



Дружковський Дружковський

ДАТА ОСНОВАНИЯ - ИЮНЬ 1941 г.

№ 14 (7080)
Четверг,
5 апреля
2018 года



8 АПРЕЛЯ - СВЕТЛОЕ ХРИСТОВО ВОСКРЕСЕНИЕ

Шановні дружківчани!

Прийміть щирі привітання з Великим Днем Світлого Христового Воскресіння! Зі святом життєдайної та вічної любові, торжества правди й справедливості! З настанням пасхальних днів пробуджується не тільки земля, а й усі людські надії й сподівання на добру долю. Свято Великодня є символом початку нового життя і торжества добра над злом. Скільки разів ми вже зустрічали цей святий день, скільки разів чули урочисті пасхальні вітання! Однак знову і знову Пасху Господню кожен із нас переживає як найвагомішу подію у своєму земному житті. Великдень наповнює серця людей особливою радістю, любов'ю до ближніх, прагненням творити добрі справи й допомагати нужденним, дає впевненість у тому, що будь-які труднощі та випробування можна здолати.

Бажаю, щоб гучні дзвони Великодня принесли у ваші оселі віру, надію і любов! Нехай ваші душі будуть багаті на добро, як святковий стіл, чисті як Великодній рушник, і веселі, як українські писанки. Щастя, добра та прихильної долі!

Христос Воскрес!

Валерій ГНАТЕНКО, міський голова



Светлое Христово Воскресение. Пасха

Дорогие братья и сестры, поздравляю вас с Праздником Праздников, Светлым Христовым Воскресением. Чудо Пасхи Христовой стало венцом нашей веры и жизни. Человеку, испытующему дефицит радости и смысла жизни, особо необходимо принять благую весть о Воскресении Христовом, и принять настолько, чтоб из традиционного отношения к вере перейти к исполнению заповедей Воскресшего Спасителя.

Везде - и в храме, и дома, и там, где мы совершаем наш трудовой подвиг, - повсюду, куда Господь нас направляет, мы должны руководствоваться законом любви к Богу и ближним, желанием Жизни вечной как главного дара Божья.

Искренне разделяю со всеми жителями нашей Богоспасаемой Дружковки пасхальную радость и перспективу вечной жизни. Молитвенно желаю от победителя ада и смерти Воскресшего Иисуса Христа, Пасхальной веры, здоровья, мира, радости, благодатной помощи в делах земной жизни и духовной. Христос Воскрес. Воистину Воскрес.

Благочинный Дружковского округа протоиерей Николай МЕЛЬНИЧУК

Христос Воскрес!

Праздник Светлого Христова Воскресения, Пасха, - главное событие жизни всех христиан.

Воскресение Христово - это основа и венец нашей веры, это первая и самая великая истина, которую начали благовествовать апостолы.

Воскресение Богочеловека Святая Церковь переживает вместе с Его Крестными страданиями и отражает богослужения Страстной недели: Страстная Среда, Чистый Четверг, Великая Пятница, Преподобная Суббота красноречиво проповедают эти жизненно важные для нас Евангель-

ские события. Когда тело Иисуса Христа покоилось в погребальной пещере, душой Своей Он, как и все умершие до Него, сошёл в ад, но не как пленник, а как Спаситель, и освободил всех верующих в Него. «Ад опустел», - воспевает Святая Церковь.

По прошествии субботы, ночью, на третий день после Своих страданий и смерти, Господь Иисус Христос Воскрес силою Своего Божества. Его тело преобразилось, и Спаситель вышел из гроба, не отвалив камня, закрывавшего погребальную пещеру.

Воскресший Спаситель в первый день Своего Воскресения явился Богородице, жёнам-мироносицам, апостолам, и так являлся на протяжении сорока дней до Вознесения, утверждал и убеждал их в Тайнах Царства Небесного. Эту радость и правду Апостолы возвестили всему миру, они назвали её Евангелием - благой вестью о Воскресении Христа. Эта Истина переполняет сердце каждого из нас, когда мы слышим «Христос Воскресе», и душа наша отзывается жиз-

ненно важным утверждением «Воистину Воскресе Христос».

Пасхальная радость также выражена в хорошей традиции дарить в честь праздника красные яйца, которая берёт начало от мироносицы Марии Магдалины. После Воскресения Спасителя она проповедовала в Риме и преподнесла императору Тиверию красное яйцо, сказав: «Христос Воскресе». Яйцо - символ воскресения, жизни, а красный цвет - кровь Христа, даровавшего Своєю смертью и Воскресением вечную жизнь.

Воистину Воскрес!

В честь Великого Праздника по завершению Богослужения совершается освящение приношений, которые в Великом Посту не употреблялись в пищу: куличи, яйца, молочные и мясные продукты. Пасхальные яйца должны быть окрашены в красный цвет или его оттенки. Недопустимо использовать различные наклейки с изображением Спасителя и святых, так как теряется смысл первоначального происхождения этого пасхального символа.



В УКРАИНЕ

«ДОНБАСС» ЧЕМПИОН!



В последнюю среду марта завершилось национальное первенство Украины по хоккею - чемпионат Украинской хоккейной лиги. Финальную борьбу в серии плей-офф по результатам четырёх побед вели донецкий «Донбасс» и «Кременчук» из Полтавской области. Пять матчей потребовалось действующему чемпиону для завоевания главного трофея чемпионата, и финальный матч серии стал ярким украшением всего хоккейного сезона.

Стоит признать, свое третье чемпионство кряду «Донбасс» завоевал, по ходу сезона обновив несколько рекордов национальных первенств.

Всего на пути к очередному чемпионству «Донбасс» провёл 48 матчей, одержав 46 побед с общим счетом 310:80. Каждый полевой игрок дончан набрал как минимум одно очко, а голкипер донецкого клуба Богдан Дьяченко завершил чемпионат с 93,4% отраженных бросков. Все это стало возможным благодаря высочайшей самоотдаче всех без исключения хоккеистов, а также благодаря работе тренерского штаба во главе с Сергеем Витером, которому удалось в течение 209 дней поддерживать форму своей команды на одинаково высоком уровне.

Однако на этом хоккейный сезон в Украине не заканчивается. В 14 по 20 апреля столичный Дворец спорта примет матчи чемпионата мира среди юниоров в Дивизионе IB, в апреле национальная сборная Украины выступит на чемпионате мира в Дивизионе IB в литовском Каунасе.

ОСТОРОЖНО, НАРКОЗ!

Государственная служба по лекарственным средствам и контролю за наркотиками ввела запрет на популярный препарат для анестезии (Распоряжение №2854-1.1/4.0/17-18). Причиной такого решения стала недавняя смерть одного из пациентов после использования этого препарата в одной из украинских больниц.

Сообщение о смерти пациента поступило в Гослекслужбу от Государственного экспертного центра Минздрава 29 марта 2018 года. После этого был введён временный запрет на продажу и использование серии популярного препарата для анестезии (производства ОАО «Киевмедпрепарат») – «Тиопентал».

В связи с этим аптекам и медзаведениям, которые осуществляют реализацию, хранение и применение этого препарата, следует изъять его из обращения, поместить под карантин и уведомить территориальный

орган Гослекслужбы об исполнении требований Распоряжения.

Справка. Сегодня «Тиопентал» – один из наиболее распространенных препаратов, которые используют в больницах для введения пациентов в общий наркоз.

МВФ НАСТАИВАЕТ, ЧТОБЫ УКРАИНА ПОДНЯЛА ЦЕНЫ НА ГАЗ ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ

Международный фонд (МВФ) требует повышения цен на газ для населения. Об этом говорит постпред организации при Украине Йосту Люнгмана. «Мы считаем важным формирование цен на газ, в том числе и для домохозяйств, на рыночных принципах и опираясь на проведенные в 2016 году реформы, которые можно отнести к наиболее заметным реформаторским достижениям Украины за последние годы», — заявил Люнгман. Постпред МВФ отметил, что цены на газ в Украине не пересматривались последние два года. За этот же период мировые цены на топливо значительно выросли. Он назвал сохранение цен на газ на текущем уровне «регрессивными по своей сути субсидиями» и подчеркнул, что от этого «непропорционально выигрывают потребители». Люнгман также заявил, что необходимые слои населения защищены от роста цен на энергоноситель системой субсидий. Напомним, ранее глава правительства Украины Владимир Гройсман обещал, что стоимость газа для населения не будет расти в текущем отопительном сезоне.

РАДА ОДОБРИЛА МОРАТОРИЙ НА РУБКУ ЛЕСА НА СКЛОНАХ КАРПАТ



Верховная Рада приняла в первом чтении проект закона «О внесении изменений в некоторые законы (относительно введения запрета на сплошную рубку елово-буковых лесов на горных склонах Карпатского региона)».

За принятие соответствующего законопроекта №6749 за основу проголосовали 259 народных депутатов.

Как отмечается в пояснительной записке к документу, в 2000 году был введён мораторий на 10 лет на проведение сплошных рубок в елово-буковых лесах на крутых склонах в Карпатском регионе. Однако в 2011 году этот мораторий перестал действовать.

Законопроект вносит изменения в статьи 21 и 26 закона «О природно-заповедном фонде», а именно: запрещает проведение рубок главного пользования в национальных природных парках, заповидниках.

В области

КЛЮЧОВЫЕ ПИТАНИЯ

29 березня відбулося засідання колегії облдержадміністрації у м. Мирнограді, в ході якої розглядалися питання стану виконання Програми поводження з відходами в Донецькій області на 2016-2020 роки, проекту Програми зайнятості населення Донецької області на 2018-2020 роки та затвердження Програми забезпечення мінімально достатнього рівня безпеки населення і територій області від надзвичайних ситуацій техногенного та природного характеру на 2018-2020 роки тощо.

«ВЛАДА – ГРОМАДА»

За підтримки Всеукраїнського благодійного фонду «Гореніє» відбувся заключний захід – «Спільне обговорення «Влада-громада» - круглий стіл для представників органів влади та громадських об'єднань Донецької та Луганської областей в рамках реалізації проекту «Проведення оцінки рівня зацікавленості місцевих громадських об'єднань 7 цільових громад в Донецькій та Луганській областях щодо подальшого включення в імплементацію процесів місцевого реформування».

