ ст.**

## «На щастя, на здоров'я, на добрий рік!»

Затамувавши подих, опускаються ці тихі січневі дні з Неба на землю. На них печать сивої давнини й непереможної вічності. Тисячолітньою жар-птицею розправила барвисті крила над Україною чудодійна і дзвінкоголоса коляда, ведучи за собою Різдво. А за ним завітав у кожную оселю Щедрий вечір, добрий вечір. Понесли свої вітання і побажання від порога до порога юні веселі віншувальники. Серед них — і вихованці гуртка «Дитячий фольклорний колектив» Козельщинського Будинку дитячої та юнацької творчості, який працює на базі Лутовинівського ДНЗ «Ромашка». Діти завітали до працівників сільської ради та медичної амбулаторії, підготували для них колядки, щедрівки, побажання на Новий рік, назбиравши у свої торбинки подячних прирників та цукерок.



Задоволені виступами вихованців, глядачі дякували маленьким віршувальникам. А хлопчики з радістю промовляли: «Сію, сію, посівай! Будьте здорові з Новим роком та з Василем! Дай, Боже!»

**Раїса БАБИЧ, керівник гуртка**



## ЖИТТЯ, НАЧЕ ПІСНЯ

• СІЧНЕВІ ЕСЕ БРЕУСІВСЬКОГО КРАЮ

У маленькому селі ІІ Олександрівці, що потопає у вишневих садах, 23 січня 1955 року народилося мале дівча на ім'я Таміла. І з нею прийшло щастя у родину Данила Дмитровича та Ольги Луківни Курятників. Сім'я була працююча і пошанована на селі. Ольга Луківна — як учасник бойових дій Великої Вітчизняної війни, радистка танкової дивізії, що дійшла до Берліну, — з дитинства виховувала у доньки високій патріотизм, повагу до людей старшого покоління, ветеранів ІІ Світової війни.

Підросло дівчатко і побігло навчатися у місцеву Олександрівську школу. До цього часу Таміла пам'ятає свою першу вчительку Марію Архипівну Свячену, завдяки якій рідним домом була для неї далека сільська школа, де так було затишно й тепло від добрих очей дорогого учителя. Далі було навчання у Бреусівській середній школі, яку закінчила успішно у 1972 році. Із вдячністю згадає вимогливого класного керівника Володимира Опанасовича Ситника. Мріяла Таміла стати лікарем.

Але закрутило-заворожило кохання юнку. Без тямі закохалося дівча у вродливого Михайла Павлюка. І тому, ледь закінчивши школу, у вересні 1972 року стала під вінець з красенем Михайлом. У 1973 року народила доньку Ліну, яка потім повторила долю матері (теж рано вийшла заміж), зробивши Тамілу Данилівну у 35 років бабусяю — до речі, наймолодшою бабусяю у Бреусівському краї. Зараз Таміла Данилівна душі не чує в онуках — Тані, Саші та правнучці Насті.

Наче мить, у праці, клопотах, любові проминуло 42 роки сімейного життя у Бреусівці.

Працювала на різних посадах. У 1974-75 роках —

няню Бреусівського дитсадка, у 1976-77 роках — бібліотекарем Бреусівської сільської ради. Й одночасно навчалася у культурно-освітньому училищі у м. Гадячі. У 1978 році почала трудову діяльність у Бреусівській сільській раді працівником бухгалтерії, касиром.

Багата душею, метка й роботязка, Таміла Данилівна Павлюк швидко завоювала авторитет у селі. Тому її неодноразово обирають депутатом, доручають бути секретарем виконкому Бреусівської сільської ради.

28 років вона працює секретарем сільської ради — це найдовший стаж секретаря сільської ради серед її колег у районі. Сьогодні Таміла Данилівна — найдосвідченіший державний службовець місцевого самоврядування у Козельщинському районі.

Таміла Данилівна досконало знає свою справу, юридично грамотна, тому її поради носять конструктивний характер.

Ця компетентна, комунікабельна, ділова жінка, з чуйним і добрим серцем, користується авторитетом у районі та в рідному селі.

Колеги цінують її, в першу чергу, за чесність, порядність і працюючість. І дуже люблять, коли вона співає. А співає Таміла Данилівна багато і гарно, скрізь і завжди: на сцені Бреусівського клубу, на сільських урочистостях, випікаючи весільні короваї для односельців, доглядаючи квіти (які вона дуже любить), саджаючи городину, зустрічаючись із друзями.

Любов до пісні супроводжує її все життя. Та й сама вона, наче пісня — пісня Праці і Любові.

**Любов СИТНИК, с.Бреусівка**

**Графік прийому громадян начальником Козельщинського РВ УМВС України в Полтавській області, підполковником міліції Віктором Івановичем Сербиним**

**27 січня, о 14.00** — у приміщенні Приліпської сільської ради.

**29 січня, об 11.00** — у приміщенні Говтвянської сільської ради.

Телефон для довідок: **3-12-93.**

## «Суспільство проти корупції»

Козельщинська райдержадміністрація повідомляє, що за дорученням Головного управління державної служби України

29 січня 2015 року з 15 до 16 години відбудеться спільна пряма телефонна лінія з питань дотримання в області антикорупційного законодавства під назвою «Суспільство проти корупції».

На запитання громадян дадуть відповіді працівники Управління державної служби Головного управління державної служби України в Полтавській області, Державної податкової адміністрації України в Полтавській області, Управління Міністерства внутрішніх справ України в Полтавській області, прокуратури Полтавської області та Головного управління юстиції у Полтавській області.

Запитання можна направляти під час проведення спільної прямої телефонної лінії або заздалегідь за телефонами у м.Полтаві: **(0532) 56-53-66 та (0532) 60-60-74.**

Просимо взяти активну участь у прямій телефонній лінії державних службовців, посадових осіб місцевого самоврядування, пересічних громадян.

## • ЛІТЕРАТУРНА ВІТАЛЬНЯ

## НЕЗГАСНА ЗОРЯ СИМОНЕНКА

Що я можу сказати про себе? Ще так мало прожито і так мізерно мало зроблено. Хочеться бути людиною, хочеться робити гарне й добре, хочеться писати такі вірші, які б мали право називатися поезією. І якщо це мені вдається рідко, то не тому, що я не хочу, а тому, що мало вмію і мало знаю. Найбільше люблю землю, людей, поезію і... село Білвіці на Полтавщині, де мама подарувала мені життя. Ненавиджу смерть. Найбільше боюся нещирих друзів. Більше мені сказати про себе нічого.

**Василь Симоненко**

**2015 рік** оголошено в Україні роком Василя Симоненка. Його ім'я стоїть поряд із найвидатнішими поетами ХХ ст. «Йому судилося на одному з критичних поворотів історії бути обранцем, устами якого промовляв доля нації», — так про Симоненка писав відомий літературознавець Іван Кошелівець. «Я — українець. Оце і вся моя біографія», — так про себе сказав сам Василь Симоненко.

