

Продуктовий ринок ВІДНОВИВ РОБОТУ



30 квітня у Могилеві-Подільському свою роботу відновив агропродовольчий ринок. Відповідне рішення 29 квітня прийняла міська комісія з питань техногенно-екологічної безпеки та надзвичайних ситуацій.

Працюватиме ринок з 7:00 до 14:00. Торгівля здійснюватиметься лише у м'ясному та овочевому павільйонах, молочний залишатиметься закритим. Допуск продавців та відвідувачів виключно при наявності засобів індивідуального захисту. Має бути дотримано не більше одного покупця на 10 м² та не менше 3-метрової відстані між робочими місцями продавців.

Міський голова Петро Бровко: «Життя продовжується і ми повинні підтримувати ті напрямки, котрі дають можливість утримувати економіку та громадян. Ми погоджуємося з рішенням уряду про відкриття ринків. Міський ринок підготовлено до роботи, здійснено комплекс дезінфекційних робіт. Прошу могиливічан дослухатися до вимог та максимально їх дотримуватися. В разі порушення умов, ринок знову закриємо. Якщо будемо свідомими, і поширення хвороби не спостерігатиметься – місто вийде з карантину».



БЛАГОДІЙНА АКЦІЯ

"З турботою про вас"

Могилів-Подільська міська влада розуміє, що є люди, які у період карантину потребують особливої уваги та допомоги. Найбільш вразливі – одинокі пенсіонери та люди з інвалідністю. Більшість з них не мають можливості вийти з дому, щоб придбати собі ліки чи продукти.

Для допомоги потребуємо, за ініціативи міського голови Петра Бровка колектив Могилів-Подільської міської ради проводить благодійну акцію «З турботою про вас». Для найбільш нужденних пенсіонерів міста, на кошти працівників міської ради закуплено 145 продуктивних наборів, які включають в себе крупи, олію, консерви та солодощі.

Акція триватиме й надалі, днями ще 100 пенсіонерів отримають продуктивні набори.

Якщо ви особисто знаєте або живе по сусідству з самотньою бабусею чи дідусем – зв'яжіться з нами за тел.: 6-52-40, 6-57-09.

Давайте допоможемо разом!



Крайяни

<http://krayany.mogpod.com/index.php>

#Захистимо Лікарів

ЗА ДАНИМИ МОЗ УКРАЇНИ КОЖЕН П'ЯТИЙ ЗАХВОРИЛИЙ НА КОРОНАВІРУС – МЕДИК.
ЗАХИЩАЮЧИ ЛІКАРІВ – РЯТУЄМО ВСЮ КРАЇНУ!

Багаторазові захисні комбінезони, стерильні та сертифіковані, найвищого ступеню захисту міжнародного стандарту народний депутат України Геннадій Вацак передав медикам 16-го округу.

Найзатребуваніший вантаж отримали цього тижня лікарі Могилів-Подільських, Крижопільських, Ямпільських, Піщанських та Чечельницьких медичних установ.

На потреби ОЛІЛ, районного первинного центру та відділення екстреної допомоги Крижополя спільно з Благодійним фондом «МХП – Громаді» нардеп передав партію гуманітарної допомоги на суму більше 70 тисяч гривень, це – багаторазовий індивідуальний протиепідемічний одяг, окуляри, високі бахіли, шапочки та захисні екрани, маски, дезінфікуючі засоби, ендотрахіальні трубки.

Геннадій Вацак підтримує медиків округу з самого початку пандемії, визначивши для себе однією із пріоритетних справ на сьогодні: «Це вияв нашої подяки лікарям за віддане служіння професії у боротьбі з коронавірусною хворобою та порятунок людських життів. Лікарі, фельдшери, медсестри – герої нашого часу. У боротьбі з пандемією вони ризикують власним життям та здоров'ям. А ми завжди готові підкласти плече допомоги».



За ініціативи ТОВ «МК ВІТАКОМ» (кабінет комп'ютерної томографії, дир. Валентин Сирітко) та за підтримки міського голови Петра Бровка для могиливіподільських медиків було придбано засоби особистого захисту.

Для потреб персоналу Могилів-Подільської ОЛІЛ 28 квітня були вручені 30 штук респіраторів ffr 3, 10 штук захисних окулярів, 3 захисних костюма, 100 одноразових шапочок, 3 захисних щитки та 10 тестів на COVID-19.

Ініціатори благодійної справи розуміють, що в час пандемії наші медичні працівники мають бути захищеними, а відповідно – забезпечені засобами індивідуального захисту, адже саме лікарі та медичні працівники знаходяться у зоні найбільшого ризику захворювання. «Ми хочемо подякувати всім медичним працівникам Могилів-Подільської ОЛІЛ за таку нелегку працю, за те, що, попри всі труднощі, залишаються на варті охорони здоров'я Могилів-Подільщини, і не тільки! Щиро бажаємо подолати коронавірус та якнайшвидше повернутися до звичного нам ритму життя», – зазначили у ТОВ «МК ВІТАКОМ».

Фонд Порошенка та активісти «Європейської Солідарності» забезпечують область обладнанням та захисними костюмами

Команда Петра Порошенка реалізовує масштабні волонтерські проекти із забезпечення лікарень усім необхідним для боротьби з пандемією коронавірусу.

Лідер «ЕС» Петро Порошенко зазначив: «Зараз в Україні відкрито два фронти: на сході країни, де військові відстоюють цілісність і незалежність України, і у лікарнях, де медики стоять на варті здоров'я і життя українців. Ми можемо допомогти нашим героям-лікарям не тільки захисними засобами і обладнанням, але й волонтерською допомогою».

➤ 2 стор.