ДІЯЛЬНІСТЬ ЦНАП НА ДОНЕЧЧИНІ

На обласній нараді 26 березня розглядалися проблемні питання діяльності та розвитку мережі ЦНАП: доступність та спрощення надання популярних адміністративних послуг, потреби ЦНАП щодо їх розбудови, зменшення навантаження на адміністраторів та відвідувачів, зокрема, запровадження електронних сервісів та забезпечення надання послуг в єдиному приміщенні за участі представників Мінекономрозвитку, Офісу реформи адміністративних послуг, МінТОТу, департаменту економіки облдержадміністрації, керівників ЦНАПів області та ОТГ. Нарада відбулася під головуванням першого заступника голови облдержадміністрації Є.С. Вільського.

27 березня в Центрі надання адміністративних послуг був проведений виїзний семінар-навчання для адміністраторів центрів надання адміністративних послуг міст Дружківка, Костянтинівка та Костянтинівського району.

28 березня працівники відділу надання адміністративних послуг взяли участь у навчальному семінарі, організованому Управлінням державної реєстрації Головного територіального управління юстиції у Донецькій області, а 30 березня - у нараді, який було проведено департаментом економіки облдержадміністрації за участю представників Головного управління Державної міграційної служби України.

НОВОСТЬ ДЛЯ РАБОТАЮЩИХ ПЕНСИОНЕРОВ

С 1 апреля 2018 года перерасчёт пенсий для работающих пенсионеров в Украине будет проводиться автоматически.

В ПФУ отметили: «Органы Пенсионного фонда Украины с 1 апреля без обращения лица будут осуществлять перерасчёты пенсий тем пенсионерам, которые на 1 марта года, в котором осуществляется перерасчёт (сейчас это 2018 год), получили право на перерасчёт».

Нововведения в процедуре перерасчёта обусловлены изменениями от 3 октября 2017 года, внесенными в закон «Об общеобязательном государственном пенсионном страховании» (№1058).

Известно, что перерасчёт будет проводиться только для тех пенсионеров, которые трудоустроены легально и за них уплачиваются страховые взносы.

Также в ведомстве рассказали, что законом предусмотрено осуществление перерасчёта пенсий, «если застрахованное лицо после назначения пенсии продолжало работать и получило не менее 24 месяцев страхового стажа».

Кроме того, с 1 апреля перерасчёт будет проводиться «на наиболее выгодных условиях: с учётом только страхового стажа или страхового стажа и заработной платы».

КИКБОКСИНГ

В городе Бровары Киевской области прошёл чемпионат Украины по кикбоксингу версии WAKO среди юношей и юниоров. За награды на турнире боролись более 1200 участников со всех регионов страны.

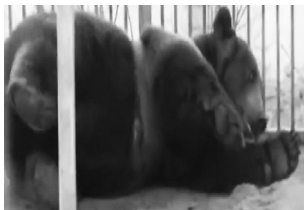
В составе команды Донецкой области выступали и спортсмены Константиновской федерации бокса и кикбоксинга: Андрей Лакоза, Юсуф Мухтаров и Марк Зурабов. Юсуф стал бронзовым призёром соревнований в разделе «лоу-кик», а Марк завоевал «серебро» в разделе «фул-контакт» и выполнил норматив кандидата в мастера спорта Украины.

КАК В МАРИУПОЛЕ С МЕДВЕДЯ «КОРСЕТ» ИЗ ПОКРЫШКИ СНИМАЛИ

Потап натянул покрышку себе на талию по неосторожности. Освободиться самостоятельно не смог.

Как Потап ее надел, сотрудники зоопарка не видели. На помощь позвали сотрудников коммунального предприятия «Счастливые животные». Те косолопом усыпили. Под воздействием снотворного двухсоткилограммовый медведь уснул. Тогда сотрудники зоопарка разрешили шинку. Спасательная операция длилась около получаса.

Сотрудники зоопарка говорят, что после случившегося играть с автомобильными шинами Потап больше не будет. В качестве игрушки ему привезут бревно.



в Дружковке

СЕСІЯ МІСЬКОЇ РАДИ

28 березня пройшло пленарне засідання 42 сесії міської ради VII скликання, в ході якого були розглянуті питання: «Про виконання Програми економічного і соціального розвитку міста Дружківка на 2017 рік»; «Про роботу щодо легалізації тіншової зайнятості населення в м. Дружківка»; «Про хід виконання міської цільової Програми підтримки та розвитку дитячої обдарованості на 2011-2020 роки «Надія Дружківки» тощо.

ВЧИМОСЯ РАЗОМ

Представники Управління соціального захисту населення 29 березня взяли участь у навчальному семінарі з питань організації забезпечення осіб з інвалідністю, дітей з інвалідністю та інших окремих категорій населення технічними та іншими засобами реабілітації, який проходив у м. Краматорську.

РІВНЯННЯ НА СВРОПУ

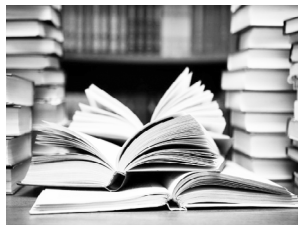
У рамках екологічного проекту «Місцеві ініціативи для сталої України» 47 педагогічних працівників міста відвідали тренінг «Крок за кроком», який пройшов у загальноосвітній школі №17 за участю спікера Всеукраїнської благодійної організації «Глобальна синергія».

ПСИХОЛОГИ - ШКОЛИ

28 березня у методичному кабінеті проведений обласний круглий стіл «Психологічний супровід інклюзивного навчання в загальноосвітніх закладах» На заході обговорювались питання впровадження інклюзивного навчання в практичну діяльність закладів освіти, нормативно-правові аспекти цього питання, психологічні особливості дітей з особливими потребами, досвід впровадження інклюзивного навчання у м. Краматорську; цього ж дня проведена позачергова нарада з питання «Алгоритм співпраці психологічних служб міст/районів області з громадськими організаціями та реабілітаційними центрами» для завідувачів центрів психології і соціальної роботи, методистів, які відповідають за психологічну службу та фахівців психологічної служби ОТГ.

З ЛЮБОВ'Ю ДО КНИГИ

У бібліотеках міста протягом тижня проведені заходи у рамках Всеукраїнського тижня дитячого читання: «Купрінка – це казковий рай», все, що хочеш, обирай»; літературно-ігровий мікс «Дружба з книгою – це свято»; казкотренінг «Чудова країна книжок Астрід Ліндгрєн»; презентація книги Ю.Винничука «Перекладень»; читацька насолода «Готуємо за рецептами літературних героїв»; мультимедійна година «Книги мовою екрану», літературна розважалька «Почитаємо, пограємо, загадаємо»; розва-



жально-конкурсна програма «Мандрівка бібліотечним містом», лалькова вистава «Коли оживають казки».

ІСТОРІЯ ІНВЕСТИЦІЙ В УКРАЇНУ

У Дружківському історико-художньому музеї під патронатом Івани Климпуш-Цинцадзе, віце-прем'єр-міністра з питань європейської та євроатлантичної інтеграції України, була проведена презентація-турне виставки-дослідження «Іноземні інвестиції в Україні: Франція 1870–1918», присвяченої історії французьких інвестицій в економіку України.

ПРАКТИЧНА ДОПОМОГА БЕЗРОБІТНИМ

У рамках співпраці з роботодавцями-переможцями конкурсного відбору проекту «Український Донецький куркуль» 29 березня директор Дружківського міського центру зайнятості Л. Кравченко провела особисту зустріч з керівником підприємства товариства з обмеженою відповідальністю «Мастком ЛТД». За сприянням центру зайнятості працевлаштовані 13 безробітних, з них 6 внутрішньо переміщених осіб з наданням компенсації на оплату праці, організовано тимчасові робочі місця для 5 осіб, проведено 7 стажувань на робочих місцях.



З 28 по 30 березня співробітниками центру проведені виїзні прийоми у Райській та у Олексієво-Дружківській селищних радах, в ході яких відвідувачів проінформовано про наявну вакансію й можливість працевлаштування на території міста та регіону, а також про умови виїзду на роботу в Ізраїль для фахівців будівельних спеціальностей. Особливо були надані роз'яснення щодо отримання ваучерів учасниками АТО та внутрішньо переміщеними громадянами. Особливу увагу було приділено питанню профорієнтації молоді, а саме визначенню майбутньої професії та можливості проходження тестування. 12 мешканців селища отримали індивідуальні консультації щодо працевлаштування та методів пошуку роботи, переліку документів, необхідних для реєстрації в службі зайнятості, можливостей профнавчання та підвищення кваліфікації.

ЗМІНИ У МЕХАНІЗМІ ВІДШКОДУВАННЯ ПІЛЬГ ТА СУБСИДІЙ, НАДАНИХ НАСЕЛЕННЮ, ЯКІ ПРОЖИВАЮТЬ У БАГАТОКВАРТИРНИХ БУДИНКАХ, У ЯКИХ СТВОРЕНО ОБ'ЄДНАННЯ СПІВВЛАСНИКІВ БАГАТОКВАРТИРНИХ БУДИНКІВ ТА ЖИТЛОВО-БУДІВЕЛЬНІ КООПЕРАТИВИ

Управління соціально-го захисту населення Дружківської міської ради (далі – управління) повідомляє, що постановою Кабінету Міністрів України від 21.02.2018 №114 внесено ряд змін до постанов Кабінету Міністрів України щодо надання та фінансування пільг і субсидій на оплату житлово-комунальних послуг. Зокрема внесено зміни до п.10 Положення про Єдиний державний автоматизований реєстр осіб, які мають право на пільги, згідно яких для пільговиків, які мешкають у багатоквартирних будинках, у яких створено об'єднання співвласників багатоквартирних будинків та житлово-будівельні кооперативи, управління соціального захисту населення розраховує щомісячно до 10 числа самостійно розмір пільги на сплату внесків на управління багатоквартирним будинком, на утримання будинків і споруд та прибудинкових територій та на оплату електроенергії, природного газу (в тому числі послуг з транспортування, розподілу та постачання), тепло-, водопостачання і водовідведення, вивезення побутового сміття та рідких нечистот за попередній місяць виходячи з розміру знижки, на яку пільговик має право згідно із законом, членів сім'ї, на яких поширюється пільга відповідно до статті 51 Бюджетного кодексу України, та з урахуванням встановлених державних соціальних нормативів у сфері житлово-комунального обслуговування, а також розміру внесків.

У разі зміни розміру вне-

сків на управління багатоквартирним будинком, на утримання будинків і споруд та прибудинкових територій та на оплату електроенергії, природного газу, тепло-, водопостачання і водовідведення, вивезення побутового сміття та рідких нечистот, об'єднання співвласників багатоквартирних будинків та житлово-будівельні кооперативи повинні подати до 3 числа наступного місяця управління соціального захисту населення інформацію про новий розмір таких внесків.

