

ДЕЦЕНТРАЛІЗАЦІЯ: ЩО ПРОПОНУЄ ПРЕЗИДЕНТ?



Центр громадського моніторингу та контролю

Джерело: Проект закону «Про внесення змін до Конституції України (щодо децентралізації влади)»

В ракурсі тижня

Вітаємо читачів газети
"Сельская новь" в Новому 2020 році!

Миру,
щастя та
добробуту
вам та вашим
родинам!
Вдячні,
що ви
з нами,
бо ми
працюємо
для вас,
троїчани!



Сиротинські учні вже підготували лижі до спортивних змагань

Будівля Сиротинської гімназії відразу
притягує погляд. На шкільному подвір'ї
встановлений спортивний інвентар, ро-
сте фруктовий сад – все охайно і красиво. І
сама будівля, як веселка, запрошує до школи.



Директор гімназії **Олег Шивцов** каже: "Зараз у гімназії навчається тридцять один учень. Умови для навчання постійно покращуються. За останні роки встановили інтерактивну дошку у сьомому класі, надходять наочні посібники. Їх вже відсотків на вісімдесят оновили. Обладнали кабінет української мови та другий клас Нової української школи. Зробили зручну їдальню для учнів. Будівлю школи утеплили, зробили опалення, встановили спортивний інвентар та розбили квітники на пришкольній території". Учні навіть на перервах зайняті справами – грають у шахи, готуються до спортивних змагань. А допомагає

їм у цьому вчитель фізкультури **Віктор Лісовецький**. Спортивної зали у школі немає, та це не зашкодить дітям займати перші місця на спортивних змаганнях. Зараз гімназисти очікують справжньої зими зі снігом. Адже у школі є десять пар лиж для старшокласників та шість – для молодших класів. Діти чекають на лижні прогулянки. За словами директора гімназії відсутність спортивної зали компенсують заняттями на спортивному майданчику, якщо погода дозволяє, проводять футбольні матчі. А ще мріють школярі про ковзани, адже місце під ковзанку є. **Вікторія Кайдаш, фото Марини Животкової**



Колядки
та щедрівки
до Різдвяних
свят
стор. 4



Радимо
приготувати

стор. 5



Поспішайте оформити передплату на лютий у свого листоноші або в редакції!

В світі

У США зіткнулися
69 авто, кількість
постраждалих
перевищила пів сотні

Унаслідок зіткнення 69 автомобілів в американському штаті Вірджинія госпіталізовано 51 особу.

В аварії, в якій були задіяні майже 70 транспортних засобів на крижаному та туманному шосе Вірджинії в неділю вранці, постраждала щонайменше 51 людина", – йдеться у повідомленні.

Як зазначається, 11 з 51 постраждалого перебувають у важкому стані в лікарні, однак їх життю нічого не загрожує. В результаті масштабної ДТП ніхто не загинув.

За інформацією поліції, причиною аварії на автомагістралі I-64, що пролягає через Вірджинію, стали погані погодні умови, зокрема туман і ожеледь.

Twitter заблокував
6000 акаунтів
у Саудівській Аравії

Twitter заблокував 5929 акаунтів, зареєстрованих в Саудівській Аравії, через політичну пропаганду.

"Розробники повідомили про те, що проведене ними розслідування показало причетність даних облікових записів до масштабної провладної кампанії, у рамках якої велася "скоординована діяльність" з поширення певної інформації. Згідно з опублікованими даними, багато облікових записів використовували автоматизовані програми для маскування своєї діяльності, додаючи публікації неополітичного характеру", – йдеться в повідомленні.

Twitter вдалося пов'язати здійснення скоординованої діяльності великої кількості облікових записів з маркетинговою компанією Smaat, яка займалася купівлею і управлінням акаунтами від імені своїх клієнтів. На підставі проведеного розслідування Twitter заблокувала всі акаунти компанії Smaat і деяких її керівників. Варто сказати про те, що заблоковані облікові записи були лише частиною більшої мережі з 88 000 акаунтів, які використовувалися для публікацій різного роду матеріалів, що стосуються Саудівської Аравії.

Надалі соціальна мережа продовжить перешкоджати проведенню інформаційних кампаній, підтримуваних урядом якоїсь держави. "Ми будемо продовжувати приймати рішучі заходи проти будь-яких підтримуваних державою інформаційних кампаній, які підривають принципи і політику соціальної мережі", – йдеться в офіційній заяві Twitter.

Електровелосипед,
дрон і зубна щітка:
Україна обрала
15 стартапів для
Кремнієвої долини

Міністерство цифрової трансформації України спільно із Startup Grind Kyiv за підтримки USAID обрало 15 переможців конкурсу Open Call Pitch Event для участі у глобальній конференції у США.

"Обрали тих, хто довів, що робить проекти на глобальний світ, які мають чітку ціль, на що підуть інвестиції, і можуть коротко і чітко представити свою бізнес-модель. Для Мініфпри розвитку України як потужного світового it-центру є пріоритетом номер один", – сказав він.

У відомстві повідомили, що переможці представлять Україну на 10-й глобальній конференції підприємців та інвесторів Startup Grind Global 2020 у Кремнієвій долині у США.

Серед стартапів є різні проекти: електровелосипед, дрон, який допомагає збільшити врожайність і зменшити обсяги використання добрив в агросекторі, екологічна зубна щітка та інші.

Джерело:

<https://www.ukrinform.ua>

Рятувальники встановили
пункт обігріву поруч з пожежно-
рятувальною частиною

19 грудня на майданчику біля пожежно-рятувальної частини рятувальники встановили пункт для обігріву (намет) на випадок можливого відключення газопостачання.

– Щоб не допустити виникнення надзвичайної ситуації, пов'язаної з припиненням постачання природного газу, порушення нормальних умов життєдіяльності населення Троїцького району ДПРЧ-33 проводить перевірку технічного стану та комплектацію намету. На майданчику біля пожежно-рятувальної частини троїцької рятувальники встановили намет розрахований на 56 осіб одночасного перебування та обігріву, – каже начальник Троїцького МРВ ГУ ДСНС України у Луганській області Олександр Терещенко.

В такому пункті обігріву можна при необхідності не тільки погрітися, а й випити гарячого чаю, приготувати їжу.

Вікторія Рижук,
фото Тетяни Бабичевої

Святий Миколай приніс
подарунки для групи "Здоров'я"

Святий Миколай приходить до всіх жителів Троїцької громади, і не обійшов він стороною і "Групу здоров'я" денного відділення Комунальної установи "Центр з надання соціальних послуг" Троїцької селищної ради. 19 грудня до центру було передано спортивне обладнання.

– Ініціативна група взяла участь у "Конкурсі міні-ініціатив, міні проєктів" – "Соціальна згуртованість людей похилого віку через спортивні заходи".

Спортивне обладнання обійшлося в 35220,00 гривень, – каже Анна Палагно, завідувачка відділення денного перебування Комунальної установи. – Це каремати (килимки), палиці для скандинавської ходьби, степ-платформи, обручі масажні, гантелі.

Бабусі та дідуся тепер зможуть займатися "правильним" спортом і поліпшити своє здоров'я. Приладдя розраховане для людей з інвалідністю, молоді, людей похилого віку, які всі разом можуть займатися спортом і переймати досвід.

Учасниця групи "Здоров'я" Лідія Лукашова каже: "Тепер можу займатися спортом на новому обладнанні, отримувати позитивні емоції від спілкування з одногрупницями. Та отримувати користь для здоров'я."

Тетяна Бабичева,
фото Анни Палагно



Ціна передплати на 1 місяць 30 грн + вартість оформлення передплати 2,90 грн = 32,90 грн

В світі

Загиблих від
виверження вулкана
у Новій Зеландії
вже 19 осіб

Кількість загиблих унаслідок виверження вулкана у Новій Зеландії сягнула 19 осіб, ще двох досі розшуковують.

"Речник поліції заявив, що їх поінформували про смерть ще однієї людини в лікарні Окленда у неділю ввечері", – йдеться у матеріалі.

Зазначається, що у чотирьох лікарнях Нової Зеландії залишається 14 постраждалих унаслідок виверження, десятеро з них перебувають у важкому стані.

Як повідомлялося, на момент виверження вулкана 9 грудня неподалік перебували 47 людей. Вік постраждалих – від 13 до 72 років, більшість були туристами. Серед них – 24 людини з Австралії, двоє – з Китаю, четверо – з Німеччини, одна людина – з Малайзії, дві – з Великої Британії, дев'ять – із США та п'ять – з Нової Зеландії.

У поліції попереджають, що ймовірність того, що ще хтось вижив після виверження, дуже низька.

Уайт-Айленд або Вакаарі є одним з найактивніших вулканів Нової Зеландії. Попри це, Білий острів є популярним туристичним напрямком. Упродовж останніх років на острові відбулося кілька вивержень, але тоді ніхто не постраждав.

Google у Франції
оштрафували
на €150 мільйонів

Адміністрація з питань конкуренції Франції піддала санкціям у 150 млн євро американську компанію Google за зловживання на ринку.

"Адміністрація піддала санкціям Google за зловживання своїм переважним положенням на ринку реклами через пошукові системи", – заявив регулятор.

На Google накладено штраф у 150 млн євро. Американського гіганта також зобов'язали роз'яснити правила функціонування сервісу Google Ads та процедури закриття акаунтів деяких рекламодавців.

За оцінками французького регулятора, реклама через платформу Google Ads домінує на 90-100% ринку.

Нині компанія має два місяці, щоб виконати висунуті до неї вимоги та упорядкувати свою діяльність згідно із законодавством Франції.

Кращі туристичні
агентства України
отримали відзнаки

У Туреччині 118 кращих туристичних компаній з України та Білорусі були відзначені найпрестижнішою туристичною премією Starway Tourism Award.

Премія була започаткована ще 12 років тому і вручається туристичним агентствам України, які мають найкращі показники за кількістю продажів турів протягом літнього туристичного сезону.

Переможці отримали дипломи та пам'ятні подарунки, а для агентств, які відправили на відпочинок найбільшу кількість туристів, організатори Starway придумали незвичний приз – схід сонця на тлі морської хвилі.

