



# ДРУЖКОВСКИЙ РАБОЧИЙ

ДАТА ОСНОВАНИЯ - ИЮНЬ 1941 г.



№ 33 (7151)  
Четверг,  
15 августа  
2019 года

Читайте в номере:

**РЕМОНТ НА  
ПЛОЩАДИ  
СОБОРНОЙ  
(СТР. 2)**



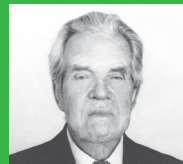
**ЖИЗНЬ КАК  
ДОЛГ  
(СТР. 3)**



**НЕВЫДУМАННАЯ  
ИСТОРИЯ  
(СТР. 5)**



**ЧТОБЫ  
ПОМНИЛИ...  
(СТР. 11)**



## ПРОБЛЕМЫ БУДУТ ЗАКАТАНЫ В АСФАЛЬТ

Улица Свободы. Эти слова до недавнего времени вызывали однозначно негативную реакцию у автомобилистов, проживающих в Дружковке и посёлках Кондратовка, Торецкий, Алексеево-Дружковка. Причина проста – ездить по дороге, соединяющей эти населённые пункты, крайне затруднительно – на каждом шагу огромные ямы и выбоины.

В начале августа капитальный ремонт многострадальной трассы наконец-то начался, и поскольку она находится в ведении «Донецкого областного автотратора», а не города, то финансируются работы из государственного бюджета. Как отметил на сессии городского совета мэр Дружковки Валерий ГНАТЕНКО, для осуществления данного проекта из

госбюджета выделено 35 млн. гривен, и с вводом в действие обновлённой трассы передвигаться по территории будущей объединённой территориальной громады станет комфортнее.

В ближайшее время будет отремонтировано 4,2 километра дорожного покрытия. Проект реализуется силами компании «Автомобиль-Юг» по заказу Департамента развития базовых отраслей промышленности Донецкой облгосадминистрации. В планах ремонт всей 10-километровой дороги – от автозаправочной станции «Роут 20», расположенной в посёлке Торецкий, и до пищевкусовой фабрики в Алексеево-Дружковке.

(Соб. инф.)



## РАЗГУЛ ОГНЕННОЙ СТИИ

Пожар, уничтоживший торговый комплекс «Магнат», стал в городе главной новостью в первый день начавшейся недели. В ночь с 11 на 12 августа гасить охватываемые пламенем павильоны и административный корпус рынка через пять минут после поступившего на пульт ГСПЧ-45 сообщения прибыл пожарно-спасательный караул и спецтехника.

Как рассказал корреспонденту «ДР» зам.начальника 45-й части Виталий ГРИЩЕНКО, поскольку вызов был отнесён к разряду повышенных, следом за дружковскими спасателями к очагу возгорания поспешили пожарные расчёты из 30-й и 31-й частей города Краматорска и отделение 41-й части из Константиновки. После произведённой разведки был подтверждён повышенный уровень пожара и немедленно организовано его тушение.

Остановить бушующее пламя на площади более трёхсот квадратных метров – задача не из лёгких, но в течение трёх часов огонь был локализован, а к 7 часам утра пожар полностью ликвидировали. Спасатели действовали грамотно, организованно, профессионально, не давая возможности огню окончательно уничтожить торговые точки, а главное, административный корпус одного из самых красивых зданий в городе.

Однако ущерб, нанесённый пожаром, всё равно колоссален. Если учесть, что на более пятидесяти арендуемых торговых территориях хранился товар на сотни тысяч гривен, можно представить, насколько сильным был пожар. Конкретные или хотя бы приблизительные цифры, думается, будут названы в скором времени.

Горожан также интересует истинная причи-

на возгорания. На странице «Слідчого відділення Дружківського ВП» в Фейсбуке опублікована следующая информация: «Ночь 12 августа на рынке «Магнат» произошёл пожар, в результате которого огнём повреждено около 50 торговых палаток, пострадавших нет.

Сведения по данному факту внесены в Единый реестр досудебных расследований с предварительной правовой квалификацией по ч.1 ст.270 «Нарушение установленных законодательством требований пожарной безопасности» Уголовного кодекса Украины. Сообщение о возгорании в дежурную часть Дружковского отде-

боратории, данное уголовное производство может быть переквалифицировано на умышленное уничтожение или повреждение чужого имущества общеопасным способом (взрыв, поджог), повлекшее имущественный ущерб в особо крупных размерах (ст. 194, ч.2 УК Украины).

Но кроме огромного материального ущерба для владельцев ТК «Магнат» и предпринимателей-арендаторов торговых точек, следует обратить внимание и на моральную сторону происшествия: сотни, тысячи жителей нескольких микрорайонов лишились возможности отовариваться на полю-



ления полиции поступило около 2:20 часов 12 августа. На место происшествия выехали сотрудники следственно-оперативной группы полиции и дежурные отделения сорок пятой Государственной пожарно-спасательной части».

Следует заметить, что в зависимости от выводов экспертизы, проведением которой занимаются специалисты научно-исследовательской ла-

бившемся рынке, где всегда был большой ассортимент промышленных товаров и продовольствия, где реализовывали продукцию с собственных огородов жители близлежащих сёл и посёлков. Поэтому город с нетерпением ожидает объективных выводов правоохранительных органов и надеется, что ТК «Магнат» «возродится из пепла».