Відповідно до п.15 постанови Кабінету Міністрів України від 21.10.1995 №848 «Про спрощення порядку надання населенню субсидій для відшкодування витрат на оплату житлово-комунальних послуг, придбання скрапленого газу, твердого та рідкого пічного побутового палива» (далі – Положення) передбачено, що громадянам, які проживають у багатоквартирних будинках, у яких створено об'єднання співвласників багатоквартирних будинків, житлово-будівельні (житлові) кооперативи, субсидія для відшкодування витрат на управління багатоквартирним будинком, на утримання будинків і споруд та прибудинкових територій та на оплату електроенергії, природного газу, тепло-, водопостачання і водовідведення, вивезення побутового сміття та рідких нечистот надається шляхом перерахування коштів на поточний рахунок об'єднань співвласників багатоквартирних будинків, житлово-будівельних (житлових) ко-

оперативів, відкритий в банківській установі.

Також відповідно до п.8 Порядку фінансування видатків місцевих бюджетів на здійснення заходів з виконання державних програм соціального захисту населення за рахунок субвенцій з державного бюджету, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 04.03.2002 №256, під час здійснення розрахунків з об'єднаннями співвласників багатоквартирних будинків та житлово-будівельними кооперативами головні розпорядники коштів місцевих бюджетів подають об'єднанням співвласників багатоквартирних будинків та житлово-будівельним кооперативам списки одержувачів пільг та житлових субсидій, у яких обов'язково зазначаються: прізвище, ім'я та по батькові одержувача, номер особового рахунку, сума фактично оплачених пільг та житлових субсидій.

Кошти, які надійшли на рахунки об'єднань співвласників багатоквартирних будинків та житлово-будівельних кооперативів, зараховуються ними як сплата відповідних внесків одержувачами пільг та житлових субсидій.

За більш детальною інформацією ви можете звернутись до управління за адресою: м. Дружківка, вул. Машинобудівників, 64. Телефон для довідок: 3-37-50, 3-05-38 та 066-10-59-369. Режим роботи управління: понеділок - четвер - з 8:00 до 17:00 години, п'ятниця - з 8:00 до 16:00 години, без перерви.



КОМУ ВИПЛАТЯТЬ РАЗОВУ ДОПОМОГУ

Управління соціального захисту населення Дружківської міської ради повідомляє, що згідно Постанови Кабінету Міністрів України від 14 березня 2018 року №170 «Деякі питання виплати у 2018 році разової грошової допомоги, передбаченої Законами України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту» та «Про жертви нацистських переслідувань» установлені розміри виплати разової грошової допомоги до 5 травня у 2018 році:

- 1) особам з інвалідністю внаслідок війни та колишнім малолітнім (яким на момент ув'язнення не виповнилося 14 років) в'язням концентраційних таборів, гетто та інших місць примусового тримання, визнаних особами з інвалідністю внаслідок загального захворювання, трудового каліцтва та з інших причин:
 - I групи — 3 685 гривень;
 - II групи — 3 265 гривень;
 - III групи — 2 845 гривень;
 - 2) учасникам бойових дій та колишнім неповнолітнім (яким на момент ув'язнення не виповнилося 18 років) в'язням концентраційних таборів, гетто, інших місць примусового тримання, а також дітям, які народилися у зазначених місцях примусового тримання їх батьків, — 1 265 гривень;
 - 3) особам, які мають особливі заслуги перед Батьківщиною – 3 685 гривень;
 - 4) членам сімей загиблих і дружинам (чоловікам) померлих осіб з інвалідністю внаслідок війни, дружинам (чоловікам) померлих учасників бойових дій, учасників війни та жертв нацистських переслідувань, визнаних за життя особами з інвалідністю внаслідок загального захворювання, трудового каліцтва та з інших причин, які не одружилися вдруге, — 630 гривень;
 - 5) учасникам війни та колишнім в'язням концентраційних таборів, гетто, інших місць примусового тримання, особам, які були насильно вивезені на примусові роботи, дітям партизанів, підпільників, інших учасників боротьби з націонал-соціалістським режимом у тилу ворога — 525 гривень.
- Особи, які не отримали грошової допомоги, зокрема ті, що набули статусу згідно із статтями 6, 7, 9, 10 і 11 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту» до 5 травня 2018 р. включно, мають право звернутися за нею до органу соціального захисту населення за місцем реєстрації та отримати її до 30 вересня 2018 року.

В променях «РАДАРУ»

У МІСТІ АКТИВІЗУВАЛИСЯ ШАХРАЇ!

9 тисяч гривень - такою сумою заволоділи дві шахрайки в оселі літньої мешканки Дружківки. Жінки представили соціальними працівниками та доки одна відволікала господарку від пильності, інша шукала гроші.

До працівників поліції часто звертаються люди, які стали жертвами злочинних дій. У так званій «групі ризику» – пенсіонери. Саме вони найчастіше через свою довірливість потрапляють на гачок проїдисвітів, втрачаючи чималі суми грошей.

Саме так черговою жертвою «соцпрацівників» стала 85-річна мешканка Дружківки. В цей день по обіді в двері заявниці постукали дві невідомі жінки, які представились пенсіонерці працівниками соціальної служби. Під час розмови домогосподарка запропонувала жінкам випити чаю. Доки одна з незнайомок спілкувалась з жінкою на кухні, інша в свою чергу знайшла схованку з грошима, після чого обидві швидко поспішили зали-



шити оселю. Даний факт зареєстровано та внесено до журналу Єдиного обліку Дружківського відділення поліції, проводиться перевірка.

Співробітники поліції попереджають: не довіряйте незнайомим людям, не запрошуйте до будинку і в ніякому разі не залишайте гостей без нагляду. А якщо стали жертвами зловмисників, терміново повідомляйте до поліції за номером 102.

Ганна КИСЕЛЬОВА,
інспектор Дружківського відділення поліції

ГРАФІК РОБОТИ «МОБІЛЬНОГО СОЦІАЛЬНОГО ОФІСУ» НА II КВАРТАЛ 2018 РОКУ

«Мобільний соціальний офіс» - це пересувний пункт управління, суть якого полягає в найбільш ефективному наданні соціальної допомоги населенню. Робота «Мобільного соціального офісу» буде проводитись за участю спеціалістів управління соціального захисту населення, представників громадськості - уповноважених селищних рад, спеціалістів житлово-комунальних підприємств, пенсійного фонду, територіального центру, фонду соціального страхування населення від нещасних випадків на виробництві.

«Мобільний соціальний офіс» починає свою роботу о 10:00.
Консультації за телефонами: 3-37-50, 066-105-93-69.

Назва мікрорайону/селища	Дата виїзду	24.04.2018 р.	29.05.2018 р.	29.06.2018 р.
«Гавриловка верхня»		Школа № 6		
«Торецький» і «Совхозний»			АФ «Шахтар»	
«Гавриловка нижня 1» і «Блоки»				Школа № 8

ОБЕРИ СВОГО ЛІКАРЯ

Уряд запускає зміни в системі охорони здоров'я, і вже з 2 квітня стартує кампанія з вибору свого лікаря.

Ви обираєте лікаря – терапевта, сімейного лікаря, педіатра – і підписуєте з ним декларацію на обслуговування, яка засвідчує, що ви стали пацієнтом саме цього фахівця. Лікар надає вам медичну допомогу, а заклад, де він працює, отримує фінансування з розрахунку на кожного його пацієнта. Декларація з пацієнтом є підставою для перерахування медзакладу коштів з державного бюджету.

І таким чином реалізується принцип «гроші йдуть за пацієнтом» – тобто, кожен медзаклад, лікар отримує конкретні гроші за конкретних пацієнтів. Вже з липня медичні заклади почнуть фінансуватись за цим принципом, щоб кожен українець отримував якісну медичну допомогу, а лікар – гідну зарплату.

Якщо ви вже маєте лікаря, до якого звертались за допомогою і задоволені результатом, або лікаря, що лікує членів вашої родини і ви йому довіряєте, ви зможете підписати декларацію з ним. Якщо ж такого немає – запитайте у друзів, родичів, колег, чи можуть вони когось вам рекомендувати. Розпитайте знайомих про лікарів, які працюють у найближчій до вашого місця проживання поліклініці чи амбулаторії. Прив'язка медичного обслуговування до місця проживання скасовується, проте вам буде зручно, якщо лікар практикує поруч.

Щоб обрати свого лікаря, потрібно: взяти паспорт, ідентифікаційний код та мобільний телефон і прийти до фахівця та підписати з ним декларацію. Для обрання лікаря дитині необхідно взяти ще свідо-

цтво про її народження. Дитину приводити необов'язково. Декларацію з лікарем в цьому випадку підписує один з батьків або інший законний представник дитини.

Підписати декларацію можна лише в медзакладах, що підключені до електронної системи. Вони матимуть наклейку «Тут можна обрати свого лікаря».

Лікар, або представник медзакладу (медсестра, працівник реєстратури) введе ваші дані в електронну систему. Після чого на ваш мобільний надійде SMS з кодом, який потрібно повідомити працівнику закладу. Декларацію роздруковують з електронної системи, ви перевіряєте правильність внесених даних та підписуєте її у двох примірниках, один з яких забираєте з собою.

До обов'язків вашого лікаря входить надання таких безкоштовних послуг: лікування та діагностика найбільш поширених хвороб, призначення необхідних аналізів, направлення до профільних спеціалістів, вакцинація, профілактика захворювань, видача рецептів, медичних довідок та лікарняних листків.

Лікар не може відмовити у підписанні декларації через хронічні захворювання пацієнта, його вік, стать, соціальний статус, матеріальне становище, зареєстроване місце проживання. Але лікар може відмовити якщо він уже має оптимальну кількість пацієнтів: для терапевта – це 2000, для сімейного лікаря – 1800, для педіатра – 900. В такому разі вам необхідно обрати іншого лікаря.