"Наша премія – це своєрідний стимул розвитку для туристичних агентств і ознака їх стабільної роботи, адже зі 118 сьогодишніх лауреатів понад половина – це ті, хто отримував нагороду 5 і більше разів, а деякі є переможцями і 11-12 років поспіль", – зазначила генеральний директор компанії Coral Travel Тетяна Прокопенко, яка є організатором Starway.

Вручення премії відбувалося у одних з кращих готелях Анталії – Ali Bey Hotels&Resorts в Сіде та Maritim Pine Beach Resort у Белеку. Протягом тижня перебування у Туреччині представники кращих турагенцій України мали змогу пройти бізнес-тренінги, присвячені персональному брендингу, навичкам лідерства, а також клієнтоорієнтованості. Завершила навчання бізнес-гра "Підкорення Евересту", розроблена разом з альпіністами, що вже підкорили знамениту гору.

Джерело:

<https://www.ukrinform.ua>

В Україні

Під Харковом відкрили рух мостом, відновленим після обрушення

Рух відновленим після обрушення мостом на окружній дорозі Харкова відкрили, поки що тут дозволено проїзд транспорту вагою до 80 тонн. "Дуже важливо, що ремонтні роботи на мосту бачили онлайн люди. Це, по суті, був пілотний проект. Далі всі інфраструктурні проекти я хочу демонструвати таким само чином", – прокоментував голова ОДА Олексій Кучер.

Перед відкриттям відновлений шляхопровід випробували на витримку навантаження. Відновлений прольот витримав 240 тонн (ця цифра відповідає європейським нормам). Проте поки що по мосту дозволено проїзд транспорту вагою до 80 тонн (щоб весь міст витримував більші навантаження, потрібно в плановому режимі провести його капремонт). За інформацією дорожників, на мості продовжить працювати відеокамера з накопичувачем – для цілодобового спостереження за великогазовим транспортом.

Як повідомляв Укрінформ, міст на окружній дорозі Харкова неподалік від авторинку "Лоск" обвалився 25 серпня, проте ніхто не постраждав.

За цим фактом відкрито кримінальне провадження за ч.2 ст. 367 (службова недбалість) і ч. 2 ст 275 (порушення правил, що стосуються безпечної експлуатації будівель і споруд).

Між Україною та Північною Македонією запрацював безвіз

Запрацювала угода про безвізовий режим між Україною та Північною Македонією, що діятиме на постійній основі.

Як зауважив державний секретар Міністерства закордонних справ України Андрій Заєць у твіттері, те, що з Північною Македонією почав діяти безвіз на постійній основі означає, що скасовано як коротко-, так і довготермінові (імміграційні) візи.

Відтак громадяни України та Північної Македонії зможуть їздити за біометричним паспортом на термін до 90 днів.

Нагадаємо: Офіційні Київ та Скоп'є підписали угоду про скасування короткострокових та довгострокових імміграційних віз, а також узгодили безвізовий режим на постійній основі 18 грудня.

В Україні відкрили найбільший мурал-триптих

Найбільший в Україні мурал-триптих відкрито на трьох стінах 16-поверхового будинку в Олексіївському мікрорайоні Харкова.

"Раніше найбільший мурал ми зафіксували в Києві, але цей триптих, звичайно ж, побив попередній рекорд. Історія харківських муралів заслуговує на окрему сторінку в Книзі рекордів", – зазначила Ветрова.

За її словами, фіксацією рекорду займалися професійні геодезисти. За їхніми підрахунками, загальна площа муралу становила 1375,74 кв. м.

Автори триптиху – група харківських художників. Вони зобразили п'ятьох маленьких китів і одного великого (косатку). Робота тривала три тижні.

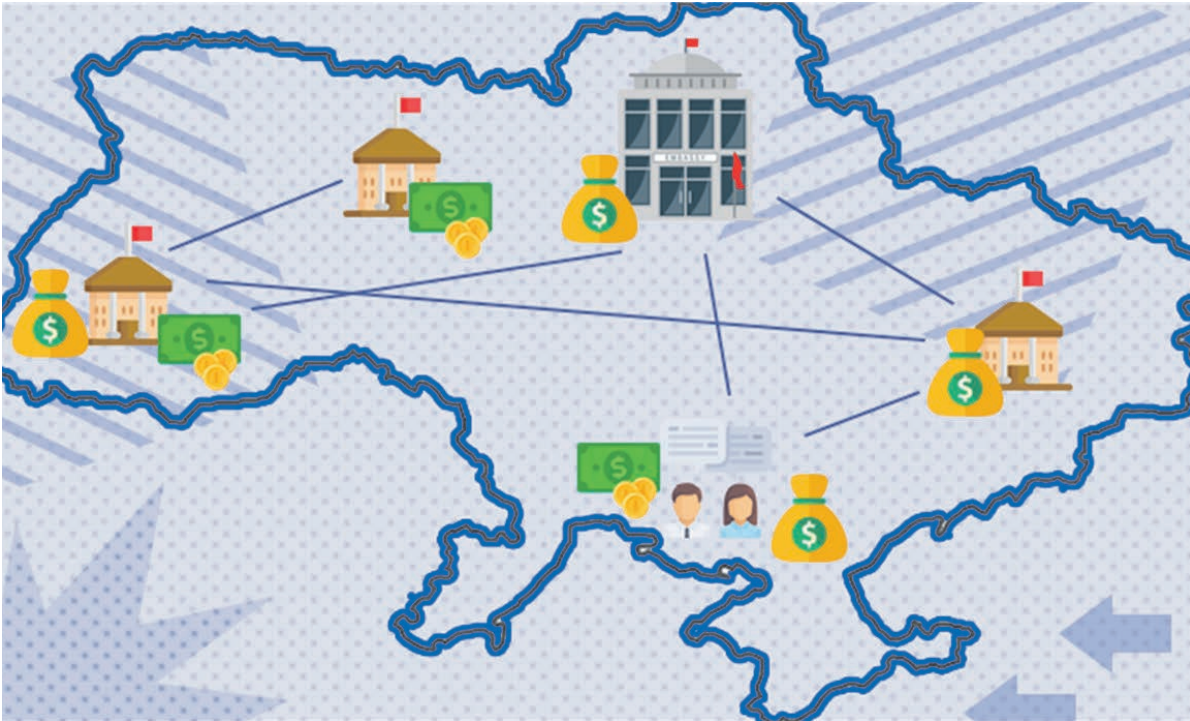
"Розпис виконували на висоті 48 м. Щодо теми, то кит – це символ природної сили. Можна провести аналогію з тим, що наше місто теж велике і потужне, місто-мільйонник, тому захотілося створити масштабну і яскраву роботу, яка підніме настрій і буде цікава жителям і гостям міста", – зазначила художниця Анастасія Худякова.

Мурал створений у межах програми "Громадський бюджет (бюджет участі) міста Харкова".

Джерело:
<https://www.ukrinform.ua>

Децентралізація у Конституції. Навіщо змінювати адміністративний устрій?

Україна нарешті має шанс позбутися радянського підходу до управління – і децентралізувати владу. У грудні президент України Володимир Зеленський вніс до Верховної Ради відповідний проект змін до Конституції України. Цей документ завершує реформу децентралізації, розширюючи права громад і спрощуючи місцеве управління. Що пропонує глава держави і як це змінить нинішню систему влади на місцях, з'ясували наші експерти.



Громади – основна одиниця
Законопроект №2598 пропонує змінити систему адміністративно-територіального устрою. У чинній Конституції сказано, що територію держави складають Автономна Республіка Крим, області, райони, міста, райони в містах, селища і села. В Основному законі перераховані назви всіх областей, а Київ та Севастополь згадані як такі, що мають спеціальний статус.

На думку експертів, фіксація назв адміністративних одиниць є необхідною для федерацій, а для унітарних держав, як Україна, є зайвою. Зокрема, це створює складності з перейменуванням (як наприклад, із Дніпропетровською областю), адже для цього необхідно змінювати Конституцію.

Президент Володимир Зеленський пропонує спростити адміністративно-територіальний поділ до такого переліку: громади, округи, області та АР Крим.

"Територію України складають громади. Громада є первинною одиницею у системі адміністративно-територіального устрою України", – йдеться в законопроекті.

Відповідно до документа, декілька суміжних громад становлять округ. Правовий статус міста Києва як столиці України визначається окремим законом. До речі, цей закон Верховна Рада ухвалила в першому читанні восени (у ньому розділяються обов'язки мера та голови Київської ОДА).

Префекти, як у Франції

Новацією законопроекту є також поява інституції префектів замість голів районних, обласних та київської адміністрацій. За словами експерта із конституційного права Олександра Москалюка, подібна система успішно діє у Франції, тож допоможе впорядкувати систему влади і в Україні.

"В законопроекті Зеленського глобальна стратегічна ціль така, що префекти будуть лише здійснювати контроль за діяльністю місцевих органів влади, а

також координувати діяльність територіальних та центральних органів виконавчої влади", – пояснює юрист.

Згідно із документом, префекта призначає і звільняє з посади президент за поданням уряду. Строк перебування префекта на посаді не може перевищувати 3 років. Як наголошують експерти, префекти стануть запобіжником проти сепаратизму, адже слідкуватимуть за конституційністю рішень місцевих депутатів.

Без особливого статусу для Донбасу

Фіксація децентралізації у Конституції є однією з умов виконання Мінських угод. Нинішній документ на 90% повторює проект №2217а, запропонований попереднім президентом Петром Порошенком. Втім, у ньому немає найгострішого пункту – про особливий статус Донецької та Луганської областей.

Саме це положення у законопроекті Порошенка спричинило спочатку конфлікт у парламенті, а потім масові сутички між активістами і силовиками під Верховною Радою у 2015 році. Тоді внаслідок вибухів гранат загинуло троє нацгвардійців.

У новому проекті жодної згадки про особливий статус для Донбасу немає. Водночас АР Крим залишається у складі України. А Севастополь втрачає свій спеціальний статус, який був зумовлений базуванням російського флоту в Україні.

"Єдині особливості за Конституцією мають два регіони – це Республіка Крим... і столиця України Київ", – наголосив перший заступник голови фракції "Слуга народу" Олександр Корнієнко.

Тож будь-які закиди опонентів щодо цих пунктів є безпідставними, вважають експерти.