З нагоди 45-річчя від Дня народження міська рада, виконавчий комітет шлють сердечні вітання депутату Могилів-Подільської міської ради **ЛЮДМИЛІ АНАТОЛІВНІ КРИВІЙ!**

Від усієї душі бажаємо Вам, Людмилу Анатоліївно, міцного здоров'я на багато років життя, невичерпної енергії, родинного щастя й добробуту, успіхів у здійсненні професійних і особистих планів.

Нехай доля береже Вас та дарує багато красивих, пам'ятних дат і зустрічей. Бадьорості духу Вам, позитиву та яскравих подій!

З повагою міський голова Петро Бровко

З нагоди Дня народження міська рада, виконавчий комітет шлють сердечні вітання депутату міської ради **ОЛЕКСАНДРУ ВОЛОДИМИРОВИЧУ МИРОНИШЕНУ!**

Зичать Вам доброго здоров'я і великого щастя, оптимізму, удачі, сімейного добробуту, щирої любові та відданості близьких людей.

З повагою міський голова
Петро Бровко



РІЧНИЦЯ ТРАГЕДІЇ

В пам'ять про ліквідаторів

24 квітня в пам'ять про подвиг учасників ліквідації наслідків аварії на Чорнобильській АЕС та з нагоди 34-ї річниці Чорнобильської катастрофи у Могилів-Подільському поклали квіти до пам'ятного знака «Чорнобиль-86».



Завичай кожного року в ці дні біля пам'ятного місця збирається чимало моголівчан, щоб віддати данину пам'яті тим, хто ціною власного життя рятував не лише народ України, а й інші країни світу.

У зв'язку із заборонаю проведення масових заходів в Україні, цього року не було можливості зустрітися всім бажаючим віддати данину пам'яті ліквідаторам, але не згадати подвиг тих героїв, які брали участь у ліквідації наслідків страшної катастрофи, ми не маємо права.

Представники міської ради на чолі з в.о. заступника міського голови, начальницею відділу інформаційної діяльності та комунікацій з громадськістю міської ради Інгою Щербаковою, від імені всіх моголівчан вшанували хвилиною мовчання загиблих та здійснили покладання квітів до пам'ятних знаків «Чорнобиль-86» та жертвам Чорнобильської катастрофи.

Подвиг цих людей назавжди записано до літопису людської мужності, він навечно залишиться у пам'яті українського народу.

■ Відділ інформаційної діяльності та комунікацій з громадськістю міської ради

ПРО МАЛЕНЬКОГО ПАЦІЄНТА

Павлик продовжує відновлювальне лікування

Знаємо, що багато хто з вас, читачі, слідкує за долею маленького Павлика, якого моголів-подільські медики врятували від коронавірусу, тому й інформуємо про його стан.

З початку тижня Павлик знову лікується у Могилів-Подільській ОЛІЛ. Після двотижневого лікування у обласній дитячій лікарні хлопчика повернули до Могилева-Подільського для продовження відновлення.

Тривала гіпоксія не пройшла непомітно для його здоров'я: хлопчик має порушення функцій центральної нервової системи, ураження головного мозку. А відтак, потребує довготривалого комплексного лікування з фізіотерапевтичними процедурами. Тож потрібен час для відновлення. Віримо, що наші вмілі лікарі допоможуть йому в цьому.

Павлик перебуває у дитячому відділенні ОЛІЛ, вже починає отримувати курс масажу. Харчують його через зонд гіперкалорійною сумішшю Нутрізон Енергія з помірно підвищеним вмістом білка (суміш, що не коагулюється), вона не містить у своєму складі харчових волокон. На добу хлопчик потребує 1 літр такої суміші. Медпрепаратами та памперсами дитина поки забезпечена.

Обіцяємо тримати в курсі усіх небайдужих до долі Павлика людей, інформувати про перебіг відновлення маленького пацієнта.

Одужуй, Павлику!

■ Тетяна Фоменко



/Продовження. Початок на 1-й стор./

Фонд Порошенка та активісти «Європейської Солідарності» забезпечують область обладнанням та захисними костюмами

У березні інфекційне відділення Вінницької міської лікарні №1 отримало реанімаційне обладнання та медичну апаратуру від Фонду Порошенка на суму 330 тисяч гривень. Лікарням області за цей час передано 2400 захисних медичних костюмів. Із них опорна лікарня отримала 1400 роторний центр, Іллінецька та Липовецька районні лікарні. За цими костюмами у китайських виробників стоїть черга бажаючих купити у три дороба.

На прохання головного лікаря Вінницької районної лікарні, яка визначена опорною для прийому пацієнтів із COVID-19 з усієї області, Олександра Кривов'язя представники «ЄС» передали відремонтований за кошти Фонду Петра Порошенка дефіцитний апарат штучної вентиляції легень Carina Sistem.

«Я дякую всій команді Петра Порошенка у Вінницькій області. Обладнання і захисні костюми нам дуже актуальні. Це комбінезон, який повністю захищає нашого медичного працівника від інфекції. Досі нам доводилося користуватися старими протиепідемічними костюмами багаторазового використання, яким понад 10 років», – зазначив Олександр Кривов'яз.

Також варто зазначити, що майже 3000 мешканців Вінниччини отримали продуктові набори від волонтерів «Європейської Солідарності».



НОВИНИ

ВІТЧИЗНЯНІ ТЕСТИ НА АНТИТІЛА ДО COVID-19 ГОТОВІ. КОЛИ ПЕРЕВІРЯТЬ УКРАЇНЦІВ?

Вироблені в Україні ІФА-тести на антитіла до коронавірусу нарешті дозволено використовувати. Дане рішення було прийнято ВООЗ після ряду перевірок та консультацій. Українські ПЛР-системи вже активно експлуатуються Міністерством охорони здоров'я.