(Соб.инф.)



## РЕМОНТ НА СОБОРНОЙ ЗАВЕРШАЕТСЯ?

Реконструкция центра Дружковки ведётся с осени 2017 года. На протяжении последних 5-6 месяцев ремонтные работы на площади Соборной проводились эпизодически, в зависимости от прекращения или возобновления финансирования. Недавно городской голова Валерий ГНАТЕНКО достиг договорённости с

новым губернатором Донецкой области Павлом КИРИЛЕНКО о том, что средства для завершения реконструкции площади будут поступать бесперебойно. И вот в течение последних двух недель дружковчане наблюдают интенсивную работу подрядчиков: установлены лавочки и остановочные павильоны, строится

фонтан, завершается прокладка к нему коммуникаций, завезены гравий и 1,5 тысячи кв. метров тротуарной плитки для укладки пешеходных дорожек. Ещё немного - и центр города станет таким, каким хотят видеть его и авторы проекта, и строители, и дружковчане.

Светлана ИВАНОВА



### «СЛУГИ НАРОДА» РАССКАЗАЛИ О НОВЫХ ПРАВИЛАХ ВЫДАЧИ СУБСИДИЙ

К сожалению, в Украине ещё не издали закон, который проверял (верифицировал) бы получателей субсидий.

Большое количество украинцев получают от государства социальную помощь и чаще всего это пенсионеры, матери-одиночки и т.д. И хотя некоторые в помощи не нуждаются, однако, поменяв пару бумажек, решают сэкономить за счёт государства.

Несколько дней назад Галина Третьякова, которая выступает от партии «Слуга народа», рассказала, что теперь всех тех, кто получает субсидию, будут тщательно проверять.

При предыдущем президенте уже пытались ввести подобный закон, однако дальше Минфина он так и не продвинулся. Новая власть хочет возобновить и узаконить данный процесс.

Официально ещё не заявляли, как именно подлинность документов на льготу будут проверять, но вероятнее всего, возьмут пример с других государств и заведут единый информационный реестр, где будут храниться все данные. Конечно же, для соблюдения конфиденциальности доступ к платформе будет ограниченным.

Все, кто обратится за помощью, будут попадать в этот реестр. Через него уполномоченные лица смогут отслеживать все зарегистрированные денежные операции, видеть остаток денег на личных счетах. Также там будут содержаться все личные данные и документы.

Согласно законопроекту, проверка будет осуществляться в 3 этапа: до, во время и после оказания помощи. Даже если реципиент потерял субсидию из-за того, что уровень его дохода увеличился, Минфин может собирать о нём сведения ещё на протяжении нескольких лет.

### НА ВСЕУКРАЇНСЬКОМУ ФЕСТИВАЛІ ДЕРЕВ'ЯНИХ СКУЛЬПТУР У РІВНОМУ

З 6 по 11 серпня у Рівному тривав Всеукраїнський фестиваль дерев'яних скульптур. Щодня з десятої ранку до сьомої вечора у рівненському парку «Хімік» 12 різьбярів з різних міст України вирізали героїв українських казок.

11 серпня відбувся фінал фестивалю та нагородження переможців. Як розповів організатор фестивалю, рівненський різьбяр Олександр Козачук, протягом тижня майстри не лише працювали над виготовленням великих скульптур. У перший день фестивалю вони мали за дві години вирізати маленькі скульптури, які вчора продавали на благодійному аукціоні.



Найшвидшим у виготовленні маленької дерев'яної скульптури став Іван Миса з Київської області. Він за 40 хвилин вирізав колібри.

У фіналі перше місце отримав Володимир Кравчук з Житомира. Він вирізав Івасика-Телесика, який летить на гусаку, а під ними – село. Друге місце отримав Петро Скрипка з Івано-Франківської області, який вирізав Лиса Микиту. Третім переможцем обрали рівнянина Костянтина Сацука, який вирізав козу із казки «Коза-Дерева». Навколо кози він ще поставив український пліт з глечиком, вийшла ціла композиція.

«Вибір було зробити складно, оскільки було шість потужних робіт і лише три призових місця. Також провели благодійний аукціон, на якому продали п'ять малих дерев'яних скульптур. Дуже високу ціну не вдалося поставити. Тож стартовий лот був 500 грн за одну скульптуру. Нам вдалося зібрати 2,6 тис. грн. Ці гроші ми передамо на лікування хворих дітей та для людей з інвалідністю», – розповів Олександр Козачук.

Друге місце посів рівнянин Григорій Токарев, який працював над квіткою.

А третє – Андрій Нікіфоров із Сум. Він вирізав голову лева.

За словами організатора Олександра Козачука, наступного року на фестиваль дерев'яних скульптур у Рівному планують запросити не лише українських майстрів, а й із-за кордону.

### ПАССАЖИРАМ УКРАЇНСЬКИХ ПОЕЗДОВ ГОТОВЯТ НЕПРИЯТНИЙ «СЮРПРИЗ»

В «Укрзалізниці», которая в 2019 году планировала два повышения цен на билеты, в очередной раз заявили о необходимости повышения тарифов на пассажирские перевозки.

Так, руководитель компании Евгений Кравцов сообщил, что «Укрзалізниця» обратится за соответствующим разрешением к правительству, дабы повысить цены на билеты до уровня себестоимости перевозок, отметив, что в данный момент этот вид деятельности является убыточным.