До ювілею відомого поета-шістдесятника, якому 8 січня виповнилося б 80 років із дня народження, центральна районна бібліотека підготувала літературний вечір «Його душа світилася зорею» у рамках засідання літературно-мистецької вітальні «Гармонія».

Перед учасниками заходу промайнуло все недовге життя Василя Симоненка, який став для нас символом правдивості художнього слова і любові до України. З простого сільського хлопчини виріс справжній поет, який не шукав прижиттєвої літературної слави, вона прийшла до нього, на жаль, посмертно. Але слово його — справжнє коштовне надбання, воно довічно буде сяяти всіма мальовничими гранями. І хоча життя поета обірвалося так рано, ми пам'ятаємо його слова: «Я воскрес, щоб із вами жити...».

Кожен із нас хоча б раз у житті звертався

до творчості В.Симоненка. Кожен знаходив у його віршах щось своє. Тож не дивно, що виявилось багато бажаних висловити свою думку про те, ким був і є для них Василь Симоненко. Протягом заходу звучали спомини про поета і, звичайно, його

вірші. Глибоко вразила всіх новела Симоненка «Весілля Опанаса Крокви», майстерно виконана Юлією Колісниченко.

З цікавістю присутні переглянули документальний фільм «Рожеві лебеді Василя Симоненка», знятий за спогадами вчителів, однокурсників і друзів поета.

Справжньою окрасою вечора стала пісня «Виростеш ти, сину...» у виконанні викладачів дитячої музичної школи.

Творчість Симоненка — це справжня поезія, це по-шевченківськи болюча правда, така необхідна для українців, аби збагнути себе і стати собою, — така думка одностайно звучала протягом літературного вечора.

Засідання продовжилось виконанням власної поезії учасників літературно-мистецької вітальні.

**Галина МИКИТЕНКО, завідувачка відділом обслуговування ЦРБ**





Малюнок Сергія ЛОБАЧА.



ГОСПОДИНИ НА ЗАМІТКУ

## ЯК ПОЧИСТИТИ ПРАСКУ

**Як очистити праску, щоб вона прекрасно справлялася з поставленими перед нею завданнями, а не залишала на тканині забруднень? Виявляється, існує величезна кількість невеликих хитрощів, які винайшли господині, щоб підтримувати свій прилад у порядку. І допомагають їм у цьому не тільки спеціальні хімічні речовини, але й бабусині поради, для яких використовуються засоби, що завжди у нас під рукою.**

Не варто лякатися і бити на сполох, якщо до прасувальної сторони праски прилипли синтетичні розплавлені волокна. Увімкніть праску і почекайте, доки вона нагріється до температури, придатної для плавлення сторонніх домішок. Потім видаляйте бруд з допомогою палички від морозива або простої кухонної дерев'яної лопатки. А щоб подошву можна було очистити повністю, пройдіться нею кілька разів по шorstкій поверхні, наприклад, по махровому рушнику. Ні в якому разі не намагайтеся шкребти поверхню праски металевими предметами, інакше ви ризикуєте пошкодити прасувальну поверхню приладу.



Якщо ж ви не можете зрозуміти, до якого типу відносяться плями на вашій прасці, то краще всього купити спеціальний хімічний засіб, наприклад, олівець, і обробити ним праску.

Дуже часто чистка не дає потрібних результатів з першого разу. Головним чином, це стосується плям на алюмінієвій або хромовій поверхні. У такому випадку можна ще раз почистити поверхню праски за допомогою содового розчину. Потрібно розвести соду до консистенції зубної пасти, нанести її на прасувальну поверхню і проprasувати м'яку тканину. При цьому вмикати праску не потрібно, досить, щоб вона була ледь теплою. Коли плями зникнуть, протріть праску вологою ганчіркою. Проте відзначимо, що даний спосіб ні в якому разі не варто застосовувати для очищення поверхні з антипригарним покриттям.

Якщо ж до поверхні праски прилипли шматочки штучної тканини, наприклад, нейлону, очистити праску можна за допомогою ацетону. Холодною подошву праски потрібно натерти ганчіркою, змоченою в ацетоні, до досягнення необхідного результату. Єдиний момент: стежте за тим, щоб пластикові деталі праски не контактували з ацетоном.

Як очистити праску від воску? У такому випадку вас успішно виручать газети. Розігрійте праску до максимальної температури і проprasуйте газетний папір, поки не досягнете бажаного результату. Не бійтеся, що подошва праски буде контактувати з газетної фарбою — нічого страшного не станеться.

Ну, а найкраще, звичайно, — не вирішувати проблему, а просто не допускати її. Для цього всі операції, пов'язані з прасуванням, потрібно здійснювати тільки через бавовняну тканину — тонку настільку, щоб вона не перешкождала якісному прасуванню.

## ЦИБУЛЯ З СІЯНКИ ЧИ З НАСІННЯ — ЩО КРАЩЕ?

ИНДИВІДУАЛЬНИЙ ПІДХІД

Цибулю зустрінеш на кожному городі — хоч маленька діляночка, але неодмінно є. Як її виростити краще: з сіянки чи з насіння? Поміркуймо разом. Якщо ми вирощуємо цибулю тільки на зелень, питання вибору не виникає. Звичайно, з сіянки або з товарних цибулин, що залишилися після зимового зберігання. Зараз існують спеціальні сорти ріпчастої цибулі для вирощування зелені з насіння, але високоякісну продукцію можна отримати тільки в середній літа за умови раннього посіву. Прискорити збір зелені, виростити рослини з насіння через розсаду, досить легко. Якщо ж ми вирощуємо цибулю не тільки на перо, а й на ріпку для зимового споживання, то кожен із способів має свої переваги.

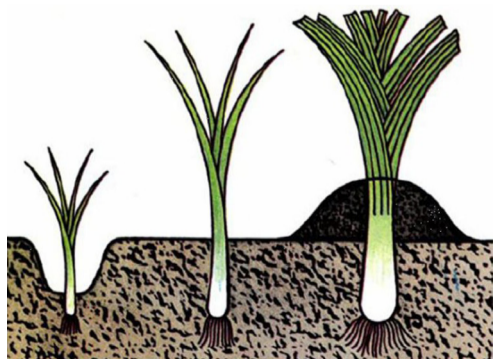
### ПЕРШИЙ СПОСІБ.

#### Вирощування цибулі-ріпки з сіянки.

Цибулю-сіянку при весняній посадці висаджують у кінці квітня або у травні. Більш рання посадка може викликати стрілкування рослин. Глибина посадки 3-4 см, відстань між цибулинами 7-10 см. Сорти, що утворюють великі цибулини (Штутгартер Різен, Штурон, Стурон, Бамбергер, Центуріон та ін.), саджають рідше, на відстані 10-12 см. Перед посадкою за добу сіянку замочують, краще з деревною золою.

Популярною в останні роки стала посадка цибулі-сіянки під зиму. Цей прийом має низку істотних переваг: паростки навесні з'являються раніше, розвиваються швидше і пишніше, швидше формують товарну цибулину, практично відсутнє стрілкування рослин. При осінній посадці важливо правильно вибрати час: цибулини повинні встигнути тільки вкоренитися, але не давати паростків. Садять найдрібніші цибулини в охолоджений (застиглий) ґрунт, на 1-2 тижні пізніше від посадки озимого часнику.