"ІФА-тест виявляє антитіла в крові людини, яка перехворіла на коронавірус. Ми дуже ретельно вивчаємо це питання. На цьому тижні будуть консультації з науковцями, експертами ВООЗ, як саме ми будемо використовувати ІФА-тести і для яких потреб. Ми розширюємо механізм і алгоритм тестування. Ми розглядаємо використання українських тестів, вони в пріоритеті, якщо будуть відповідати стандартам", – заявив міністр охорони здоров'я Максим Степанов.

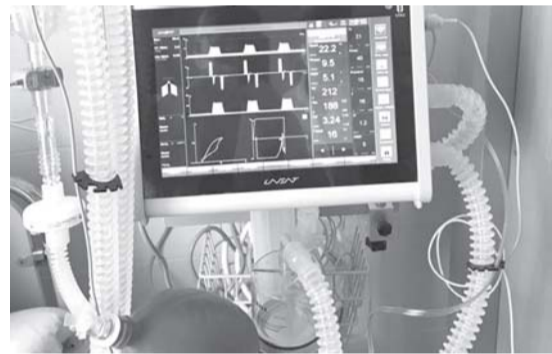


Він також розповів, скільки ПЛР-тестів українського виробництва отримало Міністерство охорони здоров'я: "Близько 4,5 тисячі ПЛР-систем. Кожна – це близько 100 тестів. Тобто, можемо говорити про 450 тисяч. Сьогодні отримуємо ще 160 тисяч тестів. Будемо і далі закуповувати українські системи, вони відповідають за якістю і точністю світовим стандартам", – запевнив міністр.

Терміни скринінгу українців на виявлення тих, хто раніше перехворів, міністр не вказав.

У ВІННИЦІ ПЛАНУЮТЬ НАЛАГОДИТИ ВИРОБНИЦТВО АПАРАТІВ ШТУЧНОЇ ВЕНТИЛЯЦІЇ ЛЕГЕНЬ

На заводі Green Cool, що розташований у Вінниці, планують налагодити випуск апаратів штучної вентиляції легень.



Про це повідомив міський голова Вінниці Сергій Моргунов. З його слів концерн UBC Group, до якого входить завод Green Cool, розташований у Вінницькому індустріальному парку, налагоджує виробництво апаратів штучної вентиляції легень (ШВЛ) на базі апаратів ШВЛ Metronic виробництва США.

"За місяць-два буде проведено відповідна сертифікація і спільно з керівництвом концерну UBC Group ми розглядаємо можливість, щоб виробництво цих ШВЛ було розташовано саме на заводі Green Cool в місті

Вінниця. Це дуже гарна новина в цілому для України, тому що ці апарати є великим дефіцитом і досить складно сьогодні їх замовити, я вже не кажу про ту ціну, яка сьогодні вдвічі-втричі ніж до коронавірусної пандемії", – зазначив міський голова Вінниці.

Налагодження виробництва ШВЛ у Вінниці дозволить як знизити ціну на це обладнання для українських медзакладів, так і зменшити дефіцит ШВЛ на ринку.

РЯТУВАЛЬНИКИ ДІСТАЛИ З КРИНИЦІ ЮНАКА

27 квітня у Могилів-Подільському районі бійці ДСНС діставали 19-річного юнака з криниці.

У селі Шлишківці рятувальники надали допомогу 19-річному юнакові, який під час господарчих робіт впав у діючу криницю.

Прибувши на місце події, рятувальники за допомогою спецобладнання спустилися на дно криниці та дістали потерпілого.

На щастя, він не постраждав, тому допомога медиків не знадобилась.



НА ВІННИЧИНІ ЗАКРИЛИ МОНАСТИР ЧЕРЕЗ ЗАГРОЗУ ПІДПАЛУ І ПРОДОВЖЕННЯ КАРАНТИНУ



УПЦ Московського патріархату закрила Браїлівський жіночий монастир на Вінниччині для відвідування вірян та паломників. Причинами стали загрози підпалу і продовження карантину.

Як повідомляється на сайті Вінницької єпархії УПЦ (МП), монастир закрили з 25 квітня. Дата відкриття наразі невідома.

Напередодні та після свята Воскресіння Христового в різних регіонах України сталася низка підпалів будівель УПЦ МП в Україні, наприклад 15 квітня в селі Лукавці Чернівецької області підпалили дерев'яну церкву Московського патріархату. Згодом, 24 квітня, горів Свято-Успенський чоловічий монастир в Одесі. Митрополит Вінницький і Барський Варсонофій зазначив на своїй фейсбуксторінці, що "загроза є для всіх монастирів" та благословив закрити Браїлівський монастир для прихожан і паломників.

В УКРАЇНІ ВІДНОВИТЬСЯ ТРАНСПОРТНЕ СПОЛУЧЕННЯ

Вже з 12 травня в Уряді планують почати відновлювати міське, приміське, міжміське сполучення транспорту. Спочатку відновлять автобуси та потяги, потім розглянуть можливість як відновити внутрішні авіаперевезення.

Про це повідомив в одному зі своїх інтерв'ю міністр інфраструктур Владислав Криклій. "Ми плануємо 12 травня відновлювати активність у містах, приміське, міжміське сполучення. Це все стосується автобусних і залізничних перевезень. Але багато що залежить від того, які показники щодо поширення вірусу ми матимемо до 12 травня", – повідомив Владислав Криклій.

Також він зазначив, що внутрішнє авіасполучення по Україні буде запущене пізніше.

