



## СВЯТА



### Шановні ветерани війни в Афганістані, члени сімей воїнів-афганців! Шановні учасники бойових дій на території інших держав!

Прийміть щирі вітання з нагоди відзначення Дня вшанування учасників бойових дій на території інших держав та 29-ї річниці виведення радянських військ з Афганістану. Ви, шановні земляки, як ніхто знаєте справжню ціну війни та миру. І як ніхто вмієте дорожити сьогодишнім днем, усвідомлювати свою відповідальність за майбутнє, за долю прийдешніх поколінь. Вірні присязі, ви мужньо та героїчно виконували свій військовий обов'язок на афганській землі, проявляючи найкращі якості: сміливість, відданість та відвагу. Афганська війна глибоко врізалась у народну пам'ять, але ніхто й гадки не мав, що сьогодні бойові дії будуть вестись і на території нашої держави. Кожна пора породжує своїх героїв. В українських хлопців, що сьогодні стоять в рядах захисників України та боронять рідну землю, не вичерпалися вірність обов'язку й традиціям старших поколінь.

Кажуть, час заліковує рани, але без минулого немає сьогодення, і не може бути майбутнього. Поки ми пам'ятаємо - ми живемо. Я схиляю голову в скорботі за тими, хто не повернувся з «гарячих точок» планети. Пам'ять про них увічнена не тільки в обелісках і пам'ятниках, вона живе в наших серцях.

Щиро вітаю воїнів-інтернаціоналістів які сьогодні з нами, членів їх сімей з днем вшанування учасників бойових дій на території інших держав. Бажаю добра і щастя, миру і достатку, міцного здоров'я і довгих років життя!

Валерій ГНАТЕНКО, міський голова



## Соціум

# ШЛЯХИ ПОДОЛАННЯ БЕЗРОБІТТЯ

На Програму виконання були спрямовані активні заходи сприяння зайнятості: працевлаштування, застосування механізму стимулювання роботодавців до створення нових робочих місць шляхом компенсації єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування, компенсації витрат на оплату праці за працевлаштування зареєстрованих безробітних з числа внутрішньо переміщених осіб, професійне навчання, перенавчання та підвищення кваліфікації, громадські та інші роботи тимчасового характеру, профорієнтаційні заходи.

Завдяки цим заходам обсяг зареєстрованих громадян зменшився на 4,3%. Так, протягом 2017 року було зареєстровано 2537 осіб, що на 115 осіб менше, ніж у 2016 році (2652 осіб).

Чисельність громадян, які перебували на обліку у службі зайнятості, станом на 01 січня 2018 року склала 815 безробітних громадян, з них 289 осіб з числа соціально - незахищених громадян; 524 особи отримують допомогу по безробіттю, середній розмір якої складає 1580,53 грн.

Чисельність осіб, працевлаштованих за допомогою служби зайнятості у 2017 році, склала 1859 осіб, що на 14 % більше, ніж у 2016 році, коли ця цифра досягала 1632 особи. Також простежується збільшення працевлаштування со-

Незважаючи на складну економічну ситуацію в країні, служба зайнятості продовжує гідно виконувати функції соціальної підтримки та захисту громадян, які залишилися без роботи, надаючи їм широкий спектр послуг.

Головною проблемою на ринку праці сьогодні є значний рівень «тіньової» зайнятості, невідповідність робочої сили потребам сучасної економіки, дисбаланс між попитом та пропозицією робочої сили, високий рівень молодіжного безробіття, низька мотивація до праці безробітних громадян. Проте, не дивлячись на це, Дружківський міський центр зайнятості за 2017 рік успішно виконав завдання, покладені на нього Програмою зайнятості населення м. Дружківки. Про шляхи подолання безробіття в нашому місті доповіла на засіданні виконкому міської ради директор Дружківського Центру зайнятості населення Людмила КРАВЧЕНКО.

ціально - незахищеної категорії громадян: в 2016 році - 384 особи, в 2017 році - 543 особи.

Протягом 2017 року роботодавцями міста було надано інформацію про 2163 вільних робочих місця: їх кількість збільшилась на 8,7% в порівнянні з 2016 роком, коли було зареєстровано 1990 вакансій. Більш всього ринок праці міста вимагав працівників робітничих професій - 43% від загальної кількості вакансій - це токарі, свердлувальники, фрезерувальники, слюсарі - інструментальники та інші. Станом на 01 січня 2018 року у базі даних міської служби зайнятості нараховувалось 156 вакансій.

Значною проблемою на ринку праці міста є невідповідність попиту та пропозиції робочої сили у професійно-кваліфікаційному, а також гендерному складі безробітних. Для зменшення структурного дисбалансу попиту та пропозиції робочої сили згідно поточним та перспективним потребам ро-

ботодавців здійснюється професійне навчання, перенавчання та підвищення кваліфікації безробітних як на підприємствах міста, так і в учбових закладах України. Таким чином, з початку року професійним навчанням було охоплено 794 особи, з них 719 пізніше працевлаштовані, що склало 90,5%. В цьому напрямку простежується позитивна динаміка, тобто за аналогічний період 2016 року професійне навчання пройшли 601 безробітний, з них 539 працевлаштовані, що склало 89,6%.

З метою забезпечення тимчасової зайнятості та матеріальної підтримки в місті продовжена практика організації громадських та інших робіт тимчасового характеру, які мають суспільно корисну спрямованість. Протягом минулого року у таких видах робіт прийняли участь 1859 безробітних, у тому числі 32 особи прийняли участь у громадських роботах, у 2016 році

працювали на громадських роботах та роботах тимчасового характеру 702 безробітних громадянина.

Одним з напрямків роботи, який передбачає створення системи професійного навчання робітників протягом трудової діяльності, є видача ваучерів для підвищення конкурентоспроможності особам старіше 45 років за професіями та спеціальностями в пріоритетних видах економічної діяльності. Серед громадян даної категорії 7 виявили бажання отримати другу освіту за рахунок коштів Фонду загальнообов'язкового державного соціального страхування на випадок безробіття, їм були видані ваучери для підвищення конкурентоспроможності на ринку праці за професією «електрогазоварник».

Протягом року для безробітних громадян проводилися інформаційні, профорієнтаційні семінари різноманітної тематики: «Як організувати влас-

ний бізнес», «Техніка пошуку роботи», «Отримай нову професію» та інші. Спеціалістами центру зайнятості було охоплено інформаційно-консультативними та профорієнтаційними послугами 6658 незайнятих і зайнятих осіб.

Стратегічним напрямком соціальних реформ, пріоритетом соціально-економічного розвитку міста залишається поширення сфери праці шляхом створення нових робочих місць. У даному випадку - це стимулювання роботодавців на створення нових робочих місць при працевлаштуванні на них незайнятих громадян, недостатньо конкурентоспроможних на ринку праці, зокрема молоді, жінок, інвалідів, осіб віком за 50 років шляхом виплати компенсації роботодавцю єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування за кожного працевлаштованого на нове робоче місце. Так, протягом 2017 року були надані компенсації ЄСВ 25 роботодавцям, які створили нові робочі місця, та 13 роботодавців отримали компенсацію витрат на оплату праці за працевлаштування зареєстрованих безробітних з числа внутрішньо переміщених осіб.

На сьогоднішній день у УЗН зареєстровано 834 безробітних містян, кількість вакансій - близько двохсот.



# В УКРАИНЕ

**АЛИМЕНТЫ: НОВАЦИИ В ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВЕ**  
В Украине вступил в действие закон об усилении защиты права ребенка на надлежащее содержание путем совершенствования порядка принудительного взыскания задолженности по уплате алиментов.

**Что грозит алиментщику**

К должникам, которые имеют задолженности по уплате алиментов за 6 месяцев или более, теперь по закону могут применять различные виды наказаний:

- лишение права выезда за границу до ликвидации задолженности;
- изъятие права на управление транспортным средством;
- ограничение права пользования огнестрельным, охотничьим или пневматическим оружием;
- о б щ е с т в е н н о полезные работы.

**Выплаты возрастут**

По тому же закону минимальный размер алиментов на одного ребенка вырос с 30% до 50% прожиточного минимума для ребенка соответствующего возраста. Напомним, с 1 декабря 2017 года прожиточный минимум составляет: для детей до 6 лет — 1492 гривен, для детей от 6 до 18 лет — 1860 гривен.

Способ взыскания алиментов определяет тот из родителей, с кем проживает ребенок.

В документе также отмечается, что алименты являются собственностью ребенка, а родитель, на имя которого они выплачиваются, распоряжается алиментами исключительно по целевому назначению в интересах ребенка.

**Реестр неплательщиков алиментов**

Кроме того, в Министерстве юстиции презентовали публичный реестр должников алиментов. На эту "доску позора" будет попадать информация по каждому без исключения неплательщику алиментов, в адрес которого открыто судебное производство по неуплате алиментов более 3 месяцев.

**ИКРУ — В БАНКИ: ИЗРАИЛЬ И США РАСПРОВОБАЛИ НАШ ПРОДУКТ**

За 10 месяцев 2017 года Украина значительно увеличила объем поставок фасованной икры на внешние рынки. В физическом весе экспорт икры в банках вырос до 64,8 тонн (+25%), передает Госстат.

Экспортная выручка в долларах составила \$1,3 млн (+21,6% в сравнении с аналогичным прошлым периодом).

Основной покупатель нашей икры — Израиль: здесь за 10 месяцев 2017-го приобрели нашей продукции на \$284 тыс. Обратили на качество нашего деликатеса и в США: за 10 месяцев 2017-го на этот рынок отправлено икры на \$29 тыс.

**ПРОИЗВОДСТВО МАСЛА СЛИВОЧНОГО В 2017 УВЕЛИЧИЛОСЬ**  
Производство масла сливочного в январе-де-

кабре 2017 года составило 108 тыс. тонн, что на 6,2% больше, чем в 2016 году.

Об этом сообщила Государственная служба статистики.

В том числе выпуск масла сливочного (жирность не более 85%, код продукции — 10.51.30.30) составил 105 889 тонн.

Выпуск масла (жирность более 85%) и других молочных жиров и масел составил 1833 тонны.

В декабре 2017 производство масла сливочного составило 7,4 тыс. тонн.

Остатки нереализованной продукции на складах на 1 января — 7273 тонны.

В 2016 году производство масла сливочного составило 103 тыс. тонн против 102 тыс. тонн в 2015 году.

**НА ПОЛТАВЩИНЕ НАЧИНАЮТ БУРЕНИЕ НОВОЙ ГАЗОВОЙ СКВАЖИНЫ**

СП «Полтавская газонефтяная компания» (ПГНК) до конца февраля начнет бурение скважины Е308 на Елизаветовском месторождении (Полтавская обл.).

ПГНК объявляет о восстановлении буровой программы в Украине. Согласно новой стратегии развития компании на 2018 год, бурение первой скважины Е308 должно начаться на Елизаветовском месторождении до конца февраля. Проектная глубина скважины — 3 км. На данный момент заканчиваются подготовительные работы и финализируется тендер по выбору сервисной буровой компании, — говорится в сообщении компании.

