



# Козельщинські ВІСТІ



Громадсько-політична газета

П'ятниця, 1 липня 2022 року

№23 (10707)

Краща районна газета України 2018 року

• ДОБРОГО ВЕЧОРА,  
МИ З ПОЛТАВЩИНИ

**27 червня — найтрагічніший день  
для Полтавщини  
за всі понад чотири місяці війни**

Дві ракети Х-22, випущені з російських далеких бомбардувальників Ту-22М3, перетворили на руїни найбільший ТРЦ «Амстор» у Кременчуці. Літаки злетіли з аеродрому Шайківка, а пуски здійснювалися з Курської області рф, повідомляють у командуванні повітряних сил ЗСУ.

Станом на ранок 28 червня у результаті ракетного обстрілу по ТЦ «Амстор» у Кременчуці 18 людей загинуло та 59 — постраждали. Рятувальні роботи не припиняються.

Ми ніколи не забудемо цей день. Не пробачимо нашим ворогам смерті безневинних.

**За півроку інтернет-шахраї викрали  
у полтавчан 5 мільйонів гривень**

З початку року за фактами шахрайства в інтернеті поліцейські Полтавщини відкрили 340 кримінальних проваджень, із яких по 110 пред'явлено підозри.

Наразі тривають слідчі дії з встановлення потерпілих осіб, які не зверталися до поліції. За попередніми підрахунками, інтернет-шахраї завдали збитків громадянам на суму близько 5 мільйонів гривень.

Наразі є два поширених способи інтернет-шахрайства:

- купівля-продаж товарів в інтернеті — псевдопродавець пропонує занижену вартість товару, вигідні акції та просить покупця здійснити повну або часткову передоплату за товар. Після того, як гроші перераховані, зловмисники зникають;

- фішинг-поширення, які надсилають зловмисники громадянам на месенджер мобільного телефону чи електронну пошту. Даний веб-ресурс вимагає реквізити платіжних карток під виглядом надання неіснуючих послуг.

Поліція Полтавщини закликає громадян дотримуватися важливих заходів безпеки під час здійснення фінансових операцій в онлайн мережі.

**Скіфський фестиваль скасували**

Традиційний «Гелон-фест» у Більську скасували з міркувань безпеки. Окрім скасування фестивалю, зменшили масштабність археологічних експедицій на городищі. Територію скіфського городища активно упорядковують. Також створили умови для проживання переселенців-археологів із Сумщини, Харківщини та Київщини.

**На Полтавщині заборонили  
відпочинок на Блакитних озерах**

Блакитні озера розташовані у селі Собківці Полтавського району.

Керівник Департаменту з питань оборонної роботи Полтавської ОВА Віктор Стебляк говорить, що озера розташовані у лісі, тому відвідувати їх не можна. Тому всі тури та трансфери, які організовують туристичні компанії, області є незаконними.

З міркувань безпеки з 25 березня цивільним заборонили відвідувати ліси. Тікаючи від українських захисників, російські військові часто залишають замасковані пастки, що можуть нашкодити цивільним. Особливо небезпечними зараз є лісові масиви, поля та узбіччя доріг.

Також раніше на Полтавщині заборонили відпочивати на території заказника «Гора Пивиха».

• ГЕРОЇ НЕ ВМИРАЮТЬ

## 28 червня Козельщинська громада попрощалася із загиблим героєм-земляком

Сумна звістка знову накрила Козельщинську громаду.  
Загинув захисник України, наш земляк  
Павло Олександрович Мучичка. Павло. Паша...

Народився Паша 25 квітня 1999 року на Закарпатті, а у 2001 році сім'я переїхала у Михайлики, де і пройшли його дитячі та юнацькі роки життя. Тут Паша пішов до Михайликівської школи. Був хорошим учнем, веселим і дотепним, авторитетом серед однокласників і хорошим організатором. Після закінчення школи вступив на навчання до Решетивського ліцею, де отримав фах кухаря-лаборанта.

Хоч за обраною професією Павло і не працював, але без роботи ніколи не сидів. Трудився і на Козельщинському заводі будматеріалів, і на Решетилівському. У своєму селі також був незамінним — завжди допомагав односельцям в усіх трудових справах, нікому не відмовляв. Павло був товаришким, компанійським — і водночас відрізнявся від своїх однолітків розважливостю та відповідальністю, за що хлопця поважали односельці.

Коли настав час, Павла призвали на строкову службу до лав ЗСУ. Відслужив. Здавалося б, можна створювати

сім'ю, народжувати діточок... Але Україні знадобилися мужні захисники під час повномасштабної російської навали. І молодий чоловік пішов на фронт захищати рідну землю. Одразу добровільно погодився нести службу на одній із найнебезпечніших ділянок — на Луганщині.

Життя Героя обірвалося 21 червня 2022 року в зоні запеклих військових дій під час найпотужнішої за останній час атаки ворога на Лисичанському напрямку. Паша і його побратими загинули від осколків ворожого снаряда, отримавши поранення, не сумісні з життям.

Осиротіла родина — мати, батько, племінник і дві молодших сестри, одну із яких він навіть не встиг і побачити: смертоносний осколок забрав його життя у день народження наймолодшої сестрички. Юний герой, відповідальний чоловік, просто порядна людина, міг би ще стільки зробити у своєму житті, але не встиг.

Хлопцю було лише 23 роки, які він



прожив яскраво і швидко. Загинув, будучи вірним військовій присязі, з честю і до кінця виконавши свій службовий обов'язок, віддавши за мир в Україні найцінніше — власне життя. І дай Боже, щоб його пожертва не була даремною!

Щирі співчуття сім'ї, усім рідним, близьким, хто мав за честь знати Павла Мучичку. Він залишиться в пам'яті нашої назавжди.

Він — Герой, а герої не вмирають. Вічна пам'ять і Царство Небесне.

• ЗРОБЛЕНО З ЛЮБОВ'Ю

*секретний  
інгредієнт*

Презентуємо незвичайний випуск «Подруги» — нашої сторінки про жінок і для жінок. Захотілося назвати її не просто «Подруга», а «Фронтowa подруга». Бо сьогодні всі ми тримаємо свій фронт. Українські військові — на передовій, а ми, цивільні, — у тилу.

Сьогодні мова про фронт кулінарно-кондитерський, який упевнено тримають наші жіночки у великих і малих селах і селищах Козельщинського краю. Ми зробили спробу зібрати рецепти випічки та інших заготовок для фронту, які регулярно відправляють з гуманітарними вантажами невтомні хазяєчки.

Чим унікальні ці рецепти?

Наприклад, для борошняних виробів потрібно, щоб вони довго не псувалися; не вимагали значних затрат часу; були недорогими за рецептурою; і водночас з усім цим — були смачними та калорійними.

Наші майстрині з цим завданням справляються на «відмінно», бо у кожен свою страву додають секретний інгредієнт. Який саме, пропонуємо відгадати вам, шановні читачі!

Читайте на сторінках 4-5

**ПРАЦЮЄМО ПІД ЧАС  
КАРАНТИНУ!**  
Інтера Люкс

**ЖАЛЮЗИ  
РОЛЕТИ  
НАТЯЖНІ  
СТЕЛІ  
ДВЕРІ  
ВХІДНІ • МІЖКІМНАТНІ  
КОНДИЦІОНЕРИ**

**ВІКНА**  
ЗНИЖКИ, ЯКІ  
ЗІГРІВАЮТЬ!

м.Кременчук, пр. Свободи 32  
096 099 46 52, 050 054 05 95 Олексій  
Instagram \_intera\_lux\_

**РОЗСТРОЧКА БЕЗ %**  
від виробника до 6 місяців

**ВІКНА, ДВЕРІ, ЖАЛЮЗИ, РОЛЕТИ**

ВІКНА ТА ДВЕРІ  
ПІДВІКОННЯ  
ВІДАЛИВИ  
УКОСИ  
ПРОТИМОСКІТНІ СІТКИ  
ЖАЛЮЗИ  
РОЛЕТИ

ЗАМІР  
БЕЗКОШТОВНИЙ!

**ФАСАД**  
салон вікон та дверей

068-922-19-56  
068-698-44-67

с.мт. Козельщина, вул. Остроградського, 46/11

www.fasad-vikna.com.ua  
facebook.com/Fasadk



• ЗВЕРНІТЬ УВАГУ

## Змінилися персональні дані – актуалізуйте інформацію на вебпорталі ПФУ

На кожну застраховану особу у Реєстрі застрахованих осіб, який відповідно до законодавства підтримується в актуальному стані Пенсійним фондом України, створюється персональна електронна облікова картка з унікальним номером, в якій накопичується чимало важливої інформації. Зокрема, про суми заробітної плати, різні соціальні виплати, з яких сплачено страхові внески, тривалість страхового стажу, розмір пенсії тощо.

Використовуються дані Реєстру тоді, коли настає час забезпечення соціальних прав громадян через тимчасову втрату працездатності або втрату годувальника; через безробіття, пов'язане з незалежними від людини обставинами, а також при досягненні пенсійного віку та в інших випадках, передбачених законодавством.

Свідомі, небайдужі громадяни, які дбають про сьогоднішній день і соціально захищене майбутнє, зацікавлені у тому, щоб до облікової картки були своєчасно внесені дані про зміну персональних даних або про виявлення будь-яких розбіжностей.