«Укрзалізниця» не должна оказывать услуги государству ниже себестоимости, что позволит увеличить парк и сделать перевозки безубыточными для компании», – отметил он, добавив, что для спокойного прохождения пиковых периодов парк следует увеличить на 15-20 процентов.

«В данный момент есть порядка трёх тысяч вагонов, нужно ещё примерно пятьсот», – сообщил Кравцов и уточнил, что решение проблемы с перевозкой пассажиров также связано с переходом на скоростной режим.

Как ранее сообщалось, второе повышение цен на билеты для пассажиров компания запланировала на 1 октября 2019 года.

## А Н О Н С

Дружковский центр представления административных услуг начал оформление и выдачу паспортов гражданам Украины в виде карточки (ID) и паспортов гражданина Украины для выезда за границу с электронным носителем. Это событие было ожидаемым и необходимым для горожан. С организацией работы по окончанию этой услуги и другими новшествами в работе городского социального офиса 14 августа ознакомились городской голова Валерий ГНАТЕНКО, секретарь горсовета Ирина БУЧУК, руководители коммунальных служб города, журналисты.

Подробную информацию об этом событии читайте в следующем номере газеты.



Она всегда рада гостям, хотя в последнее время они не так часто посещают её дом: одни уехали, других уже нет на свете, сверстников пережила... Тамаре Николаевне ЧЕЧКАЛОВОЙ исполнилось сто лет. Большая жизнь за плечами - с большими и малыми радостями, хлопотами, болью потерь. И воспомина-

Родилась Тамара в городе Купянске Харьковской области 12 августа 1919 года. Годы переломные, революционные. Деда, торгового работника, вскоре перевели в город Краматорск налаживать работу торговли, создавать торговые базы. Дед перевёз всё семейство в Краматорск, где и училась, выросла Тамара.

Война перечеркнула все планы и налаженную жизнь. С маленькой дочкой пришлось испытать немало трудностей и бед в годы оккупации. Мужчины воевали, громили врага, а Тамара должна была выполнить свой главный долг - сберечь ребёнка, вырастить Людмилу.

Муж Тамары Николаевны, ЧЕЧКАНОВ Леонид Михайлович, к слову, тоже родившийся в тот же год в Купянске и переехавший в 1925 году в Краматорск, где они учились в одной школе, лётчик-истребитель, прошедший войну от начала до конца. Совершил 189 боевых вылетов. Уничтожил лично 9, а в групповых воздушных боях - 6 самолётов проти-

# ЖИЗНЬ КАК ДОЛГ

вника, 15 немецких танков и бронемашин, 49 автомашин.

С гордостью Тамара Николаевна рассказывает о

ноты жены военного. А жизнь у семьи военного известна какая: дан приказ - выполняй!

В 1946 году жили в Поль-

началась оседлая жизнь. Купили дом в Дружковке, Леонид привёл его в надлежащий порядок. Сам работал в строительных орга-



наградах мужа, здесь и ордена Боевого Красного Знамени, Отечественной войны I и II степени, два ордена Красной Звезды, много медалей, в том числе и Войска Польского «За храбрость».

Окончилась война, но не окончился долг Т.Н. Чечкановой, долг и обязан-

ше, в 1947 - в Москве (муж учился летать на новых самолётах), потом были Эстония, Румыния, Белоруссия. Переезды, смена мест, неустроенный быт. В 1951 году в семье родилась вторая дочь, Татьяна.

Когда муж ушёл в запас как военный пенсионер, снова приехали в Донбасс,

низациях, был активистом ветеранского движения, а Тамара видела свой долг в создании уютного семейного очага, помогала мужу во всём. Занималась детьми, внуками, выращивала цветы. А необыкновенно вкусной морковью, какую она умела вырастить на своём огороде, восхища-

лись все в округе!

Сегодня у Тамары Николаевны 7 внуков, 2 правнука, живут в разных краях, время от времени навещая бабушку-прабабушку. Но нет сегодня у этой стойкой женщины главной опоры в жизни - 13 лет назад Леонида Михайловича не стало. Остались воспоминания, фотографии, книга, которую муж писал...

Жизнь продолжает-ся. Тамара Николаевна выполнила свой долг, радуется успехам детей и внуков. Она для них и для всех, кто её знает, представитель того гордого и сильного поколения, выстоявшего в боях и невзгодах, в трудные годы восстановления и строительства мирной жизни сильной страны.

В юбилейный день у Т.Н. Чечкановой были гости, и не только дочери. С поздравлениями приехали секретарь городского совета И. БУЧУК, председатель городского совета ветеранов Л. ЗАХВАТОВ, председатель совета предпринимателей А. ШЕЙКО, исполняющая обязанности начальника УСЗН И. БАРДАР, начальник отдела УСЗН Э. КРАВЧЕНКО. Цветы, подарки, тёплые слова... А ещё 5000 гривен, полагающихся Т.Н. Чечкановой как столетней гражданке Дружковки.

Здоровья и ещё много лет прожить Вам, Тамара Николаевна!

**Юрий ГРЕБЕННИКОВ**

## Повний перелік депутатів нової Верховної Ради

За результатами парламентських виборів 2019, у Верховній Раді IX скликання представники п'яти партій зможуть сформувати фракції.