У день, коли стартувала відповідна компанія, на апарат-

ній нараді Дружківського виконкому цій темі було відведено максимум уваги. Начальник міського відділу охорони здоров'я Олена ДЕСНО-ВА доповіла, що з метою автономізації комунального закладу «Центр первинної медико-санітарної допомоги м.Дружківка», що в подальшому необхідне для утворення договору з Національною службою здоров'я України, Дружківська міська рада затвердила рішення від 22.12.2017 № 7/37-13 «Про припинення юридичної особи - комунального закладу «Центр первинної медико-санітарної допомоги м.Дружківка» шляхом реорганізації (перетворення) в комунальне некомерційне підприємство «Центр первинної медико-санітарної допомоги» Дружківської міської ради». Планується, що зазначене підприємство буде створено у квітні 2018 року.

Для входження в реформу КЗ «Центр первинної медико-санітарної допомоги м. Дружківка» підключено до електронної системи охорони здоров'я eHealth та обрано медичну інформаційну систему Helsi.

Лікарям закладу надані інструкції з проведення декларування, вони мають електронні підписи та готові до початку підписання декларацій, техніка підключена до електронної медичної системи eHealth.

Відповідальними особами за підписання декларацій з населенням в амбулаторіях є завідувачі амбулаторій. Для заповнення декларацій будуть використовуватися всі кабінети амбулаторій, оснащені оргтехнікою. З медперсоналом прово-

дяться додаткові інструктажі щодо заповнення декларацій.

У присутніх на нараді виникло багато запитань до головного лікаря міста, деякі, безумовно, зацікавляють наших читачів.

Питання: Які основні обов'язки обраного «свого» лікаря?

Відповідь: До обов'язків вашого лікаря входить: лікування та обстеження, призначення необхідних аналізів, направлення до профільних спеціалістів, вакцинація, профілактика захворювань, видача рецептів, медичних довідок та лікарняних листків.

Питання: Чи має право лікар відмовити у підписанні декларації?

Відповідь: Лікар не може відмовити у підписанні декларації через хронічні захворювання пацієнта, його вік, стать, соціальний статус, матеріальне становище, зареєстроване місце проживання. Єдина причина для відмови – лікар уже має оптимальну кількість пацієнтів: для терапевта – це 2000, для сімейного лікаря – 1800, для педіатра – 900. В такому разі заклад, до якого ви звернулися, має запропонувати вам іншого лікаря.

Також і кінцевого терміну підписання декларації немає. Її можна підписати будь-коли, наприклад, під час вашого найближчого візиту до лікаря. Але не відкладайте це на кінець року. Оберіть лікаря, якому довіряєте, і під час наступного візиту підпишіть з ним декларацію.

Питання: Який термін дії декларації?

Відповідь: Термін дії декларації з лікарем необмежений.

Вона діє до того часу, доки ви не вирішите підписати декларацію з іншим лікарем, якщо з якихось причин захочете його змінити. В такому випадку попередня декларація анулюється автоматично.

Питання: Якщо обраний вами лікар тимчасово відсутній, пацієнт залишиться без допомоги?

Відповідь: Якщо ваш лікар у відпустці чи на лікарняному, адміністрація медзакладу, в якому він працює, визначає лікаря, що впродовж цього часу виконуватиме обов'язки основного фахівця.

Питання: що робити, коли людина захворіла, перебуваючи у іншому місті?

Відповідь: Якщо ви захворіли під час перебування в іншому місті, ви не залишитесь без допомоги. Вам потрібно звернутись до найближчого закладу з надання первинної допомоги. Підписувати декларацію для одноразового звернення не потрібно.

Питання: обирати лікаря можна лише з числа лікарів тієї амбулаторії, що закріплена за повною територією?

Відповідь: не обов'язково. Право пацієнта - підписувати декларацію з сімейним лікарем, терапевтом, педіатром без урахування місця проживання.

Щоб допомогти дружківчанам у виборі лікаря, секретар міської ради Ірина БУЧУК порекомендувала розмістити вичерпну інформацію про лікарів, які чекають своїх підписантів декларацій, на шпальтах міських газет.

У найближчих номерах «Дружківського робочого» буде опубліковано такі відомості під рубрикою «Обери свого лікаря».

Проба пера

Верить в победу! И танцует!

Городской конкурс «Территория dance» стал ежегодной традицией для школ Дружковки. В этом году мероприятие прошло в середине марта в Центре детского и юношеского творчества. Его тема - «Украина и Европа».

Своё видение этой темы коллективы представили в виде танцевальных композиций. На «Территории dance» участники делятся на три конкурсные группы по возрасту: младшая, средняя и старшая. Каждая школа очень серьёзно готовилась к выступлениям. В результате конкурс получился ярким, запоминающимся, а главное - идейным.

Первое место в младшей категории заняла команда школы № 6. Ими был поставлен танец с большим количеством цветных декораций и всевозможных движений, а также присутствовали элементы национальной символики, костюмов и музыки. Выступление от самых маленьких участников конкурса было оценено жюри по достоинству.

Первенство среди конкурсантов средней категории также заняла школа №6, предоставив на суд зрителей два танца. Один из них был особенно оригинален. Учащиеся решили показать визуализацию размышлений о том, что будет, если Украина в недалёком будущем станет ближе не только к Европе, но даже к другим планетам.

Порадовали своими выступлениями конкурсанты старшей возрастной категории. По-настоящему

чувственным оказалось выступление школы №1. Идея их обворожительного танца на композицию «Не твоя война» в том, каким путём в Украине достигалось пробуждение национального самосознания. Гран-при разделили между собой учащиеся ОШ №12 и ОШ №17. Их выступления были действительно «на контрасте», настолько они кардинально отличались друг от друга. 17-я школа продемонстрировала великолепное исполнение народного танца, ещё раз подчеркнув загадочность и красоту украинских обычаев и обрядов. Одна из участниц, Екатерина Канарская, поделилась своим впечатлением о выступлении: «Мы подготовили танец, иллюстрирующий народные обряды на празднике Ивана Купала. Очень приятно было выступать, особенно с такой идеей. Сразу чувствуется менталитет страны, в которой ты живёшь. Команда выкладывалась на все сто. И радости не было предела - ведь за свои старания мы получили Гран-при!».

Композиция школы №12 - о силе и единстве армии и народа, готовых защитить свою страну, также получила высокую оценку строгого жюри. Так как половина команды - парни, то в основу танца были заложены чёткие спортивные движения. «Команде нашей школы тема единства и несокрушимости очень близка, поэтому не пришлось особо вживаться в роль, - делится впечатлениями руководитель и

постановщик танца Анастасия Денина. - Ведь уже на протяжении трёх лет, благодаря командному духу, мы доказываем всем, и в том числе и самим себе, что мы на многое способны!»

Эльман Шивяков (ОШ №12): «На заданную тему подобрать танец не так-то просто. Идея нашего номера заключалась в том, чтобы показать сплочённость. И нам это удалось, ведь когда мы работаем командой, нас ждёт победа и успех».

Все школьные команды своеобразно и оригинально демонстрировали свое мастерство. Выступления на

«Территории dance» стали эффектным концертом для зрителей и отличным продолжением традиций конкурса. Данное мероприятие является одной из площадок для демонстрации творческого потенциала школьников, самореализации и командной подготовки.

Танцы - это жизнь! А на «Территории dance» - жизнь бьёт ключом!

Анна СТАРИЧЕНКО,
редактор школьной
газеты «Родная дюжина»
ОШ №12



Традиции и цены

В это воскресенье православные будут отмечать один из самых важных праздников — Пасху. Традиционно в этот день стол ломится от яств и угощений. Правда, чем ближе Светлое Христово Воскресение, тем чаще приходится заглядывать в кошелек. Осталось совсем немного времени, чтобы успеть сложить полноценную пасхальную корзину. Конечно, доходы наших соотечественников разные, и аппетиты тоже заметно отличаются друг от друга. Редакция «ДР» решила помочь читателям прикинуть примерную стоимость и определиться, где можно при необходимости сэкономить.

Итак, в корзинку положим традиционные атрибуты праздника: кулич, крашеные яйца, сало, колбасу, буженину, сыр и вино. Ни для кого не секрет, что на все вышеуказанные продукты цены уже выросли по сравнению с прошлым годом и по мере приближения праздника на отдельные виды товаров продолжают расти.

Готовые куличи в городских (местных) торговых точках уже появились в продаже: 100-граммовый стоит 6,5 гривен, побольше, соответственно, 12,5 грн (200 г) и 17,5 грн (300 г). Это стартовая цена, но разные производители устанавливают и разные цены, которые могут быть выше приведенных.

Естественно, ничто не мешает рачительным хозяйкам попробовать сэкономить, то есть самим испечь куличи, приготовить сало, колбасу или буженину, покрасить яйца с помощью натуральных красителей и частично скупиться на ярмарках, которые обязательно проходят перед праздниками. Мука для куличей обойдется в 11 гривен за 1 кг, сливочное масло стоит от 70 до 120 гривен, сахар — 12 — 13 гривен, домашнее молоко — от 15 до 18 л за литр, маргарин — 35 — 40 гривен, сухие дрожжи (100 г) — 14 гривен.

Ожидаемо поднялись цены на яйца: в этот сезон десяток яиц стоит 27-28 гривен; есть, конечно, и отборные, которые обойдутся в 29-30 гривен. Чтобы получились красивые писанки, необходимо приобрести краску для яиц (а это сегодня 10 гривен) или праздничные наклейки — 5 гривен.

Ни одна пасхальная корзина не обходится без мясных деликатесов. У мясного прилавка советуем глубоко вздохнуть и настроиться на покупку — цены заметно кусаются. Куриное филе сейчас обойдется покупателю в 86-90 гривен за килограмм, свиная отбивная — 115 гривен, вырезка — 125 гривен, килограмм домашней колбасы стоит сейчас минимум 160 гривен, буженины — 160-200 гривен, не уступает в цене и твердый сыр — 150-190 гривен за кило, даже ценник сырного продукта впечатляет — от 90 грн.

Среди огромного разнообразия вин выбираем кагор, так как именно его принято ставить на пасхальный стол. Готовьтесь отдать за бутылку от 52 до 130 гривен.

Итак, если приценяться, ходить по супермаркетам и рынкам, искать, где дешевле, самим печь куличи и запекать мясо, красить яйца «по-народному», луковой шелухой, наша пасхальная корзина подешевеет. В любом случае выложить придется от 350 до 500 грн., а это на 130-150 грн. больше, чем в прошлом году.

Но в конце концов, собирая продукты на праздничный стол, мы сами выбираем, что для нас дороже: время или деньги. Впрочем, не в корзине дело, главное — встречать Светлое Христово Воскресение с чистыми помыслами и добрым сердцем.