Більше свободи громадам

Як стверджують політологи, ухвалення реформи розширить повноваження місцевих громад. Вони зможуть самостійно ухвалювати рішення, які стосуються їхнього розвитку. Більше того,

вони отримають гроші на реалізацію цих рішень.

Зокрема, проект на конституційному рівні закріплює право громади на проведення місцевих виборів та референдумів. У власність громад передається земля, рухоме і нерухоме майно, природні ресурси та інші об'єкти комунальної власності. До бюджету громад надходять усі місцеві податки і збори, частина загальнодержавних податків та інші доходи місцевих бюджетів.

Децентралізація усуне дублювання повноважень між органами місцевого самоврядування і місцевими державними адміністраціями. Уся повнота влади перейде до рад громад, а префекти будуть лише наглядати, щоб вони не порушували законодавство. Непотрібні районні ради будуть ліквідовані, а кількість депутатів буде скорочено. Тож на місцях буде менше чиновників, а значить – менше непотрібної бюрократії.

"Децентралізація наближає до громадян центри ухвалення рішень, які прямо впливають на їхнє життя. Більшість людей не мають впливу на уряд чи президента. Але можуть питати з мера чи голови села. Це посилює імовірність, що люди на посадах служитимуть громадським інтересам", – переконаний експерт з конституційного та адміністративного права Ігор Коліушко.

Аби на місцях не утворювались "феодалні вотчини", строк повноважень голови громади та депутатів скорочується до чотирьох років. А строк повноважень голови окружної та обласної рад обмежується лише одним роком.

У разі прийняття змін до Конституції нова система запрацює з березня 2021 року. Наразі Комітет ВР з питань організації державної влади, місцевого самоврядування, регіонального розвитку та містобудування рекомендував направити законопроект на перевірку до Конституційного Суду.

Юлія Журавльова
за матеріалами центру громадського контролю

В Україні

Суперліга: "Запоріжжя", "Хімік" і "Київ-Баскет" здобули перемоги

"Хімік" (Южне) піднявся на друге місце.

Триває регулярний чемпіонат української баскетбольної Суперліги. "Запоріжжя" здобуло перемогу в матчі з "Черкаськими Мавпами" 85:80. "Хімік" обіграв на виїзді «Миколаїв» 74:72. А "Київ-Баскет" переміг лідера чемпіонату – "Прометей" 88:74. Про це повідомляє Укрінформ.

"Запоріжжя" зуміло обіграти невдалу серію (три поразки поспіль) і здобуло важливу перемогу в матчі з "Черкаськими Мавпами" – 85:80. Найрезультативніший гравець матчу: Андрій Мироненко (27) – "Запоріжжя".

"Миколаїв" в рівній боротьбі поступився чинному чемпіону – "Хіміку" 72:74. А лідер чемпіонату "Прометей" програв на своєму майданчику "Київ-Баскету" 74:88. Лідірує в чемпіонаті "Прометей" – 25 очок (15 матчів). "Хімік" піднявся на 2-е місце – 23 (14). "Дніпро" на 3-у місці – 22 (12).

Нагадаємо, 20 грудня "Київ-Баскет" здобув сьому перемогу в сезоні, розгромивши на виїзді "Запоріжжя" 93:60.

Нацбанк підвищив гривню до 23,29

Національний банк України на понеділок, 23 грудня, змінив офіційний курс гривні на три копійки – до 23,2912 гривні за долар проти 23,3253 гривні за долар у суботу.

Офіційний курс гривні до євро встановлено на рівні 25,8463 грн проти 25,8841 грн 21 грудня.

3 України за десять років виїхали 4 мільйони людей

Міністр Кабінету міністрів Дмитро Дубілет навів дані щодо міграції, згідно з якими з 2010 року за кордон виїхали і залишилися там майже 4 млн українців.

"Ділюся одним з найважливіших графіків України. Дані по міграції з 2010 року. А також несподіваний висновок, який можна зробити на його підставі", – зазначив він.

Так, як зауважив Дубілет, з 2010 року за кордоном залишилося майже 4 мільйони українців.

"Міграція носить яскраво виражений циклічний характер. Постійний тренд – вгору. Виняток – у 2014 році. Судячи з усього, це пов'язано з початком війни, а також відсутністю обліку міграції на окупованих територіях", – зазначив урядовець.

Водночас, за його словами, безвізовий режим істотно не вплинув на підсумкові цифри міграції і сальдо. "Я це пояснюю тим, що відбувся перерозподіл – люди стали менше їздити в Росію (принаймні офіційно) і більше – в Європу. Що ж, будемо робити все, щоб економіка зростала швидше, і в українців було менше приводів виїжджати з дому", – підсумував Дубілет.

Як повідомляв Укрінформ, в Україні з 14 грудня стартував другий етап пробного перепису населення в рамках підготовки до Всеукраїнського перепису 2020 року. У пробному переписі беруть участь мешканці частини Оболонського району Києва та Пісківської ОТГ Бородянського району Київської області.

Раніше Дубілет висловлював думку, що на переписі населення, запланованому на 2020 рік, можна зекономити 2-3 мільярди гривень, використавши сучасні технології.

Джерело:
<https://www.ukrinform.ua>

Ціна передплати на 3 місяця – 90 грн + вартість оформлення передплати 6,70 грн = 96,70 грн

З Різдвом

7 січня – Різдво Христове

Різдво Христове – велике християнське свято, день Народження Ісуса Христа, Спасителя світу і Відкупителя людей з полону гріха. Свято Різдва Христового вважається другим після Пасхи (Великодня) великим святом, хоча у багатьох католицьких країнах народне благочестя досі відводить йому головне місце серед свят.

Різдвяна легенда

Свято Різдва належить до великих християнських, так званих Дванадесятих неперехідних свят, та має п'ять днів післясвяткування і завершується святом Обрізання Господнього.

Цього дня сталася велика для всього християнського світу подія – народження Ісуса Христа у Вифлеємі (Ісус у перекладі з єврейської означає "спасіння"). Усі християни переконані, що Ісус Христос був посланий Богом на землю задля спокутування гріхів і спасіння людства. Старозавітні пророки провістили місце і час народження Спасителя світу – 5508 рік від створення світу. Отже, 7 січня – це день народження Сина Божого на землі. Від цього дня починається відлік часу.

Згідно з переказами Євангелія, мати Ісуса Христа Марія та її чоловік Йосип жили в Назареті, а до Вифлеєма прийшли, виконуючи наказ правителя Августа з'явитися всьому населенню на перепис. Оскільки на перепис населення Римської імперії зібралось дуже багато людей, Марія та Йосип не змогли знайти місця для ночівлі, а тому їм довелося шукати прихистку в невеликій печері, де за поганої погоди зазвичай ховалися чабани. Там Марія і народила Сина Божого. Тоді янгол спустився з неба й повідомив чабанам, які в цей момент не спали, що Бог народився. Чабани перші прийшли вклонитися немовляті.

На небі засяяла Вифлеємська зоря, що сповіщала світу про народження спасителя та вказувала шлях до Царя всіх людей. За пастушками до печери з Марією та Ісусом Христом прийшли язичницькі мудреці й принесли Богу подарунки: золото, ладан і миро. Золото символізувало царську владу, ладан – Божу волю, миро – долю пророка. До речі, саме тих давніх часів сягає традиція виготовляти вифлеємську зірку та прикрашати нею новорічну ялинку.

Пославши свого Сина на землю, Бог-отець намагався показати людству важливість любові, добра, співчуття та взаєморозуміння між людьми. День народження Ісуса Христа – найбільш широко шанований день народження у світі. Люди різних соціальних верств, матеріального становища, переконань і поглядів не минають це свято своєю увагою.

Історія свята

Історична наука вважає, що Різдво запозичене християнами з язических культів. У стародавніх релігіях відзначалося народження богів – давньоєгипетського Осіріса, давньогрецького Діоніса, давньоіранського Мітри та ін. Дати цих свят припадали на кінець грудня – початок січня, дні зимового сонцестояння, "повороту до весни".

У процесі свого становлення християнська церква поступово витісняла давні свята. Утверджуючи християнство та вчення про єдиного Бога на



теренах Київської Русі, перші отці церкви переосмислили язичницьку атрибутику у християнському контексті та зберегли у церковній традиції чимало з того доброго та істинного, що існувало в язичництві. Зокрема – сільськогосподарський хліборобський календар, який багато в чому був розроблений ще в язичницькі часи. Таким чином, в Україні, як і в інших країнах світу, день початку нового сонячного, хліборобського, року отримав новий, християнський зміст, як Різдво, свято народження Божого Сина, Спасителя світу.

Відповідним чином була змінена й обрядовість, магічні дії й обряди язичництва були замінені на молитви й обряди прославлення і прохання до Всевишнього, щоб у наступному році він дав людям добрий урожай. Відповідно до нового вчення був дещо переосмислений в плані символіки і обрядовості, але по суті залишений без змін, звичай поминання предків, старих дідів, праотців, які згідно православного вчення за свої добрі вчинки, зокрема відносно своєї родини, мають вічне життя у Бога в небесних поселеннях серед святих і праведників. Так само як на святковому богослужінні, у святкуванні Різдва мали брати участь усі приналежні до

родинного кола. На Святому Вечорі властиво зосереджується взагалі головна увага свята, і на саме Різдво залишається тільки Служба Божа в церкві та відвідування і гостювання родичів та знайомих з відповідними розвагами та забавами.

Спочатку 6 січня було потрійним святом народження, хрещення й богоявлення Христа. У IV столітті 25 грудня стали відзначати народження, а 6 січня – хрещення та богоявлення. І лише наступного століття Різдво Христове міцно увійшло в життя християн. Розбіжність у святкуванні Різдва західними і східними церквами викликана тим, що вони користуються різними календарними системами. Православна церква святкує його 7 січня (25 грудня за старим стилем), а католицька церква – 25 грудня за новим стилем. У X столітті християнство було запроваджено на Русі, й відтоді свято Різдва Христового стало невід'ємною частиною нашої культури.