При вирощуванні цибулі з сіянки головна умова успіху — якість посадкового матеріалу і правильний вибір оптимального для ваших умов сорту. Сіянка може мати красивий вигляд і привабливу ціну. Але замість очікуваного щедрого врожаю великих цибулин можна отримати зелень до самих холодів, але зовсім без цибулин; або ж значну частину рослин, що утворили «стрілку».



Та це ще не головні неприємності. Разом з неякісною сіянкою можна занести на город хвороби (бактеріоз, білу гниль, вірусну мозаїку), а також трипси і стеблову нематоду, яку неможливо помітити простим оком і дуже важко позбутися. Чому так стається? Якісна на вигляд сіянка може бути привезеною з південних регіонів. Сорти, вирощувані на півдні, непридатні для нашої зони через іншу (більш тривалу) довготу дня, що є головним фактором для нормального формування цибулин. Вони можуть не сформуватися зовсім. Підвищене стрілкування може бути викликане недотриманням правильного температурного режиму в період зимового зберігання сіянки.

### ДРУГИЙ СПОСІБ.

#### Вирощування цибулі-ріпки з насіння.

Завдання № 1 — правильно вибрати сорт. Справа в тому, що не всі сорти здатні утворювати товарну цибулину протягом одного сезону, в так званій «однорічній культурі». Це залежить від особливостей сорту і зони вирощування (тривалості дня і температурного режиму). Посів насіння у підготовлені з осені і удобрених грядки здійснюють чим раніше, тим краще. Сходи цибулі не бояться холоду, витримують заморозки до -5 градусів. Перед посівом насіння на добу замочують у невеликій кількості води. Цей простий прийом підвищує польову схожість насіння і прискорює появу сходів. Глибина загорання насіння — 2-4 см. Регулярно проріджуйте посіви, залишаючи між цибулинами 8-10 см і використовуючи видалені рослини на зелень.

У залежності від догляду та погодних умов вихід товарних цибулин в однорічній культурі становить від 50 до 90%. Дрібні цибулини можна буде наступної весни висадити на ранню зелень, а зовсім маленькі (1-2 см в діаметрі) — на ріпку. Цей спосіб дозволяє економити кошти на придбання сіянки (якісна сіянка коштує дорого); не мати клопоту зі зберіганням сіянки; уникнути ризику стрілкування рослин; не допустити зараження ваших грядок хворобами і шкідниками, які можуть бути занесені з сіянкою від недобросовісних продавців; отримати продукцію високої якості, що не поступається отриманій із сіянки. Якщо ви вирощуєте велику кількість цибулі, можливо,

вам слід віддати перевагу саме цьому способу.

Щоб правильно й об'єктивно оцінити обидва способи вирощування цибулі на ріпку у ваших конкретних умовах, випробуйте їх обидва на практиці. Навесні (у квітні) половину відведеної під цибулю ділянки засійте насінням. На решту площі у кінці квітня — на початку травня посадіть сіянку. Для чистоти експерименту слід узяти насіння і сіянку одного сорту.

Який би спосіб вирощування цибулі ви не вибрали, слід враховувати деякі особливості агротехніки. Ділянку для цибулі краще підготувати з осені і перед перекопуванням внести перегній і фосфорно-калійні добрива. Під цибулю не слід вносити свіжий гній. Цибуля добре росте на легких слабкозлужних ґрунтах. Кислі ґрунти потребують вапнування під зиму. Кращі попередники для цибулі — огірки, картопля, томати, капуста. Не слід садити цибулю після цибулі або часнику протягом трьох років. Розпушувати тільки перший місяць і неглибоко, просто видаляючи бур'яни. Не слід підгортати рослини, цибулини повинні бути відкритими. Цибуля — вологолюбна культура і потребує регулярних поливів у першу половину вегетації. За місяць до збирання слід припинити поливи для кращого дозрівання цибулин.

Цибулю підживляють органічними та мінеральними добривами 1-3 рази протягом вегетації. Щоб зробити правильний вибір добрив для підгодівлі, придивіться до рослин. Якщо вони ростуть погано і листя мають бліде забарвлення — не вистачає азоту; якщо листя починає передчасно старіти, ставати зморшкватим і сіруватим — не вистачає калію; якщо чорніють і відмирають верхівки листя — потрібен фосфор.

Збирання потрібно починати при підсиханні листя, не чекаючи його повного висихання, щоб цибулини не підгнили. Викопані цибулини добре просушують і тільки після цього обрізають, залишаючи шийку 2-4 см.

За медичними рекомендаціями, людині слід вживати приблизно 10 кг цибулі в рік. Вирощуйте будь-яким способом і їжте на здоров'я. Чим більше, тим краще!

НОТАТНИК ГОРОДНИКА

## Що посіяти у січні і лютому, якщо «сверблять» руки

Вирощування рослин з насіння має безліч плюсів. І деякі з них можна посіяти уже наприкінці січня — на початку лютого. У чому полягають переваги? Цікаво спостерігати за розвитком від насіння до дорослої рослини. Вигідно. Пакетик насіння, з якого виросте кілька сіянців, коштує менше за рослину в готовому вигляді. Більший вибір. Збільшується період цвітіння. Самостійно вирощені рослини найчастіше виявляються міцнішими за готову розсаду. Адаптація до місцевих умов і не сподобатися зміна умов з тепличних на «натуральні».

Тим не менш, більшу частину насіння краще сіяти не раніше кінця лютого — початку березня. Інакше навіть за наявності додаткового освітлення до моменту висадки у ґрунт рослини будуть поступатися сіянцям, що виростили при тривалішому світловому дні.

Насіння квіткових рослин, тим не менш, треба сіяти вже зараз, якщо не хочеться навесні купувати готову розсаду. До них відносяться рослини з довгим періодом вегетації, цвітіння яких настає через кілька місяців після посіву. Наприклад: гвоздика Шабо зацвітає через 5-6 місяців від посіву. **Багаторічні бульбові рослини**, строки посіву яких мають вплив на формування бульб. Наприклад, бульбова бегонія. При насінневому розмноженні її цвітіння настає приблизно через 5,5-6,5 місяців. Найкраще бульби формуються у рослин грудневого і січневого терміну посіву. У рослин березневого посіву бульби до осені мають істотно менший розмір: 1-1,5 см проти 2-2,5 см. Ще одна перевага полягає у тому, що такі бульби краще зберігаються. **Рослини, насіння яких вимагає попередньої стратифікації**. Наприклад, аквілегія, аріземи, тирлич (весняні та безстебельні), купальниці, рутівники, кодонопіси, клематиси, княжики, проломники, багаторічні фіалки, альпійські дзвіночки, Джефферсон, іриси, більшість цибулинних, лаванда, примули, простріл. **Рослини із розтягнутим строком схожості** (наприклад, примули). **Рослини, насіння яких важко сходять** — місяць і більше. Як правило, це насіння багаторічників, які мають щільну оболонку. **Рослини, які прекрасно себе почувать не тільки в саду, але і в кімнатах**: бальзаміни, пеларгонії, фуксії, гострий стручковий перець. **Теплолюбні овочі** з тривалим періодом вегетації, які в нашій кліматичній зоні неможливо виростити безросадним способом: коренева селера і цибуля-порей. **Літники** для раннього цвітіння у підвісних корзинах на лоджіях і зашкленних терасах. Наприклад, лобелія і петунія, посіяні на початку лютого, зацвітуть уже на початку травня. Останню декаду лютого можна вважати початком садовничої весни. У цей час настають вже основні (а не за бажанням) строки посіву для деяких культур.