**ПРОДАЖИ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ УВЕЛИЧИЛИСЬ**

В 2017 году украинский рынок бытовой техники и электроники в сравнении с предыдущим годом вырос на 27,9%.

Как следует из доклада компании GfK Ukraine, всего в течение 2017 года ритейлеры продали бытового оборудования на общую сумму 75,1 млрд. гривен.

При этом отмечается, что рост показали практически все категории. Однако лучше всего, по данным аналитиков, покупали мелкую бытовую технику: этот сегмент вырос на 32,4%, до 6,81 млрд гривен. Продажи крупной бытовой техники выросли на 26,5%, до 15,33 млрд. гривен. Примерно такой же рост — в 25,5% — показала категория бытовой электроники, продажи которой за год составили 9,68 млрд. гривен. Рост сегмента офисной техники и расходных материалов зафиксирован на уровне 19,1%, до 1,046 млрд. гривен.



# В области

**ЮНАЯ ВОКАЛИСТКА ИЗ КРАМАТОРСКА ПОКОРИЛА СТОЛИЧНУЮ СЦЕНУ**



В Киеве состоялся юбилейный, V Международный фестиваль-конкурс «Покори сцену», одним из победителей которого стала юная краматорчанка, Дарья Лысакова. Об этом сообщает Управление по гуманитарным вопросам Краматорского городского совета.

В фестивале принимали участие талантливые дети из Республики Беларусь, Казахстана, Молдовы, Грузии, Армении и Украины. Покорили Киев театральные коллективы, инструменталисты, вокалисты, танцоры.

Краматорчанка Дарья Лысакова — ученица 2-го класса эстрадного вокала школы искусств №3, покорила жюри своим проникновенным и ярким исполнением украинской лирической песни «Крилайгола». Дарья стала одним из победителей в своей возрастной категории (10-12 лет) и награждена дипломом Лауреата II степени.

**В МАРИУПОЛЕ СТАРТУЕТ ШКОЛЬНАЯ БАСКЕТБОЛЬНАЯ ЛИГА**  
Впервые в истории Мариуполя состоится единый школьный баскетбольный турнир, передает MRPL.CITY.

Управление спорта городского совета представляет проект, аналогов которому никогда не было в спортивной истории Мариуполя. С 8 февраля открыт прием заявок на участие сборных команд общеобразовательных школ Мариуполя в «Школьной баскетбольной лиге Мариуполя».

**В КРАМАТОРСКОМ ПРОШЕЛ БИЗНЕС-ПРАКТИКУМ ДЛЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ**



В Краматорском городском центре занятости на базе Центра развития предпринимательства состоялся тренинг-презентация проекта «Национальная платформа бизнес-взаимодействия», которая реализуется Клубом Деловых Людей Украины в сотрудничестве с Донецким областным центром занятости.

Главной целью Клуба Деловых Людей является развитие малого и среднего предпринимательства в Украине.

В мероприятии приняли участие 38 человек из будущих и суще-

ствующих предпринимателей, которые были заинтересованы в получении новых знаний и дополнительной информации.

**«УКРЗАЛІЗНИЦЯ» ЗАПУСКАЕТ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЙСЫ К МЕЖДУНАРОДНОМУ ЖЕНСКОМУ ДНЮ**

К Международному женскому дню «Укрзалізниця» запускает 9 дополнительных поездов, по случаю Международного женского дня.

Дополнительные поезда традиционно запускают по наиболее популярным направлениям: из Киева можно будет отправиться в Одессу, Ивано-Франковск, Хмельницкий, Херсон, Днепр и Ковель. Кроме того, из Одессы дополнительный состав отправится во Львов.

Для Донетчины также на 7 и 8 марта предусмотрен дополнительный рейс № 787/788 «Харьков — Константиновка», из Харькова он будет отправляться в 19:03. Из Краматорска поезд будет отправляться в 05:37, а прибывать в Харьков в 09:50.



Стоимость билетов варьируется в зависимости от класса вагона от 85 до 98 гривен.

**ТРИУМФ КОНСТАНТИНОВСКИХ БОРЦОВ НА ЧЕМПИОНАТЕ УКРАИНЫ**

Борцы греко-римского стиля из Константиновки всегда достойно выступали на чемпионатах области, страны и международных турнирах. И вот новый успех. В городе Черкассы прошёл чемпионат Украины по данному виду спорта. Очень высокие результаты показали ребята из Константиновки ДЮСШ и Федерации греко-римской борьбы города.

Михаил Вишневский, в самой тяжелой и престижной весовой категории до 110 кг стал чемпионом. В течение последних десяти лет посланцы Константиновки много раз становились призерами самого главного турнира Украины, чемпионата страны. Однако последним чемпионом страны от города еще в 2008 году был мастер спорта международного класса, а впоследствии призер чемпионата Европы, чемпион мира среди военнослужащих, Сергей Ерошкин.



И вот долгожданная победа!

# в Дружковке

**ЯКОЮ БУТИ ОБ'ЄДНАНИЙ ГРОМАДІ**

Під керівництвом секретаря міської ради Бучук І.О. відбулася спільна нарада із начальником головного Управління Пенсійного фонду України в Донецькій області Наталею Рад щодо обговорення та визначення форм, а також дислокації точок надання послуг з пенсійного забезпечення (прозорі або соціальні офіси, мультицентри або центри надання адміністративних послуг, дистанційні робочі міста тощо), які будуть плануватись до створення та запровадження на території міста Дружківки та населених пунктів.

**ОБГОВОРЕННЯ СЬОГОДЕННЯ ЗА «КРУГЛИМ СТОЛОМ»**

Представники міської влади взяли участь у дискусії за круглим столом «Сталий розвиток місцевого самоврядування через налагодження діалогу професійної влади та відповідальним громадянським суспільством», який був проведений в рамках Програми «Відновлення врядування та примирення в охоплених конфліктом громадах України» в м. Краматорську.

**ПОРАДИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ**

Співробітники сектору з питань інвестицій та енергоменеджменту взяли участь у тренінгу європейської ініціативи "Угода мерів" в м. Києві щодо розробки Плану дій зі сталого енергетичного розвитку і клімату, який проводився з метою обговорення та аналізу організаційних, технічних і фінансових можливостей муніципалітетів для реалізації енергетичної та кліматичної політики.

**ПІДСУМКИ ВИЇЗНОГО ПРИЙОМУ**

Минулого четверга керівництвом Управління соціального захисту населення сумісно із управлінням пенсійного фонду України в м. Дружківці провели виїзний прийом до селища Олексієво-Дружківка, де обговорювались питання соціального та пенсійного забезпечення. В ході прийому була надана консультаційна допомога 10-ти мешканцям селища щодо надання матеріальної допомоги інваліду 1 групи, засобів реабілітації та забезпечення санаторно-курортного лікування; питання щодо призначення субсидії на житлово-комунальні послуги за умови наявності заборгованості, монетизації субсидій тощо; оформлено виїзд «Мобільного соціального офісу» до людини з інвалідністю 1 групи; прийнято 2 заяви від громадян для призначення субсидії на житлово — комунальні послуги.

**ЗЛОБОДЕННІ ТЕМИ**  
У бібліотеках міста проведений урок мужності «Історія, написана кров'ю» та виставка-реквієм «Пам'яті тих, хто не повернувся додому», відеоперегляд «Не гасни, свічко пам'яті», присвячені Дню Героїв Небесної Сотні; історично-па-

тріотичний альбом «Історія, олюднена постатями» з нагоди відзначення 100-річчя подій Української революції 1917-1921 років; тематична полицка «Вони були солдатами» та виставка-пам'ять «Афганістан — мій біль, моя печуча пам'ять» до Дня вшанування учасників бойових дій на території інших держав.

**КУЛЬТУРНІ ЗАХОДИ**

У Дружківському історико-художньому музеї проведена виставка «Архітектурно-будівельний басейн. Дружківка» в рамках проекту «Жовта стрічка», який є продовженням проекту «Заново відкриваємо історичну спадщину Східної України — Музей відкрито на ремонт II»; експрес-виставку «Живописець і графік Федір Костенко» до дня народження художника; виставку, присвячену загиблим воїнам АТО «Вони дивляться на нас з небес»; також взята участь у III-му воркшопі «Сучасні методи роботи музею», проведеному в рамках проекту «Музей відкрито на ремонт» в м.Северодонецьку.

**СПОРТИВНІ ЗМАГАННЯ**

На протязі двох днів, 6-7 лютого, на базі гімназії «Інтелект» пройшли змагання на першість міста з волейболу серед школярів. Переможцями стала команда дівчат загальноосвітньої школи №12, а серед хлопців першість здобула команда гімназії «Інтелект».

**ПОПЕРЕДУ ПЕНСІЯ**

В Управлінні Пенсійного фонду відбулося чергове заняття в «Школі майбутнього пенсionера», в ході якого присутні ознайомились з умовами призначення пенсії за віком, механізмом розрахунку складових пенсійної виплати тощо.

**СПРАВИ КОМУНАЛЬНІ «Міськвітло»**

Змонтовано 150 м. дроту та підключення 3 додаткових світильників на мікрорайоні Сонячний; замінені дві опори по вул. О.Тихого та Б.Хмельницького; встановлені світильники, виконана заміна ламп, монтаж кронштейнів та дроту по вулицях міста тощо.

**КП «Спектр» Проведено вирізання порості на території Молодого парку та вулицях міста; знесено 3 дерева та проведена інвентаризація дерев на території Парку культури та відпочинку; проводилось прибирання сміття на центральних вулицях м. Дружківка.**

**Дружківське ПУВКГ**  
За поточний період усунуто 9 поривів на водопровідних ділянках та 30 затворів на каналізаційних мережах міста; здійснене обслуговування обладнання резервуарів чистої води м-ну Яковлівка та селища Олексієво-Дружківка; виконане технічне обслуговування обладнання каналізаційної очисної споруди та каналізаційної насосної станції; проведена чистка 25 колодязів.



# Второе рождение картин Фёдора Костенко



Имя художника Фёдора КОСТЕНКО, уроженца города Дружковки, вошло в золотой фонд именитых горожан. Научными сотрудниками местного музея написаны исследовательские работы, посвящённые жизни и творчеству дружковского мастера кисти и карандаша, а его современники оставили ценные воспоминания о становлении талантливого живописца, отзывы о его полотнах, эссе о тех временах, когда Ф.Т. Костенко жил в нашем городе, о его увлечениях, о семье, друзьях. Безжалостное время часто стирает из памяти людей имена заслуженных личностей, но только не такого уровня творцов, как наш земляк Ф. Костенко, ибо его творческое наследие занимает яркую нишу в мире искусства.