Светлана ИВАНОВА,
спежкор «ДР»

Её истоки берут начало 28 апреля 1893 года, когда состоялась торжественная закладка фундамента первой доменной печи, то есть фактически это была отправная точка строительства металлургического предприятия на территории Торецкого междуречья. Завод строило французское Донецкое общество железодельного и сталелитейного производств.

Чуть позже к освоению новых производств подключаются бельгийские предприниматели, и район котловины между двумя Торцами станет оживлённым и шумным. Здесь будут построены не только рабочие посёлки, но и уникальные, европейского типа колонии, предусмотренные для проживания бельгийских и французских специалистов, которые селились там семьями.

Поступление иностранных инвестиций в Дружковку началось раньше, чем в соседние города, и поэтому очень быстро наша станция стала своеобразным железнодорожным узлом. К ней в начале XX века будут подведены стальные ветки от Донецкого и Торецкого заводов.

Роль иностранных компаний в развитии промышленных предприятий нашего региона в конце XIX — начале XX вв. достаточно велика. Этой теме посвящена передвижная выставка «Украина — Франция», которая открыта в историко-художественном музее. Дружковскому металлургическому заводу в ней отведено особое место.

Организаторы выставки выделили также Алчевский металлургический завод, за которым, кроме иностранцев, стояла фигура известного отечественного предпринимателя Алчевского.

В Дружковке, как известно, была влиятельная личность государственного масштаба — наследник известной купеческой фирмы «Братья Елисеевы», потомственный дворянин Григорий Григорьевич Елисеев, которого у нас больше знают как владельца конного завода. Но о его главной роли в развитии промышленности нашего региона долгое время умалчивалось. Несомненно,

ИНДУСТРИАЛИЗАЦИЯ ТОРЕЦКОГО МЕЖДУРЕЧЬЯ

Дружковка промышленная развивалась в разные времена — и в 30-е годы, и в 70-е годы XX века, поскольку на машиностроительном заводе постоянно шла модернизация с целью увеличения выпуска техники для угледобывающей отрасли народного хозяйства.

Но то, как всё начиналось, как закладывалась база для новых, более сложных технологических процессов, от которых, собственно, и пошло развитие не только машзавода, а и всего города, всегда будет вызывать интерес историков, инженеров, предпринимателей.

Как показали исследования, развитие металлургического завода и конного завода Г.Г.Елисеева в Дружковке происходило синхронно. Именно этот факт в первую очередь привлекает к себе внимание. Результаты деятельности заводов

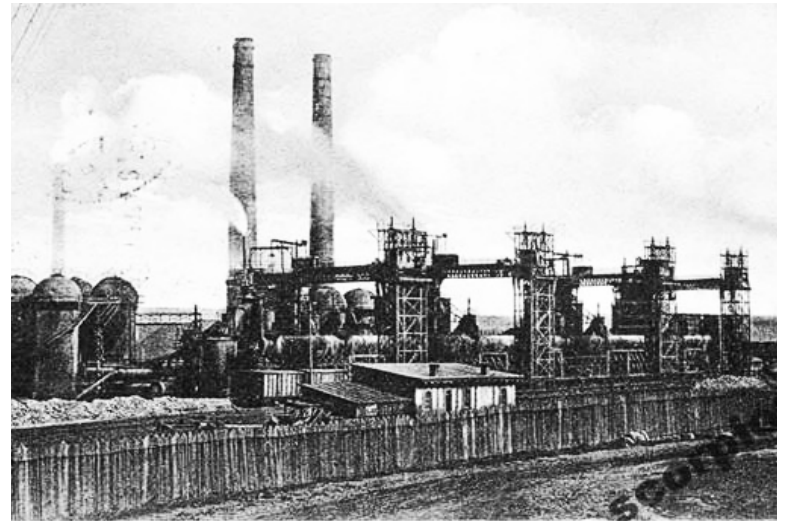
демонстрировали одновременно на двух промышленных выставках — в Нижнем Новгороде в 1896 г. и в Париже в 1900 г.

Иностранные инвестиции активно поощрялись правительством, однако при этом за каждым предприятием стояла фигура крупного отечественного капиталиста, о чём пишет историк Л. В. Васильева в своей работе об участии иностранного капитала в развитии экономики, в том числе и нашего края, в конце XIX — начале XX вв.

С 1890-х годов началось вложение иностранных капиталов в сферы промышленного производства и городского транспорта. В нём стали участвовать иностранные банки. Нужно отметить, что правительство держало иностранные промышленные предприятия под жёстким контролем и даже делало энергичные попытки передавать их в руки подданных. Ощущая поддержку государства, предприниматели активно отстаивали свои позиции, зачастую даже устанавливая контроль над компаниями, учрежденными иностранными инвесторами.

И нет сомнений в том, что одним из таких влиятельных предпринимателей был Григорий Григорьевич Елисеев. В 1910 году «за особые заслуги перед Отечеством и преуспевания отечественной промышленности» Григорий Григорьевич Елисеев с супругой Марией Андреевной и дочерью Марией были возведены в звание потомственных дворян. Г. Г. Елисеев неоднократно приезжал в Дружковку и совсем не случайно выбрал нашу местность в качестве родового имения. Он был одним из акционеров Донецкого общества и внимательно следил за деятельностью металлургического завода.

Светлана КРИВОНОСОВА



ЗВІТ ДЕПУТАТА ДРУЖКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ VII СКЛИКАННЯ ІРИНИ СІВОПЛЯСОВОЇ



Мешканці мікрорайону «Гірник» втретє обирають мене своїм представником у міській раді депутатів. Кожного разу, коли я звітую перед виборами про депутатську діяльність, то перш за все акцентую увагу на якості виконання їх наказів, отриманих у ході виборчої компанії.

Ці принципи втілюю у життя і у поточній каденції. Так, майже однотайним було звернення мешканців мікрорайону стосовно необхідності проведення ремонтних робіт з улаштування покриття доріг, зокрема центральних вулиць, та їх освітлення. Документально питання піднімалося на міському рівні, було опрацьовано з управлінням житлового та комунального господарства, а також з підприємством електричних мереж зовнішнього освітлення «Міськвітло». На жаль, всі дороги «Гірника» знаходяться на балансі Костянтинівського району, і міська рада не в змозі їх фінансувати, тому доведеться почекати передачі таких робіт на баланс Дружківки. Виконання наказу виборців після цього обов'язково буде здійснено.

Стосовно освітлення: в 2016 році, з урахуванням клопотання депутата, воно було виконано по вулицях ім. Кошелева,

Туполева, Затишній. До речі, по вул. Кошелева існує освітлення лише до дитячого садочка, але зараз розглядається питання подовження освітлювальної лінії. Заплановано і освітлення вул. Криворізької, а для появи нічних ліхтарів на вул. Грибодова відсутня технічна можливість, але все ж таки питання з повістки денної не знімається.

Мешканцям мікрорайону знадобилася моя, як депутата, підтримка і допомога у вирішенні деяких побутових проблем. Було відремонтовано пам'ятник воїнам, загиблим у Другій світовій війні, і кожен рік проводиться його поточний ремонт та прибирання прилеглої території.

Нещодавно до мене звернувся гірничанин з проханням посприяти в проведенні благоустрою та реконструкції скверу відпочинку у центрі мікрорайону по вул. Туполева напроти школи № 9. За свіжими,

сучасними ідеями звернулася до адміністрації житлово-комунального коледжу з метою залучення студентів-будівельників до роботи над проектом, і на даний час питання опрацьовано, обговорюються пропозиції, які будуть втілені у життя на наступних етапах оновлення скверу.

Доводилося допомагати у вирішенні і таких питань, як покіс трави, фарбування шлагбаума на перехресті центральних вулиць, цієї весни планується побілка зупиночного павільйону.

Активно співпрацюю з головою територіального комітету Валентиною Штиль, яка звертається до мене з різними проблемами, зокрема побутового характеру та оформлення актів, довідок, а також стосовно допомоги ветеранам, літнім громадянам.

Тісний зв'язок у мене з керівництвом мікрорайону, місцевої школи № 9. Завжди до-

лучаюсь до підготовки і проведення на території «Гірника» свят, акцій, днів довілля, суботників та інших масових заходів.

В міській раді являюсь заступником постійної комісії з питань земельних, житлово-комунального господарства та будівництва, що безпосередньо відповідає моєму фаху начальника відділу градобудівництва і архітектури.

Згідно з графіком веду прийом громадян, зустрічаюсь з мешканцями мікрорайону, відповідно до вимог діючого законодавства опрацьовую їх звернення та пропозиції. Як депутат, я завжди відкрита для своїх виборців, вони знають номер мого телефону, тому звертаються за роз'ясненнями та порадами стосовно хвилюючих тем або справ.

Завжди готова ділитися з молодими колегами досвідом депутатської діяльності.

Три «вкусных» способа почистить организм весной

Эти доступные каждому рецепты помогут усилить обмен веществ и улучшить пищеварение без всякой химии и вреда для здоровья. Есть один «побочный эффект» - вы можете заодно и заметно похудеть.

Идея очищения организма засела в головах людей тысячелетия назад, и подобные процедуры с успехом применяли ещё в Древнем Риме, Египте и Китае. На организм же современного человека негативно влияют многие лекарства, бытовая химия, пищевые красители - от этого избыток токсинов, с выведением которых наши естественные «фильтры» - почки и печень - не всегда справляются. Конечно же, «чистка» - это понятие условное и не совсем научное. Правильнее говорить о том, что организм время от времени нуждается в стимулировании обмена веществ и активизации пищеварительной и выделительной систем.

«Под раздачу» от красителей, консервантов и канцерогенов первыми попадают

лёгкие, желудок, печень. Пища, загрязнённый воздух, вода, которую мы пьём, - всё это приводит к токсическому воздействию на весь организм. Начать очищение стоит с кишечника, который является «очагом загрязнения» для всего организма. Именно из него в кровь всасываются не только витамины и микроэлементы, но и продукты распада вредных веществ. Организм можно легко и безопасно почистить травами, овощами и фруктами, которые обеспечивают нас необходимой клетчаткой, витаминами и минералами.

Конечно, стоит учитывать, что сегодня количество полезных веществ, минералов и витаминов в овощах и фруктах значительно сократилось. Но только наш организм нуждается в очищении, но и сами продукты. Вы должны быть уверены, что употребляемые в пищу овощи и фрукты не содержат вредных веществ и пестицидов.

Врачи-фитотерапевты дают несколько безопасных рецептов для очищения организма.

тов для очищения организма.