Партія «Слуга народу» провела найбільшу кількість депутатів - 254. Від «Опозиційної платформи - За життя!» до парламенту пройшли 43 народних обранці. Представників від «Батьківщини» буде 26, а від «Європейської солідарності» - 25. Ще 20 нардепів проходять від партії «Голос».

Також у парламенті будуть представники від «Опозиційного блоку», «Свободи», «Самопоміч», «Єдиного центру» і «Білої Церкви разом».

### За партійними списками:

#### «Слуга народу» - 124 депутат

1. Дмитро Разумков
2. Руслан Стефанчук
3. Ірина Венедіктова
4. Давид Арахамія
5. Галина Янченко
6. Михайло Федоров
7. Олександр Корнієнко

8. Анастасія Красносільська
9. Олександр Ткаченко
10. Жан Беленюк
11. Сергій Бабак
12. Владислав Криклій
13. Олена Шуляк
14. Дмитро Наталуха
15. Єлизавета Ясько
16. Олексій Оржель
17. Андрій Герус
18. Михайло Радущкий
19. Денис Монастирський
20. Данило Гетманцев
21. Денис Малюська
22. Андрій Холодов
23. Гео Лерос
24. Сергій Кальченко
25. Максим Ткаченко
26. Єгор Чернев
27. Святослав Юраш
28. Павло Сушко
29. Ірина Верещук
30. Олександр Кубраков
31. Юлія Діденко
32. Дмитро Соломчук
33. Михайло Ананченко
34. Анна Коваленко
35. Владлен Неклюдов
36. Ігор Кривошеев
37. Сергій Іонушас
38. Олександр Завітневич
39. Вадим Струневич
40. Володимир Воронов
41. Юрій Арістов

42. Юрій Кісель
43. Вадим Галайчук
44. Артем Ковальов
45. Валерій Стернійчук
46. Галина Михайлюк
47. Роман Бабій
48. Олександр Качура
49. Анна Новосад
50. Артем Культенко
51. Олег Марусяк
52. Микола Кириченко
53. Галина Третякова
54. Павло Халімон
55. Олена Мошенець
56. Ольга Саладуха
57. Ольга Коваль
58. Аліна Загоруйко
59. Олег Бондаренко
60. Михайло Крячко
61. Марина Бардіна
62. Людмила Марченко
63. Іван Юнаков
64. Дар'я Володіна
65. Ольга Савченко
66. Оксана Гринчук
67. Володимир Козак
68. Андрій Лисюк
69. Олександр Сова
70. Володимир Ватрас
71. Роман Мулик
72. Олег Тарасов
73. Анатолій Костюх
74. Євгеній Брагар
75. Віталій Безгін

76. Олександр Салійчук
77. Елла Репіна
78. Арсеній Пушкаренко
79. Мар'ян Заблоцький
80. Андрій Ключко
81. Юлія Овчинникова
82. Олександр Мережко
83. Олексій Устенко
84. Олександр Кабанов
85. Федір Веніславський
86. Лада Булах
87. Євген Петруняк
88. Олександр Маріковський
89. Олександр Федієнко
90. Андрій Мотовиловець
91. Анна Колісник
92. Єлизавета Богущька
93. Артем Нагаєвський
94. Микита Потураєв
95. Павло Якименко
96. Артем Кунаєв
97. Дмитро Припутень
98. Максим Павлюк
99. Василь Мокан
100. Роксолана Підласа
101. Богдан Торохтій
102. Оксана Дмитрієва
103. Маргарита Шол
104. Андрій Костін
105. Руслан Горбенко
106. Андрій Жупанін
107. Ростислав Тістик
108. Євгенія Кравчук

109. Неллі Яковлева
110. Сергій Гривко
111. Петро Павловський
112. Ірина Аллахвердієва
113. Олена Вінтоняк
114. Юрій Заславський
115. Андрій Задорожний
116. Остап Шипайло
117. Іван Шинкаренко
118. Ольга Совгіря
119. Володимир Крейденко
120. Тарас Тарасенко
121. Микола Сольський
122. Павло Фролов
123. Михайло Новіков
124. Вікторія Подгорна

### «Опозиційна платформа - За життя» - 37 депутатів

1. Бойко Юрій
2. Рабінович Вадим
3. Медведчук Віктор
4. Королевська Наталія
5. Львовчкін Сергій
6. Німченко Василь
7. Шуфріч Нестор
8. Ларін Сергій
9. Дунаєв Сергій
10. Козак Тарас
11. Столар Вадим

(Закінчення на стор.4)

# Повний перелік депутатів нової Верховної Ради

**(Закінчення, початок на стор. 3)**

12. Іоффе Юлій  
13. Папієв Михайло  
14. Абрамович Ігор  
15. Ісаєнко Дмитро  
16. Скорик Микола  
17. Суркіс Григорій  
18. Кісільов Ігор  
19. Загородній Юрій  
20. Бурміч Анатолій  
21. Львовичкіна Юлія  
22. Колтунович Олександр  
23. Мамка Григорій  
24. Кальцев Володимир  
25. Павленко Юрій  
26. Приходько Наталія  
27. Чорний Віктор  
28. Борт Віталій  
29. Макаренко Михайло  
30. Волошин Олег  
31. Плачкова Тетяна  
32. Пузанов Олександр  
33. Мамоян Суто  
34. Кива Ілля  
35. Кузьмін Ренат  
36. Качний Олександр  
37. Славицька Антоніна