Родился будущий художник в пригороде Дружковки, селе Бантышево (сегодня это д. Артёмовка) в 1910 году. В семье подрастало трое сыновей, и отец Тимофей Матвеевич дал зарок воспитать детей не только хорошими людьми, но и дать образование, - это стало причиной переезда сельского труженика в близлежащий город, стать литейщиком на машиностроительном заводе. Мечта главы семейства осуществилась, старший сын Андрей пошёл в преподаватели, младший Иван, получив профессию инженера, впоследствии окончил перед войной артиллерийскую академию и надел военную форму, а средний, Фёдор, рано приобщился к искусству, пошёл по

стопам своего школьного учителя рисования М.Ф. Речмана, который в разное время обучал ставших известными дружковских художников и архитекторов А. Северденко, А. Бондаря, Г. Кванина, В. Сахненко, К. Ракитянского и других.

Фёдор Костенко был всесторонне одарённой личностью с целеустремлённым характером, он любил музыку, играл практически на всех народных инструментах, увлекался спортом, даже был успешным голкипером городской футбольной команды, из всех предметов в школе выделял литературу, а вечерами спешил в изостудию, брал в руки кисть и полностью окунался в мир искусства, создавая портреты своих земляков, изображая на холсте красоты родного края. Позже дипломная работа студента факультета театрально-декоративного искусства киевского художественного ВУЗа была посвящена сталеварам Дружковского машиностроительного завода - «Проба стали». Картины включили в экспозицию столичного Государственного исторического музея, а полотно «Автопортрет» экспонировалось на выставках многих городов. Заслуженного признания искусствоведам и ценителям живописи получил и написанный в 1961 году «Осенний натюрморт», который в числе 27 работ члена Союза художников Украины Ф. Костенко хранился на его малой родине, в Дружковском городском музее.

В 2008 году Харьковский научно-исследовательский центр объявил акцию для музеев о бесплатной реставрации хотя бы одной ценной картины. Заявок от работников разных музеев было много, так как должность реставратора есть не в каждом из них. Дружковский историко-художественный музей подготовил целый список из картин, в надежде, что хоть одну из них обновят. И вот вердикт: центр согласился принять сразу две работы, принадлежащие кисти Фёдора Костенко. Оказалось, что в Харькове о Ф.Т.Костенко знают и счита-

ют его творчество достойным внимания и высокой оценки.

Обе работы находились в плачевном состоянии, ведь прежде чем попасть в музей, они в разное время экспонировались на областных и республиканских выставках, а после находились в помещении, не совсем пригодном для хранения.

Живописный «Автопортрет», написанный в 1937 году, впоследствии кем-то был наклеен на фанеру, у него протёрлись края, красочный слой местами полностью утрачен. После реставрации полотно очищено от грязи, отделено от фанеры, проклеено с изнанки, растянуто на подрамнике. Сдублированы края портрета, тонированы места утрат красочного слоя, и в завершение всё полотно покрыто лаком.

«Натюрморт» выполнен акварелью на плотном ватмане в 1962 году. С годами ватман обвис, пожелтел, были видны следы коричневого клея и много трещин размером от 0,5 см до 8 см, правый верхний угол отсутствовал. Реставраторы отчистили, подклеили, отпрессовали, освежили тоном многострадальный натюрморт. Словом, качественно, со всей ответственностью выполнили работу по восстановлению картин, порекомендовав хранить произведения при определенной температуре и влажности воздуха, чтобы в хорошем состоянии иметь возможность показывать их посетителям изредка, поскольку для красочного слоя вредны прямые солнечные лучи и интенсивное искусственное освещение.

Сегодня реставрационные полотна вернулись в Дружковку, город, в котором родился и вырос известный художник Фёдор Костенко, где высоко ценят творчество земляка. В память о творце реставрированных картин, они будут выставлены для просмотра в течение февраля в городском историко-художественном музее.

*Татьяна ГРИШУНИНА,  
младший научный  
сотрудник музея*



## СУЧАСНІ ІНСТРУМЕНТИ УПРАВЛІННЯ МІСТОМ

9 лютого 2018 року керівництво Дружківки спільно з командою проекту «Розумне місто» організувало кластерний тренінг «Сучасні інструменти управління містом», який провів експерт громадської організації Олександр Рябий. Участь у заході взяли міський голова Валерій Гнатенко, заступники міського голови, представники виконавчого комітету та структурних підрозділів міської ради.

Під час заходу Валерій Гнатенко зазначив, що «розумні міста» - це ті міста, які використовують інноваційні технології та інші засоби, щоб покращити якість життя, ефективність функціонування, надання послуг та підвищення конкурентоспроможності. Дружківка прагне рухатися у даному напрямку та створювати умови для залучення мешканців міста до управління громадою, сприяти організації партнерства влади, громад-

ськості та бізнесу для прийняття ефективних рішень.

У ході тренінгу присутні ознайомились із позитивним досвідом міст-партнерів Проекту, побачили реальну роботу онлайн сервісів та отримали можливість практичної роботи з інструментами електронного врядування в реальному часі з використанням інтернет-платформи. Обговорили сучасні системи управління містом на прикладі платформи «Розумне місто»: петиції, заявки ЖКГ, відкритий бюджет, електронна демократія, електронний інвестиційний паспорт, управління комунальним майном, картка містянина, місто туристичне он-лайн, діалог із владою, розумне ОСББ тощо.

Цей захід акумулював корисні поради посадовцям зі шляхами їх реалізації у практичній діяльності.

*Інформаційна  
служба виконкому*

### Свята

## ЗАПРОШУЄМО МЕШКАНЦІВ ДРУЖКІВКИ ТА ГОСТЕЙ МІСТА НА СВЯТКУВАННЯ МАСЛЯНОЇ!

Масляна - давньослав'янське свято, шановане українцями з давніх давен. Неможливо уявити собі завершення зими без традиційного масляного тижня, за який кожен справжній українець встигає з'їсти таку кількість смачних млинців, що вистачить на весь рік. Масляна символізує прихід весни й пробудження природи. Це унікальна можливість поєднати відпочинок з розвагами в стилі українських традицій.

У Дружківці свято проведуть зими відбудеться 17 лютого о 15.00 на площі Молодіжній. На гостей чекає святковий захід, в рамках якого відбудеться театралізована вистава за участю театру «Калейдоскоп», виступи творчих колективів міста, тематична фотозона, святкова торгівля, виставка-продаж народних виробів, а також святкові конкурси, куштування масляничних страв, народні забави, танці та веселі жарти! Тож не пропустіть нагоду чудово відзначити кінець зими! Свято чекає!

### На підприємствах міста

## ОГОЛОШЕННЯ

про проведення громадських слухань «Заяви про наміри реалізації робочого проекту техпереозброєння та енергопостачання знов встановлюваного обладнання дільниці залізничного кріплення, машкріплення КПЦ» та «Заяви про екологічні наслідки реалізації робочого проекту техпереозброєння та енергопостачання знов встановлюваного обладнання дільниці залізничного кріплення, машкріплення КПЦ» ДРУЖКІВСЬКОГО ЗАВОДУ МЕТАЛЕВИХ ВИРОБІВ для проведення державної екологічної експертизи цього «Робочого проекту...».

Громадські слухання відбудуться 02 березня 2018 р. у приміщенні клубу заводу за адресою: м. Дружківка, вул. Соборна, б. 3. Початок у 13 годин 00 хв.

Оголошення діє по факту публікації зазначених документів в газеті «Дружковский рабочий» № 5 (7071) від 01 лютого 2018р. (стор. 4).

### Офіційно

### Відміна конкурсу

Виконавчий комітет Дружківської міської ради повідомляє про відміну конкурсу з визначення автомобільних перевізників на міських автобусних маршрутах м. Дружківка: №3 «М-н Південний - Сурово через ЦМЛ», №4 «М-н Південний - ЦМЛ ч/з м-н Нижня Гаврилівка (кільцевий)», №8 «М-н Південний - Будинок Інтернат», оголошення про який було опубліковане в міській газеті «Дружковский рабочий» № 5(7071) від 01.02.2018 року.

### Увага, мешканців с. Райське!

22 лютого 2018 року о 9:00 відбудеться виїзний прийом керівництвом управління соціального захисту населення мешканців селища Райське (за участю представника управління Пенсійного фонду України в м. Дружківці).

Зустріч відбудеться у приміщенні Райської селищної ради.

## Лікування зору "Офтомед"

Київський медичний центр

**22, 23, 24 лютого з 9.00 до 17.00**

Консультує хворих на зір та лікує за допомогою терапевтичного лазера (не хірургія).

**Вартість комплексного обстеження - 150 грн.**  
(діагноз, рекомендації, рецепти на окуляри, вимірювання внутрішньоочного тиску).

**Вартість одного сеансу ЛАЗЕРОТЕРАПІЇ:**  
для дорослих - 140 грн.; для дітей до 12 років - 100 грн.

Тривалість курсу призначає лікар (від 2-ох сеансів - залежно від патології).  
Розширена лікувальна програма: лазер, комп'ютерні програми, бриз-окуляри.

**Продаж готових окулярів!**  
Чекаємо дітей та дорослих за адресою:  
**м. Дружківка, вул. Космонавтів, 27,  
магазин "Модний сезон" (біля оптики)**

Ліп. МОЗ Укр. №603486 від 17.10.2011р. Тел.(044)362-62-95, моб.0980088000 офтомед5@gmail.com



# Попит та пропозиції в сфері послуг

Внутрішня торгівля, ресторанне господарство, побутові послуги – це та сфера послуг, якій відводиться важлива роль у формуванні соціального та економічного потенціалу міста, повному і якісному забезпеченні населення товарами і послугами.

Відповідно до положень закону України «Про місцеве самоврядування в Україні» діяльність Дружківського міського виконавчого комітету в сфері торгівельного та побутового обслуговування населення міста за виконання як власних, так і делегованих повноважень спрямована на орієнтацію роботи об'єктів сфери послуг в правовому полі відносно питань обслуговування населення на ринку споживчих товарів.

В умовах ринкової конкуренції суб'єкти господарювання мають приділяти особливу увагу якості обслуговування, від якого залежить ефективність діяльності будь-якого підприємства, основним показником якої є розмір прибутку.

У рамках делегованих повноважень в частині розширення і удосконалення мережі підприємств торгівлі, громадського харчування та побутового обслуговування у відділі економічного аналізу, прогнозування та соціального розвитку створено реєстр цих об'єктів, який постійно оновлюється.

Станом на 01 січня 2018 в сфері обслуговування в місті з чисельністю населення 67,1 тис. чоловік працює 569 об'єкта: 114 магазинів з продажу продовольчих товарів; 183 магазини з продажу непродовольчих товарів, 4 змішаних магазини, 50 об'єктів дрібно-роздрібною торгівельною мережі, 1 працюючий ринок та 3 торговельні комплекси на 592 торгових місць, 34 об'єкти ресторанного господарства на 1721 посадочних місць, 2 загальнодоступні їдальні на 68 посадочних місць, 22 їдальні на підприємствах, установах, шкільні їдальні та у середніх учбових закладах на 2342 посадочних місць.