До кінця місяця потрібно встигнути посіяти селеру на розсаду, солодкий перець. Наприкінці лютого, зазвичай, проводять посів насіння суніци. Суницю можна сіяти також навесні і влітку, а не тільки у кінці зими. Але лютневий посів дозволяє зібрати перші ягоди вже у поточному сезоні і вибракувати невдалі куці, звільнивши від них місце.

ЗАПИТУЄТЕ — ВІДПОВІДАЄМО

**«Наші знайомі дачники поливають овочеві культури позеленілою водою і вважають, що врожай від цього підвищується. У чому тут секрет?»**

— У емкостях, малих водоймах на сонці вода «зацвітає» від того, що там розрослися зелені водорості. Це екологічно чисті добрива, які легко засвоюються рослинами. У емність із такою водою можна додати трохи азотних добрив (сечовину, аміачну селітру). Вони швидко там розчиняються і виходить чудова підживка як для овочевих, так і інших рослин саду. Підживлення зеленими водоростями (хлореллою) також є стимулятором росту рослин. Так що без особливих хвилювань використовуйте таку позеленілу воду для підживлення і проведіть порівняльні спостереження за розвитком рослин.

**«У погребі зберігається невелика партія білокочанної капусти. На деяких качанах, коли їх розріжеш, на листі утворилися темні плями. Чому?»**

— У даному випадку це ознаки враження вашої капусти неінфекційним захворюванням — точковим некрозом. Капуста захворіла не під час зберігання, а ще на городі. Але при зберіганні хвороба посилилася через знижену температуру і недостатне провітрювання. Причина появи некрозу — в надлишковому внесенні азотних добрив під час вегетації. При внесенні калійних добрив, навпаки, посилюється стійкість до хвороби. Пошкоджена некрозом капуста смакових якостей не втрачає, її можна вживати у їжу. При подальшому вирощуванні капусти необхідно дотримуватися агротехніки.

**«Купили насіння монарди. Це квіткова культура чи пряна рослина?»**

— Коли ви виростите монарду з насіння або придбаєте куцики, вам сподобаються і її квіти, і ніжний аромат листя. Взагалі, монарда — багаторічна трав'яниста рослина, що прийшла до нас із Північної Америки та Мексики як ефіроолійна культура. Вона любить сонячне місце, але зростає і в напівтіні. Вирощують монарду насінням, зеленими живцями, діленням куща. Квіти, листя, стебла можна заварювати як цілючий чай, додавати в салати, консервацію овочів. Сік із листя загоює рани.

Монарда використовувалася індіанцями Америки як для лікування, так і для додання смаку різним стравам, дарувала красу. Вирощуйте цю дивовижну рослину в кожному саду, не пошкодуєте!

**«Підкажіть способи захисту садових і городніх культур без хімії.»**

— Садівники і городники люблять експериментувати, захищаючи свої насадження від шкідників і хвороб. Наведемо кілька прикладів. Від метеликів яблуневої плодожерки перед цвітінням обприскують настоєм листя хрону з додаванням 40-50 г мила на 10 л настою. Листя хрону з осені пучками розвішують у садовому будиночку або на горіщі. Обробку яблунь настоєм повторюють по завершенні їх цвітіння.

Боротися з капустяною допомагає порошок із яєчної шкаралупи (збирають і сушать всю зиму). Навесні при садінні томатів, капусти, огірків у посадкові лунки додають по 1 чайній ложці товченої шкаралупи, змоченої олією для запаху. Капустянка, скуштувавши ароматну приманку, гине.

А колорадський жук не відвідує картопляну ділянку, оброблену настоєм коренів омани великого. Йому не до вподоби його запах. Спробуйте застосувати настої та відвари для захисту культурних рослин — способів безліч.

### «Що за дивовижна рослина — мелотрія?»

— Ця мініатюрна рослина для любителів екзотичних культур відноситься до родини гарбузових. Плоди її зовні схожі на маленькі огірки розміром усього до 2 см, та й за смаком зрілі плоди нагадують огірки, але трохи кислуваті. Плоди вживають у свіжому, маринованому вигляді, використовують для прикраси екзотичних страв, салатів. Вирощують у балконних ящиках для озеленення та отримання врожаю, можна висадити і на грядці. Для вирощування мелотрії у відкритому ґрунті бажано посіяти її на розсаду в домашніх умовах у квітні, а у кінці травня — червні висадити на грядку. Пересадку мініатюрна красуня переносить безболісно, особливою догляду не потрібно: звичайний полив і прополкування. За літо можна зібрати і замаринувати кілька банок екзотичних плодів, які подивують ваших гостей.

### «Чи зростає на підвіконні агави?»

— Агава — багаторічний сукулент родом із Мексики. Їх декілька видів, і ці рослини з великим м'ясистим листям стають популярними, особливо агави американська. Вона вимагає помірної температури для утримання з весни до осені, взимку переносить +6 — +12 градусів, але світлолюбна. Полив узимку дуже обмежений — 1 раз на місяць, навесні і влітку — трохи частіше. При пересадці потрібно бути уважним, бо кічки листя гострі, колючі.

Рослина у себе на батьківщині використовується широко: колючки йдуть замість цвяхів, сухе листя — на паливо, сік із листя — на вино, ним лікують рани, з нього також варять мед. Свіже листя варять, смажать. Агава з підвіконня теж використовується у народній медицині при лікуванні радикуліту, готують мазі з мезги листя, настої. Але головне — краса і невибагливість рослини.

За матеріалами Інтернет-джерел



**НЕХАЙ ГОСТРИШАЄ ПЕРО!**

21 січня нашому колезі, другові, побратиму по перу і духу, неперевершеному публіцисту історичних матеріалів на патріотичні теми, постійному дописувачу «Козельщинських вістей», члену редакційної колегії районної газети, члену НЖСУ, великому патріоту України **Григорію Дмитровичу Сердюку** виповнюється 63 роки!