"Напевно будуть стримуючі рішення та обмеження: маски, термоскринінг, де це можливо, в міському транспорті можна буде використовувати лише сидячі місця. Інакше ми матимемо гіперболічне зростання захворюваності", – підкреслив міністр.



ПІДПРИЄМЦІ, ЯКІ МАЮТЬ НЕПОВНОЛІТНІХ ДІТЕЙ ТА ПРИПИНИЛИ РОБОТУ ЧЕРЕЗ КАРАНТИН, МОЖУТЬ ОТРИМАТИ ФІНАНСОВУ ДОПОМОГУ



Відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України «Деякі питання соціальної підтримки сімей з дітьми» від 22 квітня підприємці, які мають дітей та людей, які втратили роботу та зареєструвалися у центрі зайнятості як безробітні, можуть отримати фінансову допомогу.

Держдопомога може бути виплачена на дітей фізичним особам-підприємцям, які належать до першої і другої групи платників єдиного податку та сплачували єдиний соціальний внесок (ЄСВ).

Допомога надаватиметься на кожну дитину до 10-річного віку у розмірі прожиткового мінімуму: для дітей віком до 6-ти років – 1 779 грн; для дітей віком від 6-ти до 10-ти років – 2 218 грн.

Для призначення допомоги на дітей заявник подає або надсилає до органу соціального захисту населення заяву за формою у паперовому або електронному вигляді, номер свого банківського рахунку та відповідні документи/відомості у паперовій або електронній формі.

ОПЕРАТИВНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПОШИРЕННЯ КОРОНАВІРУСНОЇ ІНФЕКЦІЇ COVID-19 ПО УКРАЇНІ СТАНОМ НА 29.04



Заява про наміри

ПП «ЛАНГ» передбачає реконструкцію будівлі під ресторан і центр дозвілля з вбудованою лазнею по вул. Гетьмана Сагайдачного, буд. 7, в м. Могилів-Подільський Вінницької області.

Проектом передбачено: реконструкцію будівлі під ресторан і центр дозвілля із вбудованою лазнею. Річна витрата природного газу: 33370 м³/рік. Земельна ділянка площею 960,44 м², площа забудови 845,87 м².

Об'єкт не відноситься до об'єктів підвищеної екологічної безпеки.

Транскордонний вплив відсутній.

Соціально-економічна необхідність проектної діяльності – розширення інфраструктури міста, додаткові робочі місця, підтримка вітчизняного виробника.

Джерелом негативного впливу на навколишнє природне середовище є викиди від обладнання при здійсненні технологічних процесів приготування їжі та від обладнання будівельної техніки.

Валовий викид забруднюючих речовин від запроєктованого об'єкту (без урахування діоксиду вугле-

цю) складає – 4,54 т/рік.

Вплив на рослинний, тваринний світ та геологічне середовище відсутній.

Для ознайомлення з матеріалами ОВНС звертатися за адресою розробника проекту: м. Вінниця вул Хмельницьке шосе, 13, тел. (067) 802 66 27, та адресою реконструкції вул. Гетьмана Сагайдачного, буд. 7, в м. Могилів-Подільський Вінницької області.

Зауваження просимо надсилати протягом 30 днів з дати опублікування інформації в газеті у Могилів-Подільську міську раду за адресою Вінницька обл., м. Могилів-Подільський, пл. Шевченка, 6/16 тел: (04337) 6-52-40.

— Історія з життя

Любові моя горобинова

Василечку, любові моя горобинова, — тихесенько та крадькома шепотіло Алліне серце. — Я тут. Чуєш мене? Я вже прийшла! Я поряд з тобою! Осінь зупинилася біля жінки. Спалакнула миттєвим дощем, витерла сльозу жовтим листком. Це ж вона, рудоволоса пустунка, познайомила їх.

Тоді був теплий, сонячний день. Осінь милувалася дівчатам, яке нанизувало на нитку горобину. Коралі вийшли довгі й важкі. Не встигло дівча приміряти горобини прикрасу, як нитка розірвалася. «Ой!» — зойкнула біловолоса модниця.

Хлопчисько, який, мов вітер, летів мимо, зупинився і голосно засміявся. Дівча показало йому язика.

«Осене, вони не будуть...», — шепотіла доля. Осінь не слухала. Вона в цей день мала гарний настрій. Пустувала...

Алліні батьки, геологи за професією, вважали: донька не повинна влітку сидіти в гарячому місті, заїдати спеку морозивом і запивати «газбурлькою». Майже щороку відвозили її до родички в далеке село. Тітка Віра своїх дітей не мала, тож була рада гості, відпоювала «нешасну, білду дитину» свіжим молоком і відгодовувала сільськими смаколикками.

Василь був трішки старший за Аллу, тому на «міську принцесу», як нарекла її місцева дітлашня, уваги не звертав. Якби дівчина не затрималася в селі через тривале відрядження батьків, якби не ті коралі з неспілої горобини, якби не та рання осінь...

Наступного дня, після уроків, Василь кілька разів прошмигнув на старому батьковому ровері біля Віриного обійстя. Соромився собі зізнатися: хотів побачити «принцесу». І коли врешті зустрів, запитав найбанальніше, що спало на розум:

ЖИТТЯ ПОВЕЛО АЛЛУ В СВІТІ. ДОВЕЛОСЯ ПРАЦЮВАТИ ЗА КОРДОНОМ: «Я НАЗВАЛА СИНА ТВОЇМ ІМЕНЕМ, — РОЗМОВЛЯЛА З ВАСИЛЕМ НА МОГУЛІ. — ХРЕСНІ БУВАЮТЬ НА ЗЕМЛІ. А ТИ — ВАСИЛЬКІВ ХРЕСНИЙ НА НЕБІ. ПРОБАЧ, ЩО НЕ ЗАПИТАЛА ТВОЄЇ ЗГОДИ»



— Ти чому не в школі, мала?
— Я не мала, — ображено відповіла дівчина. — Я вже восьмикласниця. А не в школі тому, що батьки затрималися у відрядженні. Скоро придуть.