Працює 159 об'єктів побутового обслуговування, з них 23 - взуттєві майстерні, 13 швейних майстерень, 9 майстерень з реставрації та поновлення меблів, 5 майстерень з виготовлення теслярних та столярних виробів, 15 станцій з технічного обслуговування та ремонту автомобілів 31 перукар-

ня, 9 підприємств, що надають ритуальні послуги, тощо).

Також влітку працюють ще й літні майданчики.

Протягом поточного року 20 об'єктів призупинили діяльність, а 19 об'єктів було відкрито. Ведення реєстру об'єктів торгівлі та побутового обслуговування ускладнюється тим, що фізичні особи-підприємці та юридичні особи не зобов'язані сповіщати виконавчий комітет про відкриття або припинення торгівельної діяльності, про зміну місця здійснення підприємницької діяльності.

Одним з головних відносних показників розвитку торгівлі є забезпеченість торговою площею на 1000 жителів міста. Станом на 01.01.2018 забезпеченість населення торговими площами становить 442 кв. м. на 1000 жителів при нормативі забезпеченості 329 кв. м. на 1000 жителів.

В місті визначений попит на цивілізовану торгівлю, і в першу чергу, на сучасні типи магазинів. На сьогодні працює 5 мережових великоформатних супермаркетів, також в місті є один великий спеціалізований магазин електроніки та побутової техніки «ЕЛІМА сервіс».

У багатьох торгівельних об'єктах міста надаються додаткові послуги завдяки працюючим терміналам, що дає можливість покупцям розрахуватись платіжною картою на місці розрахунків.

Абсолютним показником роботи роздрібною мережі вважається товарообіг, який забезпечується шляхом реалізації товарів через різні канали продажів. За статистичними даними роздрібний товарообіг за січень - вересень 2017 року складав 302 978,5 тис.грн. порівняно з відповідним періодом минулого року збільшився на 7,5 %. Очікуваний обсяг роздрібного товарообороту в торговельній мережі і підприємствах ресторанного господарства за 2017 рік – 398 300 тис.грн., роздрібний товарообіг торгових організацій і підприємств у діючих цінах на одну особу - 5927 грн.

Найбільшим попитом зазвичай користуються продукти харчування: картопля, хлібо-булочні вироби, молочна продукція, лікєро-горілчані вироби та чай увійшли в п'ятірку найбільш купованих товарів, на другому місці - одяг та взуття, на третьому - побутова техніка та меблі.

З 1 липня скасоване державне регулювання цін на продукти харчування, що дає можливість усунути зайвий адміністративний тиск на бізнес, зробити виробництво інвестиційно привабливим і надає можливість підприємцям швидше адаптуватися до кон'юнктури ринку. Дія постанови поширюється на граничні торгівельні надбавки до оптової ціни виробника на борошно, хліб, макаронні вироби, крупи, цукор яловичину, свинину і м'ясо птиці, ковбасні вироби варені, молоко, сир, сметану, масло вершкове, олію соняшникову, яйця курячі, а також на граничні рівні рентабельності й торговельні надбавки на дитяче харчування, граничні розміри плати за послуги, що надаються в торгівельних об'єктах, на ринках із продажу продовольчих і непродовольчих товарів. Але не зважаючи на це, працівниками відділу продовжується проводитись моніторинг цін по 16 позиціям продовольчої групи товарів в мережі роздрібною торгівлі. Дані моніторингу щомісяця надаються департаменту економіки облдержадміністрації, оприлюднюються на офіційному веб-сайті Дружківської міської ради та у засобах масової інформації.

Слід зазначити, що на сьогоднішній день питання внутрішньої торгівлі в Україні не врегульовані на законодавчому рівні, так як проект Закону України «Про внутрішню торгівлю» так і не був прийнятий. Станом на 1 січня поточного року в Дружківці 159 об'єктів побутового обслуговування.

На теперішній час в місті працюють об'єкти побутових послуг сучасного формату. Індустрія краси своїм відвідувачам пропонує великий асортимент послуг. У комфортабельних салонах краси, студіях зачісок, косметичних та масажних салонах, фітнес клубах можна отримати не один вид, а комплекс послуг. З 31 перукарень, комплексно послуги надають близько 80%.

Автомайстерні та станції техобслуговування - це ремонт, діагностика і сервісне обслуговування авто. Таких комплексів у нас в місті 15.

Сучасні технології прийшли і в фото послуги із застосуванням комп'ютерних технологій та комп'ютерної графіки на цифровому обладнанні.

В рамках законодавства про

захист прав споживачів відділом економічного аналізу, прогнозування та соціального розвитку надаються консультації щодо реалізації цих прав, визначених Законом України «Про захист прав споживачів». Протягом 2017 року за роз'ясненнями та консультаціями звернулося 38 мешканців з різноманітними проблемами і стільки ж було надано консультацій. Основні питання, які піднімалась: ціна і ціноутворення, надання неякісної послуги, або з порушеннями терміну гарантійного ремонту складної побутової техніки та мобільних телефонів, культури та якості торговельного обслуговування, інші.

Протягом року надходили скарги щодо продажу спиртних напоїв в магазині «ДАЙМ» цілодобово та порушення тиші його покупцями в районі магазину за адресою вул. Космонавтів, б. 34.

Із суб'єктами господарської діяльності галузей: торгівля, ресторанне господарство та побутове обслуговування проводиться роз'яснювальна робота щодо неухильного дотримання «Правил роздрібною торгівлі алкогольними напоями», «Порядку ведення торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування на ринку споживчих товарів», а також робота з питань дотримання вимог Закону України «Про захист прав споживачів».

Працівниками Держпродспоживслужби в місті Дружківці Головного управління Держпродспоживслужби в Донецькій області здійснюється державний нагляд у сфері безпечності харчових продуктів, ветеринарії, а також нагляд за дотриманням санітар-

ного законодавства. Управлінням проводиться державна реєстрація потужностей операторів ринку, які здійснюють обіг харчових продуктів.

Станом на 1 січня 2018 року зареєстровано 153 суб'єктів господарювання, з них 45 - протягом минулого року.

На виконання делегованих повноважень щодо встановлення зручного для населення режиму роботи об'єктів сфери були підготовлені проекти та прийнято виконкомом міської ради 4 відповідних рішення по 4 об'єктам.

З метою законодавчого врегулювання відносин між підприємцями і виконавчим комітетом з питань встановлення зручного для населення режиму роботи об'єктів сфери обслуговування розроблені інформаційні і технологічні карти проходження документів щодо надання цієї адміністративної послуги.

Розвиток сфери обслуговування прямо пропорційно залежить від стабільного стану суспільства, роботи промислових підприємств, привабливого інвестиційного клімату. Споживчий ринок є свого роду індикатором політичних, соціальних та економічних проблем, що відбуваються в країні і, відповідно, у місті, тому співробітники відділу відповідально виконують функції соціальної підтримки та захисту громадян, постійно аналізуючи і контролюючи стан роботи мережі підприємств сфери обслуговування.

**Марина КОРОТУН,**  
начальник відділу  
економічного аналізу,  
прогнозування та  
соціального розвитку



## Медицина

# ПЕРВИННА ЛАНКА НАДАННЯ МЕДИЧНИХ ПОСЛУГ: КРОКИ РЕФОРМУВАННЯ

В Дружківському КЗ «ЦПМСД» медичну допомогу населенню надає 31 лікар, з них 8 лікарів - сумісники, 25 медпрацівників займають посаду сімейних лікарів. В лікарні працюють 4 терапевти та 2 педіатра.

Самою гарячою темою у населення міста є питання вибору сімейного лікаря і процес оформлення відповідних документів. В зв'язку з цим слід відзначити, що на етапі підготовки до декларування пацієнтів заклад та всі лікарі зареєстровані в системі «eHealth» з сервісом «Helsi», що надасть можливість швидко зареєстру-

вати декларації пацієнтів та відповідно прикріпити їх до обраних лікарів.

В подальшому це дозволить повністю комп'ютеризувати систему від реєстрації пацієнта в реєстратурі до оформлення електронної медкарти та відмови від паперового документообігу.

Для реалізації права пацієнтів на вибір лікаря підготовлені розширені відомості про всіх лікарів закладу, де міститься інформація про стаж роботи, кваліфікацію, вік та спеціальність лікарів. Така інформація розміщена у всіх амбулаторіях та лікувальних закладах міста.

Згідно з рішенням Дружківської міської ради від 22.12.2017 р. №7/37- 13 розпочато процес реорганізації комунального закладу «Центр первинної медико-санітарної допомоги м.Дружківка» в комунальне некомерційне підприємство, що надасть можливість в найближчий час укласти договір з НСЗУ та в подальшому отримати відповідне фінансування підприємства.

В теперішній час триває двомісячний термін для заявлення кредитором своїх вимог до закладу.

Таким чином, необхідні кроки підготовки первин-

ної ланки зроблені, але є проблемні питання, які ми не зможемо вирішити самостійно, і зазвичай, саме головне - це комп'ютеризація робочих місць медперсоналу. В теперішній час в закладі працює всього тільки 36 комп'ютерів з достатньою потужністю, які відповідають необхідним критеріям. Для вирішення цієї проблеми необхідно придбати ще 21 комп'ютер з множиною технікою. Це дуже важливо, тому що невідповідність до стандартів технічного оснащення може стати перешкодою при укладенні договору з НСЗУ та в подальшому уне-

можливає продуктивну роботу з пацієнтами.

Для подальших кроків ефективного просування галузевої реформи, урядом буде прийнято ще декілька законів та постанов, медики чекають на них, адже тільки з появою необхідних документів у лікарів з'явиться можливість рухатись вперед відповідно до основних положень медичної реформи в Україні.

**Сергій ЧУБЕНКО,**  
головний лікар  
комунального  
закладу «ЦПМСД»



Сердечно поздравляем с Днем  
рождения депутата городского совета

## НЕБОГАТИКОВУ ГАЛИНУ ГРИГОРЬЕВНУ

и желаем ей крепкого здоровья,  
большого личного счастья,  
дальнейших успехов в жизни.

Валерий ГНАТЕНКО, городской голова,  
Ирина БУЧУК, секретарь  
городского совета



16 февраля

Дорогую, любимую  
мамочку, бабушку

**СИДОРЕНКО**

**Татьяну**

**Петровну**

поздравляем

с юбилеем!



Наша милая, добрая, лучшая в мире,  
Тебя поздравляем и дарим цветью.  
Желаем всегда быть здоровой, счастливой  
Хороших подарков тебе от судьбы!

*Дочь, внук, близкие*

### Уважаемая Татьяна Петровна СИДОРЕНКО!

Педагогический и ученический коллективы  
ОШ № 6, бывшие коллеги, многочисленная армия  
выпускников поздравляют Вас, заслуженного  
ветерана педагогического труда, уважаемого учителя  
с юбилейной датой рождения!