Перевірити вкрай важливо для всіх працюючих інформацію, що відображена в обліковій картці Реєстру застрахованих осіб, можна в особистому кабінеті на вебпорталі Пенсійного фонду України. Якщо під час перегляду в відомостях, занесених до облікової картки, виявлені некоректні дані, або застрахована особа має підстави внести зміни до наявної інформації про себе, слід подати до установи Пенсійного фонду анкету за-



страхованої особи для внесення/зміни/уточнення даних у реєстрі застрахованих осіб та документи, що підтверджують внесення/зміну/уточнення даних і належність помилкових даних саме цій особі.

Подати згадану анкету можна особисто або через представника. Але найсучасніший і найзручніший спосіб – дистанційний, за допомогою порталу електронних послуг Пенсійного фонду України (<https://portal.pfu.gov.ua/>).

*Головне управління Пенсійного фонду України в Полтавській області*

• ВІЙНА І ЛЮБОВ

## 65 полтавських пар одружилися онлайн

Після повномасштабного військового вторгнення росії в Україну зміни торкнулися багатьох сфер нашого життя, зокрема, і державної реєстрації актів цивільного стану. Відтак поряд з класичною процедурою одруження набирає популярності так зване «Одруження онлайн», яким можуть скористатися військовослужбовці, поліцейські, працівники закладів охорони здоров'я тощо.



Поряд зі звичною процедурою укладення шлюбу в стінах відділу державної реєстрації актів цивільного стану, факт реєстрації одруження вищевказаних осіб також може засвідчуватися актом, який складається безпосереднім командиром (керівником) та скріплюється гербовою печаткою (якщо така є) відповідного військового формування чи закладу. В такому випадку реєстрація шлюбу може відбуватися без особистої присутності одного чи обох наречених з використанням доступних засобів відеозв'язку, за участю двох свідків. Заключним етапом укладення такого шлюбу є надсилання командиром акту до будь-якого відділу державної реєстрації актів цивільного стану для складення актового запису про шлюб у паперовій формі та внесення відомостей до Державного реєстру актів цивільного стану громадян з подальшою видачею подружжю свідоцтва про шлюб у паперовому вигляді.

Варто зазначити, що з початку повномасштабного військового вторгнення на Полтавщині одруження онлайн обрали 65 пар закоханих. На Сумщині понад 40 шлюбів зареєстровано без присутності одного з наречених, а на Чернігівщині 9 пар молодят сказали один одному «Так» за допомогою відеозв'язку.

• НАРОДНЕ ВЕТО

## Зброя, що не потребує дозволу

Створити труднощі для окупаційної влади на тимчасово невідконтрольних Україні територіях можливо навіть без зброї в руках.

Громадяни, що мимоволі вимушені співіснувати з ворогом, можуть чинити йому опір, ігноруючи спроби нав'язати нелегітимне законодавство та тим самим захищати існуючий правопорядок.

Лише беззаперечне виконання приписів Конституції та українських законів допоможе продемонструвати непроханим гостям чітку позицію українців щодо бажання жити у вільній та незалежній державі. Нагадуємо, що будь-який виданий російською владою документ – це злочин, тому народне veto буде гарною допомогою для наших захисників у боротьбі за свободу.

Важливо! Нормативно-правові акти, введені ворогом у дію на визнаних світом територіях України, є нікчемними та неправомірними, а отже – не створюють жодних правових наслідків.

*Сектор комунікації з громадськістю Північно-Східного міжрегіонального управління Міністерства юстиції (м. Суми)*

• ДО ВІДОМА

## Українці зможуть отримати до 30 тисяч євро компенсації



**Українці, які постраждали від російської агресії, зможуть отримати грошову компенсацію від €5 тис. до €30 тисяч**

Для цього потрібно встигнути подати заяву до Європейського суду з прав людини (ЄСПЛ) протягом чотирьох місяців від моменту порушення своїх прав, проте не пізніше 16 січня 2023 року, повідомляє пресслужба Урядового порталу.

Сформулювати заяву до ЄСПЛ можна онлайн через відповідну електронну систему: [espl.com.ua](https://espl.com.ua).

Система вказує перелік ситуацій, які дають право звернутися до ЄСПЛ: загибель родича, зруйноване житло, поранення, незаконне позбавлення волі, катування, зґвалтування чи насильницьке зникнення людини тощо.

Також у системі спрощене подання заяви, оскільки там містяться всі необхідні поля для заповнення і є підказки громадянам, що саме потрібно вказати.

Щоб подати позов до ЄСПЛ, необхідно заповнити форму на сайті, завантажити необхідні документи, роздрукувати та надіслати заяву в одному з відділень Укрпошти.

При заповненні заяви автоматично сформується адреса ЄСПЛ, яку необхідно наклеїти на упаковку відправлення у відділенні. Поштові послуги для відправника є безкоштовні. Також можна заповнити заяву за родича, якщо він не може подати її самостійно.

Термін розгляду заяви може становити від одного року.

• СІЛЬГОСПТОВАРОВИРОБНИКАМ

## Німеччина підтримала органічний сектор України

**Інформація для органічних підприємств в Україні та організацій у сфері органічного сільського господарства**



Наприкінці березня «Німецький Фонд майбутнього для сільського господарства» у співпраці із керівником проекту «Німецько-українська співпраця в галузі органічного сільського господарства» опублікував заклик до пожертвувань для надання безпосередньої допомоги органічному сектору в Україні. У цей складний час така акція має підтримати український органічний рух, що зростає роками, та працівників органічних підприємств безпосередньо в Україні.

Заклик до пожертвувань від «Фонду майбутнього для сільського господарства» – Zukunftsstiftung Landwirtschaft опубліковано (німецькою мовою) за посиланням: <https://zukunftsstiftung-landwirtschaft.de/ueber-uns/aktuelles/2022/ukraine/>

Інтернет-сторінка проекту «Німецько-українська співпраця в галузі органічного сільського господарства» українською мовою: <http://coa-ukraine.com/ua/>

**У яких випадках, зокрема, українські органічні виробники можуть звернутися за допомогою?**

- підтримка біженців, розмішених на органічних підприємствах (продукти харчування, проживання, логістика тощо);

- фінансова підтримка для придбання засобів виробництва (наприклад, насіння, палива тощо) та збереження виробничих приміщень (усунення пошкодження будівель унаслідок війни);

- фінансова (тимчасова) підтримка фермерів через втрату заробітку внаслідок воєнних дій;

- створення нових робочих місць на підприємствах і тимчасова виплата заробітної плати для біженців, якщо вони працюють на цих підприємствах.

**Яким чином і де можна подавати заявки на отримання допомоги?**

Для подачі заявки скористайтеся, будь ласка, формуляром у спеціальному додатку. Заповнену заявку надсилайте до своєї спілки/асоціації, яка направить її до Німеччини. Або надішліть заявку безпосередньо на електронну адресу: [coa-ukraine@afci.de](mailto:coa-ukraine@afci.de). Згодом заявка розглядатиметься «Фондом майбутнього для сільського господарства».

**Хто ухвалює рішення про розподіл коштів?**

Комісія у складі шести осіб, які володіють широкими знаннями у галузі органічного сільського господарства в Україні (два співробітники «Фонду майбутнього для сільського господарства»), два представники від проекту «Німецько-українська співпраця в галузі органічного сільського господарства», а також два представники органічного сектору України).

**Який максимальний розмір допомоги може бути надано для одного підприємства?**

На одне підприємство можна подати заявку максимально на 5000 євро. В особливих випадках Комісія може ухвалити рішення про надання додаткових коштів.

**Яким чином пожертви надходять до підприємств?**

За допомогою банківських переказів на рахунок, зазначений ними у заявці.

**Чи має бути задокументовано використання пожертвувань підприємствами?**

Так! Необхідно своєчасно надати звіт і, за необхідності, — фотографії.

*Світлана БОРОЗДУН,  
провідний інспектор відділу контролю у сфері насінництва та розсадництва Управління фітосанітарної безпеки Головного управління Держспрощення та розвитку сільського господарства в Полтавській області*

## СПОРТ ЕКСПРЕС

• ФУТБОЛ І БЛАГОДІЙНІСТЬ

## Спортсмени знову підтримали місцеву охорону

У суботу, 25 червня на стадіоні «Центр» у Лутовинівці відбулася благодійна зустріч з футболу між командами «Спарта» (Лутовинівка) та «Прапор» (с. Підгора колишнього Кобеляцького району), під час якої організували збір коштів на потреби місцевого підрозділу охорони.

Погода була чудова, тож гості прибули вчасно. Суддя Олексій Скотаренко вивів команди на поле о 16 годині 15 хвилин і зустріч, на яку так чекали наші вболівальники, розпочалася.

З перших хвилин гості накинулися на ворота «Спарти», які захищав воротар Віталій Минько. Декілька хвилин підгоряни тиснули, а потім гра вирівнялася. Так продовжувалося до 27-ї хвилини матчу, поки наші захисники не допустили помилку і нападник підгоряни прорвався до воріт «Спарти» і відкрив рахунок. Та не пройшло 10 хвилин, як «Спарта» відповіла голом: наш нападник Андрій Шимбаков забиває гол із штрафного, рахунок стає 1:1.

Наші футболісти підтиснули і повели в рахунку 2:1, другий гол забив Іван Гранатир. Так закінчився перший тайм. У другій половині зустрічі гості зрівняли рахунок і навіть вирвалися вперед із рахунком 3:2. Видно було, що вони грали краще в пас і швидше переходили середину поля. Але міцно стояв на сторожі наш воротар Віталій Минько, багато разів гості били по воротах, але Віталій виходив переможцем у своїй справі.