— Ти того... горобину на жилку нанизуєш. Так наші дівчата роблять.

— Я не знаю, чи тітка Віра має жилку.

Наступного ранку на Віриних штахетах красувалися горобини коралі.

— Алло, тобі хтось подарунок залишив, — усміхалася тітка.

Дівчина здвигнула плечима, хоча й здогадувалася, хто приніс горобини прикрасу.

Через день за Аллою приїхав батько. Горобинове намисто помандрувало разом з дівчатами до великого міста. Алла так і не встигла подякувати Васи-

леві. А він бачив, як вона прощалася з тіткою, сідала в легківку, але не смів показатися на очі. Хлоп'яче серце захвилювалося, забилося. Воно ще не розуміло: це стукає кохання...

Наступного літа Алла знову гостювала у тітки Віри. «Принцеса» стала дорослішою, гарнішою. Сільські парубки намагалися привернути її увагу. Василь вдавав байдужого. Насправді ж тільки про неї й думав.

— Дякую за намисто, — сказала Алла, коли зустріла хлопця.

Він зніяковів:

— Я... про що ти?..

— Я також маю тобі подарунок. Підвіска-талісман. З каменя. Оберігає мандрівників і романтиків. Так каже тато. Він привіз його з далеких гір.

Мої батьки — геологи. Вони довго не бувають вдома. І мені трохи сумно. Але, коли повертаються, розповідають цікаві історії. Ось, наприклад...

Алла розповідала привезені батьками з мандрів напівлегенди, а може й, правду. Василь забув про все на світі, слухаючи оповідки.

Увечері хлопець катав «принцесу» на старому батьківському ровері. Її довге біле волосся розвівалося й лоскотало його обличчя, уста. Василь був на сьомому небі від щастя.

Тітка Віра жартувала:

— Засмутила ти дівчат, Аллочко. Поцупила Ваську. Хіба в місті хлопців нема?

— Ми просто дружимо.

Василь ревнував свою «принцесу» до, можливо, вигаданого, а може й реально міського залицяльника. Ще й товариші підтрунювали, мовляв, невже ти віриш, що Алла вдома сидить і лле сльози за тобою? Він не хотів йняти віри почуттю. І страждав водночас.

...Цієї осені Василь збирався до армії. Мріяв, аби «принцеса» писала йому. А потім вони зустрінуться. І він зізнається, що закохався ще тоді, коли у неї порвалася горобинове намисто.

...Серпневі дощі не вщухали кілька днів. Місцева річечка розлилася. Чому двоє малих непослухів опинилися в таку негодю біля води? Чому ползли в річку? Брудна течія підхопила хлопчаків. Вони заволали про допомогу. Василь почув з подвір'я крик. Кинувся через город до річки. Відбив у воді одного малого. Поспішив до іншого. Люди бігли на допомогу. Чоловіки, у чому були, вскочили у воду. Хлопчак, ледве живого, витягнули на берег. А Василя, єдиного сина у батьків, зна-

йшли наступного дня...

...Алла нанизувала намисто з неспілої горобини і занесла на Василеву могилу. Плакала. Нарікала на талісман, що не врятував хлопця. Обіцяла пам'ятати. Зізнавалася у коханні...

Вона так і не дізналася, що була для Василя «принцесою». Знала лише, що була його першим і останнім коханням.

...Життя повололо Аллу в світі. Вони з Артемом, чоловіком — військовим медиком. Доводилось працювати і за кордоном. Поки жила тітка Віра, посилали їй звідусіль пакунки-гостинці. І завжди щось кляла для Василевих батьків.

А ще просила, аби тітка занесла на Василеву могилу кілька кетягів горобини. Віра ж, пригадуючи коралі, колись знайдені на штахетах, низала горобину разом із сльозами на нитку й, спираючись на паличку, несла для Василя...

Уже немає тітки Віри. Повернувшись з чергового тривалого відрядження, Алла вирішила провідати дорогої серцю могилу. Іхала разом із чоловіком знайомою дорогою. Їй уже сорок, а спогади такі юні...

«Я назвала сина твоїм іменем, — подумки розмовляла з Василем на могилі. — Хресні бувають на землі. А ти — Васильків хресний на небі. Пробач, що не запитала твоєї згоди...»

Алла повернулася до автівки. Чоловік витер сльозу на її щоці, пригорнув, погладив волосся. Артем знав цю сумну історію. А доля і осінь стояли поруч. Дивилися на них. «Ця жінка береже пам'ять про колишнього коханого на землі. Він — її оберіг на небі», — сказала доля. «То я звела тоді їх не дарма?» — запитала осінь. «Осене, хто з нас володарка людського життя? Я хотіла тобі сказати, що їм не судилося бути разом. Але ти не слухала», — поблажливо мовила доля. «Якщо ти знала, то навіщо?..» «Таємниця буття...»

Маленька пташка сіла на могилу, туди, де лежали горобини коралі. А, може, то прилетіла Василева душа...

Ольга ЧОРНА.

— Психологічний тест

Картинка розкаже, що для вас важливо в коханні

Тест розкриє багато речей про вашу особистість, характер, а також про майбутні любовні стосунки.