**«Батьківщина» - 24 депутати**

1. Тимошенко Юлія  
2. Тарута Сергій  
3. Наливайченко Валентин  
4. Соболев Сергій  
5. Кондратюк Олена  
6. Кириленко Іван  
7. Кожем'якін Андрій  
8. Немиря Григорій  
9. Власенко Сергій  
10. Дубіль Валерій  
11. Абдуллін Олександр  
12. Крулько Іван  
13. Лабунська Анжеліка  
14. Бондарев Костянтин  
15. Цимбалюк Михайло  
16. Данілов Віталій  
17. Белькова Ольга  
18. Кучеренко Олексій  
19. Ніколаєнко Андрій  
20. Волинець Михайло  
21. Пузійчук Андрій  
22. Шкрум Альона  
23. Кабаченко Володимир  
24. Івченко Вадим

**«Європейська солідарність» - 23 депутати**

1. Порошенко Петро  
2. Парубій Андрій  
3. Геращенко Ірина  
4. Забродський Михайло  
5. Федина Софія  
6. Джемільєв Мустафа  
7. Зінкевич Яна  
8. Чийгоз Ахтем  
9. Синютка Олег  
10. Климпуш-Цинцадзе Іванна  
11. Герасимов Артур  
12. Кубів Степан  
13. Фріз Ірина  
14. Южаніна Ніна  
15. Луценко Ірина  
16. Сюмар Вікторія  
17. Ар'єв Володимир  
18. Павленко Ростислав  
19. Величкович Микола  
20. Алексеев Сергій  
21. Князевич Руслан  
22. Саврасов Максим  
23. Іонова Марія

**«Голос» – 17 депутатів**

1. Вакарчук Святослав  
2. Клименко Юлія  
3. Рудик Кіра  
4. Железняк Ярослав  
5. Устїнова Олександра  
6. Макаров Олег  
7. Юрчишин Ярослав  
8. Рахманін Сергій  
9. Бобровська Соломія

10. Стефанишина Ольга  
11. Цабаль Володимир  
12. Осадчук Андрій  
13. Костенко Роман  
14. Лозинський Роман  
15. Совсун Інна  
16. Василенко Леся  
17. Умеров Рустем

**На мажоритарних округах**

«Слуга народу» – 130 депутатів:

• ОВО №11. Пашковський Максим  
• ОВО №12. Драбовський Анатолій  
• ОВО №14. Борзова Ірина  
• ОВО №20. В'ячеслав Рубльов  
• ОВО №24. Кисилевський Дмитро  
• ОВО №25. Бужанський Максим  
• ОВО №26. Нестеренко Кирилл  
• ОВО №27. Медяник В'ячеслав  
• ОВО №28. Мисягін Юрій  
• ОВО №29. Демченко Сергій

• ОВО №30. Лічман Ганна  
• ОВО №31. Захарченко Володимир  
• ОВО №32. Криворучкіна Олена  
• ОВО №33. Корявченков Юрій  
• ОВО №34. Чорний Дмитро  
• ОВО №35. Герман Денис  
• ОВО №36. Каптелов Роман  
• ОВО №38. Бородін Владислав  
• ОВО №39. Северин Сергій  
• ОВО №40. Трухін Олександр  
• ОВО №62. Герасименко Ігор  
• ОВО №63. Кицак Богдан  
• ОВО №65. Костюк Дмитро  
• ОВО №66. Грищенко Тетяна  
• ОВО №67. Кузьмініх Сергій

• ОВО №70. Лаба Михайло  
• ОВО №74. Касай Геннадій  
• ОВО №75. Соха Роман  
• ОВО №76. Шевченко Євгеній

• ОВО №77. Штепа Сергій  
• ОВО №79. Яцик Юлія  
• ОВО №81. Мельник Павло

• ОВО №82. Нікітіна Маріна

• ОВО №84. Фріс Ігор  
• ОВО №85. Прошук Едуард  
• ОВО №86. Матусевич Олександр

• ОВО №87. Андрійович Зіновій  
• ОВО №89. Тимофійчук Володимир

• ОВО №91. Дунда Олег  
• ОВО №92. Колух Валерій  
• ОВО №93. Скороход Анна  
• ОВО №94. Дубінський Олександр

• ОВО №95. Горобець Олександр

• ОВО №96. Василевська-Смаглюк Ольга

• ОВО №97. Галушко Микола

• ОВО №98. Бунін Сергій

• ОВО №99. Дануца Олександр  
• ОВО №100. Мурдій Ігор

• ОВО №101. Кузбит Юрій  
• ОВО №103. Воронько Олег  
• ОВО №106. Кузнецов Олексій  
• ОВО №121. Саламаха Орест  
• ОВО №124. Камельчук Юрій

• ОВО №127. Пасічний Олександр

• ОВО №128. Гайдю Олександр  
• ОВО №129. Копитін Ігор  
• ОВО №130. Негулевський Ігор