Наприкінці гри наші футболісти притиснули гостей, виконавши безліч ударів. Багато в чому лутовинчанам не щастило, але їм удалося досягти переваги: спочатку зрівняли рахунок, а на 40-й хвилині другого тайму вийшли вперед. Так «Спарта» перемогла «Прапор» із рахунком 4:3. Наші вболівальники до кінця гри підтримували і вірили у свою «Спарту», яка показала непогану

тримували і вірили у свою «Спарту», яка показала непогану

гру. Спасибі їм за підтримку.

Кошти, зібрані на благодійній зустрічі, передані на підтримку Лутовинівського підрозділу місцевої охорони.

**Віктор ГАРЕЦЬ,**  
наставник «Спарти»,  
с. Лутовинівка



У Новій Галещині на стадіоні зі штучним покриттям відбулися фінальні ігри з міні-футболу на підтримку Збройних Сил України. Переможцем турніру стала місцева команда спортивного клубу «Геологія-2», яка у фіналі обіграла гостей із Горішніх Плавнів — команду «Гірняк». Третіми стала команда футбольного клубу «Солониця». Усі команди, які взяли участь у турнірі, були нагороджені цінними подарунками від ТОВ «НВК «Геологія» (Олексій Матвієць та Андрій Усов).

Під час фінальних ігор було зібрано майже 11000 гривень для Збройних Сил України.

**Сергій НЕВІДОМІЙ**



• СЛІДАМИ НАДРУКОВАНОГО

## «Її доля лишилася невідомою» — услід за газетною публікацією

Надовго вкарбувалися в пам'яті жителів Козельщинського краю злочини гітлерівських військ. Проводячи паралелі, можемо зрозуміти, що це ті ж самі страшні дії сучасних загарбників — кремлівської банди «визволителів».

Нещодавно газета «Козельщинські вісті» друкувала публікацію «Її доля лишилася невідомою» (випуск за 17 червня). У ній жителька Ганівки Євгенія Кузнецова згадувала про те, як її мама у Другу світову війну переховувала від гітлерівців єврейку Ханку (Ханну) під час окупації Козельщинського краю.

Ця розповідь неочікувано пов'язалася з іншою. У моїй родині з покоління в покоління передається історія, з багатьма прогалинами та неточностями, про маленького хлопчика, сина єврейки, що врятувався мало не перед самою смертю. Очевидцею цих подій була моя прапрабабуся Мотрона Мусіївна Кривенко. Жінка тяжкої долі, що сама постраждала від гітлерівської окупації та втратила чоловіка у вирі Другої світової війни (публікація «По крихтах збирали дані про свого дідуся, щоб відіблити його добре ім'я» — «Козельщинські вісті», 7 травня 2021 року). Мотрона Мусіївна розповідала про нелюдське поводження гітлерівських окупантів стосовно євреїв. Згадувала, як вона разом з іншими жінками прийшли до головної вулиці Козельщини, коли саме нею вели в'язнів-євреїв; плакали, намагалися дати їсти та пити полоненим, але все було марно. Одним доказом нелюдності було те, як одна з жінок кинула шматочок картоплі чи хліба у натовп євреїв. Схопив його молодий хлопчина, простягнув до рота, аби з'їсти, але отримав по голові прикладом німецького автомата, так і помер — з їжею у зубах.

На початку я згадував хлопчика, що врятувався від смерті. Це Віктор Дереза — син Ханни Островської (стоматолога) та Бориса Дерези (першого завідувача районного статистичного відділу). Пізніше Віктор Дереза і його дружина, багаторічна передплатниця нашої газети, нині вже покійна Ніна Павлівна стали батьками двох синів, з яких, на жаль, живим залишився лиш один. Щоб більше дізнатися про перебіг подій та дійти до істини редакція звернулася до пана Костянтина, вищезгаданого сина подружжя Дерезів. Він радо відгукнувся на запит земляків та надав інформацію: — Ханна Яківна Островська, — розповів чоловік, — це моя бабуся. Її та це двох дітей (моїх дядю і тьотю) (діти Ханни від першого шлюбу — авт.) 8 і 11 років дійсно розстріляли у вересні 1941 року. А батька — Віктора — врятувала її заховала дідова рідна сестра (мама Євгенії Кузнецової, Наталія Дереза — авт.). Батькові тоді був місяць. Донесла на них учителька, бо діти вчилися вже в школі, а про народження могла тата ніхто не знав, що їй допомогло йому врятуватися, — підсумував Костянтин Вікторович.

Як бачимо, доля Ханни доволі невітшна. Я шукав хоч якісь дані про місце поховання чи розстрілу, але їх немає. Є лише акти про ексгумацію тіл (роботи проводилися 29-го квітня 1944 року) із глинища козельщинського цегельного заводу (ці документи знайшов наш земляк Віктор Матвієнко), але там прізвища Ханни не знайдено; та й тим паче у списку знайдених тіл не знайдено дітей. Цікаво, де ж тоді правда? Збереглися перекази прапрабабусі Мотрони, що цих полонених євреїв вели в табір у Кременчуці, а за іншими даними — у Йосипівці... Може, хтось знає ще щось про долю Ханни Островської? Може хтось згадає, задля встановлення історичної правди?

**Захар ЗІНЕНКО**  
юний краснавець,  
позаштатний кореспондент  
«Козельщинських вістей»  
вихованець гуртка «Юний журналіст»  
Козельщинського БДЮТ



# секретний

# інгредієнти



## Батальйон «Лутовинівський вареник»



Уже й так зрозуміло, яка продукція виготовляється під цим брандом. Лутовинівські вареники годували як воїнів, так і мирне населення у зоні бойових дій на Сумщині, Харківщині, Донбасі.

І скрізь дивувалися: як ви робите, що ваші вареники не розварюються, але водночас тісто залишається м'яким і ніжним? Тож до вашої уваги —

## Заварне тісто для лутовинівських брендових вареників

2 яйця, жменюк солі, 6 ст. ложок олії, 3 літрових кружки борошна перемішуємо. Потроху додаємо 1 літр окропу і спочатку виделкою (бо ж гаряче!), а потім руками замішуємо тісто. Вимішене тісто має бути не дуже крутим і еластичним. Розкачуємо тоненько — і ліпимо вареники! Начинка — за вашими смаками й можливостями. Головне — у кожен вареник вкласти любов до ЗСУ і віру в нашу Перемогу.



Презентуємо випічку від бойового підрозділу бойового вареничного «батальйона» — кулінарних чарівниць лутовинівського дитячого садка «Ромашка». Їхній новий бренд —

## ледачі біляші «Карапузики»

1 л води, 1 пачка приправи «мівіна» (курочка або м'яса), 50 г пресованих дріжджів, 300-350 г дрібно порізаної сиров'я цибулі, 0,5 склянки олії. Замісити тісто, як на звичайні пиріжки, дати підійти. Потім розклати, порізати, як вам подобається, надати бажаної форми. Смажити у фритюрі.



## Вергуни від «Ромашки»

0,5 л води, 8 ст. л. цукру (1 склянка), 6 ст. л. олії, 0,5 ч. л. солі, 25 г пресованих дріжджів, ванільний цукор. Далі — як у попередньому рецепті.



І ще трохи лутовинівсько-козельщинських ексклюзивів для передової

## Бринза від Ірини Тимошенко



На 10 пляшок молока «Простоквашино» (це 9 літрів) — 200 г оцту.

Нагріваю молоко, доки утвориться плівка, вливаю оцет і залишаю на найменшому полум'ї 10 хвилин. Гарячим вливаю у застелений марлею друшляк. Коли трохи стече, кладу зверху прес на ніч.

Вранці вкидаю цей сир у насичений розчин солі — ропу (на літр води — від 180 до 200 г солі). Через п'ять годин бринза готова!

## Кекси



1 яйце, 1 склянка цукру, 1 склянка молока, 5 ст. л. олії, 2,5 склянки борошна, 1 ч. л. з гіркою розпушувача, 1 ч. л. ванільного цукру.

Усе ретельно розмішати, щоб не було грудочок. Заповнити тістом силіконові форми на 2/3 об'єму, випікати у розігрітій до 180° духовці близько 30 хв.

У тісто можна додавати цукати, родзинки, корицю.

## Медові пряники

165 г меду, 100 г цукру, 125 г вершкового масла, 1 ч. л. кориці, 1 яйце, 1 ч. л. соди, 500 г борошна.

Змішати цукор, мед і корицю в одній посудині і поставити на вогонь, довести до кипіння. Зняти з вогню, додати соду, яйце, вершкове масло, після кожного інгредієнта щоразу гарненько перемішуючи масу. Поступово всипати борошно, знову гарно перемішати.

Викласти тісто у пакетик і сховати у холодильник на ніч або хоча б на 2 год. Розклати тоненько тісто і випікати у розігрітій до 180° духовці близько 5 хвилин.

## Печиво у формі на плиті (рецепт з дитинства)

4 яйця, 1 склянка цукру, 250 г маргарину або масла, 2 склянки борошна.

Яйця збити з цукром, маргарин розтопити. Усе добре перемішати. Викладати на розігріту форму приблизно по 1-1,5 ст. л. тіста. Випікати з обох сторін до готовності.

## Здобні рогалики від Олени Кравченко

0,5 л води закип'ятити з однією склянкою цукру. Охолодити. Додати 200 г масла або маргарину, 1 яйце, 50 г дріжджів. Заколоти густе тісто, залишити, щоб підійшло. Потім вимісити і виробити рогалики. Для начинки найбільше пасує варене згущене молоко, але можна підібрати на ваш смак.