Пусть от наших искренних пожеланий добра и  
благополучия, мира и долголетия, здоровья и достатка  
на Вашем лице расцветёт улыбка, глаза заискрятся  
радостью, а в душе навечно поселится счастье от  
уверенности, что все Вас почитают и любят.

Пусть никогда не будет хмурых дней,  
Пусть душу солнце нежно согревает,  
Пусть всё сложится у внуков и детей,  
А жизнь приятные сюрпризы доставляет.

*Поздравляем с 80-летием!*

14 февраля  
отмечает своё  
90-летие известный  
родному Машзаводу  
и не только..

То карьер-  
строгальщик 6-го  
разряда

**О С Ы К А  
Константин  
Васильевич**



Бодрости и здоровья тебе, дружище,  
и любви ближних!

*Кузнецов В.И. и твои  
товарищи по жизни*

## СЧАСТЬЕ ГАЛИНЫ НЕБОГАТИКОВОЙ

У каждого человека есть такие этапы жизненного пути, завершая которые он «итожит, что прожил», объективно оценивает соотношение достижений и просчётов, планирует будущее. Это неизбежный временной процесс, и, как правило, очередной рубеж достижения по годам завершается юбилейными датами рождения. К одной из череды таких значимых дат в нынешнем феврале подошла Г. Небогатикова, начальник городского управления социальной защиты населения Дружковского горсовета.

Не жалея эпитетов, можно создать яркий словесный портрет этой известной в городе, и даже за его пределами, неординарной женщины, но Галина Григорьевна – не из тех, кто впитывает лесть, а напротив, она воинственно относится к дешёвому авторитету, оценивает людей по степени их порядочности, по деловым и коммуникативным качествам. Такие критерии отношения к людям ею были сформированы под влиянием родителей, которые занимались точными науками, требующими чёткости и конкретности, поэтому, выбирая будущую специальность, Галина без сомнений отдала предпочтение работе с цифровым материалом. Сначала получила диплом бухгалтера, позже, в ВУЗе, основы полученного опыта подкрепляла теоретической базой на факультете «Экономика и аудит».

Как-то так случилось в её судьбе, что природные организаторские задатки стали проявляться уже в начале производственной деятельности. Эта особенность личности выражалась умением предлагать что-то новое, применять в работе неординарные подходы, уверенно воплощать планы и замыслы. Одним словом, это называется – талант, а чтобы человек мог его обнаружить, нужно было раскрыть в себе ту живинку, которая создаёт Личность, постепенно наполняя её духовной силой, стойкостью убеждений, целеустремлённостью. Независимо от того, какую бы должность не занимала Галина Небогатикова, от рядового специалиста и выше, именно такие личностные качества она множила на трудовую активность, требовательность в первую очередь к себе, высокую ответственность за порученное дело. Совокупность этих черт не осталась незамеченной для вышестоящего руководства, поэтому продвижение Галины Григорьевны по карьерной лестнице было само собой разумеющимся фактом для всех, но только не для неё самой. Она отчётливо понимала, что новое назначение, новая ступенька вверх – это сложная адаптация в условиях новых требований. Такой подход всегда был доминантным в её трудовой биографии, и предложение Дружковского городского головы В.С. Гнатенко возглавить местное управление соцзащиты населения она, к тому времени руководитель областной структуры, восприняла как событие из разряда «надо!». Судя по уровню достижений Дружковского УСЗН за годы пребывания Г.Г. Небогатиковой у руля этого учреждения, можно с уверенностью констатировать, что принятое ею решение тогда, несколько лет назад, было правильным и даже в какой-то степени – судьбоносным.

Сегодня Дружковское управление соцзащиты населения – одно из лучших в области по основным показателям, сюда едут за опытом коллеги Галины Григорьевны из других городов, а в своём городе она признана лучшей по профессии, о чём свидетельствует соответствующий Почётный Знак горсовета.

Да, именно так, в «своём» городе, поскольку сама Г.Г. Небогатикова признаётся в том, что Дружковка стала для неё родной, а коллектив учреждения – многочисленной семьёй, единым организмом, способным оказывать квалифицированную помощь горожанам, нуждающимся в социальной помощи и защите. К слову, получателей всех видов пособий в городе – более 70 процентов, не считая временно перемещённых лиц. У них разные проблемы, разная боль, но и ... разные характеры. Выслушать каждого, подсказать, исполнить требования клиентов – задача непростая, она по плечу лишь сотрудникам с доброй душой, отзывчивым, способным переживать и сопереживать. Нужно было создать прежде всего ядро такого коллектива, а по-



том формировать общий состав, не боясь обновлений и движения, поскольку, как считает Галина Григорьевна, не все могут работать с людьми, случайные – уходят, а остаются несомненные профессионалы, способные брать на себя ответственность, творчески подходить к самому рутинному труду, проявлять инициативу, в которой находят своё проявление ум и совесть.

Может, кто-то и воспринимает начальника управления как жёсткого, слишком требовательного управленца, однако, взглянув на это не глазами обывателя, а с точки зрения реалий, то за внешне проявляемыми авторитарными методами руководства явно проступают скрытые, проверенные опытом и жизнью ценностные подходы как в целом к коллективу, так и к каждому сотруднику в частности. Иными словами, если Галина Григорьевна видит, что человек предан своему делу, чётко выполняет обязанности, видит в работе не столько источник финансового благополучия, сколько потребность принести пользу, то такой сотрудник поощряется доверием, предоставлением права самостоятельно выбирать способы решения производственных задач.

В этом – вся Г. Небогатикова. Для неё, личности творческой, ищущей, изо дня в день повторяющийся труд приумножает опыт, является средством, трамплином для открытия новых граней своего призвания, своего таланта, служит целью для реализации природных способностей и задатков. Она не боится свободно, но с достоинством, высказывать свои мысли, аргументировано отстаивать позиции, быть непримиримой по отношению ко всему наносному, лживому, несправедливому – такова её мировоззренческая концепция и как депутата городского совета, и как обычного гражданина, уважающего закон и порядок, патриотично настроенного по отношению к городу и стране.

Отмечая юбилейную дату рождения, Г.Г. Небогатикова, несомненно, задумается: счастлива ли?

У каждого своё представление об этом самом счастье. В своём понимании такого особого состояния души Галина Григорьевна ориентируется на мудреца, утверждающего, что счастлив тот человек, который утром с удовольствием идёт на любимую работу, а вечером спешит домой, где его всегда ждут, где уют и понимание.

Именно из таких творческих будней, с таким надёжным семейным тылом складывается жизнь уважаемого в городе человека – грамотного руководителя, активного общественника, заботливой жены, матери, бабушки и просто элегантной, красивой женщины. Наверное, это и есть простое человеческое счастье.

С юбилеем, Галина Григорьевна!

Алла АГАФОНОВА



# МАСЛЕНИЦА. РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛИНОВ

На Масленичной неделе неперменной принадлежностью трапезы были блины. Пекли их из дрожжевого и пресного теста, простые и с припеком. Для припека использовали мелко нарубленные яйца, лук, отварную рыбу, сметки. Делали из них блинчатые пироги и блинницы, переслаивая блины различными начинками. Использовали блины и для приготовления курников и кулебяк, чтобы разделить в них разные фарши. Приготовление блинов требует навыка и соблюдения определенных правил, чтобы не получился комом не только первый блин, но и остальные.

Блины лучше печь на небольших толстостенных сковородах. Перед выпечкой блинов сковороду следует прокалить с жиром и крупной солью, дать слегка остыть и вытереть. Затем еще раз насыпать сухой соли и протереть насухо чистой тканью. После этого смазать сковороду маслом, хорошо разогреть ее и печь блины. Сковороду, на которой пекут блины, не следует скоблить ножом. Если блины плохо отстают от сковороды, нужно снова прокалить ее с маслом и солью, вытереть, а затем печь блины. По одному из рецептов замесить тесто консистенции сметаны средней густоты и наливать большой ложкой или половником, наклоняя сковороду так, чтобы тесто растеклось по ней тонким ровным слоем. Если теста налито слишком много, можно лишнее слить обратно, а затем приновряться наливать столько, сколько требуется по размерам сковороды.

Когда блин снизу слегка зарумянится, его нужно сверху сбрызнуть маслом, осторожно, чтобы не повредился, перевернуть при помощи двух ножей или лопаткой и поджарить с другой стороны. Если блины готовятся на дрожжах, нужно внимательно следить за «поспеванием» теста. Чтобы ускорить печение блинов, кастрюлю с тестом следует поставить в теплую воду, так как, если тесто выбродит недостаточно, блины получатся пресные, тяжелые. Если же тесто поставлено рано, то для того, чтобы оно не перекисло, его нужно поместить в холодильник или в посуду со снегом, иначе блины получатся кислые, бледные.

Блины подают на стол горячими со сметаной, маслом, икрой, малосольной рыбой или с вареньем, медом; используют для приготовления блинчатых пирогов; фаршируют рыбой, творожной массой, яблоками, изюмом и т.д. Значительно проще приготовить оладьи. Тесто для них готовят так же, как для блинов, но несколько гуще, консистенции густой сметаны. На разогретую с маслом сковороду ложкой кладут тесто, не разливая его по всей сковороде. Оладьи значительно толще блинов, жарят их с двух сторон.

## ОСНОВНЫЕ ЗАПОВЕДИ КУЛИНАРА

- Тесто замешивают, вливая воду или молоко в муку, а не наоборот: если всыпать муку в жидкость, обязательно получатся комки,
- Часто для приготовления блюд требуется отделить белок от желтка. Для этого надо разбить яйцо над чистой воронкой: белок соскользнет вниз, желток останется в воронке. Воронку можно сделать из бумаги,
- Если нужен только белок, а желток надо сохранить на несколько дней, проткните яйцо толстой иглой с двух противоположных сторон, белок вытечет, а желток останется в скорлупе.
- Для того чтобы желтки или белки яиц, не использованные сразу, оставались свежими, надо положить их в чашку, залить холодной водой и поставить в холодное место.
- Перед тем как вылить тесто на раскаленную сковороду, ее смазывают растительным маслом.
- Тесто выливать на сковороду лучше деревянным черпаком. Главное, чтобы в нем помещалась порция теста для одного блина.
- Когда блин весь покроется дырочками, его следует перевернуть лопаткой.
- Готовые блины укладывают один на другой, смазывают сливочным маслом и ставят в теплое место, чтобы они не остыли

## Блины гречневые красные

4 стакана гречневой муки, 0,8 л молока, 25 г дрожжей, 4 яйца, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

Замесить тесто из гречневой муки, теплого молока и дрожжей. Когда поднимется, влить смесь из 0,2 л теплого молока и желтков, добавить растопленное сливочное масла, соль, сахар, вымесить, дать подняться. Незадолго до выпечки ввести в тесто один за другим белки. Блины эти пекут значительно тоньше, чем обычные. Вообще для выпечки блинов берут чугунные сковороды с толстым дном. Перед выпечкой их ни в коем случае не моют, а лишь прокалывают, насыпав на дно столовую ложку крупной соли. Затем протирают сухой чистой тряпочкой и смазывают растительным маслом — иначе блин получится комом.