1. До завтрака можно принимать смесь из сока свёклы и растительного масла в течение месяца, 7 дней приёма, 7 дней перерыва. Однако пить свежевыжатый сок не рекомендуется, дайте ему настояться 2 часа, так исчезнут вредные вещества, провоцирующие спазмы кровеносных сосудов. К тому же в неостывшем свекольном соке много горечи, которая, с одной стороны, улучшает отток желчи, с другой же раздражает слизистую оболочку желудка. Если у вас повышенная кислотность желудка, сок можно заменить на салат из запечённой свёклы с оливковым маслом.

2. Овес способен очищать печень и кровь. Зерна овса залейте 4 литрами воды и добавьте 2 столовые ложки почек берёзы. Вскипятите 1 стакан шиповника в 200 мл воды с 2 ложками травы спорыша в течение часа. Отвар должен настояться в течение 45 минут, затем его следует процедить и смешать с овсом. Полу-



чившийся настой следует принимать за полчаса до приёма пищи в слегка тёплом виде в течение 10 дней. Для вкуса можно добавить в настой немного жидкого светлого мёда - лучше липового или одуванчикового: ферменты этих растений очень хорошо снимают воспаление и раздражение слизистых оболочек пищеварительной системы.

3. Различные вкусные кок-

тейли из овощей, ягод и фруктов улучшают процесс метаболизма, выводят из организма остатки вредных веществ. К примеру, можно взбить в блендере 2 чашки шпината, половину кружки замороженной черники, 1 банан, столовую ложку зелени и 2 чашки несладкого миндального молока. Такой коктейль с утра - отличная замена на завтрак бутербродам с колбасой.

Творчество мудрых

Свадьба была в разгаре. Молодой жених (ой, простите, уже муж) не сводил влюблённых глаз с прекрасной своей избранницы: ясный взгляд, счастливая улыбка, нежный румянец - никто не мог сравниться с ней в красоте и юности.

Гости кричали «горько!», выкрикивали пожелания, а вот и подарки начали дарить. Много гостей - много подарков. Всё не упомянуть. Но один из них никогда не забыть...

- Милая, а милая, - какая-то старуха теребила жениха за белоснежную рубашку своей почти чёрной рукой. Он, увидев бабульку, даже испугался от неожиданности, отшатнулся.

- Вы кто, бабушка?

- Почти угадал, - довольно засмеялась старуха, - Я пра-прабабушка твоя. Меня к тебе с подарком моя пра-пра-прабабка прислала. Выйдем-ка в парк, подарок.

Жених облебенно вздохнул - конечно же, это очередной свадебный сюрприз-розыгрыш. И артистку в театре наняли какую хорошую - от настоящей старухи трёхсотлетней не отличить.

- Пойдемте, бабушка, пардон, пра-прабабушка, я весь в вашем распоряжении.

Когда в лицо пахнуло свежестью зелёного летнего вечера, старуха махнула в сторону ресторана: «Тихо ты!» и музыка умчалась куда-то вдаль. Голоса стихли.

- Ну вот, - довольно потёрла гостя руки, - теперь нам никто не помешает.

Она запустила руку в глубину какой-то пыльной котомки и вытащила по-

ПОДАРОК НА СВАДЬБУ

желтевшую фотографию.

- Вот тебе первая часть подарка!

Жених посмотрел на фотоснимок. Восемь молодых мужчин стояли плечом к плечу от края до края фотографии. Перед ними на стуле сидела женщина - уставшая, измождённая, но она улыбалась. Видимо, это была их матушка.

- И при чём здесь я? - жених вернул снимок старухе.

- Ты ни при чём, ты на нём. На снимке этом! Неужели не заметил?

- Где?

- Вот, в центре стоишь. Постарше который. А рядом - твои семь сыновей. Впереди невеста твоя сегодняшняя стоит. Её через двадцать лет за твою маму принимать будут. Так её жизнь сомнёт.

- Но у нас не будет семерых парней. У нас будут мальчик и девочка. Мы так решили, бабка, не болтай глупости!

- Глупости ты болтаешь. Лучше помолчи да послушай.

Вот, рядом с тобой ваш первенец. Серая, кстати, личность. Ни талантов особых за ним, ни красоты великой. Но благодаря тому, что у него будет шесть младших братьев, вырастет он надёжным, ответственным, трудолюбивым человеком. Карьеры большой не сделает, но уважать и ценить его на производстве очень будут. Да и семью он создаст всем на зависть. А если младших братьев у него не будет, он вырастет ленивым, невзрачным, никчёмным человечком и просто

сопьётся, сидя на вашей шее всю вашу жизнь.

А вот этот - с прищуром хитрым - это любимчик жены твоей. Она его и избалует. Ох, и хватите вы с ним горя, пока вырастите. Он и панком будет, и готом, и из дома убежать будет. На собрания родительские в его класс как на пытку будете ходить. Однажды сбежит он из дома окончательно, уедет в Москву. Мать все глаза выплечет о нём, а он прибьётся к арбатским художникам, будет портреты прохожих рисовать, чтоб на хлеб заработать. Его один мастер приметит и обучать начнёт. Долго ли, коротко ли, но будут его картины очень дорого потом продаваться - такой талант ему Бог даст. А потом он вернётся домой и храм святителя Алексия Московского распишет полностью. Гордиться им будете, когда он взрослым станет. А гонорары его братьям на ноги подняться помогут.

А вот этот - лысый - тоже не подарок. С детства свяжется с дурной компанией, начнёт преступления совершать. Подрастёт и начнётся: сел, вышел, сел, вышел...

А вот четвертый и пятый - близнецы. Не разлей вода будут. С ними вздохнете маленько. Учиться будут хорошо, спортом будут заниматься. Оба с детства будут мечтать в полицию служить. Да только на работу их туда не возьмут, потому что брат старший судимости имеет. Поэтому они поступят оба в архитектурный, там женятся, домой вернуться - должности хорошие займут. Такие два коттеджа-близнеца построят, что люди приходят любоваться будут. А рядом и для вас домик выстроят. А если они не родятся, вы с женой будете доживать старость с уголовником. Долгой же вам старость покажется!

А если уголовничек ваш не родится, то близняшки полицейскими станут. Сделают хорошую карьеру, потом один из них совершит должностное преступление, второй постарается его «выручить», и оба под следствие попадут. Не выдержат позора и застрелятся. Не переживёт твоя жена такой беды - с ума сойдёт.

Шестой ребёнок ваш - вот он на фото, худенький самый - его братья под руки держат, чтоб казалось, что он сам стоит. Он инвалидом родится. Церебральный паралич у него будет. Ох, и тяжкая у него жизнь! Столько мук, столько боли испытает, что и не описать! Но, живя между жизнью и смертью, научится он молиться. И

за себя, и за родных, и за весь мир. Вымолит и тебя, и брата-уголовника, и меня, и пра-пра... Всех, короче говоря. Не родите его, не видать вам Царствия Небесного как своих ушей.

Седьмого - вот этого, ясноглазого - вам врачи запретят рожать. Скажут, что после тридцати у вас сплошные патологии: двойняшки, паралитик... УЗИ сделают и синдром Дауна обнаружат. Если хватит у вас мужества, то родите самого прекрасного ребёнка на планете. Здорового и телом, и душой.

Играть он будет только с парализованным братишкой. Близняшки друг с другом общаются, старшие братья с малышом только скучают, вот и будет он паралитика вашего больше всех на свете любить. А когда увидит, как больно ему иногда приходится, даст он себе слово: «Вырасту, стану врачом и вылечу брата!»

Брата он не вылечит. Умрёт брат раньше, чем младшенький ваш институт закончит. Но врачом будет, да каким! Его чудотворцем называть будут! Новорождённым и даже не родившимся детям сложнейшие операции делать будет! Тысячи жизней спасет. А не родится - то и им не жить.

А вот тебе, милоч, вторая часть подарка - маркер планирования семьи. Вычеркни того, кто лишний в твоей семье.

- Ты что, бабка, никого я вычёркивать не стану!

- Тогда пойди, покажи карточку своей молодой красивой невесте. Глядишь, свадьба и расстроится! - захохотала старуха и рассыпалась серым пеплом...

Свадьба была в разгаре. Молодой жених не сводил влюблённых глаз с прекрасной своей избранницы: ясный взгляд, счастливая улыбка, нежный румянец - никто не мог сравниться с ней в красоте и юности.

Он любовался молча, а сам непрерывно думал: «Девочка моя, я никогда, никогда в жизни тебя не обижу! Я всегда буду тебе помогать. Ты только будь со мной, пусть родятся все наши детки. Я всё сделаю, чтобы тебе было хорошо со мной. Даже если счастье трудное будет. Ты для меня всегда самая молодая и красивая будешь. У нас и наших детей прекрасная судьба. Главное - не сломать её, всё выдержать. Я буду всю жизнь оберегать тебя, ведь я люблю тебя! Прости меня, но я не покажу тебе этот снимок. По крайней мере, сейчас».

Гости кричали «горько!», выкрикивали пожелания, дарили подарки. Много гостей - много подарков. Всё не упомянуть. Но один из них никогда не забыть...



З 1 КВІТНЯ СТАРТУЄ МІСЯЧНИК ДОБРОВІЛЬНОЇ ЗДАЧІ ЗБРОЇ

Зберігання зброї без дозвільних документів – це кримінальне правопорушення, яке тягне за собою покарання. Звільнитися від кримінальної відповідальності можна лише добровільно здавши небезпечні предмети до поліції. Нагадуємо, як придбати та зберігати зброю на законних підставах.

Придбати зброю можна тільки після отримання відповідного дозволу з поліції. Протягом десяти днів її необхідно зареєструвати в органах внутрішніх справ за місцем проживання власника та отримати дозвіл на її зберігання та носіння.

Для отримання дозволу на право придбання зброї необхідно надати наступні документи:

- заяву щодо видачі дозволу на придбання зброї;
- довідки: з медичного закладу, про наявність або відсутність судимості, про вивчення матеріальної частини зброї;
- квитанцію про оплату

послуг, пов'язаних з придбанням зброї;

- копію паспорту.

Якщо фактичне проживання громадянина інше, ніж зазначене в паспорті, необхідно надати документ, що підтверджує фактичне місце проживання громадянина (договір оренди житлового приміщення, свідоцтво про право власності на житлове приміщення тощо).

У разі зміни місця проживання власник зброї у десятиденний строк повинен звернутися із заявою про постановку на облік в поліції за новим місцем проживання.