## «Бабусині коржики» від Зої Ладатко



0,5 літра смальцю, 750 г сметани, 0,5 літра цукру, 1 ч. л. соди, 3 яйця, пів ч. л. солі. Борошно — скільки візьме тісто, щоб не було дуже круте. Розклати тісто товщиною 1 см, присипати цукром, вкочати цукор у тісто, видавлювати кружечки склянкою. Випікати при 180 градусах 12-15 хвилин у духовці «вверх-низ».

## Рибна консерва від Наталії Романченко

Риба річкова (будь-яка) — 2 кг, морква — 1 шт., цибуля — 1 велика, соус томат-



ний — 1 маленька пачечка або склянка томатного соку, олія — 3 столові ложки, сіль — 1 столова ложка, цукор — 2 столові ложки, лимонна кислота — 1 чайна ложка з гіркою, духмяний перець горошком, лавровий листок.

Моркву і цибулю очистити. Цибулю покришити, моркву натерти на крупній тертці. Рибу почитити, велику порізати на невеликі шматки, додати овочі, томатний соус, приправи, перемішати. Розкладаємо по півлітрових баночках, накриваємо металевими кришками.

Дно чаші мультиварки застилаємо тканиною, ставимо туди баночки з рибкою (у мене стає три півлітрові баночки). Наливаємо у чашу воду, щоб вода доходила до «плечиків» баночок. Закриваємо кришку мультиварки. Вмикаємо на режим «тушкування» на 90 хвилин. У мене мультиварка зі скороваркою, тож цього часу достатньо, щоб риба в'яла кістці розмір'якла. Якщо ж у вас мультиварка проста, збільште час приготування до трьох годин.

Після готовності обережно виймаємо гарячі баночки і одразу ж закрутуємо.

## Кекси



## від Альони Базавлук

2 скл. цукру, 3 яйця, 3 скл. борошна, 1 пачка маргарину, 1 скл. кефіру, ванільний цукор та родзинки. Усе добре розмішати, розклати по формочках і випікати.



Господині з Мальців теж гідно тримають свій кулінарний фронт. Їхній «коник», — окрім печеної смакоти, — домашня локшина, яку вони відправляють на фронт, а також заготовка для борщу. Тож пропонуємо і їхні рецепти.

## Борщова заправка

## «Ну, дуже смачна»



5 кг буряку, 1 кг моркви, 1 кг цибулі, 1 кг солодкого перцю, 3 л томату, 0,5 л олії, 0,5 кг цукру, 4-6 ст. ложок солі, 300-350 мл оцту. Підсмажуємо цибулю на олії, потім додаємо інші овочі, томат, сіль, цукор. Як закипить, тушкуємо 1,5-2 години. Наприкінці додаємо оцет, прокип'ячуємо та закриваємо у банки. Борщ із цієї заправкою завжди виходить просто смачнющий!

## Локшина

20 яєць, 1 склянка теплої води, 1 столова ложка солі «з гіркою», все з'єднати і замісити туге тісто. Тоненько розклати, порізати



на смужечки, потім добре просушити.

## Мальцівська випічка від Ірини Співак

Кекси 2 яйця, 1 склянка цукру, 100 г розтопленого вершкового масла чи маргарину, 0,5 склянки холодного молока, 1 ч. л. гашеної соди, 2 склянки борошна. Змішуємо і випікаємо!

## «Мазурка», або коржики з горіхами та



## сухофруктами

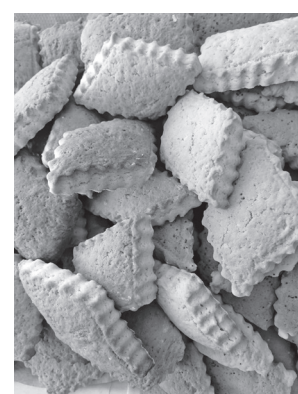
Виходить смачно, ситно та довго не псується. 2 яйця, 1 склянка цукру, 1 склянка рубаних горіхів, 1 склянка нарізаних сухофруктів (підійде будь-що з того, що є в домашніх запасах), 1/4 чайної ложки гашеної соди, 1 склянка борошна.

Усе збиваємо вінчиком, а ще краще виделкою, викладаємо на застелене пергаментом деко і випікаємо. Ще теплим ріжемо на шматочки. Спробуйте, не пошкодуєте — дуже смачно!



## Бреусівський ексклюзив від Любові Нечепуренко — Печиво «Любаша»

Три яйця, 1 пачка маргарину, 2 ст. ложки



жсиру, 1 ч. ложка гашеної оцтою соди, 1 склянка цукру, три ст. ложки сметани (замість неї можна пів склянки кефіру), борошно — скільки візьме тісто, щоб було не дуже круте. Усе гарно вимісити, виробити

печиво, можна просто порізати ромбами, можна — формочками. Пекти 20-30 хв. у духовці при 180 градусах.



У Сушках від перших днів війни господині самоорганізувалися у групу «Жінки в тилу». Окрім випічки, з цього села волонтери регулярно забирають різноманітні заготовки. Сушківські кулінарні фронтвички відправили бійцям понад 10000 банок м'ясної тушкованки, а ще — овочеву ікру та інші заготовки. Сподіваємося побачити рецепти у наступних наших випусках. А поки дівчата підбирають свої рецепти — ловіть

## Здобні пиріжки по-оржицьки від Олени Сушко



По-оржицьки — бо рецептом поділилася з пані Оленою її сестра Тетяна, яка живе на Оржиччині. Тісто: 50 г львівських дріжджів, 2 склянки молока, 4 яйця, 4 повні столові ложки цукру+ дрібка ваніліну, 2 столові ложки олії (бажано «Королівський смак», вона без запаху), 2 великі столові ложки (грудки) домашнього масла, дрібка солі. Борошно — скільки візьме тісто.

Начинку бажано готувати заздалегідь. Сформувати пиріжки, викладати на змазане олією деко. Пиріжки змазати збитим із сіллом яйцем. «Як тісто починає підходити перший раз,

виробляю і печу пиріжки, а потім уже, щоб не дуже пересохло, виробляю великі рогалики з густим яблучним джемом, — радить пані Олена. — Звичайно печу з чотирьох порцій, тобто на 200 грамів дріжджів. Виходить 7-8 листів випічки. Усі продукти домашні, молоко козяче. Смачного!»



Господині з Улинівки регулярно передають у волонтерський штаб Лутовинівки для відправки нашим захисникам не просто смачні, але і креативні посилки (чого лише вартий фірмовий хрін «Смерть оркам!»). А щодо випічки, то її привозять по тисячі пиріжків щоразу. Жінки започаткувати власний бренд — «Рота «Улинівський пиріжок»

(як бойовий підрозділ Батальйону «Лутовинівський вареник»). Такі етикетки вкладають у ящики з випічкою перед відправкою нашим захисникам і захисницям. Отже, ексклюзиви улинівської «роти»

## «Книші наші — капець раші» від Людмили Кишки

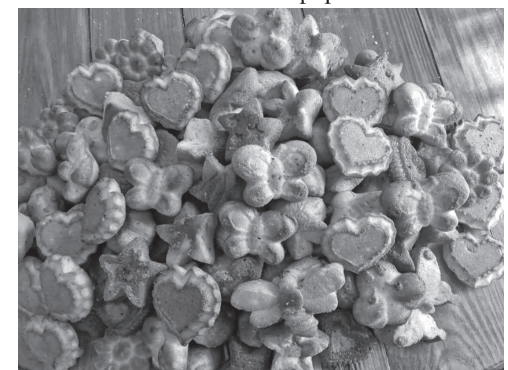


1 л молока, 50 г пресованих дріжджів, 2 ст. л. солі, 1 ст. л. цукру, шкварки, часник, кріп, олія. Замісити тісто саме на молоці, щоб швидко не зачерствіло і мали особливий смак. Як висходить, перемісити. Розкачувати маленькі коржі, зробити надрізи, змастити олією, покласти шкварки, кріп, часник — що є. Завернути у книшник, дати підійти, додати любові до ЗСУ — і в духовку.

## Кекси «Переможні» від Наталії Головки

1 варіант: 1 склянка кефіру, 1 склянка цукру, 2 склянки борошна, 2 яйця, 2 столові ложки олії, пів чайної ложки соди (не гашеної), ваніль. Збити яйця з цукром (щоб кекси були пишними, м'якими). Додати решту продуктів. Тісто матиме консистенцію сме-

тани. Обов'язково додайте віру в Перемогу! Випікати в силіконових формочках.



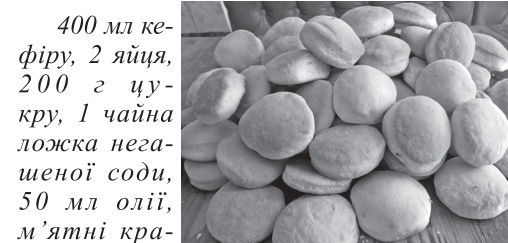
2 варіант: 1,5 склянки кефіру (сметани), 2,5 склянки цукру, 5 яєць, 1 пачка маргарину, 2 ч. л. гашеної соди, 5 склянок борошна. Далі — так само, як у попередньому рецепті.

## Булочки «Джавелінки» від Таміли Тристан



1 л молока, 200 г масла, 50 г дріжджів, 12 яєць, три склянки цукру, по 4 столові ложки олії та горілки. Закип'ятити молоко, охолодити. Додати дріжджі. Зробити опару. Збити яйця з цукром, з'єднати всі продукти і надію на Перемогу. Замісити тісто і дати двічі підійти. Викласти булочки на сковорідку у вигляді ромашки і залишити, щоб підійшли. Випікати в духовці 30-40 хвилин.