Бажаємо Вам, шановний Григорію Дмитровичу, здоров'я козацького, долі світлої, гострого пера, удачі й усіх гараздів у Вашому житті. Нехай щастить! Ми всі вітаємо Сердюка в день іменин, від серця, щиро — Удачі, радощів і миру! Тепла, здоров'я, довголіття. Живи, як мінімум, століття! Хай читачам до серця ліне Ще не одна твоя «Перлина». Натхнення, нових творчих злетів, і публіцистики, й сюжетів. Хай світить сонце, зривають вишні, Оберіга тебе Всевишній. Нехай гостришає перо, Многая літа, на добро!  
**За дорученням колективу районної газети «Козельщинські вісті» та районної журналістської організації Кость Тараненко, голова районної організації НЖСУ, друг, земляк і однопумець**



Найріднішого і найдорожчого дядю — **Григорія Дмитровича Сердюка** із с. Бреусівки вітаємо із Днем народження! Невблаганні літа відраховують весни... Зупиніться на мить, не спішіть, не летіть! Новий день виплітає із мрій перевесло, Щоб із дружніх вітань сніп тугий перевить.

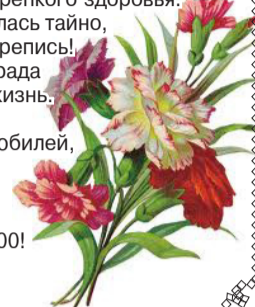
Хай квітує любов на життєвому полі, Хай світанки дарують наснагу щодня! Хай кризь хмари й туман посміхається доля, Килимами дороги встеляє весна!  
**З любов'ю — племінниця Марина з сім'єю**



Нашого дорого кума — **Івана Миколайовича Жайворонка** із смт Козельщини — **сердечно вітаємо із 60-річним ювілеєм, який він відзначає 20 січня!**

Сьогодні, в злот ювілей, Пусть тень годов не отразится болью. Желаем самых светлых дней, Тепла семейного и крепкого здоровья. Пусть седина подкралась тайно, Но ты, как в юности, крепись! Седые волосы — награда За честно прожитую жизнь. Сегодня,

в славный юбилей, Тебе желаем просто: Больших успехов, славных дней И жить лет этак до 100!  
**З повагою — куми Серажими**



26 січня святкує свій 70-річний ювілей **кохана дружина мама, бабуся і прабабуся — Зінаїда Петрівна Глова** із с. Сушок.

Сегодня всей нашей семьей Мы отмечаем день большой. Жизнь — не всегда цветы, Бывают беды и ненастья, Но, мамочка, есть ты — И в этом наше счастье! Хороший ты наш, дорогой человек, Пусть дальше продлится твой жизненный век.

Здоровье и счастье к тебе пусть придут, Обиды и горе пускай же уйдут. Спасибо, родная, за то, что живешь, Детей воспитала, внучат бережешь... Бесконечная твоя доброта — Не знает усталости. Пусть идет чередою года, Будь здорова, ты мама, всегда! Будь ты счастлива,

милая мама, Растила ты нас, усталости не зная. Спасибо же за все тебе, родная, И долгих-долгих лет еще тебе!!!  
**З любов'ю і повагою — чоловік, діти онуки і правнуки Міша та Артьомка**



**ПОСЛУГИ**

- чистка та поглиблення колодязів питної води. Працюємо і взимку, без помічників та могоричу. Недорого. **Тел. 050 977 53 61.**

**ЗДАМ В ОРЕНДУ**

- торгівельну площу до 70 м<sup>2</sup>. Центр, приміщення колишнього побутокмбінату (над ПриватБанком), другий поверх. **Тел. 067 78 99 784;**

- Редакція районної газети «Козельщинські вісті» надасть в оренду під офіс нежитлове приміщення площею 7 м<sup>2</sup>. Пропозиції подавати за телефоном 3-15-75.

**КУПЛЮ**

- соняшник. Будь-який об'єм. Можливий самовивіз. с.Лутовинівка. **Тел. 099 48 92 555;**

- дорого ВРХ живою вагою або м'ясом, молодняк, коней. **Тел. 066 511 52 99, 099 307 28 94.**

**ЗАВІТАЙТЕ**

- 3 1 лютого завітайте до магазину «Дешевий одяг з Європи» за адресою: смт Козельщина, вул. Леніна, 4 (вхід з ринку), та придбайте якісні речі б/в. 30% нові, за ціною 70 грн./кг. Речі з дефектами — 40 грн./кг. 10% знижка, торг. Магазин працює щоденно, з 8.30 до 13.30, неділя — з 9.00 до 12.00. **Тел. 098 232 25 60.**

- Запрошуємо відвідати магазин «Дім, сад, город» у смт Козельщині. Тут ви зможете придбати насіння овочевих культур, багаторічних трав, міңдобрива. Широкий асортимент електротоварів та інше. **Тел. 066 845 77 05.**

**НАТЯЖНІ СТЕПІ від 140 грн. за м<sup>2</sup>** з роботою і матеріалами. **Тел. 093 200 39 80, 066 509 29 97, 067 450 10 20.**

- кролів породи «Бельгійський велетень». Молодняк і дорослі. **Тел. 068 779 22 40, 3-14-54;**

- сіно та солому в тюках. **Тел. 067 89 95 437, 066 59 18 516, с.Пашківка;**

- сіно лугове. **Звертатися: с. Василівка, тел. 095 409 87 39;**

- дрова. **Тел. 066 77 868 43;**

- дрова твердої породи. Доставка. **Тел. 095 912 64 32, 067 899 12 64.**

**• ВАКАНСІ**

Державному пожежно-рятувальному посту № 7 (смт Козельщина) на постійну роботу потрібен **водій**. **Вимоги:** вік до 30 років, служба в ЗСУ, три роки водійського стажу кат. «В», «С». **Тел. для довідок: 3-14 64, 066 468 83 67.**

† Педколективи Новогалящинської та Горбанівської шкіл висловлюють щирі співчуття учителю-пенсіонеру Наталії Михайлівні Гусевій з приводу тяжкої втрати — смерті батька **Михайла Пилиповича МАГЕРІ.**

23 січня святкує свій 20-річний ювілей наша дорога онука, племінниця, сестричка — **Ілонка Фесенко** із смт Козельщини.

Як хочеться подарувати тобі долю І прихилить до тебе білий світ, Щоб в щасті ти жила без болю Багато довгих і яскравих літ! Благополуччя тобі зичимо й удачі, Здорова будь й красива, мов весна, І щоб в любові не було нестачі, Бо Богом раз дарується вона!  
**З любов'ю та повагою — бабуся Люда, тьотя Наташа, дядя Саша, дідусь Саша, Єва, Діма, бабуся Віра.**



23 січня відзначає свій 20-ий День народження наша дорога донечка, сестричка, онука, племінниця — **Ілонка Фесенко** із смт Козельщини.

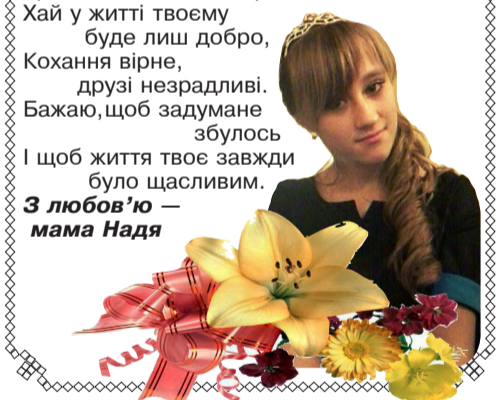
З днем народження, донечко любя! Найріднішенька зірка ясна! Хай в житті тебе сонце голубить І цілує у щічки зима! Хай гладенькими будуть стежинки І збуваються мрії щораз, Не затьмарюють погляд слюзинки Та ніколи не буде образ!