Чоловіче обличчя

Якщо ви першим побачили чоловіче обличчя в гілках дерев — ви дуже артистична і творча людина і ваше життя орієнтоване на постійну пригоду. Кожен день повинен приносити вам щось нове, а може бути, і нове кохання. Для вас завжди склянка наполовину повна. У вас вибуховий характер, який дає енергію всім навколо вас. Ви думаєте, що ви не готові до серйозних стосунків, але одного разу ви зустрінете свою половинку і забудете про те, що були не готові.

Жіноче обличчя

Якщо ви помітили образ жінки, то материнська турбота і доброта — ваші якості. Ви завжди думаєте про людей, які важливі для вас і ви хочете подбати про них. Ви готові допомогти у будь-який час, і всі ваші друзі знають, що ви завжди поруч з ними. Ви неймовірно тепла і турботлива людина, і у вашому серці є місце для кожної особи з вашого оточення. Найважливіша річ у ваших стосунках — це турбота, витонченість і баланс.

Обличчя дитини

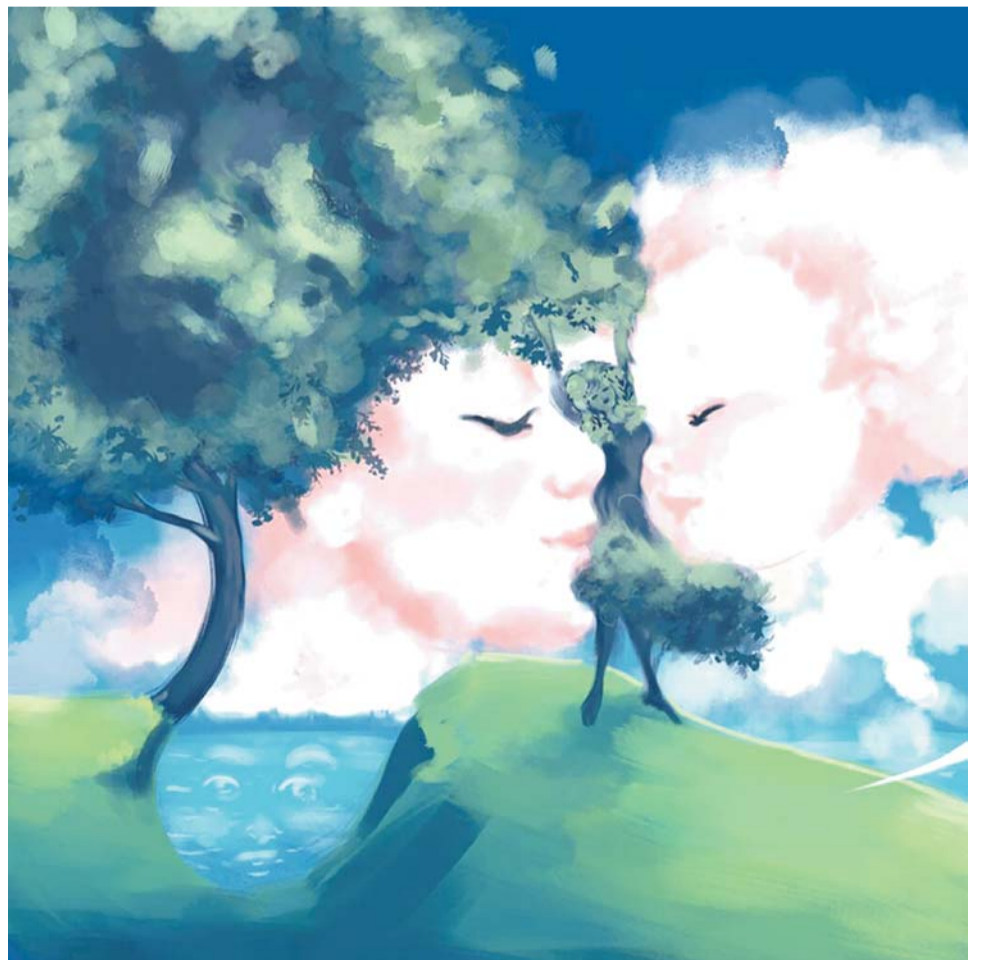
Якщо перше, що ви помітили — обличчя дитини, ви хочете, щоб подбали про вас. Коли справа стосується любові до життя, ви не хочете робити перший крок або навіть і другий. Ваше особисте життя повинне ґрунтуватися на чесності, духовності й гармонії. Ви дуже спокійні та не хочете приймати рішення. Краса, відданість і вірність — ваші основні риси характеру. Ви лояльні й вірні, поки справа не стосується прийняття рішень.

Обличчя у воді

Якщо першим ви побачили обличчя у воді, то у своєму особистому житті ви хочете свободи. Ви живете своїм життям, безтурботно і на повну. Ви легко заводите дружбу і не вірите в глибокі почуття. Ви вирішили жити сьогоднішнім днем і не турбуєтеся про завтра. Ви відмовляєтеся перейматися якимись речами, для вас життя прекрасне, незважаючи ні на що. Ви дуже відкрита людина, але деякі люди можуть подумати, що ви поверхнева людина. Ви не любите зобов'язань і віддаєте перевагу мати багато друзів, але ви не хочете, щоб хтось був дуже близький вам.

Силует жінки

Якщо ви насамперед помітили силует жінки, ви хочете бути в центрі уваги. Ви розумні й цінуєте, коли люди помічають ваш інтелект, ви не заперечуєте, якщо вони звертають увагу на вашу зовнішність. Ви — соціальний метелик, і ви завжди будете приносити щастя. Люди хочуть бути поруч з вами, але іноді вони можуть заздрити вашій здатності генерувати гарні ідеї. Ви хочете веселощів, і для вас це найважливіше в житті. Ніщо не може засмучувати вас. У глибині душі ви боїтеся серйозних стосунків і прихильності. Ось чому ви вирішили уникати кохання.