## Коржики «Смак дитинства» від Ліни Гриценюк



400 мл кефіру, 2 яйця, 200 г цукру, 1 чайна ложка негашеної соди, 50 мл олії, м'ятні краплі (краще) або ваніль. Замісити не дуже туге тісто, обов'язково! — з вдячною молитвою для рідних захисників. Розклати коржі товщиною 1 см. Видавити склянкою коржики, трішки покочувати виделкою, на деко — і в духовку. Виходять дуже смачні, тугопекі, не кришаться. Як любили наші бабусі!

То як, шановні читачі й читачки, ви вже знайшли у рецептах секретний інгредієнт, який робить цю смакоту особливою, а нашу армію — непереможною? Пишіть у коментарях. І чекасмо нових кулінарних рецептів для наших доблесних Збройних Сил. Переможемо разом!

Добірку фронткових рецептів збирила й записала Надія ЛИТВИН

# Підвищення доходів, бій рашизму, новини для водіїв та нове державне свято

Липень буде багатим на зміни для українців. На щастя, це переважно позитивні нововведення, які стануть корисними суспільству

## Зміна прожиткового мінімуму

З липня 2022 року прожитковий мінімум зростає:

- для працездатних осіб — до 2600 гривень (зараз 2481 грн),
- для дітей віком до 6 років — до 2201 грн (тепер 2100 грн),
- для дітей від 6 до 18 років — до 2744 грн (станом на червень — 2618 грн),
- для осіб, які втратили працездатність — до 2027 грн (зараз ця сума складає 1934 грн).

## Підвищення пенсій

З 1 липня зміниться розмір мінімальної та максимальної пенсій. Зміна прожиткового мінімуму «зацепить» виплати всіх категорій пенсіонерів. З наведених вище цифр випливає, що мінімальну пенсію українці отримуватимуть у сумі 2027 гривень. Максимальний розмір пенсії складатиме 20 270 грн.

## Розмір аліментів зміниться

З 1 липня 2022 року 50% мінімальний гарантований розмір аліментів на одну дитину становитиме 1010,5 грн (на дітей до 6 років) та 1372 грн (від 6 до 18 років). 100% мінімальний гарантований розмір аліментів на одну дитину розрахували на рівні 2201 грн (до 6 років) і 2744 грн (діти від 6 до 18 років).

## Пільгове розмитнення авто скасовується

Комітет з питань податкової та митної політики Верховної Ради підтримав урядовий законопроект №7418, який передбачає повернення мита та ПДВ на імпортовані товари. Голосування відбудеться наступного тижня. Відновлення оподаткування імпорту необхідне для наповнення державного бюджету та ліквідації надмірної конкурентної переваги у порівнянні з продукцією, що виробляється всередині країни.

Пільгове розмитнення автомобілів (крім тих, що йдуть на потреби Збройних Сил України) скасовується з 1 липня, повідомив член комітету Ярослав Железняк.

Паралельно Кабмін має розробити новий закон про спрощене розмитнення авто через «Дію».

## Бомбосховища — у нові будинки

Народні депутати ухвалили законопроект, що вимагає від забудовників проєктувати і споруджувати бомбосховища у кожній новій будівлі. Про це у своєму Telegram повідомила голова партії «Слуга народу» Олена Шуляк.

Орган державного архітектурно-будівельного контролю відтепер може відмовити у видачі сертифіката про готовність будівлі до експлуатації, якщо забудовник не завершить роботи з обладнання бомбосховища.

Законопроект №7398 також вміщує норму про наявність інженерно-технічних засобів для евакуації маломобільних громадян у будівлях, де постійно проживають більше 50 людей та у спорудах, де тимчасово можуть розміщуватися більше 100 осіб.

Крім того, закон спрощує процедуру передачі земельної ділянки для розміщення об'єктів цивільного захисту і визначає, як потрібно утримувати в належному стані об'єкт укриття.

Глава Держагентства розвитку туризму Мар'яна Олесків заявила, що на туристичних об'єктах і маршрутах слід передбачити

можливість захисту людей при повітряних тривогах.

## З 16 липня всі сайти мають перейти на українську мову

За пів місяця набирають чинності частина друга та шоста статті 27 Закону України «Про забезпечення функціонування української мови як державної», які регламентують використання державної мови в мережі інтернет та мови інтерфейсів комп'ютерних програм, встановлених на товарах, повідомляє у соцмережах мовний омбудсмен Тарас Кремень.

Також з 16 липня Уповноважений із захисту державної мови зможе накладати штраф, розмір якого складає від 3400 до 8500 грн, якщо порушення вчинено вперше. За повторне порушення накладатиметься штраф від 8500 до 11900 грн.

## Ні — російській музиці

Депутати ухвалили закон, який забороняє російську музику в Україні на телебаченні, радіо, у розважальних закладах, школах, громадському транспорті, готелях, ресторанах, кіно та іншому публічному просторі.

Обмеження діятимуть до звільнення усіх окупованих територій України та припинення агресії з боку росії. Таке рішення підтримали 303 депутати Верховної Ради.

Йдеться не про всю російськомовну музику, а про ту, яку виконують чи створили саме російські громадяни.

Під заборону підпадає публічне виконання, демонстрація російських пісень, використання фонограм, відеограм та музичних кліпів виконавців, які підтримують російську агресію.

Окремо в Україні сформуєть перелік виконавців, які засуджують агресію росії — їхні пісні можна буде вмикати на радіо та в публічному просторі.

Щоб потрапити у такий перелік, виконавці чи їхні представники мають подати заяву до СБУ. У ній вони мають зазначити, що підтримують суверенітет і цілісність України, закликати росію негайно припинити агресію проти України, а також зобов'язатися утримуватися від будь-яких кроків, що суперечать цим письмовим заявам.

## Російські книжки також під заборону

19 червня депутати також заборонили випуск, ввезення та розповсюдження в Україні видавничої продукції з Білорусі, Росії та окупованих нею територій України. Водночас ця заборона не поширюватиметься на книги, видані в Україні до 1 січня 2023 року.

Якщо книжка написана російською, але її написав не громадянин рф і вона не підпадає під інші законодавчі обмеження, то її можна завозити за наявності спеціального дозволу.

Люди, які в'їжджають на територію України, зможуть привезти з собою особисті російські книжки, які вони не планують розповсюджувати, але не більше 10 примірників, і щоб ці книжки не значилися у Реєстрі видавничої продукції антиукраїнського змісту.

Також із 1 січня 2023 року книги в Україні видаватимуться і розповсюджуватимуться державною українською мовою, мовами корінних народів України та офіційними мовами ЄС.

Водночас у законі зазначено, що книги іншими мовами також можуть видаватися і поширюватися, якщо вони видані мовою оригіналу. Переклади будуть лише українською чи будь-якою офіційною мовою ЄС чи мовою корінного народу України.

## Декомунізація в освіті

Група експертів при Міносвіти також ухвалила, що зі шкільної програми 6-11 класів необхідно вилучити усіх російських та білоруських авторів, а Гоголя та кримського татарина Таїла Халілова — вивчати на уроках української літератури, а не зарубіжної.

Відтепер українські школярі не вивчатимуть творчість Олександра Пушкіна, Івана Крилова, Антона Чехова, Михайла Лермонтова, Михайла Булгакова, Льва Толстого, Івана Тургенєва, Івана Буніна, Осипа Мандельштама, Миколи Некрасова, Олександра Блока, Федора Достоєвського, Олександра Грибєєдова. Також зі шкільної програми будуть виключені твори Булата Окуджави, Василя Бикова, Олександра Гріна, Костянтина Симонова, Марини Аромштам, Сергія Єсеніна, Михайла Шолохова, Бориса Пастернака, Володимира Маяковського, Анни Ахматової, Миколи Гумільова, Марини Цветаєвої, Іллі Ільфа та Євгена Петрова.

Експерти сформували детальний список, якими іноземними авторами можна замінити ці твори, однак остаточне рішення ще не прийняте — наказ має видати МОН.

## Зміни для автовласників

У липні розмір страхових сум за автоцивілкою зростає на 30 тисяч і сягне позначки в 160 тис. грн за заподіяну шкоду майну. З 260 до 320 тисяч грн підвищиться виплата за шкоду життю і здоров'ю. З огляду на ці зміни, зростає і вартість автоцивілки — НБУ розширив коефіцієнти.

За шкоду, заподіяну майну, також зростає страхова виплата при оформленні европротоколу — з 50 до 80 тис. грн на потерпілого. Водночас інформацію про укладені електронні договори «Зелена картка» вноситимуть до єдиної бази даних, що дозволить захистити громадян від шахраїв.

## Зміна механізму підготовки та перепідготовки водіїв

Починаючи з 24 липня, у країні змінять механізм підготовки та перепідготовки водіїв.

Так, для отримання прав водія тепер буде необхідно:

- пройти теоретичну підготовку в автошколі та отримати свідоцтво, яке діє один рік (без складання внутрішнього іспиту);
- скласти теоретичний іспит у сервісному центрі МВС для отримання можливості надалі проходити практичне навчання;
- обрати автошколу для практичної підготовки та пройти там навчання;
- скласти внутрішній практичний іспит та отримати свідоцтво в автошколі, котре чинне протягом 2 років;
- у сервісному центрі МВС успішно скласти практичний іспит та отримати посвідчення водія.