Традиція різдвяного святкування

Різдву, за церковним статутом, передували чотири-тижневий Різдвяний піст (Пилипівка), з 27 листопада до 6 січня. У цей час виконувалися всі хатні роботи: світлицю білили, прибирали розписами, вивішували най-

кращі рушники, розкладали килими. Покуття оздоблювали особливо урочисто й прикрашали запаленою свічкою чи лампадою. Тут ставили перший символ усіх трьох зимових свят – дідух (сніп з колосків жита чи пшениці, зібраних наприкінці жнив). Зерно з дідуха зберігали до весни, примішуючи потім до посівного – для забезпечення багатого врожаю. Особливого значення надавали різдвяній погоді. По ній визначали майбутній врожай. Різдвяні свята в Україні, за язичницькою традицією, пов'язані із культом предків, з шануванням душ померлих. Відтак, узвар і особливо кутя, які обов'язково мають бути на кожному столі – насправді є поминальними стравами.

Вранці 7 січня українці йшли до церкви, щоб віддати шану новонародженому Христові. Після закінчення церковної відправи родина знову збиралася на святковий обід, який вже не був пісним, та починалася велика різдвяна гостина. Сало, печінка, ковбаса, різні смаженості та копченості, все за чим сумувала під час посту душа, повинно стояти на столі.

По обіді наступає час заслуженого відпочинку. В гості ж потрібно йти вже після обіду. Одружені діти, як правило, йдуть до своїх батьків. Дуже давньою є українська традиція миритися в цей день, пробаючи одне одному образи, вільні й мимовільні, щоб на повну міру відчутти радість життя.

Коляда

Споконвіку існував у нашому народі гарний звичай бажати один одному і господарям щастя-здоров'я, многих літ і всяких статків у хаті і родині. Вже по Святій Вечері українці починали ходити по хатах, піснями та відтворенням побутових сценек поздоровляли господарів та їхніх дітей та віншували їм злагоду й достаток. Колядувати починають не в усіх місцевостях України одночасно: на Покутті діти йдуть колядувати вже на Святий Вечір; на колишній Гетьманщині, в Слобідській Україні та в Гуцульщині – на перший день Різдва Христового, після того, як у церкві скінчиться Богослуження. На Західному Поділлі йдуть колядувати на другий день свят вранці.

Готувалися до колядування заздалегідь – виготовляли колядницькі обладунки: восьмикутну зірку, маски Кози, Ведмедика. Різдвяні колядницькі гурти споряджали переважно парубки. Вони обирали отамана – хлопця, котрий вирізнявся спритністю, дотепністю і якого в селі поважали. Крім того, він мав уміти гарно починати пісню, зробити в ній вивід. Традиційний одяг колядницьких ватаг – білі та коричневі кожухи й свитки, чоботи власної роботи, хустки або віночки у дівчат. Святкові ватаги залежно від регіону різнилися своїм кількісним складом і обрядовими персонажами.

Українські колядки, які здатні зачарувати читачів

Щоб захистити новонародженого від лиха, люди проводили обряди, які повинні були прогнати Коротуна. А потім ходили до сусідів, співали колядки, сповіщали й поздоровляли один одного із народженням нового Сонця. Із появою Християнства колядки набули біблійного змісту й, насамперед, прославляють народження Христа.

Хтось веселий
надпис вивів
На тоненькому льоду:
"Тей! Свята прийшли
у гості!
Зустрічайте коляду!"
Трійка коней прудконогих
Мчить по білому сніжку –
Коляда везе в санчатах
Сто гостинців у мішку!
Чуєш, дзвоники співають:
Тілі-тілі-тілі-бом!
Ідуть ряжені на конях
Нас вітати із Різдвом!

Коляд, коляд, коляда!
Холод взимку не біда.
Двері швидше відчиніть,
Нас до себе запустіть!
Всі, хто є у вашій хаті,
Будуть дужі та багаті!
На городі вродять густо
І картопля, і капуста,
Помідори й огірочки
І для сина, і для дочки.
Ось промова в нас така!
Ви ж готуйте п'ятака!

Коляд, коляд, колядниця,
Добра з медом паляниця,
А без меду не така,
Дайте, дядьку, п'ятака.
Одчиняйте скриньку,
Та давайте сливку,
Одчиняйте сундучок,
Та давайте п'ятачок.

Через річку кладочка.
По сніжку різдвяному
Йде до нас колядочка.
Крутить, крутить віхола,
Вгору сніг здіймається.
Де звучить колядочка,
Радість оселяється!
Гамір, сміх, веселощі
В кожній хаті бажані.
Із Різдвом колядками
Всіх вітають ряжені!
З берега до берега
Через річку кладочка.
З серденька до серденька
Линь, моя колядочко.

Коляд, коляд, коляда!
Дід на бабцю погляда,
Бабця ж і не дивиться,
Все на діда кривиться!
Ой, дідусю, не журись!
На онуків лиш дивись!
Відмикай-но сундучок
Та давай нам п'ятачок!
А ти ж, бабцю, не жартуй
Та скоріше стіл готуй!
Бо ж колядка над двором!
Всіх вітаємо з Різдвом!
Ми вам, рідні, колядуєм,
Дуже любим і цілуєм!
Зичим щиро вам здоров'я,
Жити довго і з любов'ю!

Давним-давно в одній країні
Та й народила Мати Сина.
Від лиха, смерті і негод
Беріг його Святий Господь!
Ісусом Сина Бог назвав,
Святі знання Ісусу дав.
Щоб людям шлях
вказати світлий,
Добро й любов щоб
в світі квітли.
І янгол в пору ту співав,
Ісуса свято прославляв!
Ісус навчив людей прощати,
Любити, вірити, сподіватись.
В уста він істину поклав,
Життя всім вічне дарував
Й не шкодував за нас свого.
Славимо тож усі Різдво!

Сторінку до друку підготувала Юлія Журавльова

Дайте нам коляду,
бо далі іду.
Дайте нам курку,
бо в вікно штуркну.
Дайте нам когута,
бо рознесу ворота.
Дайте нам пироги,
бо ми змерзли ноги,
Малу перину і
красну дівчину
І велику коляду,
бо від вас іду.

Я дівчина маленька,
В мене платтячко рябеньке.
Я ще не знаю, ні аз, ні буки,
Дайте мені червінчика
в руки.
Будьте з празником
здорові!

Ми колядували, ми вас
віншували,
Нам ні переїчка, нам ні
шеляжечка.
Нічого не дали – посунемо
дали.

Де пиріг почуєм, там зако-
лядуєм.

Зараз хочу привітати
Вас усіх з веселим святом,
Я вам хочу побажати,
Щоб добро прийшло
до хати,
Щоби жити і радіти,
Щоб росли здорові діти,
Щоби сонечко веселе
Вашу тішило оселю!

Колядин, колядин,
А я в батька один.
У новенькім кожуху,
Винесіть пампушку.
Будьте здорові!
Колядин, колядин,
А я в батька один,
Коротенька курточка,
Дайте, бабцю, бубличка!
З Святим вечором!

Ой в ліску, в ліску листя
на грабі.
Заколядуємо ми своїй бабі,
У нашої бабці добрая душа,
Винесе вона цілого книша,
До того книша ціла
ковбаса.

Бігла теличка да
з березничка,
Да й стала.

Я тобі, дядьку, заколядую,
Дай кусок сала.
Бігла теличка да
з березничка,
Я й попасу.

Я тобі, дядьку, заколядую,
Дай ковбасу!
Бігла теличка да
з березничка,
Забігла до дядька в двір.
Я тобі, дядьку, заколядую,
Дай дядьку пиріг.
Як не даси пирога,
Візьму вола за рога
Да поведу на моріг,
Та й викручу правий ріг,
У ріг буду трубити,
А воликом робити.

Колядин-дин,
я бабусю, один.
Винеси мені пиріжечок
та положи у мішечок
З руками, з ногами,
щоб бігав за нами.



Привітання для юр. осіб(ч/б) 5,0 грн – 1 см², а для фіз. осіб (ч/б) – 2,5 грн – 1 см²

Христівим!

12 страв на Святвечір

Святвечір – передріздвяний вечір, який припадає на останній день Пилипівського посту. Ввечері 6 січня, з появою першої зірки на небі, вся родина збирається за Святою вечерею. На столі обов'язково повинні стояти 12 пісних страв, кожна з яких має особливе значення. Чіткого переліку страв – немає. Але обов'язковими вважаються: кутя, узвар, борщ, вареники та випічка. Під час трапези за столом ні в якому разі не можна лаятися, сперечатися і лихословити.

Кутя



Інгредієнти:

- пшениця – 200 г
- родзинки – 50 г
- мак – 50 г
- волоські горіхи – 50 г
- мед – 100 г

Приготування: замочіть зерна пшениці на 10-12 годин у холодній воді; злийте воду, промийте зерна, залийте чистою холодною водою і ставте пшеницю варитися; варіть 30-40

хвилин: пшениця має стати м'якою, але не втратити пружність; родзинки та мак попередньо замочіть у гарячій воді.

Мак потрібно півгодини, родзинкам – до 15 хвилин; волоські горіхи перебийте в блендері. За бажанням, ви можете їх просто дрібно нарізати; змішайте мак, подріблені горіхи, родзинки, мед, пшеницю та добре вимішайте.

Голубці



Інгредієнти:

- капуста – 0,5 качана
- рис – 150 г
- 1 – морква шт
- гриби шампінйони – 10-12 штук (або сушені білі гриби)
- цибуля ріпчаста – 1 шт
- 2 ст. л. томатної пасту
- сіль та перець за смаком

Приготування: відваріть рис. 3 капусти зніміть верхній шар листя, так як в ньому можуть

міститися нітрати. Виріжте качан. Відокремте кожен лист і виріжте з нього жорсткі прожилки. Відваріть листя капусти в окропі 2-3 хвилини; вийміть листя з води і дайте охолонути. Моркву натріть, а цибулю і гриби нашинкуйте якомога дрібніше. Овочі обсмажте на олії; додайте в сковорідку рис, сіль, перець та томатну пасту. Тримайте на легкому вогні ще 7-10 хвилин. Готову начинку зніміть з плити і дайте охолонути; злегка відбийте листя для голубців молоточком. Покладіть начинку в центр капустяного листка. Заверніть капустяний лист конвертиком; складіть голубці в глибоку сковорідку або каструлю, залийте водою з томатною пастою і тушуйте під кришкою 10 хвилин.