А сьогодні в вечірньому небі Лист тебе буде сьять зоря! Попроси в неї долі для себе, Моя квітко, надіє моя!  
**З любов'ю — твої тато, мама, сестричка Альонка, дідусь Коля, бабуся Валя, Тарас, Юля та Ілюшка**



23 січня святкує свій День народження моя дорога донечка **Тетянка Лисиця** із с. Пашківки.

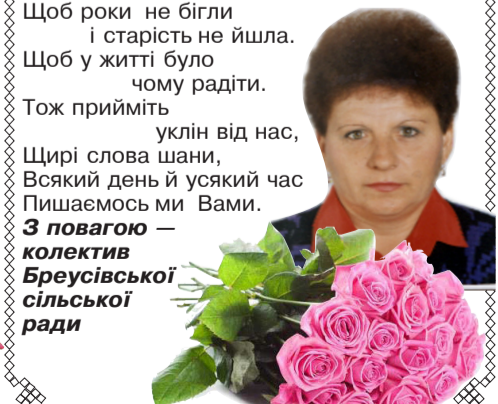
Хай вродя твоя не в'яне ніколи, Ступає любов на поріг. Бажаю тобі я щасливої долі І рівних щасливих доріг. Хай у житті твоєму буде лиш добро, Кохання вірне, друзі незрадливі. Бажаю, щоб задумане збулось І щоб життя твоє завжди було щасливим.  
**З любов'ю — мама Надя**



23 січня виповнюється 60 років чудовій людині, чарівній жінці, колезі, подрузі — **Тамілі Данилівні Павлюк, яка більшу частину свого життя пропрацювала у Бреусівській сільській раді на посаді секретаря.**

З ювілеєм сердечно вітаємо, І хай сонячним буде Ваш вік! Ми усім колективом бажаємо Здоров'я міцного, ще й всяких благ до нього.

Зичимо, аби й надалі Разом з нами працювали, І здобутків Вам рясних Та достатку повен міх. Щоб радість всімчалась при кожній годині, Щоб роки не бігли і старість не йшла. Щоб у житті було чому радіти. Тож прийміть уклін від нас, Щирі слова шани, Всякий день й усякий час Пишаємось ми Вами.  
**З повагою — колектив Бреусівської сільської ради**



24 січня святкує свій День народження наша любя матусю, бабуся та кохана дружина, жителя с. Сушок — **Віра Миколаївна Лашко.**

Люба матусю, тебе щиро вітаємо! Спасибі за ласку, за ніжну турботу, За чуйність, гостинність, невтомну роботу. Господь хай дарує здоров'я і силу. Спасибі, рідненька, що ти нас зростила. Хай серце у грудях ще довго палає, А руки, мов крила, нас пригортають. Щоб здоров'я було, щоб жила — не тужила, Ти найбільшого щастя в житті заслужила! Багата душею, метка, роботяща! Живи вічно, мамо, бо ти в нас — найкраща!  
**З любов'ю — твої донечки, чоловік, внучка та зяті**



27 січня виповнюється 90 років найстаршій жительці с. Дяченка, нашій дорогій мамі, бабусі, прабабусі — **Анастасії Кузьмівні Миленькій.**

Підходить Ваша славна дата, Прожито стільки щедрих днів. Отож дозвольте привітати І побажати сотню літ! Хай кожен день дарує радість, Здоров'я буде хай завжди. Роки хай душу не зістарять І не приносять в дім біди. Хай світить Вам щаслива доля, Хай обминає Вас журба. Бажаєм Вам на видноколі Блаженства, миру і добра.  
**З повагою та любов'ю — діти, внуки, правнуки**





**ГОРОСКОП  
НА ТИЖДЕНЬ**

**26 січня - 1 лютого**

**ОВЕН (21.03-20.04).** У роботі спостерігається тенденція до поліпшення умов праці одночасно зі зростаючими вимогами до вас. Отож дарма платити гроші вам ніхто не збирається і вам доведеться неабияк спітніти. Втім, напружена робота піде вам же на користь у майбутньому. Сприятливий день — середа, несприятливий — субота.

**ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05).** Сприятливі можливості для тих, хто налаштований щось змінити в особистому житті. Можна сподіватися на спонтанне знайомство, але не чекайте милості від долі. Активність і оптимістичний стиль поведінки будуть добре сприйняті і тими людьми, з ким вас пов'язують робочі відносини. Гарний час для відкриття власної справи. Сприятливий день — четвер, несприятливий — вівторок.

**БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06).** Намагайтеся дотримуватися спокою як в особистих стосунках, так і в роботі. Можна мирно залагодити будь-які спірні питання. У вихідні корисно виявити помірність і обережність, але ні в якому випадку не відступатися. Сприятливий день — середа, несприятливий — п'ятниця.

**РАК (22.06-23.07).** Гарний час для початку серйозних і тривалих відносин. Прекрасно рухаються справи, з'являється можливість реалізувати свої ідеї на практиці. Добре починати будь-які ремонтні роботи в будинку. Робоча поїздка виявиться результативною. Сприятливий день — п'ятниця, несприятливий — четвер.

**ЛЕВ (24.07-23.08).** Фонтан блискучих можливостей. З'являються нові знайомі, пропозиції зміни роботи. Добре йдуть справи в тих, хто стежить за подіями на роботі і готовий вчасно зробити виграшну ставку. У вихідні бажано більше часу присвятити домашнім. Сприятливий день — четвер, несприятливий — середа.

**ДІВА (24.08-23.09).** У потрібний час ви опинитесь у потрібному місці. Ідеальний час для закладання фундаменту майбутніх відносин. Вдалими будуть поїздки. Ті, хто задумав відпочити на природі, будуть задоволені результатом. Сприятливий день — субота, несприятливий — вівторок.

**ТЕРЕЗИ (24.09-23.10).** Очікується спокійна та гармонійна обстановка у родині та у любовних стосунках. Ви добре розумієте потреби і почуття інших людей і вловлюєте всі відтінки їхнього настрою. Це може дуже знадобитися як у контактах на роботі, так і в особистих стосунках. Не йдіть напролом, навіть якщо ситуація здається вам конфліктною. Сприятливий день — п'ятниця, несприятливий — субота.

**СКОРПІОН (24.10-22.11).** Ви здатні приймати нестандартні та несподівані для навколишніх рішення, за рахунок чого одержуєте переваги і завойовуєте більше симпатій. Гарний період для відновлення стосунків. Сприятливий день — понеділок, несприятливий — четвер.

**СТРИЛЕЦЬ (23.11-21.12).** Постарайтеся забути минуле і позбутися прикостей і перешкод, що заважають вам. В особистому житті настав час бути сміливішими, заявити голосніше про свої права і щирі бажання. Робота дасть не тільки можливість заробити на життя, але й принесе задоволення. Сприятливий день — четвер, несприятливий — п'ятниця.