Дозволи на придбання, зберігання та носіння зброї, пристроїв оформляються або переоформляються після проведення поліцейськими у встановленому порядку перевірок впродовж 1 місяця.

Якщо громадянин, який звертається до органів поліції для оформлення дозволу на придбання зброї, вже має у власності чи у користуванні зброю, він надає копію дозволу

на зберігання цієї зброї. Крім того, якщо документи, які були подані при отриманні дозволу на придбання, зберігання (перереєстрацію), є дійсними, то власник надає їх копії.

Для отримання дозволу на зберігання та носіння зброї власниками до поліції подаються:

- заяву щодо видачі дозволу на зберігання та носіння зброї;
- дві фотокартки розміром 3 x 4 см;

- дублікат дозволу з відміткою магазину про продаж зброї або з відміткою про переоформлення їх у встановленому законодавством порядку;

- квитанцію про оплату послуг;

- договір страхування;

- довідку про експериментальний відстріл (крім мисливської гладкоствольної зброї).

На підставі поданих документів власнику видається дозвіл на зберігання та носіння зброї.

УВАГА! ВАКАНТНА ПОСАДА

Оголошується конкурс на заміщення вакантної посади спеціаліста 1 категорії відділу виплати Управління соціального захисту населення Дружківської міської ради (1 одиниця, тимчасово до 15.01.2021).

ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО КАНДИДАТІВ на вакантну посаду спеціаліста 1 категорії відділу виплати Управління соціального захисту населення Дружківської міської ради (1 одиниця тимчасово до 15.01.2021):

1. громадянство України;
2. освіта вища за освітньо – кваліфікаційним рівнем магістра, спеціаліста, бакалавра;
3. без вимог до стажу;
4. знання української мови;
5. уміння працювати на комп'ютері.

ДЛЯ УЧАСТІ В КОНКУРСІ НЕОБХІДНІ:

- заява про участь у конкурсі;
- заповнена особова картка у формі, визначеній чинним законодавством України;
- одна фотокартка розміром 4 x 6 см;
- копія документів про освіту, підвищення кваліфікації, присвоєння вченого звання, присудження наукового ступеня;
- копія документа, який посвідчує особу (паспорт, реєстраційний номер облікової картки платника податків);
- копія трудової книжки (за наявністю);
- копія військового квитка (для військовослужбовців або військовозобов'язаних).

- підтвердження подачі декларації про майно, доходи, витрати і зобов'язання фінансового характеру за минулий рік (роздруковка декларації з Єдиного державного реєстру декларацій осіб, уповноважених на виконання функцій держави або місцевого самоврядування).

Під час проведення конкурсу кандидати складають іспит.

Документи подаються до конкурсної комісії протягом 30 календарних днів з дня оголошення конкурсу за адресою: вул. Соборна, 16, виконавчий комітет Дружківської міської ради.

З переліком питань до іспиту можна ознайомитись в загальному відділі виконавчого комітету (к.204), тел. 4-30-84.

Память

7 АПРЕЛЯ ИСПОЛНЯЕТСЯ 10 ЛЕТ
СО ДНЯ СМЕРТИ

**ЛЕВЧИНСКОЙ
Нины Тимофеевны**



Наша дорогая мама и бабушка достойна нетленной Памяти, и даже смерть уже ничего не может изменить, поскольку прожитая ею жизнь была наполнена истинным смыслом.

Любим, помним, чтим.

Все, кто знал и помнит её, зажгите свечу и помяните добрым словом дорогого нашего человека – Нину Тимофеевну.

Дети, внуки

Міська рада інформує

Стихійна торгівля - небезпека для здоров'я

Стихійна торгівля є чималою і однією із найстаріших проблем, яка не обійшла і наше місто. Мало хто з мешканців замислюється над тим, яку небезпеку несуть стихійні ринки. Це негативне явище важко викоринити, але щороку з несанкціонованими місцями торгівлі ведеться боротьба, яка триває давно, а ситуація, на жаль, не покращується. І сьогодні - це загальноміська та загальнолодська проблема, яку намагається вирішити місцева влада разом з правоохоронцями.

Хочеться нагадати стихійним торговцям, що стихійна торгівля відноситься до адміністративних правопорушень, передбачених ст. 160 Кодексу України про адміністративні правопорушення - «торгівля з рук у нестановлених місцях» і ст. 164 цього ж Кодексу - «порушення правил підприємницької діяльності». Торгівля з рук на вулицях, площах, у дворах, під'їздах, скверах та в інших нестановлених місцях загрожує накладенням

штрафу від одного до семи неоподатковуваних мінімумів доходів громадян за конфіскацією предметів торгівлі або без такої. Торгівля з рук у нестановлених місцях промисловими товарами тягне за собою накладання штрафу від шести до п'ятнадцяти неоподатковуваних мінімумів доходів громадян

Під час рейдових заходів проводиться роз'яснювальна робота, але мешканці міста не замислюються над тим, в якій мірі можна нашкодити власному здоров'ю, якщо харчуватися продуктами, придбаними на стихійних ринках. Громадяни не уявляють, який ризик тягне за собою здійснення покупок в несанкціонованих місцях.

Нагадуємо, що незаконну торгівлю ніхто не контролює, якість і свіжість продуктів на стихійних ринках не перевіряють, а самі продавці працюють з грубим порушенням санітарно-гігієнічних правил. В більшості випадків торгівля прово-

диться з землі. Про яку гігієну можна говорити? Весь бруд і вихлопні гази залишаються на цих продуктах. Деякі покупці аргументують покупки на стихійних ринках заощадженням коштів. Але що можна заощадити? Декілька копійок чи гривню? Отже, проблема стихійної торгівлі погрожує мешканцям міста різноманітними проблемами зі здоров'ям: від банального отруєння до інфекційних захворювань різної ступені важкості. Особливо це стосується м'ясних, рибних та молочних продуктів, які вимагають особливих умов зберігання. Придбання харчових продуктів на стихійних ринках - це шлях до лікарняного.

Тож, шановні мешканці міста, купуючи у «стихійних» продавців харчові продукти, не треба сподіватися в котрий раз на долю. Рано чи пізно стихійний ринок вам відгукнеться так званім «лікарняним відпочинком». Навряд копійки, зекономлені вами, допоможуть купити здоров'я.

Уголок объявлений

ПРОДАЖА

Недорого. Продається небольшой домик с печным отоплением в п. Алексеево-Дружковка в районе пищевкусовой фабрики. Имеются хозпостройки, колодец. Участок 8 соток. Тел.: 050-968-31-75, 095-548-76-12.

Продаётся небольшой дом в центре города в районе микрорайона «Верхняя Гавриловка», требующий ремонта. Имеются летняя кухня и сарай. Участок 5 соток. Торг уместен. Тел.: 050-968-31-75, 095-548-76-12.

Продам 2-комнатную квартиру в районе пл. Ленина (Соборная). Косметический ремонт, пл. 53,3, 9/9. Лифт не работает. Дёшево. Тел.: 095-04-00-747

Продам газифицированный ДОМ в Алексеево-Дружковке. Три комнаты. Торг уместен. Возможен обмен на квартиру. Тел.: 066-041-47-83.

Продаётся земельный участок, 10 соток. Посёлок Донской, ул. Луговая. К участку подведён газ, есть колодец, сад. Тел.: 095-197-20-87.

КУПЛЯ

Дорого: мотоциклы и запчаст к ним: Ява, Иж, К-750, М-72, Муравей, МТ, Панония, и на другие. Мото «Ява», «старушка» или боковой прицеп к ней в любом состоянии. За информацию - вознаграждение. Т.: 099-403-15-66.

РАЗНОЕ

Выполним от мелкого до капитального ремонт помещений, квартир и домов. Тел.: 095-014-5001

Металлопластиковые ОКНА, ДВЕРИ, БАЛКОНЫ с установкой, под заказ. Наш адрес: г.Дружковка, ул.Космонавтов, д.3, «Беларусь». Тел. 099-278-41-07. Сергей.

ПОВІДОМЛЕННЯ

Повідомляємо власника (користувача) суміжної земельної ділянки за адресою: м. Дружківка, вул. Польова, 13, про те, що 13.04.2018 р. з 08.00 до 10.00 будуть проводитися роботи по встановленню (відновленню) межових знаків меж земельної ділянки, розташованої за адресою: м. Дружківка, вул. Польова, 15.

У випадку вашого нез'явлення встановлення (відновлення) межових знаків буде виконуватись без вашої присутності.

З усіх питань, зазначених у повідомленні, звертатися за тел.: 095-107-55-08

Что приготовить на Пасху: рецепты праздничных блюд

Светлое Пасхальное Воскресенье православные во всем мире отметят 8 апреля. Практически каждая хозяйка знает, что приготовить на Пасху. Тем не менее, всегда хочется чем-то удивить гостей, попробовать новый вкус, использовать оригинальные продукты. Может быть вам понравятся наши рецепты.

КУЛИЧ «ДОМАШНИЙ»



Ингредиенты:

- 500 мл молока,
- 11 г сухих дрожжей (или 50-60 г сырых дрожжей),
- 1-1,3 кг муки,
- 6 яиц,
- 200 г сливочного масла или маргарина,
- 250-300 г сахара,
- 300 г изюма,
- 1 ч.л. ванильного сахара.

Глазурь:

- 2 белка,
- 100 г сахара.

Из указанного количества ингредиентов получается 3 кулича высотой 11 см и шириной 17 см и 6 маленьких куличей высотой 7 см и шириной 6 см.

Молоко немного подогреть (чтобы оно было чуть тёплое), растворить в нём дрожжи.

Добавить 500 г муки, хорошо размешать. Налить в миску тёплую воду, в неё поставить ёмкость с тестом. Накрывать полотенцем. Опара должна увеличиться вдвое (на это потребуется около 30 минут).

Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром. Белки взбить со щепоткой соли в пену.

В подошедшую опару добавить желтки, перемешать. Следом добавить размягчённое масло, перемешать. Добавить белки, перемешать. Добавить оставшуюся муку (муки может понадобиться чуть больше или меньше, это зависит от качества муки), замесить тесто.

Тесто необходимо хорошо вымесить, оно не должно быть крутым и не должно прилипать к рукам.

Снова поставить тесто в тёплое место. Дать тесту хорошо подняться (на это потребуется 50-60 минут).

Изюм замочить в тёплой воде на 10-15 минут, затем всю воду слить.