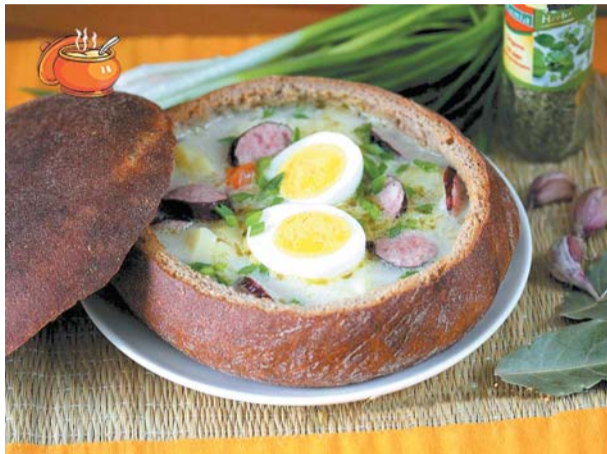


Журек-суп на заквасці

ЖУРЕК – ПОЛЬСЬКИЙ СУП НА ЗАКВАСЦІ

Журек – традиційний кислий польський суп, який готують в кожному регіоні Польщі і, мабуть, в кожній сім'ї. Рецептів журека дуже багато. Цей суп може поєднувати в собі різні види копченостей (ковбаски, шпандер, шинку і т.п.), багато овочів (моркву, цибулю, часник, картоплю, салеру). Інколи до супу навіть додають гриби. Але основою будь-якого варіанту журека є закваска з житнього борошна, що надає супу характерний кислуватий смак і аромат. Готується закваска дуже легко, але доходить до готовності декілька днів, тому її слід приготувати заздалегідь.

Подають журек обов'язково з вареним яйцем. В деяких ресторанах Польщі його також подають у хлібині, що дуже ефектно виглядає.



ІНГРЕДІЄНТИ НА 2 Л ВОДИ:

копчена ковбаса типу «домашньої» - 500 г;
картопля - 500 г;
морква - 100 г;
цибуля - 250 г;
часник - 40 г;
вершкове масло - 50 г;
сметана домашня густа - 250 г;
лавровий листок - 1-2 шт.;
горошки духмяного перцю - 5 шт.
майоран - 1 ч. л. без вершка або за смаком
сіль, чорний мелений перець - за смаком
зварені накруто яйця - для подачі.
ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ЗАКВАСКИ:
тепла кип'ячена вода - 500 мл;
часник - 2-3 зубчики;
окраєць житнього хліба - 1 шт.;
житнє обдирне борошно - 100 г.

ГОТУЄМО ЗАКВАСКУ

У чисту скляну чи керамічну ємкість всипати житнє борошно, додати 200 мл теплої кип'яченої води і перемішати до однорідності. Потім влити решту води. Додати злегка розчавлені ножом і очищені від лушпиння зубчики часнику іokraєць хліба.

Банку накрити марлею і залишити в теплому темному місці на 4 дні. Кожного дня закваску слід ретельно перемішувати. Приблизно за цей час закваска має набутися характерного кислого смаку і запаху, що говоримо про її готовність.

Закваску процідити через дрібне сито чи марлю. Її можна використовувати одразу або помістити в холодильник, щільно закривши банку кришкою. В холодильнику, вона може зберігатися до двох тижнів. Закваска до журека готова.

ГОТУЄМО СУП

Цибулю порізати кубиками, моркву – півкружальцями, часник подрібнити ножом. В каструлі, де будемо варити суп, розтопити вершкове масло, викласти цибулю, моркву і, помішуючи, смажити до прозорості цибулі. Потім додати половину часнику, майоран і, помішуючи, смажити ще 1-2 хв. В каструлю влити воду (2 л), довести до кипіння і варити 15 хв. Ковбасу порізати кільцями, викласти в каструлю і варити 25 хв. Після чого додати очищену від шкірки і нарізану невеликими шматками картоплю, лавровий лист, горошки духмяного перцю. Все добре посолити і варити ще 15 хв.

Закваску добре збовтати і разом з часником, що залишився, додати до супу. Дати покипіти 2-3 хв. Якщо ви бажаєте, щоб суп був не дуже кислий, додайте до нього трохи менше закваски, ніж це вказано в рецепті.

В кінці додати сметану, чорний мелений перець, при потребі досолити, довести до кипіння і відставити з вогню. Каструлю з супом накрити кришкою і залишити на 20-30 хв. настоятися.

Суп розлити в тарілки, викласти половинки вареного яйця, притрусити порізану зеленою цибулькою і подавати до столу. Як вже згадувалося, журек подають у хлібині, щоб така хлібна мисочка не промокла, її зсередини слід змастити яйцем і помістити у розігріту до 200 °C духовку на 15 хв. Потім можна наливати суп.



Печінковий паштет

ПЕЧІНКОВИЙ ПАШТЕТ З КОНЬЯКОМ І МУСКАТНИМ ГОРІХОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

куряча печінка - 500 г;
ріпчаста цибуля - 200 г;
морква - 100 г;
вершкове масло - 100 г;
мелений мускатний горіх - 1 / 2 ч. л.
або за смаком;
коньяк - 3 ст. л.;
сіль, чорний мелений перець - за смаком;
рафінована соняшникова олія - для смаження.

ПРИГОТУВАННЯ ПАШТЕТУ

За структурою закуска виходить дуже ніжною, а коньяк і мускатний горіх надають їй особливого пікантного смаку. Подавати паштет можна зі скибками свіжого хліба, крекерами чи хрусткими тостами.

Печінку добре помити, очистити від плівок і порізати на шматки.

Цибулю порізати кубиками.

Моркву натерти на терці з малими отворами.