**КОЗЕРІГ (22.12-20.01).** З'являється чимало можливостей здійснити задумане у сфері професійного росту. Можна одержати високу протекцію, у робочому просторі ситуація змінюється явдо на вашу користь. Гарний період для налагодження більш близьких відносин із тим, хто вас цікавить. Сприятливий день — середа, несприятливий день — вівторок.

**ВОДОЛІЙ (21.01-19.02).** Сприятливий час для початку кардинальних змін на роботі. Можна почути несподівані й досить привабливі нові пропозиції. В особистій сфері ви одержуєте можливість зміцнити свої позиції. У вихідні обстановка розташовує до загального миру та любові. Сприятливий день — четвер, несприятливий — понеділок.

**РИБИ (20.02-20.03).** Намагайтеся використати дипломатію та гнучкість у рішенні складних питань. Вміло проведені переговори піднімуть на більш високий рівень ваш імідж і реальні доходи. Від вашого настрою та оптимістичного тону розмови залежить багато чого у сімейних відносинах. Сприятливий день — п'ятниця, несприятливий — вівторок.

**КОТЛЕТИ у різних національних кухнях**

СПРОБУЙТЕ І ВИ

Як і багато інших страв, котлети прийшли до нас із Франції. Спочатку їх готували тільки зі шматка натурального м'яса з реберної кісточкою. До речі, слово «котлета» і перекладається як «порібрна». Нині котлети популярні в усьому світі. Для їх приготування використовують не тільки м'ясо, а й рибу, морепродукти, овочі, крупи і фрукти.

У сьогоднішньому розумінні котлета — це страва з м'ясного або іншого фаршу у формі круглих або овальних обсмажених коржів. Використовувати для приготування котлет мелений м'ясовий фарш, а не ціле м'ясо, стали порівняно недавно — на початку 19 століття. З часом котлетою почали називати не тільки вироби з м'ясного фаршу, а й страви схожої форми з овочів, фруктів, морепродуктів, круп. Яловичі, свинячі, рибні, картопляні, морквяні, курячі котлети — склад вихідної сировини може варіюватися, залежно від особистих смакових уподобань.

Ті чи інші види котлет знайшли своє застосування в кулінарних традиціях різних країн. Найвідоміший слов'янський рецепт — це котлети по-київськи. Відбитий кусок курячого м'яса, загорнутий з вершковим маслом і панірований у білих сухарях, готується у всіх слов'янських кухнях. Історичний аналог київських котлет — котлети «де-валей», з цільної (невідбитої) курячої грудки. Шніцель — популярний вид котлет, що готується з цілісного шматка м'яса. Аналог шніцеля з чеської кухні — ржізек. Натуральна котлета з французької кухні — ескалоп. Шматок м'ясої вирізки обсмажується без панірування, після чого смажиться на решітці або пасерується.

Італійський аналог ескалопа — оссі-буки. Крокети — ще один вид котлет, з корінням із Франції. Увійшовши в національні кухні усього світу, кулінарні рецепти крокету піддалися численним змінам і доповненням. Однак, як би там не було, у загальному розумінні крокети — це круглі м'ясні або овочеві котлети, паніровані у сухарях або картопляному пюре. У США крокети готують із крабового м'яса, в Угорщині, Англії та Чехії — з картоплі. Фрикадельки, клопси, люля-кебаб, тефтели, аранчіні, Менчи Кату — все це різновиди котлет у різних національних кухнях.

Отож у «французьких» котлет із м'яса — безліч аналогів по всьому світу, які готуються за різною, однак дуже схожою рецептурою.

**КОТЛЕТИ ПО-ШВЕДСЬКИ**

500 г яловичого фаршу, 4 шматочки білого хліба, 0,5 л молока, 1 велика цибулина, 2-3 зубчики часнику, 2 яйця, 50 г бекону або шпикку, 1 ст. л. зелені петрушки, 1 ст. л. зелені кропу, 1 ст. л. вершкового масла, 1 склянка панірувальних сухарів, сіль, чорний мелений перець за смаком, рослинна олія для смаження.

М'ясо вимити і перекрутити через м'ясорубку разом із замоченим у молоці хлібом.

Цибулю і часник очистити і дрібно нашаткувати. Зелень вимити, обсушити і дрібно нарізати. Бекон нарізати невеликими кубиками і обсмажувати на сковороді близько 10 хв. Додати цибулю, часник і зелень, обсмажити протягом 2 хв. і змішати з м'ясним фаршем.

Додати у фарш яйця, сіль і мелений перець,

перемішати і сформувати котлети. У сковороді розігріти олію. Кожну котлету обвалити в сухарях і обсмажити до золотистої скоринки. Подавати з овочевим гарниром або м'ясним соусом.

**КОТЛЕТИ ПО-АЛБАНСЬКИ**

Свинина — 600 г, яйце — 3 шт., крохмаль — 3 ст. л., майонез — 4 ст. л., цибуля ріпчаста — 1 шт., часник — 2 зубчики, сіль, перець чорний мелений, орегано — 1/2 ч. л., зелень кропу або петрушки, рослинна олія для смаження.

М'ясо нарізати дрібними кубиками. Якщо ви берете м'ясе з морозилки, то краще його не розморожувати до кінця. Так його буде легше різати. Цибулю і часник подрібнити. Додати до м'яса.



Туди ж висипати крохмаль, сіль, перець чорний, майонез, орегано, вбити яйця. Зелень порубати і додати до м'ясного фаршу. Всі інгредієнти ретельно перемішати. Миску накрити кришкою і дати настоятися 2-3 години в холодильнику. На розпечену сковороду вилити олію, викладати по 1 повній столовій ложці м'ясу масу. Смажити кожну котлетку на середньому вогні приблизно 5 хвилин з кожного боку.

**КОТЛЕТИ ПО-ФРАНЦУЗЬКОМУ**

На 0,6 кг м'яса (яловичина і свинина): 10 цибулин, 1-2 яйця, 3 ст. ложки борошна, 70 г вершкового і склянка рослинного масла, 5 картоплин, 50 г тертого сиру, червоний перець, сіль, петрушка, гірчиця.

Приготуємо фарш із м'яса, цибулини, зелені петрушки. Заправляємо яйцем, перцем, сіллю, збиваємо, розводимо бульйоном або водою. Робимо котлети, паніруємо в борошні й обсмажуємо в суміші вершкового масла й олії.

Окремо шаткуємо 8-9 цибулин, посипаємо борошном і пасеруємо в олії до золотистого кольору. Цибулю виймаємо шумівкою, а в решті олії підсмажуємо скибочки картоплі, їх також виймаємо шумівкою.

1/2 картоплі викладаємо на змащене масло деко, зверху — котлети, на них — смажену цибулю, накриваємо другою половиною картоплі, посипаємо тертим сиrom і ставимо на 8-10 хвилин у дуже розігріту духовку. Подаючи на стіл, посипаємо перцем, окремо ставимо гірчицю, соуси до смаку.