## Блины праздничные

5 ст. пшеничной муки, 4 ст. молока, 1,5 ст. сливочного масла, 200 г сливочного масла, 6 яиц, 50 г дрожжей, 2 ст.л. сахара, соль.

В эмалированную кастрюлю всыпать муку, влить 3 ст. теплого молока, предварительно разведя в нем дрожжи. Все хорошо размешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, размешать его деревянной лопаточкой, влить остальное молоко, всыпать оставшуюся муку, хорошо перемешать, снова поставить в теплое место. После того как тесто подойдет, добавить яичные желтки, растертые с 2 ст. л. раство-

ренного сливочного масла, сахаром, солью. Все хорошо перемешать. Взбить сливки, добавить к ним яичные белки и еще раз взбить. Влить их в тесто, размешать и поставить в теплое место на 15 – 20 мин. Блины выпекать сразу!

## Блины пшеничные

2 стакана пшеничной муки, 25 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 0,7 л молока, 4 яйца, 0,5 ст. ложки сливочного масла, соль.

Дрожжи развести в 0,3 л теплого молока, всыпать 1,8 стакана муки, размешать, дать подойти. Добавить 0,4 л теплого молока, сахар, размешанные вилкой яйца, растопленное сливочное масло, соль по вкусу, выбить тесто лопаткой, поставить в теплое место, дать подняться, испечь блины. Подать, посыпав сахарным песком.

## Блины гурьевские скороспелые

5 стаканов муки, 8 яиц, 200 г сливочного масла, 0,8 л простокваши.

Пшеничную муку растереть с желтками и сливочным маслом. Непрерывно размешивая лопаткой, развести простоквашей до надлежащей густоты. Вымесить тесто, добавить взбитые в крепкую пену белки, осторожно перемешать и испечь тонкие блины.

## Блины пшеничные

2 ст. пшеничной крупы, 2 ст. пшеничной муки, 6 ст. молока, 5 яиц, 25 г дрожжей, 200 г масла сливочного, сахар, соль.

Влить в кастрюлю 2 ст. теплого молока и развести в нем дрожжи. Затем всыпать всю муку и замесить тесто, поставить в теплое место на 1 – 1,5 ч. Пока тесто подходит, пшено перебрать, промыть и, залив его 4 ст. молока, сварить кашу. Остудить кашу до комнатной температуры, добавить в нее яичные желтки, растертые с солью и сахаром и хорошо перемешать. Соединить кашу с тестом и дать подойти вторично, затем добавить взбитые яичные белки, осторожно перемешать. Через 15 – 20 мин выпекать блины.



## Блины сметанные

3 стакана пшеничной муки и 1 стакан гречневой муки, 2 стакана сметаны, 1 стакан воды, 1 стакан молока, 5 яичных белков, 2 ст. ложки сливочного масла, 30 г дрожжей, 1 – 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Из 1 стакана теплой воды, гречневой муки и дрожжей замесить опару. Пока опара подходит, из сметаны, пшеничной муки, взбитых яичных белков и растопленного масла замесить негустое тесто. Когда опара подойдет, соединить ее с тестом из пшеничной муки, добавить 1 стакан теплого молока с растворенными в нем солью, сахаром и все тесто хорошо взбить.

## Блины яичные

3 стакана пшеничной муки, 3 стакана молока, 10 яичных желтков, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю яичные желтки и, добавив к ним соль и сахар, хорошо взбить. Затем всыпать муку, добавить сливочное масло, молоко, замесить жидкое тесто и хорошо его взбить. Выпекать блины обычным способом.

## Блины на соде

3 стакана пшеничной муки, 3 стакана молока, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, соль по вкусу.

Яичные желтки растереть с солью, сахаром, развести теплым молоком, всыпать муку, замесить тесто и в конце замеса добавить растопленное масло. Отдельно развести в небольшом количестве воды (2 ст. ложки) соду и лимонную кислоту, соединить их и, пока выделяется газ, сразу же ввести в тесто и перемешать. Яичные белки взбить и осторожно перемешать с тестом.

## Блины скороспелые (скородумки)

6 ст. муки, 5 - 6 ст. воды, 5 яиц, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 неполная ч.л. соды, 1/2 ч.л. лимонной кислоты.

Яйца, соль, сахар размешать в 4 стаканах теплой воды, всыпать муку и хорошо перемешать, чтобы получилось тесто без комков. Лимонную кислоту развести в 1/2 ст. воды, влить в подготовленное тесто, размешать. Если тесто получилось густое, добавить

еще воды и сразу же выпекать на нескольких сковородах, чтобы не дать тесту осесть.

## Рисовые блины

400 г риса, 400 г пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 50 г дрожжей, 100 г сливочного масла, 4 яйца.

Разварить в молоке рис, протереть сквозь сито, положить пшеничную муку, развести молоком не очень жидко, как обыкновенно делают тесто для оладий, добавить дрожжи, поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось. Сливочное масло растереть с желтками. Охлажденные белки взбить в пену. Когда тесто поднимется, выложить в него желтки и белки, посолить, дать еще раз подняться и печь на маленьких сковородах.

## Манные блины

1/2 ст. муки, 1/2 ст. манной крупы, 3 ст. молока, 2 желтка, 1/2 ст.л. масла сливочного, 1/2 ч.л. соли.

Манную крупу засыпать в 1 ст. кипящего молока, сварить до готовности и охладить. Из муки, желтков и оставшегося молока, соли замесить тесто, добавить остывшую манную кашу, размешать до однородной массы. Выпекать блины обычным способом на маленькой сковороде с двух сторон.

## Блины картофельные

2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 7 – 8 картофелин, 30 – 40 г дрожжей, 0,5 стакана сливок, 5 яиц, соль по вкусу.

Из 2 стаканов теплого молока, муки и дрожжей приготовить опару и поставить ее в теплое место. Картофель очистить, отварить, протереть в горячем виде через сито, добавить сливочное масло, сливки и хорошо перемешать. Когда опара подойдет, соединить ее с картофельной массой, добавить соль, яичные желтки, взбитые яичные белки, тесто перемешать, ввести в него оставшееся молоко и дать снова подойти в теплом месте.

## Блинчики пресные

2 ст. муки, 3 ст. молока, 5 яиц, 3 ст.л. масла сливочного, 1 ст. л. сахара, 1 неполная ч.л. соли.

Яичные желтки взболтать, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное масло и, размешивая, всыпать муку. Когда тесто будет хорошо перемешано, добавить взбитые яичные белки, еще раз перемешать. Затем налить на небольшую разогретую с маслом сковороду тонким слоем и выпекать с одной стороны. Когда блинчик пропечется, перевернуть сковороду над тарелкой и стряхнуть его.

## Блинчики с маком

1 ст. муки, 1 ст. молока, 3 яйца, соль, жир. Для начинки: 200 г творога, 1/2 ст. молока, 3/4 ст. мака, 1 ст. изюма, сахар.

В горячее молоко всыпать молотый в кофемолке мак и промытый изюм. Прогреть смесь до загустения, добавить сахар, остудить и смешать с творогом и 2 желтками.

Просеять муку, частями добавить молоко, посолить. Ввести в тесто 1 целое яйцо и 2 белка, все хорошо перемешать. Испечь тонкие блины только с одной стороны, обжаренную сторону намазать начинкой и закатать. Положить на смазанный маслом противень, смазать маслом и обжарить в хорошо нагретой духовке. Подавать с молоком или соком.

## Блины с припеком

Приготовить блинное тесто по одному из рецептов. Для припека сваренные вкрутую яйца порубить и смешать с мелко нарезанным зеленым или обжаренным на масле репчатым луком, отварные мелко порезанные грибы. Можно сделать припек из отварной свежей или малосольной рыбы, порезав ее на мелкие ломтики. Можно приготовить припек из сметки. Для этого нужно их промыть, обсушить и слегка обжарить.

Приготовленный припек положить ровным слоем на смазанную маслом сковороду, залить тонким слоем блинного теста, обжарить с двух сторон. Можно, наоборот, сначала налить на сковороду блинное тесто, посыпать припеком и обжарить с двух сторон.

## Блинница

Пресные блинчики, 3 яйца, 3 ст.л. масла. Пожарить пресные блинчики. Уложить на сковороду горкой в семь слоев и любой фарш, пригодный для запекания, предварительно смазав каждый блин маслом и взбитым яйцом. Сверху залить оставшимся яйцом и запечь в духовке до образования румяной корочки.

## Блинчики с соленой сельдью

1,5 ст. муки, 2 яйца, 2,5 ст. молока, 1 ч.л. сахара, соль, 3 ст.л. масла растительного.

Для фарша: 2 - 3 сельди, 3 луковицы, 3 яйца, 2 ст.л. масла растительного.

В кастрюлю всыпать просеянную муку и, размешивая, постепенно добавить взбитые яйца, холодное молоко или воду, соль, сахар. Замесить тесто, выпекать блинчики с одной стороны.

Фарш. Филе вымоченной сельди отварить, отвар слить, вилкой размять мякоть сельди до получения однородной массы, положить в нее мелко нарезанный и обжаренный до мягкости лук, рубленые яйца и хорошо перемешать.

На не поджаренную сторону остывших блинчиков положить фарш и завернуть в виде конвертов, обжарить с обеих сторон и на 4 - 5 мин поставить в духовку.

Перед подачей на стол блинчики полить маслом.

(Продолжение на стр. 11)



# ТАСЕНУА. РЕЦЕПТИ ПРИГОТОВЛЕННЯ БЛИНЧІВ

(Продолжение, начало на стр. 10)

**Блинчики с сыром**  
1,5 ст. муки, 2,5 ст. молока, 2 яйца, 1 ст. л. масла сливочного, 100 г сливок, 400 г сыра.

Из муки, молока и взбитых белков приготовить тесто и испечь блинчики.

**Начинка.** Сыр натереть на терке, добавить яичные желтки и густой молочный соус.

**Соус.** Спассеровать муку в сливочном масле до светло-желтого цвета, влить молоко и кипятить 5 - 10 мин.

Блинчики начинить, свернуть рулетиком, сложить в форму, пересыпая тертым сыром, и, залив сливками, запечь.

**Блинчики на пиве**  
2 ст. муки, 2 ст. пива, 2 яйца, 1 ст.л. сметаны, сахар, соль.

1/2 свежего пшеничного батона, 100 г миндаля или лесных орехов (можно заменить сушеными ядрышками персиков или абрикосов), 2 ст. л. масла сливочного, 6 яиц, цедру 2 лимонов или апельсинов, сахар, корица.