• ОВО №131. Чорноморов Артем

• ОВО №132. Дирдін Максим

• ОВО №133. Дмитрук Артем

• ОВО №134. Колев Олег

• ОВО №135. Леонов Олексій

• ОВО №136. Горенюк Олександр

• ОВО №138. Чернявський Степан

• ОВО №139. Васильковський Ігор

• ОВО №140. Колебошин Сергій

• ОВО №141. Ткаченко Олександр

• ОВО №144. Нальотов Дмитро

• ОВО №145. Боблях Андрій

• ОВО №148. Ляшенко Анастасія

• ОВО №149. Касай Костянтин

• ОВО №150. Мовчан Олексій

• ОВО №151. Березін Максим

• ОВО №152. Ковальчук Олександр

• ОВО №153. Іванісов Роман

• ОВО №154. Аліксійчук Олександр

• ОВО №156. Литвиненко Сергій

• ОВО №157. Рябуха Тетяна

• ОВО №158. Васильєв Ігор

• ОВО №161. Гузенко Максим

• ОВО №162. Задорожний Микола

• ОВО №163. Богданець Андрій

• ОВО №164. Василів Ігор

• ОВО №167. Гевко Володимир

• ОВО №168. Мезенцева Марія

• ОВО №169. Куницький Олександр

• ОВО №170. Одарченко Андрій

• ОВО №171. Кінзбурська Вікторія

• ОВО №172. Здебський Юрій

• ОВО №173. Бакумов Олександр

• ОВО №175. Пивоваров Євген

• ОВО №177. Любота Дмитро

• ОВО №178. Літвінов Олександр

• ОВО №179. Кучер Олексій

• ОВО №180. Красов Олексій

• ОВО №181. Микиша Дмитро  
• ОВО №182. Павліш Павло

• ОВО №183. Вагнер Вікторія  
• ОВО №185. Іванов Володимир  
• ОВО №186. Ковальов Олексій  
• ОВО №187. Стефанчук Микола

• ОВО №189. Копанчук Олена

• ОВО №190. Жмеренецький Олексій

• ОВО №193. Марчук Ігор

• ОВО №194. Шпак Любов

• ОВО №195. Арсенюк Олег

• ОВО №196. Стріхарський Андрій

• ОВО №197. Скічко Олександр

• ОВО №199. Нагорняк Сергій

• ОВО №201. Лис Олена

• ОВО №202. Заремський Максим

• ОВО №203. Мазурашу Георгій

• ОВО №204. Божик Валерій

• ОВО №205. Семінський Олег

• ОВО №206. Поляков Антон

• ОВО №207. Зуєв Максим

• ОВО №209. Зуб Валерій

• ОВО №211. Юрченко Олександр

• ОВО №212. Перебийніс Максим

• ОВО №213. Дубнов Артем

• ОВО №214. Швець Сергій

• ОВО №215. Яременко Богдан

• ОВО №216. Леся Забурана

• ОВО №217. Безугла Мар'яна

• ОВО №218. Гурін Дмитро

• ОВО №219. Тищенко Микола

• ОВО №220. Бондар Ганна

• ОВО №221. Пуртова Анна

• ОВО №222. Грищук Роман

• ОВО №223. Буймістер Людмила

**Самовисуванці – 46 депутатів**

• ОВО №13. Юрчишин Петро

• ОВО №15. Білозір Лариса

• ОВО №16. Вацак Геннадій

• ОВО №17. Кучер Микола

• ОВО №19. Ігор Гузь

• ОВО №21. Івахів Степан

• ОВО №22. Палиця Ігор

• ОВО №23. Констанкевич Ірина

• ОВО №37. Шпенев Дмитро

• ОВО №48. Єфімов Максим

• ОВО №51. Ковальов Олександр

• ОВО №60. Лубінець Дмитро

• ОВО №64. Арешонков Володимир

• ОВО №68. Горват Роберт

• ОВО №71. Валерій Лунченко

• ОВО №72. Петьовка Василь

• ОВО №73. Поляк Владислав

• ОВО №80. Мінько Сергій

• ОВО №88. Іванчук Андрій

• ОВО №102. Довгий Олесь

• ОВО №107. Сухов Олександр

• ОВО №112. Вельможний Сергій

• ОВО №114. Шахов Сергій  
• ОВО №120. Дубневич Ярослав  
• ОВО №123. Батенко Тарас  
• ОВО №125. Лопушанський Андрій