## Зміни щодо ТВЕН

З 1 липня набирають чинності зміни до деяких законодавчих актів щодо обмеження обігу підакцизних товарів (закон № 1019-IX). Нововведення передбачають, що тютюновмісні вироби для електронного нагрівання (ТВЕН), такі як IQOS та подібні, будуть прирівнюватися до тютюнових виробів. Тож за недотримання розміру максимальних роздрібних цін на такі товари передбачена відповідальність.

Окрім цього, з 11 липня курити електронні сигарети й «айкоси» у громадських місцях буде заборонено. Йдеться про офіси, магазини, кафе й ресторани, зупинки громадського транспорту, ліфти й під'їзди, таксі, підземні переходи тощо. За порушення антитютюнового закону передбачені чималі штрафи.



## Передати показники за газ можна лише у новому кабінеті

Пресслужба АТ «Полтавагаз» повідомляє про те, що потрібно зробити новий кабінет споживача на офіційному сайті підприємства. І скористатися даним веб-сервісом можна лише після проходження процедури реєстрації.

Якщо ваш номер телефону ще не зареєстрований в обліковій базі товариства, пишуть на сайті, натисніть на «Зареєструвати телефон», заповніть відповідні поля і натисніть на «Відправити». Через певний час, після перевірки даних фахівцями абонвідділу, ви отримаєте смс-повідомлення з паролем для входу в особистий кабінет. Далі натискаєте на «Авторизуватись» і вводите номер особового рахунку і пароль.

Якщо з певних причин ви не отримали пароль, можете самостійно перейти у розділ «Зареєструватись» і ввести номер свого особового рахунку. Якщо номер телефону вже зареєстрований, у підказці ви побачите останні дві його цифри. Вкажіть повний номер телефону і натисніть на «Отримати смс». Вам буде надіслано пароль для входу в кабінет.

Зверніть увагу, що потрібно вводити лише оновлений особовий рахунок, що вказаний у платіжках на розподіл природного газу. Дізнатися особовий рахунок можна також звернувшись: в абонвідділ за місцем проживання, у кол-центр за номером телефону: 0 800 308 104, у пресслужбу через приватні повідомлення на сторінці АТ «Полтавагаз» у соціальній мережі «Фейсбук» або ел. пошту: [pressa@poltavagaz.com.ua](mailto:pressa@poltavagaz.com.ua).

## Свята у липні

Другий місяць літа принесе чимало професійних і міжнародних свят й одне нове державне свято.

7 червня 2022 року Президент підписав Закон України «Про внесення зміни до статті 73 Кодексу законів про працю України щодо встановлення святкового дня 28 липня — День Української Державності» від 31.05.2022 № 2295-IX, він набрав чинності 9 червня 2022 року.

Відтак, у мирний час День Української Державності стане святковим вихідним днем. Нині ж він буде звичайним робочим днем.

### Відтак у липні святкуємо:

- 1, Пт — День архітектури України;
- 2, Сб — День податківця України;
- 3, Нд — День Військово-Морських Сил Збройних Сил України;
- 4, Пн — День Національної поліції України; День судового експерта;
- 7, Чт — День працівника природно-заповідної справи;
- 8, Пт — День родини;
- 10, Нд — День рибалки;
- 15, Пт — День українських миротворців;
- 16, Сб — День бухгалтера та аудитора;
- 17, Нд — День працівників металургійної та гірничодобувної промисловості;
- 19, Вт — День тренера;
- 20, Ср — День шахів в Україні;
- 28, Чт — День Української Державності. День хрещення Київської Русі — України;
- 29, Пт — День Сил спеціальних операцій Збройних Сил України;
- 31, Нд — День працівників торгівлі.

За матеріалами Інтернет-джерел

• ЦІНИ НА ТЕПЛО НЕ ЗМІНЯТЬСЯ

**Тарифи на газ та тепло не зростатимуть під час війни**

Верховна Рада України прийняла у першому читанні законопроекти щодо мораторію на збільшення цін за теплопостачання. Про це повідомляє Урядовий портал

Мова йде про законопроект № 7427 щодо особливостей регулювання відносин на ринку природного газу та у сфері теплопостачання протягом дії воєнного стану та подальшого відновлення, а також № 7429 щодо фінансування заходів, спрямованих на врегулювання відносин на ринку природного газу та у сфері теплопостачання під час війни та подальшого відновлення.

«Народні депутати проголосували за



розгляд важливих законопроектів, які заборонять підвищувати тарифи на теплову енергію, послуги з постачання тепла та гарячої води. Така норма буде чинна на час дії воєнного стану та шести місяців після його припинення. При цьому, суб'єктам господарювання у сфері теплопостачання будуть компенсувати різницю в тарифах коштом держбюджету», — наголосив Міністр розвитку громад та територій Олександр Чернишов.

• ЦИФРОВА ТРАНСФОРМАЦІЯ

**У «Дію» додадуть документи про освіту**

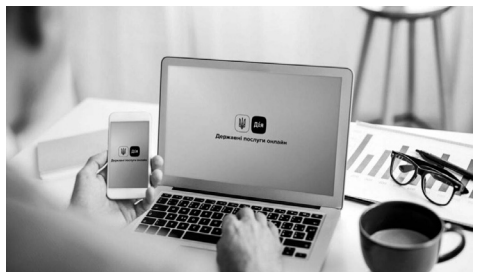
Роблять це для того, щоб українці з тимчасово захоплених територій могли користуватися цифровими копіями. Про це заявила віцепрем'єр з питань реінтеграції тимчасово окупованих територій Ірина Верещук у Telegram.

«Війна не стане на заваді вступній кампанії. Зокрема, і для наших людей під тимчасовою окупацією», — написала вона.

Верещук додала, що крім інтеграції документів про освіту в «Дію», домовилися про максимальне спрощення вступу для абітурієнтів з територій, що постраждали від війни.

Також обіцяють виплати учителям, які відмовилися співпрацювати з російськими загарбниками й продовжують викладати в українських закладах освіти.

«Освіта — це теж поле бою, де ми обов'язково маємо перемогти», — підкреслила вона.



• НЕ ПОСПІШАЙТЕ ВІДКРИВАТИ ПІДОЗРІЛІ ЛИСТИ

**Увага! Нові кібератаки через розсилання небезпечних файлів – зловмисники використовують теми штрафів від податкової та ядерного тероризму**

Урядова команда реагування на комп'ютерні надзвичайні події України CERT-UA, яка діє при Держспецзв'язку, попереджає (<https://cert.gov.ua/article/339662>) про нову кібератаку на об'єкти критичної інфраструктури України.

Фахівці виявили розповсюдження електронних листів начебто від імені «Державної податкової служби України» з темою «Повідомлення про несплату податку». У них міститься архів «Накладення Штрафних Санкцій. zip» з однойменним dosx-документом. Його відкриття в кінцевому результаті призведе до завантаження шкідливої програми Cobalt Strike Beacon. Активність відстежується за ідентифікатором UAC-0098.

Ще одна кібератака здійснювалася (<https://cert.gov.ua/article/341128>) за до-



Увага! Нові кібератаки через розсилання небезпечних файлів

помогою розповсюдження шкідливого документу з назвою «Nuclear Terrorism A Very Real Threat.rtf», відкриття якого призводить до завантаження та запуску шкідливої програми CredoMap. Цю активність асоціюють із діяльністю групи APT28.

Джерело: Держспецзв'язку

**АСФАЛЬТУВАННЯ**  
ангарів, дворів. Укладання бордюрів, поребриків  
Тел.: 050 150 94 49, Віталій.

■■■■ ДОКУМЕНТИ ■■■■

Втрачений документ — Свідоцтво про державну реєстрацію друкованого засобу масової інформації регіональної корпоративної інформаційної газети «ТВІЙ ДОБРОБУТ» серії ПЛ № 921-17Р від 27.04.2010 р., видане управлінням юстиції у Полтавській області на ім'я засновника: Товариство з обмеженою відповідальністю Агрофірма «Добробут», код ЄДР-ПОУ 32682703, вважати недійсним.

■■■■ ПОСЛУГИ ■■■■

- ДОСТАВЛЯЄМО: щебінь, гран-відсів, пісок. Тел.: 097 994 53 01;  
- професійно ЧИСТИМО ТА ПОГЛИБ-ЛЮЄМО КОЛОДЯЗИ будь-якої складності та глибини. Тел. 099 000 65 49;  
- ПРОДАМ, СКОШУ, ЗАПРЕСЮЮ СІНО. Є доставка. Тел. 050 902 36 00.

Із 30.05.2022 р. на території Козельщинської ТГ представники **ФОП Павлюченко В.П. (пічки)** проводитимуть перевірку димовентканалів у житлових будинках та квартирах. Згідно з правилами безпеки газопостачання з оформленням АКТу ДВК. Декларація № 594.  
Тел. 066 925 82 53.

■■■■ РОБОТА ■■■■

- в охоронну фірму вахтовим методом 21/21 потрібні **ОХОРОННИКИ та НАЧАЛЬНИКИ ОХОРОНИ**. Робота постійна. З/п 400 грн за зміну. Проживання у гуртожитку, харчування на об'єкті за рахунок роботодавця.  
Тел. 050-305-38-28.

■■■■ КУПЛЮ ■■■■

- ДОРОГО МЕТАЛОБРУХТ, КОЛЬО-РОВІ МЕТАЛИ, АКБ. Графік роботи: з 8.00 до 18.00. Тел.: 099 563 66 26, смт Козельщина.