Желтки растереть со сметаной, всыпать соль и сахар, влить 1 ст. пива и взбить венчиком. Добавить муку и перемешать, влить оставшееся пиво и взбить. Затем добавить взбитые в пену белки. Налить тесто тонким слоем на смазанную жиром горячую сковородку и выпекать с одной стороны. Поджаренную сторону смазать начинкой: джемом, творожной массой и т.д. затем свернуть блинчики в рулет, обжарить в яично-молочную смесь, обвалять в сухарях и обжарить.

**Лимонные блинчики**  
1,5 ст. муки, 2 яйца, 200 г молока, 200 г газированной воды, 100 г жира, 1 лимон, сахарная пудра.

Яйца смешать с половиной холодного молока, всыпать муку и размешать с оставшимся молоком, смешанным с газированной водой, до состояния жидкой сметаны. На сковороде с растопленным жиром печь блинчики с обеих сторон. Готовые блинчики сбрызнуть лимонным соком и посыпать сахарной пудрой.

**Блинчики с кремом**  
3 ст. муки, 3 ст. молока, 3 яйца, 2 ст.л. сахара, соль.

Для крема: 1/2 ст. сахара, 6 желтков, 1 ст. сметаны, 2 ст.л. масла сливочного.

Из указанных продуктов готовят тесто и выпекают блинчики на сковороде среднего размера.

**Крем.** Желтки растереть с сахаром, прибавить сметану и взбивать, пока не загустеет.

Затем смазать маслом кастрюлю или глубокую сковороду, посыпать сухарями и сложить в нее испеченные блинчики, прослаивая их кремом. На последний блинчик кладут небольшой кусок масла и запекают в духовке.

**Шарлотка из блинчиков**  
4 ст. муки, 3 ст. молока, 4 яйца, 2 ст. л. сахара, яблок, 3 ст.л. масла сливочного или маргарина, 2 ст.л. молотых сухарей, сахар, 1 ст. любого сиропа.

Испечь блины. Кастрюлю (или сковороду) смазать маслом и посыпать сухарями. На дно кастрюли положить блинчик, смазать его маслом, затем ряд нарезанных и очищенных яблок, посыпать сахаром, опять кладут блинчик, смазанный маслом, и т.д. Закрывать блинчиком, посыпать сахаром и запечь в духовке. Опрокинуть осторожно на круглое блюдо, и полить сиропом.



**Кукурузные блины**  
1/2 ст. кукурузной муки, 1 ст. пшеничной муки, 2 ст. молока, 1 ст.л. сахара, 1 яйцо, 15 г свежих дрожжей, 1 ст.л. маргарина, 4 ст.л. сметаны или 1 ст.л. масла сливочного, соль.

Кукурузную муку залить половиной горячего молока, кастрюлю накрыть крышкой и остудить. Затем добавить пшеничную муку, вылить оставшееся теплое молоко, в которое предварительно ввести дрожжи, и хорошо перемешать. Кастрюлю с тестом накрыть полотенцем и поставить на 2 ч в теплое место для брожения. Затем в тесто добавить растертый с сахаром желток, взбитый в пену белок, соль и осторожно вымешать. Выпекать блины на маргарине, подая со сметаной или маслом.

**Блины морковные (рецепт XIX в.)**  
0,5 кг моркови промыть, залить горячей водой, накрыть крышкой и варить до мягкости. Очистить от кожицы, протереть, влить в нее 3/4 л молока и вскипятить. В кипящее пюре всыпать стакан муки, хорошо растереть, влить 1/4 л молока или воды (лить понемногу, размешивая); потом вбить 4 яйца, всыпать 1 ст. муки, хорошо взбить, влить разведенные в 1/4

л воды дрожжи (100 г), размешать и дать тесту подняться. Через 2 ч тесто посолить, положить в него 2 ст.л. теплого масла, 1/2 ст. л. сахара, размешать, добавить 1/2 ст. муки и взбивать в течение 15 мин в теплом месте, пока тесто не станет пузыриться. Затем поставить тесто в теплое место, покрыв его сверху. Когда тесто поднимется, печь из него блины.

**Капустные блины**  
1 стакан молока, 2 яичных желтка, щепотка соли, 1 чайная ложка сахарной пудры, 1 стакан муки, 1 стакан минеральной воды, 2 яичных белка, 200 г тушеной капусты, 2 столовых ложки топленого или растительного масла.

В молоко размешать яичные желтки, соль, сахар, муку, добавить минеральную воду, густую белковую пену, взбитую из яичных белков, тушеную капусту, массу тщательно перемешать. Готовое тесто налить половником на накалившую и смазанную сковороду и обжарить блины с двух сторон. Испеченные блины посыпать молотой корицей. Подавать с вареньем, сметаной.

## ФАРШИ ДЛЯ НАЧИНКИ

**Фарш рыбный с луком**  
0,5 кг филе рыбы, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука, 1 ст. ложка зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Филе рыбы с кожей без костей нарезать кусочками, припустить, затем пропустить с луком через мясорубку, слегка обжарить, еще раз пропустить через мясорубку, добавить зеленый лук, зелень петрушки, соль, перец и перемешать.

**Фарш рыбный с рисом**  
0,5 кг филе рыбы, 1 луковица, 0,5 стакана риса, 0,5 стакана густого молочного соуса, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, соль и специи по вкусу.

Филе рыбы с кожей без костей нарезать кусочками, припустить, соединить с луком, пропустить через мясорубку и слегка обжарить.

Сварить рассыпчатый рис, соединить с рыбным фаршем, молочным соусом, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, соль, перец и тщательно перемешать.

**Фарш рыбный с грибами**  
0,5 кг филе рыбы, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки растительного масла, 0,5 стакана отварных шампиньонов, 0,5 стакана молочного соуса, 1 луковица, соль, перец по вкусу.

Филе рыбы с кожей без костей нарезать кусками, обжарить основным способом и нарезать мелкими кусочками. Репчатый лук мелко нарубить, обжарить на масле с мелко нарезанными грибами, охладить, соединить с рыбой, молочным соусом, добавить черный молотый перец и перемешать до однородной консистенции.

(По материалам интернет-сайтов)

## Уголок объявлений

<p>Повідомляємо власника (користувача) суміжної земельної ділянки за адресою м. Дружківка, вул. Стаханівська, 75 про те, що 23.02.2018 р., з 08.00 по 10.00 будуть проводитися роботи по встановленню (відновленню) межових знаків меж земельної ділянки, розташованої за адресою: м. Дружківка, вул. Стаханівська, 77.</p> <p>У випадку вашого нез'явлення встановлення (відновлення) межових знаків буде виконуватись без вашої присутності.</p> <p>З усіх питань, зазначених у повідомленні, звертатися за тел. 095-107-55-08.</p>	<p>Повідомляємо власника (користувача) суміжної земельної ділянки за адресою м. Дружківка, вул. Депутатська, 3 про те, що 23.02.2018 р. з 10.00 до 12.00 будуть проводитися роботи по встановленню (відновленню) межових знаків меж земельної ділянки, розташованої за адресою: м. Дружківка, вул. Депутатська, 5.</p> <p>У випадку вашого нез'явлення встановлення (відновлення) межових знаків буде виконуватись без вашої присутності.</p> <p>З усіх питань, зазначених у повідомленні, звертатися за тел. 095-107-55-08.</p>	<p><b>ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПЕНСИОНЕРОВ СБУ, МВД, МЧС, МОУ, НАЦГВАРДИИ, ПОГРАН. ВОЙСК</b> 19 февраля (понедельник) в 15.00 в здании Городского совета (ул. Соборная, 16, ком. 116) состоится общее собрание партии (организации) «Защитников Отечества» города Дружковки.</p> <p>Повестка дня:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Встреча с представителями УСЗН, ПФУ, РЭС, Теплосети, Горводоканала, Горгаза.</li><li>2. Отчёт председателя партии за 2017 год.</li><li>3. Отчёт ревизионной комиссии.</li><li>4. Награждение активистов.</li><li>5. Разное.</li></ol> <p>А. БАКУШ, председатель партии «Защитников Отечества»</p>
---	--	--

<p><b>ДО УВАГИ АБОНЕНТІВ КАБЕЛЬНОГО ТЕЛЕБАЧЕННЯ!</b></p> <p>ТОВ «ТРК «Агротехсервіс плюс» повідомляє, що з 01.02.2018 року змінюється розмір абонплати за послуги кабельного телебачення:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- за «Базовий» пакет - 70,00 грн/міс;</li><li>- за «Соціальний» пакет - 50,00 грн/міс.</li></ul> <p>Довідки за телефоном: 099-939-10-17</p> <p><b>УТОЧНЕННЯ</b></p> <p><b>В номерах ДР №№ 4, 5, 6 в об'яві ТОВ ТРК «Агротехсервіс плюс» слід читати «з 01.02.2018»</b></p>	<p>ТОВ «Агротехсервіс» повідомляє, що з 01.02.2018 року змінюється розмір абонплати за послуги кабельного телебачення:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- за «Базовий» пакет на місяць - 70,00 грн;</li><li>- за «Соціальний» пакет на місяць - 50,00 грн.</li></ul> <p>Довідки за телефоном: 099-939-10-17</p>	<p><b>ПРОДАЖА</b></p> <p>Продаю 1-комнатную квартиру /евроремонт/ по ул. Чапаева, 56, 2-й этаж. Встроенная кухонная мебель с мойкой и смесителем, газовая печь 2-конфорная. Бойлер, бронированные двери, пол - линолеум, утепленный, под паркет. Кабельное ТВ, городской телефон. Цена - 3500 долларов, торг. Тел. 067 401 83 57. Валерий Николаевич.</p> <p>Продаётся шуба р. 54-56, сапоги импортные на меху р. 45-46, шапка норковая светлая, рабочие спецовки, ложки. Тел. 066-791-70-86</p> <p>Продам спортивный велосипед для взрослых в отличном состоянии. Детские вещи для мальчика и девочки от 0 до 12 лет. Недорого. Детская обувь и кожаные сапоги для девочки. Тел. 095-053-09-04</p> <p><b>КУПЛЯ</b></p> <p>Дорого: мотоциклы и запчасти 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.</p> <p><b>РАЗНОЕ</b></p> <p>Вуйко 59 років шукає собі файну жінку від 50 до 60 років, без вредних звичок, для серйозних стосунків та сумісного проживання. Тел.: 095-859-62-53.</p> <p>Загублену «Довідку переселенця» на ім'я ЩЕРБАНЬ Світлани Вікторівни вважати недійсною.</p>
--	--	--



# 15 февраля – праздник Сретения Господня



Сретение Господне-один из двенадцати годовых праздников, который раскрывает событие в честь встречи Господа с представителем ветхозаветного человечества-праведником Симеоном. В 40-й день по рождении Богомладенца был принесен в Иерусалимский храм - центр религиозной жизни богоизбранного народа. По Библейскому закону женщине, родившей младенца мужского пола, в продолжение 40 дней было запрещено входить в храм Божий. После этого срока мать приходила в храм с младенцем, чтобы принести Господу благодарственную и очистительную жертву.