Запечена риба

з лимоном

Інгредієнти:

- тушки риби (2 штуки)
- листя шавлії (невелика гілочка)
- 1 лимон
- сіль за смаком
- чорний перець
- рослинна олія – 1-2 ст. л.

Приготування: розігрійте духовку до 190 градусів; очищену рибу помийте, обсушіть і натріть сіллю та перцем зовні і всередині; гострим ножом зробіть по три діагональних розрізи з кожного боку. Покладіть в кожен розріз по листку шавлії і шматочку лимона; викла-



діть рибу на змащене маслом деко і запікайте 10-15 хвилин. Потім переверніть рибу і готуйте ще 10-15 хвилин. Подавайте зі скибочками лимону.

Салат "Мишки в сирі"



Інгредієнти:

- 5 курячих яєць
- 4 перепелиних яєць
- 200 г твердого сиру
- 3 шт. курячого філе
- 3 зубчики часнику
- 5 кілець ананаса
- 200 г майонезу

Приготування: Куряче філе відварити в підсоленій воді до готовності. Остудити і порізати дрібними кубиками.

Відварити курячі та перепелині яйця. Перепелині залишити для прикраси.

У курячих відокремити білок від жовтка і натерти на тертці в окремі миски. Білок – на крупній тертці, жовток – на дрібній.

У сиру відрізати кілька тонких пластинок для прикраси, решту натерти на дрібній тертці.

Ананаси порізати шматочками.

Як зібрати новорічний салат
На блюди викласти шарами всі інгредієнти. Кожен шар промазати майонезом. Шари повинні бути наступними: куряче філе + майонез, ананаси, білок + майонез, трохи жовтка + майонез (залиште частина жовтка на посипання зверху), сир + майонез + часник, пропущений через прес. Повторіть ще раз шари. На верхній шар сиру не видавлювати часник, він йде тільки на середній шар. Прикрасити верх жовтком, пластинками сиру і "мишенятами".

Тушкована квасоля

Інгредієнти:

- 2 склянки квасолі (білої або червоної)
- 250 г печериць
- 1 морква
- 1 цибулина
- 2 ст. л. томатної пасту та дрібка паприки
- сіль і перець за смаком
- рослинна олія

Приготування: замочіть квасолю на ніч в холодній воді, після цього добре промийте; помістіть квасолю в каструлю та залийте чистою водою, варіть на середньому вогні до напівготовності; наріжте скибочками гриби, цибулю та моркву; розігрійте сковороду з рослинним



маслом і обсмажте гриби до напівготовності, потім додайте цибулю, моркву і обсмажте все разом 6-7 хвилин; додайте готову квасолю, томатну пасту, 50 мл води, паприку, сіль і перець за смаком. Тушуйте помішуючи ще 5-6 хвилин.

Тушкована капуста з грибами



Інгредієнти:

- 400 г свіжих (або сушених) грибів
- 1 цибуля
- 2-3 морквини
- 0,5 качана свіжої капусти

Інгредієнти:

- 1 банка білої квасолі (можна брати свіжу)
- 1,5 л овочевого бульйону
- буряк (1 великий або 2 менших)
- 5-7 картоплин, четвертинка білокачанної капусти
- 1 морква, 1 цибулина
- 4 зубчики часнику
- 2 ст. л. томатної пасту, 2 ст. л. лимонного соку
- лавровий лист, сіль, перець

Приготування: картоплю, моркву, цибулю, капусту почистіть і помийте; буряк радимо перед приготуванням запекти у духовці, так він буде більш ароматним. Натріть буряк на тертці та скропіть його лимонним соком; картоплю наріжте кубиками та помістіть в каструлю з водою. Додайте дрібно порізану капусту та варіть до напівготовності; моркву натріть, цибулю дрібно поріжте. Викладіть їх та буряк

- (великого)
- 2 зубчики часнику
- сіль, перець та зелень за смаком

Приготування: нашинкуйте капусту, гриби наріжте, моркву натріть на тертці, а цибулю дрібно наріжте; викладіть капусту у каструлю або глибоку сковорідку, додайте олію та поставте на повільний вогонь; додайте до капусти гриби, моркву, цибулю, подріблений часник та лавровий лист і залиште тушкуватися до готовності; подавайте капусту гарячою та посипте зеленню.

Борщ



на сковорідку та протушуйте 3-4 хвилини з томатною пастою; в каструлю з картоплею та капустою додайте квасолю. Якщо ви купуєте квасолю у банці, то її можна додавати одразу. Якщо ви використовуєте свіжу, то попередньо її потрібно замочити на 6-8 годин у холодній воді; додайте в каструлю заправку з овочів та варіть ще 10-15 хвилин; посипте борщ зеленню та подавайте з пісними пампушками. Можна використовувати попередньо заморожений кріп чи петрушку.

Вареники з картоплею



Інгредієнти:

- 0,5 кг борошна
- 250 мл води
- 2 ст. ложки олії
- 0,5 кг картоплі
- 1 середня морква, 2 середні цибулини
- рослинна олія
- лавровий лист, сіль, перець за смаком

Приготування: просійте бо-

рошно, додайте воду, сіль, олію і вимішайте круте тісто. Накрийте його і залиште приблизно на годину, за цей час можна приготувати начинку; таке тісто виходить еластичним, його можна тонко розкачувати, а в окропі воно не розварюється; картоплю почистіть і відваріть у підсоленій воді. Зробіть пюре. Додайте сіль та перець за смаком; розкачайте тісто та формуйте невеликі вареники, всередину кладіть по невеликій ложці картоплі; поставте воду у великій каструлі на вогонь. Коли вода закипить, варіть у ній вареники 5-7 хвилин (вони мають піднятися на поверхню). Не забувайте помішувати, щоб вареники не злипались; за смаком можна подавати такі вареники із смаженою цибулею та морквою.

Грибна юшка з вушками

Інгредієнти:

- сушені білі гриби – 300 г
- 1 морква, 1 цибуля
- вода (2 літри)
- перець чорний горошком, лавровий лист
- борошно пшеничне – 1 склянка
- сіль, перець
- олія соняшникова – 2 ст. ложки

Приготування: якщо гриби сушені – замочіть їх на 30 хвилин в гарячій воді та добре промийте. Якщо свіжі – добре промийте і почистіть від піску; наріжте гриби невеликими шматочками та покладіть у каструлю з водою. Варіть на невеликому вогні 20 хвилин; моркву та цибулю почистіть. Смажте овочі 3-4 хвилини на невеликій кількості олії; вийміть шумівкою гриби та викладіть до овочів. Смажте ще 2-3 хвилини, додайте сіль та перець; половину маси викладіть у каструлю та залийте водою, доведіть до кипіння та зніміть



з вогню. Іншу половину маси перебийте в блендері до однорідності; замішайте тісто, як на вареники; розкачайте тісто, наріжте тісто квадратиками 4x4 сантиметри або кружечками. На середину кожного квадрата викладіть чайну ложку начинки і зліпіть вушка: зробіть вареники, а потім кінці трикутника з'єднайте разом; відваріть порційно вушка у киплячій підсоленій воді, додавши у воду столову ложку олії, 1 лавровий листок і 2 горошини чорного перцю. Варіть після закипання 2-3 хвилини; викладайте у кожну тарілку 5-6 грибних вушок та залийте грибною юшкою.

Запечена картопля

з лимоном



Інгредієнти:

- 1 кг картоплі
- кілька столових ложок олії
- 2 лимона
- 1 столова ложка меленого коріандру та сушеного орегано
- дрібка солі та чорного перцю

Приготування: покладіть

очищену і нарізану навпіл картоплю в киплячу солону воду і варіть 10-12 хвилин. Процідіть; налейте оливкову олію в форму для запікання і поставте її в розігріту до 200°C духовку на пару хвилин; у розігріте масло викладіть картоплю і часточки лимона, посипте зверху коріандром, орегано, а також сіллю і перцем.

Ретельно перемішайте, щоб картопля була повністю покрита маслом; запікайте в духовці 45-60 хвилин, періодично перевертаючи картоплю, щоб вона рівномірно покрилася золотистою скоринкою.

Пампухи



Інгредієнти:

- 500 г борошна
- 50 г дріжджів
- 250 мл молока
- 1 яйце, 4 жовтки
- 50 г цукру, дрібка солі, пудра
- для начинки: варення, какао чи мак (на вибір)

Приготування: розведіть дріжджі в теплій воді, додайте борошно (2 столові ложки) та дрібку цукру і поставте суміш в тепле місце для бродіння; вплийте суміш у миску з рештою борошна, додайте жовтки та розтерте яйце з цукром. Добре вимішайте тісто, щоб воно не прилипало до рук, та залиште в теплому місці на годину; після того розкачайте тісто. Видавіть склянкою круги, в середину кожного викладіть начинку та накрийте іншою частиною тіста; в якості начинки використовуйте варення, мак або

какао з цукром; готові пампухи покладіть на посипану борошном дощечку швом донизу. Залиште їх на 5-10 хвилин, щоб вони піднялися; для смаження візьміть глибоку посудину, розігрійте в ній олію (коли на дні з'являються невеликі пухирці, пампухи можна смажити); опускайте по 3-4 пампуха та обсмажуйте з обох сторін до золотистого кольору; гарячі пампухи посипайте пудрою.

Узвар



Інгредієнти:

- 200 г меду (або цукру)
- 200 г чорносливу
- 200 г сушених груш
- 200 г сушених яблук
- 100 г ізюму
- 3 літри води

Приготування: підготуйте сухофрукти – помийте і залийте холодною водою. Накрийте кришкою і залиште на 2-3 години; налейте в каструлю 3 літри води, покладіть груші і яблука та варіть на повільному вогні 15 хвилин. Потім додайте в узвар чорнослив та ізюм і варіть ще 10-15 хвилин; наприкінці додайте мед, дайте закипіти і зніміть узвар з вогню.