**КОТЛЕТИ ПО-ІТАЛІЙСЬКИ**

250 г свинини, 250 г телятини, 2 яйця, сіль, сир, борошно, змочений м'якуш хліба, листя латук (салату), 2 лимони.

У широке блюдо помістіть м'ясо, яйця, натертій сир, сіль (не надто багато), трохи м'якушки черствого хліба, змоченого і відтиснутого. Добре перемішуємо. Скачайте кульки і обкачайте їх у борошні. Коли котлети підсмажаться, дістаньте і покладіть на серветку, щоб увібрати надлишки жиру. Розкладіть на блюді подрібнене листя салату. Викладіть котлети і прикрасьте шматочками лимону.

**КОТЛЕТА ПО-ГРЕЦЬКИ**

600 г баранини (м'якоть окосту), 75 г черствого білого хліба, 3 жовтки, 5 зубків часнику, сіль за смаком, кориця на кінчику ножа, 1 пучок листя салату для прикраси.

М'якоть баранячого окосту добре промити під холодною проточною водою, зачистити від плівки і сухожилля і пропустити через м'ясорубку з крупною решіткою. Хліб вимочити у воді або молоці і віджати. Часник очистити і розтовкти. Вимішати баранину, хліб, яєчні жовтки, товчений часник, корицю і сіль так, щоб вийшла однорідна маса.

З цього фаршу сформувати маленькі котлети, товщиною не більше 1,5 см, і обсмажити у розігрітій олії.

**КОТЛЕТИ ПО-АРАБСЬКИ «КУБЕ»**

Яловичина — 800 г, пшенична крупа — 300 г, ріпчаста цибуля — 100 г, кедрові горішки — 100 г, вершкове масло — 2 ст. л., сіль, чорний перець (мелений) — за смаком, рослинна олія — 1 ст. л.

М'ясо подрібнити через м'ясорубку і розділити на дві рівні частини. Одну частину фаршу змішати з крупкою і 50 г дрібно нарізаної цибулі, посолити, поперчити і ще раз пропустити через м'ясорубку. Фарш вимісити руками.

Другу частину фаршу обсмажити на вершковому маслі разом із 50 г дрібно нарізаної цибулі. Потім додати кедрові горішки. Це — начинка.

З першої частини фаршу скачати кульки, всередині зробити поглиблення, покласти в них начинку і закрити її основним фаршем (за принципом пиріжка). Котлети смажити у дуже розігрітій олії до коричневого кольору.

**БАВАРСЬКІ КОТЛЕТИ**

Яловичина — 600 г (вирізка), картопля — 500 г, бульйон — 100 мл (м'ясний), молоко — 125 мл, яйця — 2 шт., огірок — 1 шт., цибуля — 2 шт. (ріпчаста), булка — 100 г, рослинна олія — 6 ст. л., вершкове масло — 2 ст. л., оцет — 2 ст. л., гірчиця — 2 ч. л., петрушка — 3 ст. л. (подрібнена), чорний перець — 1 шт. (мелений), сіль — за смаком.

Відварюємо картоплю у мундірі. Чистимо і нарізаємо. Подрібнюємо цибулину й огірок, змішуємо з картоплею.

Злегка нагріваємо бульйон, додаємо оцет, 4 ст. ложки олії і гірчицю. Отриману сумішшу запровадити овочі. Дати постояти хвилин 30.

Промити вирізок яловичини, пропустити через м'ясорубку з цибулею.

Розмочити булку в молоці і віджати. Змішуємо з фаршем, додаємо яйця, солимо, перчимо до смаку. Ліпимо котлети і обсмажуємо з кожного боку в суміші рослинної олії і вершкового масла.

Подаємо котлети до столу з овочевим гарниром, прикрашаємо зеленню.

**КРАСА З АСПІРИНУ**

НЕТРАДИЦІЙНО, ПРОТЕ ДІЄВО

Аспірин усім нам добре відомий з дитинства. А судячи з американських книг і фільмів, американці приймають його від усіх хвороб. За статистикою ж у світі щороку споживається понад 80 мільярдів таблеток аспірину. Крім вживання всередину, аспірин використовується і в косметології.

В основному, аспірин застосовують для зниження температури, зняття головного болю і як протиревматичний засіб. Завдяки тому, що аспірин розріджує кров, його у невеликих дозах застосовують для профілактики інфарктів, тромбозів, для зниження внутрішньочерепного тиску при головних болях. Аспірин приймають після їжі, запиваючи великою кількістю води. Більше 3 г на добу застосовувати його не рекомендується.

Не можна приймати всередину ацетилсаліцилову кислоту людям, організм яких схильний до внутрішніх кровотеч, а також при порушеннях роботи печінки і нирок. Небажаний прийом аспірину при захворюваннях шлунково-кишкового тракту, особливо при виразці шлунка і дванадцятипалої кишки.

У косметичних цілях аспірин використовують як пілінг при жирній шкірі. За допомогою аспірину можна позбутися вугрів. Аспіринові маски є також хорошою профілактикою різних



запалень.

**МАСКА З АСПІРИНУ ДЛЯ ЖИРНОЇ ШКІРИ**

1 таблетку аспірину розтовкти, додати трохи води, щоб вийшла густа кашка, і додати 1 чайну ложку рідкого крему. Нанести на обличчя на 8 хвилин, обережно помасажувати і змити кип'яченою водою кімнатної температури.

**МАСКА ДЛЯ СУХОЇ ШКІРИ**

1/2 таблетки аспірину перетворити на кашку за допомогою води і додати 1 ст. ложку рідкого крему, нанести на 5-6 хвилин, змити водою кімнатної температури.

Для дуже жирної шкіри маски роблять 2 рази на тиждень, для інших типів шкіри — не частіше 1 разу на тиждень.

При висипаннях маски проводяться курсами: 14 масок — 1-2 рази на тиждень.

**ОЧИСНА МАСКА ДЛЯ ЖИРНОЇ ШКІРИ**

1 таблетку аспірину за допомогою води пере-

творити на кашку і додати 1 десертну ложку рідкого меду, добре перемішати, нанести на обличчя на 10 хвилин. Змити теплою водою.

**ОЧИСНА МАСКА ДЛЯ СУХОЇ ШКІРИ**

1 таблетку аспірину перетворити в кашку за допомогою огіркового соку, додати 1 ст. ложку йогурту без добавок, добре розмішати, нанести на обличчя на 7-8 хвилин. Змити теплою водою.

**МАСКА ДЛЯ НОРМАЛЬНОЇ ШКІРИ**

1 таблетку аспірину розтовкти, додати трохи кип'яченої води, додати половинку киви, перетвореного на пюре, ретельно перетерти масу і нанести на обличчя. Обережно масажувати шкіру, залишити на 8 хвилин. Змити кип'яченою водою кімнатної температури.



**П'ятниця, 23 січня**

**Субота, 24 січня**

**Неділя, 25 січня**

**Понеділок, 26 січня**

**Вівторок, 27 січня**

**Середа, 28 січня**

**Четвер, 29 січня**

0° +1°

-2° 0°

-4° 0°

-2° 0°

-2° 0°

-1° +1°

-1° 0°