Пресвятая Дева, Мать Божия, не имела нужды в очи-

щении, так как родила Источник чистоты и святости, но по глубокому смирению Она подчинилась предписанию закона. В то время жил в Иерусалиме праведный старец Симеон. Ему было откровение, что он не умрет, пока не увидит Христа Спасителя. Он был одним из тех, кто участвовал в переводе Библии с еврейского языка на греческий, — этот перевод, известный в науке под названием Септуагинта, перевод 70-ти толковников. Церковь хранит память о Симеоне как о одном из этих толковников. Перевод был выполнен в III веке до Рождества Христова при египетском царе Птолемеусе.

Когда Симеон перевел пророчество Исаии «се,

Дева во чреве примет и родит сына», то сначала он слово «альма», которое в еврейском языке означает и деву, и молодую женщину, - перевел словом «парфенос», что по-гречески - собственно «дева». Но вдруг он спохватился,... как, же дева может родить? Он хотел заменить слово «парфенос», но был остановлен Ангелом, и ему было возвещено, что он своими глазами увидит и эту Деву, и этого Младенца.

Потекли годы, десятилетия. Ушли сверстники, приходили новые, чуждые поколений, но обещание Ангела давало силу нести бремя жизни. И вдруг Дух повелевает: иди, пора. И Симеон поспешно приходит в храм и видит, и берет на руки, и благословляет, и ничего не может сказать, кроме своего знаменитого: «Ныне отпускаешь раба Твоего, Владыка, по слову Твоему с миром, ибо видели очи мои спасение Твое, которое Ты уготовал пред лицем всех народов, свет к просвещению язычников и славу народа Твоего Израиля».

В храме была также 84-летняя вдовица Анна-пророчица, дочь Фануилова, которая не отходила от храма, постом и молитвой служа Богу день и ночь. И она в то время, пододвигая, славилась Господом и говорила о Нем (Богомладенце) всем, ожидавшим избавления в Иерусалиме. До Рождества Христова все праведные мужи и жены жили верой в Грядущее-

го Мессию Спасителя мира и ожидали Его пришествия. Последние праведники уходящего Ветхого Завета - праведный Симеон и Анна-пророчица удостоились встретить в храме Носителя Нового Завета, в Лице Которого уже встретились Божество и человечество.

Почему нам сегодня важно отмечать праздник Сретения? Какой смысл лежит в этом церковном предписании? Симеону дано было увидеть в этом Младенце и «спасение...всех народов», и грядущее «просвещение язычников», и «славу» истинного «Израиля». Есть и еще замечательный урок, который все мы должны извлечь из сегодняшнего праздничного дня. Святые отцы свидетельствуют о том, что невозможно наша встреча с Богом в Царствии Небесном, если эта встреча не произошла здесь, на земле.

Нам необходимо приложить все зависящие от нас усилия, чтобы эта встреча произошла в нашей земной жизни.

И Господь сделал и делает для этого все возможное. И нам следует спешить к Нему с доверием к Его святым заповедям как подсказке устройства нашей жизни. И когда происходит встреча с Господом, тяжесть нашего житейского креста облегчается.

Наиболее важным местом наших встреч с Господом является храм. Здесь в Богослужениях и в каждой молитве про-

исходит радостная встреча Бога и человека. Таинство Крещения омывает нас от первородного греха и открывает двери Церкви, человек становится христианином, носителем имени Христа. Евхаристия (причащение) — ни что иное, как встреча со Христом! И не просто встреча — мы принимаем под видом хлеба и вина истинные Тело и Кровь Воскресшего Господа Нашего Иисуса Христа, для исцеления души и тела и жизни вечной.

Через недостаточность веры кажется, что встреча с Богом наложит некоторые ограничения на нашу свободу, и человек не сможет совершать всего того, что бы хотелось. А так хочется получить все блага здесь, на земле, и не ждать, когда там еще наступит вечное блаженство (да и наступит ли оно еще), и трудиться ради этого, отказывая себе во всем.

Дорогие братья и сестры, поздравляю всех с праздником Сретения Господня. Молитвенно желаю всем крепости сил душевных, телесных, изобильных благословений Господних. Будем молиться и трудиться в повышении веры как особого дара и способности для встречи и жизни с Богом.

**Благочинный  
Дружковского округа  
настоятель  
Свято-Николаевского  
храма протоиерей  
Николай МЕЛЬНИЧУК**

# 19 февраля – начало Великого Поста

Великий Пост напоминает нам о сорокадневном посте Иисуса Христа в пустыне; он же вводит нас в Страстную неделю и затем к радостям Праздника праздников - Светлого Христова Воскресения. Время Великого Поста и Пасхи является периодом духовной весны — что посеешь, то пожнешь — на протяжении года и дальнейшей жизни.

Эти дни начинаются с Прощеного Воскресенья, когда за богослужением повествуется Евангелие из Нагорной Проповеди о посте, о собирании небесных сокровищ, а также о необходимости прощать друг другу обиды. В состоянии обиды сердце закрывается и ожесточается, и только отпустив человека с миром и простив его, мы сможем почувствовать облегчение. О важности прощения обид ближнему мне хочется привести пример для назидания: «Жили два брата по духу: Тит и Евагрий, они были друзья и любил друг друга. Таковые добрые отношения неприятны были одному лишь ненавистнику добра — диаволу. Он посеял между ними такую вражду и ненависть, что бывшие друзья не могли видаться, со гневом на сердце и молились, и служили Богу. Братия пытались примирить их, но не могли. Но вот Сам Бог вразумляет грешника. Тит сильно заболел и, не имея надежды на выздоровление, начал горько плакать о своем грехе, т.е. о ненависти к ближнему. Желая примириться с врагом своим Евагрием, он звал его к себе. Евагрий не только не пошел к больно-

**Ты постишься? Напитай голодных, напои жаждающих, посети больных, не забудь заключенных. Утешь скорбящих и плачущих; будь милосерден, кроток, добр, тих, долготерпелив, незлопамятен, благоговеен, истинен, благочестив, чтобы Бог принял и пост твой и в изобилии даровал плоды покаяния. (Святитель Иоанн ЗЛАТОУСТ)**

му, но начал вновь злословить и поносить его обидными укоризнами. Братия монастыря, видя Тита умирающим, сильно привели Евагрия к постели. Больной с трудом поднялся, упал к ногам обиженного и со слезами говорил: «Прости меня и благослови». Тот отвратился от больного и произнес: «Не хочу прощаться с ним ни в этом, ни в будущем веке». Сказав это, гордый и злобный Евагрий вырвался из рук державших его иноков. Но здесь произошло нечто необычайное — Евагрий умер, будучи до того часа совершенно здоровым. А больной Тит в то же время встал с постели совершенно здоровым. Что было с тобой? — спросили его братья. «Я видел прежде ангелов, отступивших от меня и сетующих о душе моей, а темные духи были в восторге, что в гневе я не прощал брата. И пожелал я просить Евагрия о прощении. Как только привели его ко мне, я увидел ангела с пламенным копьем, которым он ударил не хотевшего простить меня, и он пал мертвым, а мне ангел подал руку и исцелил меня.» Прощение обид это - первый шаг на пути к Великому Посту.

К этому великому событию мы подготавливаемся духовно и телесно. Духовная подготовка состоит в активной заботе о душе: выделения больше времени домашней молитве и покаянию, посещению бого-

служений, духовному чтению, добрым делам и борьбе с грехами.

Телесная подготовка состоит из того что мы едим только постную пищу. При этом необходимо рассчитывать свои силы, чтобы пост послужил в исцеление души, тела и приближению к Богу. Больные, немощные и дети могут поститься более легким постом. Во время поста нельзя вкушать мясо, рыбу, яйца, молоко, алкоголь. По субботам, воскресеньям и по праздникам, которые совпадают с постом, пост становится менее строгим.

В богослужебных текстах говорится: «поститесь постом приятным». Так же как утренняя зарядка или бег приятен, так и пост должен быть приятен. Мы как бы принимаем духовный душ и духовно подтягиваемся. Но нужно знать наши силы и не поститься слишком много или слишком мало. В первом случае мы можем пасть в разочарование или уныние, а в другом случае мы не достигнем нужного духовного и телесного результата, изменение своего характера к святости.

Если бы пост доминировал в нашей жизни, то был бы мир, не было бы нападков одного народа на другой, жизнь не была бы исполнена скорбей. Так как пост, наставляя людей воздержанию от излишества земных забот, научал бы и совершенно-

му удалению от пороков: чревоугодия, гнева, блуда, сребролюбия, печали, уныния, тщеславия, гордости и других злых страстей, — и жизнь протекала бы в глубоком мире и духовной радости.Смысл поста, как об этом говорят святые отцы, заключается в перемене ума и сердца.

Господь будет всех нас принимать к Себе такими, какими мы переступим черту жизни и смерти. Вот для того, чтобы у нас были перемены к добру, для того, чтобы обретать нам надежду на спасение в веке будущем, и предлагается верующему человеку поприще Великого поста.

Пусть следующая история послужит примером для желания поститься и преображать свою жизнь согласно Заповедям Божиим.

Старый мудрый извозчик вёл повозку, в которой сидела женщина со своим ребёнком. Выпало много снега, и утро было очень холодным. На небе не было солнца, было облачно.

Старик начал замерзать, и женщина в повозке тоже. Он увидел, что она постепенно становится синей и теряет сознание. Тогда он взял ребёнка, вытолкнул женщину из повозки и уехал прочь.

Женщина была шокирована. Она пустилась бежать, кричать, вопить, проклинать...

А через полкилометра этого сумасшедшего марафона, ста-

рик остановил повозку, посадил её и сказал: «Теперь всё в порядке. Я должен был сделать это, иначе вы умерли бы».

Так и мы «замерзаем», а Господь нас раз - из повозочки полуокоченевших, и, глядишь, румянец духовный на щеках появился! «Я ДОЛЖЕН БЫЛ ЭТО СДЕЛАТЬ, ИНАЧЕ ВЫ УМЕРЛИ БЫ» - вот так часто делает Господь! Благодарение Ему за все ситуации, которые проходят!

Время поста - это непростое время. Трудно бороться с самим собой, со своими грехами, греховными наклонностями, преодолевать ограничения, связанные с пищей. Но ведь мы знаем, - и не только на основе своего собственного опыта, но и на основе всей церковной истории, из опыта святых подвижников и угодников Божиих, - как человек действительно преображается силой молитвы и силой воздержания.

Дорогие братья и сестры, поздравляю всех с началом Великого Поста, периодом духовной весны. Молитвенно желаю помощи Божией в прохождении великопостного пути, для того, чтобы наши души были наполнены правильным христианским содержанием — научиться любить Бога и ближних, а также мира, здоровья и радости. Аминь.

**Благочинный  
Дружковского округа  
настоятель  
Свято-Николаевского  
храма протоиерей  
Николай МЕЛЬНИЧУК**