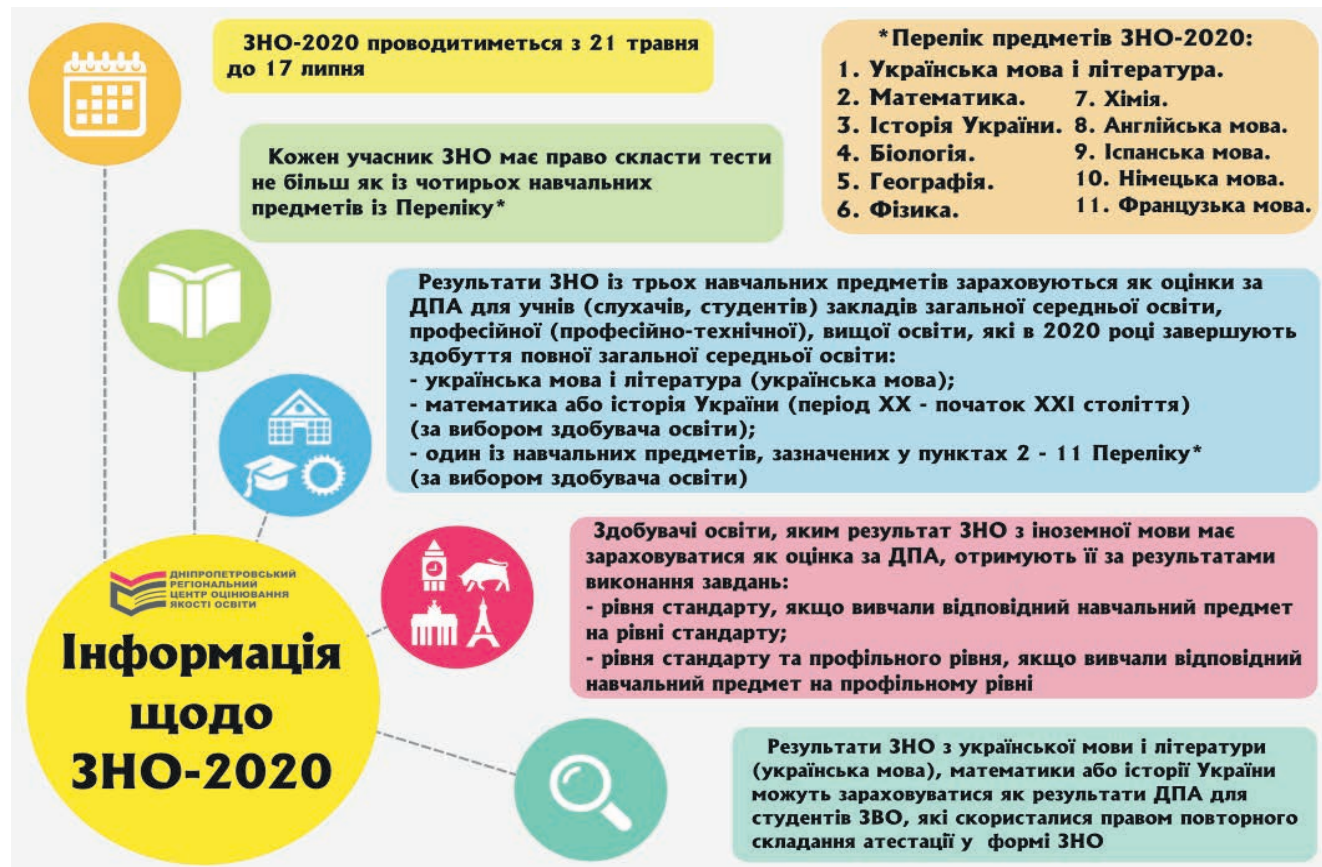
Сторінку до друку
підготувала
Юлія Журавльова

Промо матеріали і статті імеджевого характеру – 5,0 грн за 1 см²

Зимовий калейдоскоп

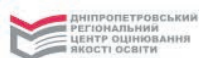
Абітурієнтам-2020:
що потрібно знати про ЗНО

Новації передбачені Умовами прийому до закладів вищої освіти в 2020 році набули чинності 17 грудня. Про це повідомляє Міністерство освіти і науки України.



Зроби чотири кроки ЗНО

Реєстрація електронних кабінетів починатиметься 1 липня, а прийом заяв та документів – 13 липня. Закінчується подання заяв о 18.00 22 липня – для тих, хто вступає лише за сертифікатами ЗНО. Для осіб, які вступають на основі співбесіди, вступних іспитів або творчих конкурсів раніше – о 18.00 16 липня.



Кроки ЗНО-2020



Скільки балів треба, щоб вступити на бюджет

2020 року поріг для вступу на бюджет становитиме щонайменше 125 балів.

Скільки заяв можуть подати вступники

Вступники зможуть подати 5 заяв на будь-які спеціальності.

Щоб вступити на бакалавра яких років ЗНО підійде

Наступного року на бакалавра вперше прийматимуть сертифікати ЗНО 4-х років: 2017-го (крім іноземних мов), 2018-го, 2019-го та 2020-го з усіх предметів. Вступник

зможє подати сертифікати в будь-якій комбінації. Тобто можна подати в одному пакеті один сертифікат 2017 року, один 2018-го та 2019 років, або ж усі одного року.

Скільки балів по ЗНО треба набрати, щоб вступити на медика

150 балів ЗНО з другого та третього конкурсних предметів треба мати для вступу на "Стоматологію", "Медицину" та "Педіатрію".

Скільки балів зі ЗНО потрібно мати, щоб стати "правознавцем" або "міжнародником"

Пороговий бал на спеці-

альності "Право", "Публічне управління та адміністрування", "Міжнародні відносини" становить 140.

Кому потрібно буде складати єдиний іспит з іноземної мови

2020 року також планують розширити перелік спеціальностей, на які потрібно буде складати єдиний вступний іспит (ЄВІ) з іноземної мови за технологією ЗНО на магістратуру. У 2018 році таких спеціальностей було 18, у 2019 – 32, у 2020 – понад 80. На спеціальності "Право" та "Міжнародне право" крім цього вступники скла-

датимуть ще єдине фахове вступне випробування (ЄФВВ) з Права та Загальних навчальних правничих компетентностей.

Хто подаватиме електронні заяви

Важливою новацією є те, що подача електронних заяв тепер буде доступною не тільки для вступників на базі 11-ти класів, але й для вступників у магістратуру після бакалаврату. Окрім того, можливість подачі документів через е-кабінети буде у вступників, які мають право на пільги.

Роман Животков

Реклама на тематичних сторінках і ТВ коштує 6,5 грн – 1 см²

Розпасіяни назвали газетні рубрики, що їх цікавлять найбільше

Журналісти сайту *Троїцьке.City* провели опитування серед мешканців села Розпасівка, під час якого цікавилися тим, які рубрики місцевої преси їм найбільше подобаються.



Світлана Пишина: "Я передплачую "Сільські новини" багато років і мене багато що цікавить. Та більше подобаються корисні поради з медицини, кулінарні рецепти".

Катерина Карпенко: "Два роки місцеву газету не передплачувала і бачу, що дарма. На наступний рік хочу передплатити, щоб було що корисного почитати, новини місцеві дізнатися".



Любов Романенко: "Ми родинною газету місцеву читаємо. Подобається все, адже пишеться про наше життя та людей і це цікаво. Може б, трохи більше консультацій спеціалістів різних служб не завадило".



Павло Овчаренко: "У нас в родині жінка передплатою займається і місцеву газету зазвичай читаємо. Завжди цікаво як і чим у нас в різних місцях люди живуть".



Надія Балаба: "Сільські новини" завжди передплачую. Подобається читати новини про наше село, про людей. У вільний час можна і різні корисні поради почитати на всі випадки життя".

Вікторія Кайдаш,
фото автора

РЕАБИЛИТАЦІЯ ПОЗВОНОЧНИКА

- Остеохондроз
- Сколиоз
- Межпозвоночні грижі
- Протрузії
- Болізни на почве остеохондроза



Лист. АГ № 601097
от 14.04.2011 г.

Виктор Семенович Очеретный (050) 697-69-21

САМОЛІКУВАННЯ МОЖЕ БУТИ ШКІДЛИВИМ
ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

Рассказ

ГЕРМАНСКОЕ ЛЕКАРСТВО

(Луганская область, г. Рубежное, март 1994 г.)

Стараясь сохранить солдатскую выправку, Василий Тимофеевич переходил площадь от проходной к управлению, выпячивая грудь вперед, и четче, по-солдатски, старался ставить левую ногу, которая все-таки запаздывала и была непослушной.

Ему нельзя было показывать виду, что он болен. Все-таки большой начальник. Да и самому не хотелось признать себя больным. Не хотелось поверить в то, что он уже не станет полноценным человеком в свои 56 лет. Но временами какие-то черные мысли невольно наползали на него, что, мол, все, хана! Не раз он задумывался о том, что у некоторых его друзей и знакомых вот так же болело, так же выкручивало, тянуло и немело в бедре, икре и стопе, и все это заканчивалось серьезно, а некоторых из них уже нет в живых.

Он гнал от себя эти мысли и не поддавался болезни изо всех сил. "Главное внушение, чтобы не приписать себе рак", – не раз повторял про себя Василий Тимофеевич. Так как его служебное положение не позволяло открыто болеть, то он лечился "без отрыва от производства". Уже несколько месяцев принимал уколы, прогревания и массаж, который делал ему сам лечащий врач – массажистам он не доверял. И все же утренние подъемы были для него кошмарными. Он буквально полз на четвереньках к умывальнику, в туалет. С большим трудом делал разминку, пересиливая сильные боли. Он просто боялся, что когда-то все это ему надоест и он устанет пересиливать себя. Тогда уж точно хана! И еще больше отдавал сил для разминки.

– На вот газету и почитай, что пишет врачеватель-массажист о твоей болезни. И мне кажется, что он бы больше подошел, чем те уколы, которые тебе ежедневно колют, – сказала как-то утром жена.

В автобусе, от нечего делать, он принялся читать газету, которую дала ему жена. "Нарушение тазобедренного сустава, – прочитал он. – А у меня седалищный нерв, – подумал он. – Какая-то ерунда". Но с первых строк его ошарашило то, что писалось точно о его болях, как будто массажист списал все то, что он переносит утром, днем и ночью. "Постой, черт возьми, да это же пишет тренер по борьбе с нашего завода! Да, он меня приглашал на массаж и обещал мне помочь, а я не поверил. Возможно, он и вправду знает толк в этом деле, все-таки учился в институте с медицинским уклоном", – размышлял Раздолин.