■■■■ ПРОДАМ ■■■■

- газифікований **БУДИНОК** площею 56 кв. м у Козельщині, є пічне опалення, підвал. Гараж, флігель, колодязь, молодий горіховий сад. Тел.: 095 665 14 49, 098 876 77 81, Аня;

- **БУДИНОК** у Козельщині пл.64 м<sup>2</sup>, м/п вікна, нові двері та підлога, г/х вода, ванна, туалет. Є гараж, сараї бетонний паркан, погріб, 7,5 сот. землі. Ціна договірна. Тел. 098 997 53 16;

- **БУДИНОК** у с. Лутовинівці, вул. Перемоги, 26. Тел. 095 775 27 19;

- молоду червоно-рябу **КОРОВУ**. Спарована 8 квітня. Тел. 066 057 63 02;  
- чотиримісячних **ТЕЛИЧОК** на корів. Тел. 067 493 90 62;

- **ДРОВА** твердих порід у наявності, пиляні по 25-30 см, максимальна довжина до 1 м, доставка від 1 до 8 м<sup>3</sup>. Рубаємо. Тел: 099 56 366 26;

- **СІНО ЛУГОВЕ В ТЮКАХ** 18-20 кг. Доставка. Тел. 099 563 66 26;

- **СІНО** в тюках, укос 2022 р., с. Лутовинівка. Тел.: 095 434 16 38, 097 757 59 11;

- **КУКУРУДЗУ**. Тел. 096 519 66 51, с. Рибалки;

- **ПШЕНИЦЮ, ДЕРТЬ, КУКУРУДЗУ, БОРОШНО**. Тел. 066 160 73 54;

- чистий провіяний ярий **ЯЧМІНЬ**. Ціна нижча за базарну. **СІНО** лугове. Тел.066 364 49 74, Віктор.

**ЗАКУПОВУЄМО ДОРОГО! ВРХ**  
КІЗ, БАРАНІВ, КОНЕЙ  
Вимушений забій.  
Будь-які випадки. Самовивіз.  
099 959 78 22, 067 983 01 96, Діма

**ЗАКУПОВУЄМО ДОРОГО**  
корів, биків, телиць, коней,  
кіз, баранів. Беремо дорізи.  
Цілодобово.  
Тел.: 050 181 49 50, 098 100 18 13.

**ЗАКУПОВУЄМО ВРХ**  
КОРІВ, БИКІВ, ТЕЛИЦЬ,  
ТЕЛЯТ, КОНЕЙ, КІЗ.  
Вимушений забій.  
Самовивіз живою вагою.  
Тел.: 067 934 81 83,  
095 169 83 08, Олег

**ЗАКУПОВУЄМО ДОРОГО**  
корів, биків, телиць, баранів, кіз  
ЖИВОЮ ВАГОЮ. Ціна за домовленістю.  
Порядність гарантую. Працюємо  
ЦІЛОДОБОВО. БЕРЕМО ДОРІЗИ.  
Тел.: 095 606 81 31, 098 765 05 61, Вадим

**МІНЕРАЛЬНІ ДОБРИВА**  
КАС зі складу ст. Потоки Півд. (с.Кияшки) та з доставкою  
050 6191949, 0674064170, (0536)6 72 99 22

**СКАНВОРД**

Перший великий журнал українських кросвордів

Українські кросворди №2  
Наш сканворд розгадай, 1000 забирай!!!

1 2 3 4 5 6 7 8

Майстер Спорт Тайгера Будса Удача Зіграв Фанто-маса Рабани Пішний будинок  
g Англійський титул Нероз-ділений залишок Зігнута мета-лева смужка Плуг  
Еспада d  
Гаупт-вахта Тушко-вані овочі "Порядок" бухгалтер Аїд в Римі Іта-лійське вино Ігуменя b  
Ритм Маленький снаряд Золота пора Значок над літерою Бельг. архи-тектор Віктор Рід-кісний екземп-ляр  
Дитяче ліжечко Куля на кабана ... і Баграти-оні Спосіб ходи коня c  
Велика в'язана хустка Непере-можна ... Гра на гроші під час перепо-ніе Колгосп в Ізраїлі ... За-вальська Хук Соковитий тропічний плід h  
Початок зма-гання Актор у ролі Поллака Місто та провін-ція в Іспанії Приборку-вала Че-лентано Хід "... орхидея"  
Кусень Друга трава a Люби-тель солод-кого Станина Легка комедія Компа-нія Масля-кова Свиня  
Володіння князя Трійка Частина автома-шини для вантажу Нуль на рулетці Не-значна помилка e  
Григорій Чхар-тишвілі Нітро-ген Волосся на щоках біля вух Пошкод-ження тканин орга-нізму Манта f  
Обіг Лорак  
П'яти-книжка Борис Чхар-тишвілі Натх-ненно, з душею (муз.)

**Продам**  
**ТОРФОБРИКЕТ ПАЛИВНИЙ**  
у мішках. З доставкою. Кількість обмежена.  
Тел.: 096 424 26 35, 099 251 65 02

# ЗІРКИ ВІЩУЮТЬ ЩО ЧЕКАЄ НА ВАС 4-10 ЛИПНЯ

**ОВЕН (21.03-20.04).** Вам необхідно зрівноважити свої та громадські інтереси. Зосередьтеся на собі та своїх близьких. Не плануйте нічого серйозного на вихідні, краще проведіть їх у спокійному оточенні. *Сприятливий день* — *понеділок, несприятливий* — *четвер*.

**ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05).** Будьте обережні з новими знайомими. Можлива непередбачена зміна планів, але це поверне ситуацію у кращий бік. З колегами бажано не обговорювати керівництво, а з керівництвом — колег. *Сприятливий день* — *середа, несприятливий* — *понеділок*.

**БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06).** Можуть здійснитися важливі проєкти, надійти довгоочікувані пропозиції. Події на роботі будуть досить непередбачені, проявлять ініціативу та активність. Легко вдаватимуться найскладніші завдання. У вихідні можливі конфлікти у родині. *Сприятливий день* — *середа, несприятливий* — *п'ятниця*.

**РАК (22.06-23.07).** Не дозволяйте ностальгії гальмувати ваш рух уперед. Не соромтеся використовувати чарівність, вона зіграє не останню роль у досягненні успіху. Будьте готові до перевірок. У вихідні візьміть участь у справах родичів. *Сприятливий день* — *п'ятниця, несприятливий* — *середа*.

**ЛЕВ (24.07-23.08).** Дуже багато чого залежить від ваших рішень і ініціативи, ви знайдете вихід із непростих ситуацій. У вихідні перед тим, аби що-небудь зробити, заручіться підтримкою близьких, вони допоможуть. *Сприятливий день* — *понеділок, несприятливий* — *вівторок*.

**ДІВА (24.08-23.09).** Робота займе досить багато часу, але лідувати не буде. Вихідні краще провести у комфортному оточенні з приємними людьми. *Сприятливий день* — *середа, несприятливий* — *понеділок*.

**ТЕРЕЗИ (24.09-23.10).** Відпочиньте та розслабтеся. Зосередьтеся на стосунках із родиною. Всі інші справи можуть почекати. У вихідні на вас чекають приємні сюрпризи від близьких. *Сприятливий день* — *понеділок, несприятливий* — *середа*.

**СКОРПІОН (24.10-22.11).** У справах бажано дотримуватися своїх планів, навіть якщо доведеться розраховувати тільки на свої сили. У вихідні можете довідатися багато нового і цікавого. *Сприятливий день* — *п'ятниця, несприятливий* — *понеділок*.

**СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12).** Головне — зосередьтеся на службових справах. Інакше не чекайте підйому кар'єрними сходами. Не варто багато говорити та приймати поспішних рішень, бажано все продумати. У вихідні відпочиньте на природі. *Сприятливий день* — *четвер, несприятливий* — *вівторок*.

**КОЗЕРІГ (22.12-20.01).** Не плутайте твердість характеру з холодністю, якої проявляти не слід. Обставини вимагатимуть від вас тверезості розуму і зухвалості думок. У вихідні будьте пильними, щоб не наобіцяти зайвого. *Сприятливий день* — *середа, несприятливий* — *субота*.

**ВОДОЛІЙ (21.01-19.02).** Не переоцінюйте свої сили, щоб не розчаруватися, якщо щось не встигнете зробити. Удача та успіх самі придуть у руки. Вихідні принесуть довгоочікуваний відпочинок. *Сприятливий день* — *вівторок, несприятливий* — *п'ятниця*.

**РИБИ (20.02-20.03).** Зберіться — будуть потрібні стійкість і рішучість. Друзі засиплять порадами протилежного змісту. Намагайтеся їх дотримуватися. Будьте відкритими для змін, не відмовляйтеся від нових можливостей. *Сприятливий день* — *четвер, несприятливий* — *вівторок*.

• ДО ВІДОМА

## ШАНОВНІ МЕШКАНЦІ СІЛ ТА ВЛАСНИКИ БДЖОЛИНИХ СІМЕЙ (ПАСІЧНИКИ)!

З 1 по 31 липня на території Козельщинської громади, зокрема Пашківського, Пригарівського, Приліпського старостинських округів, СТОВ «ГОВТВА» проводитиме обробку посівних площ засобами захисту рослин.

За довідкою звертатися за телефоном **050-464-29-05**.

*Агрономічна служба СТОВ «ГОВТВА»*



• ЛІТО В БАНЦІ

### Варення зі смаженої вишні

**Інгредієнти:** вишня — 500 г; цукор — 400 г.

**Приготування:** вишні миємо, видаляємо кісточку.

На гарячу пательню висипаємо цукор, зверху — вишні.

Готуємо на середньому вогні до повного розчинення цукру, періодично помішуючи лопаткою. Зменшуємо вогонь, готуємо ще 10-15 хвилин. При необхідності знімаємо піну.