• ОВО №126. Кіт Андрій  
• ОВО №137. Гончаренко Олексій

• ОВО №142. Кіссе Антон

• ОВО №143. Урбанський Анатолій

• ОВО №146. Шаповалов Юрій

• ОВО №147. Кулініч Олег

• ОВО №155. М'ялик Віктор

• ОВО №159. Деркач Андрій

• ОВО №160. Молоток Ігор

• ОВО №165. Чайківський Іван

• ОВО №166. Люшняк Микола

• ОВО №174. Фельдман Олександр

• ОВО №184. Колихаєв Віктор

• ОВО №188. Лабазюк Сергій

• ОВО №191. Бондар Віктор

• ОВО №192. Герєга Олександр

• ОВО №198. Рудик Сергій

• ОВО №200. Яценко Антон

• ОВО №208. Давиденко Валерій

• ОВО №210. Коровченко Сергій

**«Опозиційна платформа – За життя» – 6 депутатів**

• ОВО №46. Христенко Федір

• ОВО №47. Солод Юрій

**«ОВО №49. ГНАТЕНКО Валерій**

• ОВО №59. Мороз Володимир

• ОВО №78. Пономарьов Олександр

• ОВО №113. Лукашев Олександр

**«Опозиційний блок» – 6 депутатів**

• ОВО №45. Муса Магомедов

• ОВО №50. Руслан Требушкін

• ОВО №57. Новинський Вадим

• ОВО №58. Магєра Сергій

• ОВО №105. Гриб Вікторія

• ОВО №176. Шенцев Дмитро

**«Голос» – 3 депутати**

• ОВО №115. Піпа Наталія

• ОВО №117. Руцишин Ярослав

• ОВО №118. Васильченко Галина

**«Європейська солідарність» – 2 депутати**

• ОВО №116. Княжицький Микола

• ОВО №119. Бондар Михайло

**«Батьківщина» – 2 депутати**

• ОВО №18. Мейдич Олег

• ОВО №52. Яковенко Євген

**«Самопоміч» – 1 депутат**

• ОВО №122. Бакунець Павло

**«Єдиний центр» – 1 депутат**

• ОВО №69. Балєга Віктор

**«Свобода» – 1 депутат**

• ОВО №83. Савчук Оксана

**«Біла Церква разом» – 1 депутат**

• ОВО №90. Бабенко Микола



# ЧУЧЕЛО

- Вера, ну разве можно так убиваться из-за кошки? – потерял терпение муж.

- Мурёныш - не просто кошка. Она ... - я упала лицом в промокшую от слёз подушку и зарыдала с новой силой.

...Мурка появилась у нас, когда мне было семь лет. В тот день, возвращаясь домой из школы, я увидела, как большая чёрная собака с громким лаем прыгает на дерево, а на одной из веток старого каштана сидит рыженький котёнок. Он мяукал, ошалев от страха. Зубы у собаки были такими огромными, что я громко заревела.

- Девочка, не плачь, Амур тебя не тронет, - крикнул пожилой мужчина, читавший на лавочке газету.

- Бою-у-усь! – завывала я, хотя, по правде говоря, испугалась не за себя, а за несчастного рыжика.

- Амур, ко мне! – старик позвал пса и увёл в подъезд соседнего дома. Я осталась под деревом:

- Кис-кис-кис, – позвала я.

Котёнок, вместо того, чтобы спуститься, полез на ветку повыше.

Сам он был совсем крошечным, а глаза - круглыми и громадными. Мимо проходил парень. Я всхлипнула, махнув рукой на дерево:

- Дяденька, достаньте котёночка!

Он согласился и спустя несколько минут протянул мне Рыжика - так я решила назвать своего найдёныша. - Держи, малявка, - сказал покровительственно. - Если хочешь, чтобы твоего котяру сожрали собаки, больше не выпускай его из квартиры!

- Не выпущу, - пообещала я.

Кошачий спаситель был прав, на улице Рыжика подстерегала опасность, а в нашей квартире из опасностей только мама, папа и попугай Кеша. Кеша может клонуть довольно больно, но, если не выпускать его из клетки, острый клюв котёнку не грозит. Остаются ещё родители. Они могут случайно наступить на Рыжика или напугать его пылесосом. Но самый ужасный вред, который могут причинить, - не разрешить мне оставить его дома.

«Спрячу в своей комнате, - решила я, - и попрошу, чтобы соблюдал конспирацию и не мяукал...»

насторожилась и решительным шагом направилась в детскую. - Это кто? – строго спросила она, указав

свою любимицу. А потом она умерла... Вечером уснула у меня в ногах, а утром не проснулась.

Муж не мог знать, кем была для меня Мурка, поэтому недоумевал: разве можно так убиваться за кошкой? А я всё рыдала и никак не могла успокоиться. Наконец взяла себя в руки. Достала коробку из-под своих сапог, последний раз погладила Мурочку, затем завернула в махровое полотенце, опустила в кошачий гробик, закрыла крышку.

- Стас, дай ключ от гаража, мне нужна лопата. Хочу похоронить Мурёныша, - попросила мужа.

- Я сам. А то ещё начнёшь реветь на улице. Отвезу в лес и там закопаю, - ответил он.

- Под каштаном, ладно? Я её на каштане когда-то нашла...

- Ладно, - кивнул муж, взял коробку и вышел.

...За несколько дней до своего дня рождения я «подъехала» к мужу:

- Стасик, а ты заказы на подарок для любимой жены принимаешь?

- В каком смысле?

- Я в том магазине, что у нас в доме, платье видела. Такое зелёное, с декольте. На мне сидит как влитое и стоит всего триста гривен.

- Ладно, куплю, - улыбнулся муж и добавил загадочным тоном. - Будет тебе два подарка, потому что один я уже приготовил.

Утром двадцать первого октября я проснулась в отличном настроении. Блаженно потянулась, открыла глаза и увидела мужа. В руках он держал поднос, на котором стояла дымящаяся чашка, блюдо с круассаном и ваза с моими любимыми герберами.

- Happy birthday to you... - запел Стас фальшиво, но с выражением. - Поздравляю!

- А подарок?

- Сначала кофе в постель! Когда с завтраком было покончено, муж положил мне на колени яркий пакет. Заглянув, я восторженно заверещала:

- То самое платье! Я так о нём мечтала!



Дверь открыла мама. В руке её была поварёшка, а фартук – весь в муке.

- Привет, Верунчик! Раздевайся, мой руки и приходи обедать, - мама чмокнула меня в макушку и убежала на кухню, так что мне удалось беспрепятственно пронести котёнка в детскую.

- Лежи тихо, понял? А я попытаюсь тебе еды раздобыть.