Весь день он провел в нетерпеливом ожидании вечера. А вечером позвонил массажисту.

– Виктор Семенович, голубчик, я прочитал твою статью. Так это ты волшебник в этих делах? А у меня точно такая же беда.

– Я вас жду дома, приходите, Василий Тимофеевич, ничего, что поздно. Я жду.

Всего десять минут пути до дома массажиста и до надежды на долгожданное освобождение. Дверь десятой квартиры была приоткрытой и Василий Тимофеевич беспрепятственно вошел. Щекоуший запах печеных пирогов хлынул навстречу.

– Добрый вечер! А я на запах пирогов, – пошутил он, подавая руку массажисту, вышедшему к нему на встречу.

При осмотре Василия Тимофеевича Виктор Семенович убедился, что не ошибся в предполагаемых ранее нарушениях. Так оно и случилось, что сколиоз, который, казалось бы, не имел ничего особенного и не был сильно заметным, все же дал о себе знать после перенесенного какого-то сильного стресса.

Массажная процедура заняла всего 8 – 10 минут, но он почувствовал потепление и легкость в бедре, икре и стопе. Идя домой, мужчина прикидывал в мыслях: "И вправду этот парень молодец. И откуда у него эти знания? Делает свое дело, притом так просто и быстро".

Оглянувшись вокруг – ни души, и ему, как никогда, захотелось пробежаться. Что он и сделал. И так метров двести. Тяжести в ноге он не ощутил, но задышался. "Давненько не совершал пробежек, и это сказывается, но ничего, начну, как и раньше, по утрам бегать, и наладится".

Шли дни, недели. Ходил, как и раньше, строевым шагом, но только без принуждения, и никто его не подозревал в том, что он когда-то болел. Однажды у проходной он встретил медсестру, которая постоянно колола ему уколы, прописываемые врачом.

– Василий Тимофеевич, куда же вы пропали? Я вам уже два дня звоню по несколько раз в час, а вас нет и нет в кабинете. Почему вы не появляетесь уже три недели?

– Да вот отпустило, и я по цехам бегаю. Догоняю упущенное.

– А вы знаете, что германское лекарство пришло? Пойдемте, я вам укол сделаю.

– Нет, не надо. Мне уже легче стало. Один парень меня помял маленько, и меня отпустило.

– Да вы что, это же германские уколы! Если и отпустило, то это вам не помешает, только лучше будет.

"Куда уж лучше", – подумал он, но не стал вырывать из рук медсестры свой рукав, в который она вцепилась. Да, все же уговорила и сделала укол, от которого мужчина сразу же почувствовал себя хуже. Мышца бедра налилась, окаменела и снова замкнуло в икре и стопе.

"Где она взялась со своим германским лекарством? Лучше бы я ее не встречал. И что меня заставило согласиться, как черт дернул?" – обдумывал свой поступок. Он даже выругался непристойными словами, но очень тихо, чтобы никто не слышал.

Дождавшись вечера, он снова позвонил массажисту и рассказал о своем горе.

– Василий Тимофеевич, приходите, я вас ожидаю. Ничего, что это уже повторно. Я все поставлю на место, только вы больше не соглашайтесь принимать германское лекарство.

"Нет, он все-таки чем-то обладает, если не волшебством, то секретами народной медицины, а это и есть волшебство", – размышлял он, идя домой после массажа. И снова ему захотелось пробежаться, хотя бы для того, чтобы убедиться, что он снова здоров. Да, ногу ему отпустило. "Какой только этот парень! А я ему не верил".

Виктор Очеретный

Пасажи́рські перевезення

ТРОЙЦЬКЕ – МОСКВА

Від порога до порога. Через Розсош, Воронеж, Тулу, Калугу. Середа, субота. Доступно. Комфортно.

Т.: 050-032-10-02,

+7-920-784-56-22, 098-504-65-65

ЗАКУПАЮ

подсолнечник, зерновые
на выгодных вам условиях от 20 тонн

САМОВЫВОЗ

Тел. 050-151-11-11

ПОСТІЙНО КУПУЄМО

зернові культури, соняшники.

Оплата по факту завантаження.

Т.: 097-176-69-43

ПІДПРИЄМСТВО РЕАЛІЗУЄ

селітру аміачну, рідкі комплексні добрива,
нітроамофоску та інші мінеральні добрива.

Оплата по факту доставки.

Т.: 097-176-69-43



ШУКАЄШ ЛЕГАЛЬНУ РОБОТУ ЗА КОРДОНОМ?
МИ ВАМ ДОПОМОЖЕМО!

ГАРАНТУЄМО

- Безкоштовні вакансії від прямого роботодавця
- Безкоштовне запрошення для офіційного працевлаштування
- Повний супровід під час оформлення пакету документів
- Організований доїзд до місця праці

НАШІ ПОСЛУГИ БЕЗКОШТОВНІ!

+38 067 862 48 86

+38 067 563 58 84

f / OTTOUkraine

Питання з господарства / господарствами за координатами: 48.46.332.142001 від 10.04.2014



Продам
брикети паливні
Т.: 066-305-44-64

Куплю КРС, лошадей
Т.: 095-512-38-39, 067-29-77-175



ПРОГРАМА СБУ

НА ТЕБЕ ЧЕКАЮТЬ ВДОМА!
ПОВЕРНИСЬ ДО НОРМАЛЬНОГО ЖИТТЯ!

doroga.mira.sbu@gmail.com

facebook.com/dorogamira

073-042-06-02

050-831-26-22

6 січня – 20 років світлої пам'яті
мого синочка



Андрєєва
Віктора Валерійовича

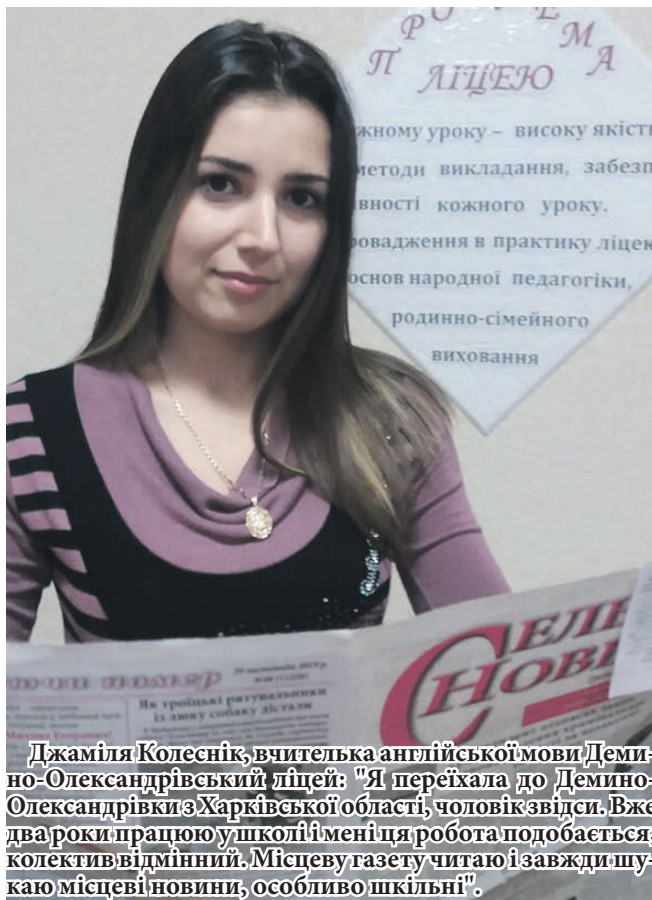
14.07.1976 – 06.01.2000



Мій любий синочку,
Хай ангел господній
Хранить твою душу
Хай царство небесне
Господь тобі дасть.
Пам'ятаю. Люблю. Сумую
Вічна тобі пам'ять
Мама

Передплата 2020

На день передплатника
в селі Демино-Олександрівка



Джамілі Колеснік, вчителька англійської мови Демино-Олександрівський ліцей: "Я переїхала до Демино-Олександрівки з Харківської області, чоловік звідси. Вже двароки працюю у школі і мені ця робота подобається, колектив відмінний. Місцеву газету читаю і завжди шукаю місцеві новини, особливо шкільні".

ПРОДАМ

- Продам брикеты топливные из шелухи подсолнечника. Т.: 099-670-30-71, 067-125-25-05.
- Продам сено в тюках. Т.: 099-670-30-71.
- Продам дим. Т.: 068-737-56-92.
- Продам брикеты топливные со Сватово. Доставка по всей Луганской области. Т.: 067-165-74-76.
- Продам топливные брикеты из лузги подсолнечника. Производство пгт Троицкое. Т.: 095-433-54-00, 068-469-36-38.
- Продам сено, солому в тюках. Т.: 095-492-07-87.
- Продам пшеницу. Т.: 066-930-89-61.

КУПЛЮ

- Куплю свиней. Т.: 050-504-35-90.
- Куплю корів, биків, телиць, свиней, баранів живою вагою. Примусовий доріз. Т.: 095-216-89-30.
- Куплю коров, быков. 098-389-73-47, 050-743-50-89.
- Куплю КРС. Доріз. 066-21-12-457, 097-36-40-285.

УСЛУГИ

- Выездная чистка подушек. Т.: 095-801-65-09, 068-083-89-05.
- Ремонт стиральных машин. Т.: 095-350-56-06.

Встигни придбати!



Чудова новина! В редакції газети "Сельская новь" можна придбати кухлики з краєвидами Троицького. Також в продажі є брелки та магніти. Доступні ціни для вас.

Т.: 095-335-16-33 або 096-049-34-97

ПРОДАМ

топливные брикеты из лузги подсолнечника.
Производство пгт Троицкое.
Т.: 095-433-54-00, 068-469-36-38



Постоянно
закупаем мед
Т.: 066-248-30-68,
068-438-93-33

ЕЖЕДНЕВНО НАРКОЛОГИЧЕСКИЙ ЦЕНТР
НА УЛ.ГОГОЛЯ, 24
двойное магнитно-лазерное
КОДИРОВАНИЕ

- алкоголизма,
- курения,
- лечение похмельного синдрома

г.Северодонецк, ул. Гоголя, 24
(здание энергосбыта) 3 этаж, выход со двора.
Тел. (0645) 70-34-34, м. 050-55-11-444, 096-59-75-140

Лист. АГ № 567619 от 28.10.2019г.