На соняшниковій олії обсмажити цибулю до золотистого кольору.

До цибулі додати моркву і, помішуючи, смажити, поки морква добре не зм'якне.

Потім в сковорідку викласти печінку і, помішуючи, смажити її 7-8 хв. на середньому вогні. При потребі можна долити трошки води.

Додати вершкове масло (100 г).

Коли масло розтопиться, печінку добре посолити, поперчити і додати мускатний горіх. Все ретельно перемішати і смажити ще 5 хв.

Після цього вміст сковорідки подрібнити блендером. Додати коньяк і перемішати. При потребі досолити, доперчити.

Паштет викласти у формочки або загорнути в харчову плівку і скрутити ковбаскою. Паштет у формочках слід залити розтопленим вершковим маслом (40-50 г), щоб запобігти його пересиханню.

Потім закуску на 1-2 год. покласти в холодильник. Печінковий паштет з коньяком і мускатним горіхом готовий.



Піца з перцем та сиром

ІНГРЕДІЄНТИ

ДЛЯ ТІСТА:

борошно - 400 г;
вода - 250 г;
дріжджі - 20 г;
сіль - 1 / 2 ч. л.;
цукор - 1 ч. л.;
оливкова олія - 1 ст. л.

ІНГРЕДІЄНТИ

ДЛЯ СОУСУ:

помідори - 500-600 г;
орегано - 1 / 2 ч. л.;
оливкова олія - 2 ст. л.;
сіль, цукор, чорний мелений перець - за смаком.

ІНГРЕДІЄНТИ

ДЛЯ НАЧИНКИ:

болгарський перець (середнього розміру) - 3 шт.;
сир «Моцарела» - 150 г;
копчений сир - 250 г;
зелень петрушки;
оливкова олія - 1 ст. л.

ПРИГОТУВАННЯ ПІЦЦІ

Кількість інгредієнтів розрахована на дві піци діаметром 30-33 см.

Дріжджі покрити в посудину, посипати цукром і залишити на 5 хв.

Додати теплу воду (приблизно 35 °C) і сіль, розмішати. Потім додати половину просіяного борошна, розмішати. Після цього додати олію. Перемішати ложкою. Потім поступово додати решту борошна і замісити ніжне еластичне тісто, яке потім перекинути у велику посудину, змащену олією. Тісто також змастити олією, накрити рушником і



поставити у тепле місце на 1 год., щоб підросло.

Поки тісто підходить, готуємо томатний соус для піци.

Болгарський перець очистити від плодоніжки і насіння, нарізати крупною соломкою. На сковорідці розігріти 1 ст. л. оливкової олії, викласти болгарський перець і, помішуючи, злегка об-

смажити на середньому вогні (5-7 хв.), щоб перець трошки зм'як.

Моцарелу і копчений сир нарізати тонкими шматками, товщиною 3-5 мм.

Тісто, що підросло, обім'яти і на присипаній борошном стільниці розкачати з нього невеликий круг.

Потім тісто перенести на змащену олією деко і вже руками розім'яти до потрібного розміру.

Поверхню тіста змастити томатним соусом для піци, залишивши вільними краї паляниці (1 см.).

Викласти злегка підсмажений перець. Запікати у розігрітій до 220 °C духовці протягом 10 хв.

Після цього піцу вийняти з духовки, зверху викласти шматки сиру і знову помістити в духовку на 5-7 хв.

Спечену піцу прикрасити зеленню петрушки.

Соус "Тартар"

ІНГРЕДІЄНТИ:

яйце - 1 шт.;
варені жовтки - 2 шт.;
лимонний сік - 1,5-2 ст. л.;
рослинна рафінована олія - 130-150 мл.;
подрібнена зелена цибуля - 3 ст. л.;
подрібнені мариновані огірки - 1 ст. л. з вершком;
мариновані каперси - 1 ст. л. з вершком;
сіль, чорний мелений перець - за смаком.

ПРИГОТУВАННЯ СОУСУ «ТАРТАР».

Соус «Тартар» – класичний холодний соус французької кухні, який, в основному, подають до різноманітних рибних страв, рідше – до птиці та м'яса. Головними компонентами цього соусу є варені жовтки, рослинна олія, лимонний сік і зелена цибуля. Його часто урізноманітнюють додатковими інгредієнтами. Зазвичай, це мариновані чи солоні огірки, зелені оливки, каперси, часник.

При бажанні, такий соус можна приготувати на основі магазинного майонезу. В такому випадку готовий майонез слід блендером збити з вареними жовтками і лимонним соком, потім перемішати з дрібно нарізаною зеленою цибулею і іншими компонентами. Але набагато краще цей соус смакуватиме, якщо його приготувати за нижчеподаним рецептом. Зелено цибулю дрібно порізати.

Огірки і каперси (якщо вони великого розміру) також подрібнити.

Яйця зварити накруто і відділити жовтки від білків.

В стакан блендера збити одне сире яйце (перед тим яйце слід добре помити содою і облити окропом), додати два варені жовтки, сіль (1 / 3 ч. л.), чорний мелений перець і 1 ст. л. лимонного соку. Решту соку краще додати в кінці. Все збити блендером.

Спочатку тоненькою цівкою, а потім більшими порціями, поступово влити рослинну олію, постійно збиваючи блендером. Чим більше додати олії, – тим густіший вийде соус. Для цього соусу я взяла 100 г рафінованої соняшникової олії і 50 г оливкової.

Соус перекинути в більшу посудину, додати подрібнену зелень цибулі, мариновані огірки і каперси. Все перемішати. При потребі досолити і, за бажанням, додати решту лимонного соку. Потім соус покласти у холодильник на 1 год.