В подошедшее тесто добавить изюм, перемешать и снова поставить тесто в теплое место. Тесто должно хорошо подняться.

Форму смазать маслом, выложить тесто на 1/3 высоты формы.

Накрыть плёнкой или полотенцем.

Дать тесту ещё раз подняться уже в форме.

Поставить в разогретую до 100 градусов духовку, выпекать 10 минут.

Затем температуру прибавить до 180 градусов, выпекать до готовности (кулич высотой 11 см и шириной 17 см выпекается 35 минут, 10 минут при температуре 100 градусов и 25 - при температуре 180 градусов).

Чтобы проверить готовность кулича, проткните его спичкой (или зубочисткой), если она сухая - кулич готов.

Готовим глазурь

Белки взбить со щепоткой соли в пену. Добавить сахар, взбивать до устойчивых пиков.

Готовые горячие куличи смазать глазурью и посыпать кондитерской посыпкой или украсить цукатами.

САЛАТ «МАРСЕЛЬ»



Необходимые продукты: 3 филе курицы, 300 гр твердого сыра, 6 яиц, стакан сладкого чернослива без косточек, 1 зубчик чеснока, 300 гр готовой пряной морковки по-корейски, полстакана немного толчёных грецких орехов, 500 гр майонеза, соль, чёрный молотый перец по вкусу, пучок петрушки.

Приготовление: куриное мясо отварить в подсоленной кипящей воде до мягкости. Охладить, нарезать кубиками.

Чернослив промыть и залить кипятком на 10 мин. Затем воду слить, выложить на бумажные салфетки, обсушить. Порезать полосками.

У варёных яиц отделить белки от желтков. Раздельно натереть на мелкой терке.

Сыр пропустить через крупные отверстия тёрки, смешать с майонезом и продавленным через пресс чесноком.

Орехи слегка обжарить на сухой сковороде, перемешать с морковью.

На плоской тарелке разложить чернослив, смазать майонезом, потом - курятина, посолить и поперчить, снова майонез, следующее - морковь с орехами, сверху - готовый сырный слой, теперь белки. Все промазать майонезом со всех сторон и равномерно засыпать желтком.

Дать постоять час в холодильнике, украсить при подаче петрушкой - веточками или нарезанной зеленью.

НОВЫЙ КРАБОВЫЙ САЛАТИК



Такой салат подают как в большом салатнике, так и индивидуально каждому.

Ингредиенты: апельсин, морковь - одна штука; яйца куриные - три; палочки крабовые - 240 гр.; майонез или йогурт.

Приготовление: отварить морковь и яйца. Порезать морковь и яйца на небольшие кубики. Переложить в салатник. Нарезать палочки крабовые переложить в салатник. Апельсин очистить от шкурки и разрезать на кусочки. Всё сложить в салатник. Туда же прибавить порезанную зелень, можно немного присолить и заправить йогуртом или же майонезом.

ВКУСНЕЙШИЙ РУЛЕТ ИЗ ЛАВАША: ТАЕТ ВО РТУ



Ингредиенты: упаковка лаваша (в ней два листа); баночка консервированного тунца (сайры, сардины) в собственном соку; 100 грамм колбасного сыра; два-три маринованных огурчика; 2 яйца; свежая зелень по вкусу; майонез.

Яйца отварить вкрутую, мелко порубить или натереть на крупной терке. Колбасный сыр натереть на терке. Зелень и маринованные огурчики нарезать очень мелко. С консервированной рыбы слить жидкость, рыбу размять вилкой в кашу. Смешать все ингредиенты, если нужно - чуть подсолить. Заправить майонезом, но его не должно быть очень много. Если хотите, чтобы рулет получился более сочным, смажьте майонезом поверхность лаваша.

На один лист лаваша выкладываем половину начинки, распределяем равномерным слоем. Накрываем вторым листом, выкладываем оставшуюся начинку, хорошо размазываем. Сворачиваем лаваш рулетом, заворачиваем его в пищевую пленку и убираем в холодильник минимум на два часа.

КУРИЦА В ДУХОВКЕ ЦЕЛИКОМ: 3 РЕЦЕПТА МАРИНАДА



Чесночный

Ингредиенты:

- курица — 1 тушка (1,5кг),
- чеснок — 4 зубчика,
- оливковое масло — 2 ст.л.,
- соль — 2 ч.л.,
- молотая паприка — 2 ч.л.,
- базилик сушеный — 1 ч.л.,
- молотый черный перец — 0,5 ч.л.

Пропустите чеснок через пресс, смешайте с базиликом, паприкой, солью и перцем, добавьте оливковое масло и перемешайте.

Промойте курицу изнутри и снаружи, промокните бумажным полотенцем и натрите изнутри маринадом. Выложите курицу в смазанную форму грудкой вверх, натрите маринадом по поверхности и дайте час промариноваться. Выпекайте при 200 градусах до готовности.

Лимонный

Ингредиенты:

- курица — 1,5кг,
- лимон — 1 шт.
- тимьян, черный перец, соль — по вкусу.

Вымойте лимон и сделайте в нём 8 глубоких надрезов так, чтобы сок вытекал, но сам лимон оставался целым.

Цедру лимона измельчить, смешать с тимьяном, солью и перцем, натереть этой смесью промытую и просушенную курицу снаружи и изнутри. В брюшко положить надрезанный лимон и зашить.

Запекать до готовности при 200 градусах, периодически поливая выделившимся соком.

Винно-горчичный

Ингредиенты:

- сухое белое вино — 1 стак.,
- яблочный уксус — 1 ст.л.,
- горчица — 1 ст.л.,
- соль — 1 ч.л.,
- молотый черный перец — 0,5 ч.л.,
- оливковое масло — 1 ст.л.

Смешайте ингредиенты и тщательно натрите маринадом промытую и просушенную курицу. Нашпируйте мясо кусочками чеснока и оставьте на 2 часа в комнатной температуре промариноваться.

Внутрь тушки положите очищенное яблоко и скрепите края зубочистками. Когда курица будет готова, яблоко можно выбросить.

Выпекайте до готовности 60-65 минут, периодически поливая соком.

ДОМАШНЯЯ СКУМБРИЯ

Ингредиенты:

- скумбрия - 1 кг,
- морковь - 3 шт.,
- лук - 2 шт.,
- мука - 1 ст.,
- сок томатный - 500 мл,
- сахар - 2 ст. л.,
- растительное масло - 4 ст. л.,
- соль - 1 ч. л.,
- перец черный - 2 ч. л.

Приготовление

Рыбу нарезать кусочками (3 см), обвалять в муке, поджарить на подсолнечном масле. Для соуса лук, морковь нарезать полукольцами и поджарить на отдельной сковороде.

Добавить муку, томатный сок, соль, перец и сахар. Половину соуса перелить в кастрюлю, затем поместить туда рыбу и залить сверху оставшимся соусом. Накрывать крышкой и отправить в разогретую до 150 С духовку на 1 час.

ДОМАШНЯЯ КОЛБАСА

Ингредиенты:

- мясо - 1,8 кг;
- сало - 0,3 кг;
- чеснок - 20 гр.;
- соль - 35гр.;
- перец чёрный свежемолотый;
- оболочка для колбасы - 3 метра.

Перед началом приготовления домашней колбасы рекомендуется отре-

зать небольшой кусочек оболочки и сварить её (минут 10), затем остудить и попробовать. Оболочка должна быть без вкуса и запаха, если что-то не так, выбросьте её и приготовьте из мяса что-либо другое. Если с оболочкой все в порядке, тогда для начинки колбасы оболочку нужно хорошо промыть под проточной холодной водой сверху и внутри, залить холодной водой и оставить минут на 30. Колбасную оболочку лучше сразу нарезать нужными кусочками, нужной длины (кусочек 1,2 - 1,5 метра будет в самый раз).

Приготовление:

Мясо и сало нарезать небольшими кусочками. Если мясо жирное, сало можно не класть. Самый удачный способ измельчения мяса для домашней колбасы - это перемолоть его в мясорубке с решёткой на 4 отверстия. Если такой решётки нет, можно перемолоть немного мельче, или нарезать маленькое мясо ножом.

К мясу и салу добавляем чёрный молотый перец, измельчённый на чеснодавке чеснок и соль. Соли среднего помола - 1 столовую ложку вровень (набрали соль в ложку и рукой сняли горку, чтобы уровень соли был по края ложки) на 1 кг мяса. По весу это 15-17 гр. на 1 кг мяса.

Перемешиваем фарш и приступаем к начинке колбасы. Вынимаем из мясорубки нож и решетку, вставляем насадку для начинки колбас. Смазываем насадку растительным маслом и надеваем, как чулок, оболочку на насадку. Завязываем край оболочки в узелок.

Прокалываем край оболочки булавкой и начинаем через мясорубку прокручивать колбасный фарш. Так постепенно наполняем оболочку фаршем.

Очень туго мясо в оболочку не напоят, периодически перекручивайте несколько раз колбасу, это нужно для дальнейшего удобства при сворачивании её в колечко. Также нужно иногда прокалывать оболочку булавкой, чтобы выпустить воздух и при жарке оболочка останется целой.

Когда все оболочки наполнены, нужно завязать концы на узелок или просто завязать ниткой. Дальше пришло время запекать колбасу.



Вкуснее всего получается колбаса запеченная в духовке в рукаве. Такая колбаса получается мягкой и румяной. Есть ещё один большой плюс такого способа запекания колбасы - это то, что духовка после такого запекания остается чистой.

Помещаем колбасу в рукав, наливаем в рукав 2 ст. ложки воды, защищаем, кладем на противень и отправляем в разогретую до 180°C духовку. Минут через 15 уменьшаем температуру до 150 градусов и готовим до лёгкого румянца колбасы (ещё минут 20). Затем выключаем духовку и оставляем колбасу ещё минут на 10.

Если запекать колбасу без рукава, тогда нужно положить на дно формы, в которой запекаете, сухие веточки фруктового дерева, например вишни, и налить на дно формы немного воды. Надо положить колбасу на ветки, и она не пригорит и ещё получит от веток аромат.

Температурный режим и время, как и при запекании в рукаве. При таком способе колбасу можно перевернуть для равномерного румянца. Если колечко колбасы большое, его лучше связать в нескольких местах нитками, тогда при переворачивании колбаса не ломается.

Ещё можно связать колечко колбасы, отварить её минут 5, затем запечь на ветках в духовке.

Самой сочной колбаса получается при запекании в рукаве.

По материалам интернет-сайтов