Співчуття від юр. осіб – 4 грн, від фіз. осіб – 2 грн – за 1 см²

Редакція газети "Сельская новь"
с днем народження поздравляє:

2 січня
Жерліцина Дмитра Кузьмича, депутата районної ради.
Колісниченко Миколу Михайловича, директора ПСП "Магніт".

4 січня
Недозіма Миколу Петровича, голову СФГ "Азон".

5 січня
Щербину Валентина Івановича, виконавчого директора Організації роботодавців "Союз роботодавців агропромислового комплексу Троїцького району Луганської області", депутата районної ради.

6 січня
Нестерова Володимира Володимировича, главу СФГ "Марс".
Корнева Петра Віталійовича, директора Троїцької ДЮСШ.

7 січня
Оденчука Дмитра Олексійовича, директора ПСП "Агрофірма Привілля"

Це цікаво

Яке значення у різдвяних страв

На столі обов'язково повинні стояти 12 пісних страв, кожна з яких має особливе значення.

Кутя

Кутя – це головна страва на Святвечір. Традиційно кутю готують з пшениці та додають до неї мед, горіхи та родзинки. За бажанням, можна додати і інші сухофрукти.

Вареники з картоплею

Пісні вареники на Святвечір є символом достатку. В якості начинки можна використовувати картоплю та капусту. За бажанням, подавайте вареники з грибною підливою.

Грибна юшка з вушками

Страви з грибами також обов'язково повинні бути присутніми на столі в Святвечір. Адже гриби символізують дві природи Ісуса Христа: божественна (шапка) і земна (ніжка).

Борщ

Пісний борщ на Святвечір символізує мир, злагоду та Божу любов. За бажанням, борщ можна готувати з квасолею або грибними вушками. Подавайте з пісними пампушками та часником.

Голубці

Назва цієї страви вже вказує на її символічність. Голуб – символ Божої любові та Святого Духа. Готувати голубці можна з рисом та грибами.

Тушкована квасоля

Страви з квасолі та гороху на Святвечір – символізують Божу весну, яка завжди відроджується в людині після занепаду.

Пампухи

Пампухи – традиційні солодощі, які подають на Святвечір. Вони символізують святих на небі, які повірили в Ісуса і отримали вічне життя.

Запечена картопля з лимоном

На Святвечір часто подають відварену картоплю. Але якщо її запекти і додати лише трішки лимону – ви отримаєте зовсім інший та оригінальний смак буденної страви.

Фалафель

Фалафель – це невеликі котлетки з нуту, які є прекрасним джерелом рослинного білка. Ця страва не лише смачна, але й дуже корисна. Особливо під час посту.

Запечена риба з лимоном

Риба у ранньому християнстві – це символ Христа. Грецька абревіатура ІХТІОС – ім'я Ісуса – читається як "риба". Також рибу дозволено вживати в окремі дні посту.

Тушкована капуста з грибами

Страви з капусти символізують простоту і одночасно міцність та єдність навколо однієї твердої основи.

Узвар

Узвар – це традиційний напій на Святвечір. Він символізує життя, яке Бог надає кожній людині. Також на стіл подають освячену воду – вона є символом очищення тіла і душі.

Цифра тижня

У 2019 році бюджетні видатки на освітні заклади Троїцької ОТГ склали 46929,7 тис.грн на 1166 учнів.
За даними збірки "Бюджет" Троїцької ОТГ

Ворожіння на Різдво

Кожна з нас хотіла б зазирнути у майбутнє і дізнатися, хто стане її судженим, що нас там чекає і чого варто побоюватися. У народі є кілька днів, в які дівчата здавна ворожили. Йдеться про церковні свята і не тільки. Ворожити можна в Новий рік, Різдво, Святки та інші свята.



Найпопулярніші ворожіння на Різдво

Всі різдвяні ворожіння поділяються на індивідуальні, коли той, хто ворожить, перебуває наодинці (частіше це ворожіння на сон), і групові, які проходять у веселій атмосфері і мають дух змагання.

Крім того, значно відрізняються ворожіння для незаміжніх дівчат, головним питанням яких є майбутнє заміжжя і характеристика хлопця, та інших, яких просто цікавить, що станеться з ними далі.

До спілкування з потойбічними силами завжди висувалося кілька вимог:

– ворожіння повинно було проходити в тиші, щоб не "злякати" духа.

– якщо використовувалося дзеркало, потрібно було видалити з кімнати усіх тварин.

– всі, хто гадають, повинні сидіти в розслабленій позі, не схрещуючи рук і ніг, щоб не перекривати астральні канали зв'язку.

Серед особливо популярних методів "зазирання" в

майбутнє можна назвати ворожіння на кавовій гущі або воску, коли за узорами або формі отриманого злитка намагаються згадатися про те, що принесе наступний рік. Легким по виконанню, але, як кажуть знавці, дуже правдивим є ворожіння на книзі (коли, задумавши номер сторінки і рядки, зачитують знайдену цитату і трактують її на свій лад).

Багатьом подобається ворожіння на папері. Для цього треба зім'яти аркуш паперу, покласти його на блюдо і підпалити в темряві. По контурах тіні, отриманої в момент згоряння, судять про майбутнє.

Але все ж найпопулярнішими залишаються ворожіння на Різдво на судженого. Їх виконують дівчата, охочі дізнатися, чи готуватися в цьому році до весілля, яким буде наречений, а в ідеалі – хто саме ним буде.

У багатьох сім'ях передаються легенди, що мама чи бабуся свого майбутнього чоловіка побачила уві сні,

тому не застарівають ворожіння на сон:

Різдвяне ворожіння "Замок над водою"

Дівчина повинна замкнути навісний замок, тримаючи його над водою і примовляючи: "Суджений мій, ряджений, прийди пити попроси". Вважається, що побачений хлопець і буде чоловіком.

Ворожіння на воску

У миску з водою потрібно вилити віск і подивитися уважно на фігуру, яка у тебе вийшла.

Якщо ти побачила будинок – буде нове господарство; для дівчини це пов'язано в першу чергу з її заміжжям.

Незрозумілі фігури – нещастя у найближчому майбутньому.

Яма, невелика печера або грот – вони символізують важку хворобу.

Дерева – з гілками вгору обіцяють швидку радість; з гілками вниз – печаль, смуток і нудьгу.

Обручка або свічка – до весілля.

Якщо твоя фігура з воску

впала на дно – дівочтво буде довгим.

Різдвяне ворожіння на ім'я

Збираючись групками на вулиці, дівчата намагаються дізнатися ім'я майбутнього чоловіка, по черзі питаючи чоловічі імена у чоловіків, яких зустрічали на шляху.

"На паркані"

Дівчина вибирала паркан та рахувала кілки (дошки, лозини), примовляючи: "Багатий, бідний, вдівець, молодець", намагаючись дізнатися про дробіці про нареченого.

"Пересіл"

На ніч дівчина їсть пересолену їжу і лягає спати зі словами: "Хто мій суджений, хто мій ряджений, той мені пити подасть". Результат – ідентичний першому ворожінню.

Точно так можна класти під подушку гребінець і просити милого розчесати волосся, поясак – і просити судженого прийти підпоясати.

Матеріал з відкритих джерел підготувала
Юлія Журавльова

Продовжується передплата

на газету "Сельская новь" на 2020 рік

Передплатити газету "Сельская новь" на 2020 рік у свого листодільця, на Троїцькому або Сватівському поштово-відділенні "Укрпошти", у редакції газети "Сельская новь":

1 місяць – 30,00 грн.+ поштове оформлення 2,45 грн. = 32,45 грн.

3 місяці – 90,00 грн. + поштове оформлення 5,65 грн. = 95,65 грн.

6 місяці – 180,00 грн. + поштове оформлення 6,87 грн. = 186,87 грн.

11 місяці – 330,00 грн. + поштове оформлення 10,55 грн. = 340,55 грн.

Передплата триває до 25 числа кожного місяця.

У разі, якщо Ви не можете передплатити газету у себе в селі, телефонуйте за номерами: 095-335-16-33, 096-049-34-97

Залишайтеся нашими читачами!

Ми працюємо для вас

Усміхнись

З розмови двох одеситок:

– Розо, навіщо ти стільки цукерок купила?
– На чорний день... – Ти нівроку таки фразу придумала замість "пожертви вночі"!

Вислів тижня

Ревнощі характерні для відносин, в яких людина шукає швидше влади, ніж кохання.
(Ролло Мей)

СЕЛЬСКАЯ НОВЬ

Головна редакторка Марина Животкова
т. 2-11-42. marina23loseva@gmail.com

Засновник та видавець

ПП "Редакція газети "Сільські новини"

Наша адреса

92100, смт Троїцьке, пр-т Перемоги, 60

sel1931nova@gmail.com

Над номером працювали

Відповідальний за випуск –

Іван Шкрібіляк

Черговий по випуску –

Роман Животков

Верстка та дизайн –

Юлія Журавльова

Коректорка –

Юлія Журавльова

Рекламний відділ

+38(095)335-16-33, +38(096)049-34-97

Тетяна Бабичева

Відділ передплати та доставки

Вікторія Кайдаш т. 2-17-59

Відділ інформації та листів

Кореспонденти – т. 2-10-35.

Бухгалтерія

Наталія Панікар т. 2-10-45

Віддруковано

згідно з наданим

оригінал-макетом

у друкарні

"Фактор-Друк".

61030, м. Харків,

вул. Саратівська, 51

Т. +38057-717-53-55.

День виходу газети п'ятниця

До друку 25.12.2019

Тираж: 2001

Індекс видання:

61425

Об'єм: 16 д.а. А3

Замовлення № 0669

Наші реквізити ПП "Редакція газети "Сельская новь" в Ощадбанк р/р UA493046650000026006301237188 КОД ЄДРПОУ 02476818 МФО 304665

Привітання на двокольоровій сторінці для юр. осіб – 6 грн, для фіз. осіб – 3 грн за 1 см²