Гаряче варення розливаємо по стерилізованих баночках, закачуємо кришками. Зберігаємо у прохолодному місці.

### Вишневі цукати

**Інгредієнти:** цукор — 1 кг; вишні — 1,5 кг; вода питна охолоджена — 100 г.

Миємо ягоди, видаляємо з них кісточку. Висипаємо вишні в емальовану каструлю. Воду закип'ячуємо, висипаємо цукор, проварюємо до повного його розчинення.

Заливаємо ягоди сиропом, акуратно помішуючи. Даємо їм постояти близько шести годин.

Готові вишеньки просушуємо у духовці 6 годин і пересипаємо у скляні банки.

Зберігаємо вишневі цукати у холодному, темному місці.

### Вишнівка

**Інгредієнти:** вишні — 1 кг; цукор — 400 г; горілка — 0,5 л.

**Приготування:** вишні засипаємо у бутель разом із цукром так, щоб цукор повністю перемішався з ягодами. Зверху зав'язуємо бутель марлею і виставляємо на сонце на 6 тижнів — вишні повинні перебродити. Після зливаємо вишневий сік і розливаємо його по пляшках. Пляшки закупорюємо і ставимо у холодне місце.

Вишні, що залишилися, заливаємо горілкою, щільно закриваємо і залишаємо при кімнатній температурі на 2 місяці. Після зливаємо наливку, фільтруємо через



марлю, розливаємо у пляшки наполовину з соком і закупорюємо.

Через 5-6 місяців вишнівка буде готова!

### Малосольні огірочки

**Інгредієнти:** огірочки свіжі — 1 кг, сіль — 2 ст. л., цукор — 1 ч. л., суцвіття кропу — 4-6 шт., листя хрону — 1-2 шт., листя смородини або вишні — за бажанням, лаврове листя — 2-3 шт., чорний перець горошком — 8 шт., часник — три зубчики (за смаком), перець гострий червоний (за бажанням) — невеликий стручок, вода — 1 літр.

**Приготування:** огірочки бажано обирати приблизно однакового розміру, щоб вони рівномірно й однаково просолилися. Замочити огірочки в холодній воді приблизно на 4 години.

Потім обрізати трохи по обидва боки. Якщо огірочки великі, розрізати їх навпіл.

Закип'ятити воду. Розчинити сіль і цукор. Охолодити до кімнатної температури.

На дно емальованої каструлі покласти зелень (частину кропу), додати перець і очищений часник (якщо він молодий, то покласти разом зі стеблом).

Викласти огірочки, зверху покласти решту суцвіття кропу. Залити охолодженою розсолу. Придавити зверху кришкою або тарілкою й залишити на добу на кухні.

Малосольні огірочки будуть готові до вживання через добу.

### Малосольні огірочки на мінералці

**Інгредієнти:** огірочки — 900 г, газувана вода — 1 л, сіль — 2 ст. л., часник — три зубчики, кріп — 15 г, перець гострий стручковий — 5 г, лавровий лист — три шт.

**Приготування:** огірочки помити, замочити у воді, обрізати кінчики.

На дно дволітрової банки покласти половину зелені й подрібненого часнику, гострий перець, потім викласти огірочки. Наверх додати решту зелені, часник, лаврові листи, посолити.

Обережно заливати в кілька прийомів мінералку. Вода повинна покривати огірочки повністю. Прикрити банку кришкою й залишити при кімнатній температурі години на чотири. Потім кришку закрутити й прибрати банку в холодильник на 12 годин.

Наступного ранку можна їсти смачні, хрусткі малосольні огірочки.

• ЗА ЦЕРКОВНИМ КАЛЕНДАРЕМ

## Найбільші православні свята у липні

- 7 — Різдво Святого Іоанна Предтечі.
- 12 — День Святих апостолів Петра та Павла.
- 23 — Преподобного Антонія Києво-Печерського, настоятеля.
- 24 — День Святої княгині Ольги.
- 26 — Собор Архангела Гавриїла.
- 28 — День Хрещення Русі. День великого князя Володимира. Собор Київських святих.
- 29 — Священномученика Афіногена.
- 30 — Святогірської ікони Божої Матері.

• ВПЛИВ НЕБЕСНИХ СВІТИЛ

## Магнітні бурі у липні

Загалом у липні магнітні бурі будуть шкодити жителям Землі тричі. 7 липня очікується буря середньої тяжкості. Людям з хронічними захворюваннями, а також з постійними перепадами артеріального тиску краще уважно стежити за самопочуттям. Не будуть зайвими профілактичні міри та прийоми ліків. Утримуйтеся від перенавантажень.

Наступного разу проблемний період очікується 15 липня. Магнітні коливання матимуть сильний ступінь впливу. Лікарі попереджають, що самопочуття може суттєво погіршитися не тільки у метеозалежних людей, а й у всього населення планети.

Останнього разу у липні це явище спостерігатиметься 29 числа. Вплив буде середнім. Людей може мучити безсоння, погіршуватиметься апетит. Варто не забувати про профілактику.

## Місячний календар стрижок на липень

Сприятливі дні для стрижки — 1, 3, 16, 17, 24, 31 липня.

Найкращі дні для фарбування волосся — 4, 5, 14, 24, 25, 26, 31 липня.

Кардинально змінити зачіску можна — 1, 4, 9, 14, 29, 30 липня.

Стрижка для швидкого росту волосся — 4, 6, 10, 12, 29-31 липня.

Стрижка для зміцнення й оздоровлення волосся — 16, 17, 26, 28 липня.

Несприятливі дні для стрижки та фарбування у липні — 2, 7, 8, 13, 19, 22 та 27 числа.

Козельщинські ВІСТІ

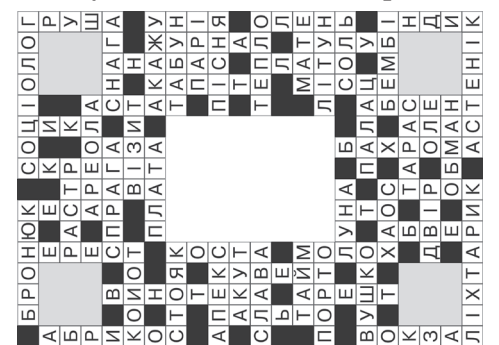
ПЕРЕДПЛАЧУЙТЕ НАШЕ ВИДАННЯ ОНЛАЙН ОНЛАЙН ДЕШЕВШЕ!

УКРПОШТА ПЕРЕДПЛАТИТИ

Перейдіть за посиланням QR-коду на сайт Укрпошти, оберіть категорії Каталоги місцевих видань / Полтавська область / 62676

Перейдіть за посиланням QR-коду на сайт Укрпошти, оберіть категорії Каталоги місцевих видань / Полтавська область / 62676

## ВІДПОВІДІ на сканворд, розміщений у № 22 від 24.06.2022 р.



ПОГОДА на тиждень	Температура (ніч/день, °C)	Опади	Швидкість вітру	Схід/захід Сонця	Тривалість дня	Фаза Місяця
Четвер, 30 червня	+16/+24	Мінлива хмарність	2,6 м/с	04:44/20:53	16.09	Зростаючий
П'ятниця, 1 липня	+15/+27	Ясно	2,1 м/с	04:44/20:53	16.08	Зростаючий
Субота, 2 липня	+15/+27	Мінлива хмарність	3,8 м/с	04:45/20:52	16.07	Зростаючий
Неділя, 3 липня	+17/+29	Ясно	2,9 м/с	04:46/20:52	16.06	Зростаючий
Понеділок, 4 липня	+21/+30	Ясно	2,9 м/с	04:46/20:52	16.05	Зростаючий
Вівторок, 5 липня	+20/+31	Мінлива хмарність	4,0 м/с	04:47/20:51	16.04	Зростаючий
Середа, 6 липня	+20/+28	Мінлива хмарність	4,8 м/с	04:48/20:51	16.03	Зростаючий

За даними meteo.ua

♦ Газета виходить із 2 жовтня 1930 року. ♦ ЗАСНОВНИК І ВИДАВЕЦЬ: ТОВ «Редакція газети «Козельщинські вісті»».

♦ Свідоцтво про державну реєстрацію друкованого ЗМІ ПЛ №1273-530ПР від 03 грудня 2018 року. Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК №6626 від 12 лютого 2019 року.

♦ Директор (редактор) Надія ЛИТВИН. ♦ Комп'ютерні набір та верстку здійснено у редакції газети «Козельщинські вісті». ♦ Газету віддруковано у ТОВ «Прес Корпорейшн Лімітед», 21034, м. Вінниця, вул. Чехова, 12а.

Тел.: (0432) 55-63-97, 55-63-98. ♦ Друк офсетний. Обсяг — 4 умовні друковані аркуші.

♦ Адреса засновника: 39100, смт Козельщина, вул. Остроградського, 91 А.

♦ Адреса редакції: 39100, смт Козельщина, вул. Остроградського, 91 А.

♦ Телефони: директор (редактор) — +38 066 073 54 10, бухгалтер — +38 095 901 97 30, 097 182 03 38. e-mail: kozvisti@gmail.com; kozvisti@meta.ua.

♦ Індекс 62676. ♦ Тираж 1000. ♦ Замовлення 22299120. ♦ Підписано до друку 28.06.2022.

♦ Ціна в роздріб договірна. ♦ Редакція може публікувати матеріали у порядку обговорення, не поділяючи поглядів автора. ♦ Анонімні листи не розглядаються. ♦ Відповідальність за достовірність і точність інформації та реклами несуть автори та рекламодавці.