На обед был суп, сырники и компот. Быстро расправившись с первым, я попросила:

- А можно мне молочка?

- Ты же его не любишь!

- Нам в школе сказали, что детям обязательно нужно молочное!

- Умничка, - растрогалась мама.

- Я его у себя... - слово «выпыю» произнести не успела, потому что услышала истошное мяуканье. - Голубой вагон бежит, качается...

- громко запела я, чтобы заглушить «посторонние» звуки. Но у мамы слух оказался тонким:

- Т-с-с, - она

на нарушителя спокойствия.

- Рыжик, - я торопливо поведала историю его спасения и заканючила. - Мамуля, ну пожалуйста... Я буду сама за ним ухаживать. И тебе во всём помогать! Обещаю! Только не выгоняй его!

- Ладно, шантажистка, пусть остаётся, - мама взяла котёнка на руки. - Только это не он, а она.

Я хотела придумать красивую кличку, но родители упорно называли её Муркой. И поскольку кошка почему-то отзывалась только на эту простецкую кличку, так она и осталась Мурой, Мурочкой, Мурёнышем... Шли годы. Мурка, как никто другой, чувствовала, какое у меня настроение, ложилась рядом, если мне было плохо или я болела. Словом, была моим близким другом.

Когда полгода назад я вышла замуж, то выпросила у мамы в приданое вместе с постельным бельём и кухонным комбайном и

Посмотришь, как мне в нём здорово!

- Подожди с примеркой. У меня для тебя ещё один презент. Главный... - Стас торжественно преподнёс мне большую коробку.

Я нетерпеливо содрала обёртку, подняла крышку и... чуть не потеряла сознание.

- Что это?! – спросила я дрожащим голосом, обретая дар речи.

- Чучело! Заказал таксидермисту, чтобы ты никогда не разлучалась со своей кошкой, - гордо сказал он.

- Как ты мог так поступить с ней?! – по моим щекам потекли слёзы. - Убирайся! Видеть тебя не могу!

Я сама похоронила то, что осталось от Мурочки.

Собрала вещи и ушла к родителям, на время, пока сниму подходящее жильё. К Стасу я больше не вернусь, ведь его поступок красноречиво рассказал о внутреннем мире человека, с которым я собиралась прожить жизнь, родить и воспитать детей. Где-то же скрывался в нём этот мерзкий червь по имени цинизм! Но главная проблема в другом – Стас даже не понимает, почему я так отреагировала на «подарок»! Стал приводить примеры з о о м а г а з и н о в, охотничьих домиков, богатых коттеджей, где наличие чучел животных в порядке вещей... Провести параллель между начинёнными соломой трофеями охотников и умершим четвероногим другом может только тот, кто никогда по-настоящему не любил, не испытывал чувства привязанности к близкому существу, будь то кошка, собака, даже хомячок или птичка. В народе такое называют простыми словами – бессердечный человек. Обретёт ли когда-нибудь такой это самое сердце – я сомневаюсь, потому окончательно решила: нам со Стасом не по пути. Верю, что встретится мне такой мужчина, который никогда не сможет из нежного, преданного, всё понимающего четвероногого друга после его ухода сделать обыкновенное чучело.

**Вера НЕИЗВЕСТНАЯ**

# ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О РЫБЕ

## ВСЁ О РЫБЕ

Морская и речная рыба отлично подходит для приготовления холодных закусок, первых и вторых блюд, она легко усваивается и содержит большое количество полезных веществ. Как правильно разделать и приготовить рыбу?

Чистят рыбу, держа её за хвост, двигая нож от хвоста к голове. Если рыба трудно чистится, на несколько секунд опустите её в кипящую воду. Также перед чисткой можно взять рыбу за хвост и голову и аккуратно растянуть.

Для удаления внутренностей продольно разрезают брюшко и только потом удаляют жабры.

При чистке рыба не будет скользить, если предварительно окунуть руки в соль.

При чистке сома, угря или налима кожу можно надрезать вокруг головы кожу и снять целиком.

Рыба или мясо будут вкуснее, если на ночь оставить их в холодной воде со слабым раствором уксуса, а наутро воду заменить новой, чуть подкисленной. Перед тепловой обработкой рыбу следует хорошо промыть водой.

При варке рыбу следует класть в тёплую воду: в горячей кожа может лопнуть.

Чтобы получить нежную, вкусную рыбу, поддержите её перед жаркой в молоке, после обваляйте в муке и жарьте в кипящем масле. Чтобы не разбрызгивался жир, накройте сковороду перевернутым дуршлагом, но не крышкой.

Морская рыба хороша под соусом. Для жирной рыбы (камбала, палтус, зубатка) подойдут кисловатые соусы: белый, луковый, томатный. Для хека, трески, ставриды и скумбрии нужны соусы, содержащие масло, яйца, сметану или майонез.

Кальмары перед варкой оттаивают в холодной воде, затем следует удалить поверхностные клешни и промыть тушки 2-3 раза водой.

Крабов, раков или креветок надо варить только в подсоленной, сильно кипящей воде.

Более нежный вкус имеет рыба, сваренная в разбавленном водой молоке.

Паровая рыба сохраняет больше питательных веществ, чем варёная рыба. При этом приготовленная на пару рыба приятнее на вкус.

Рыбный бульон станет мутным, если варить рыбу на сильном огне.

Выбирая качественную слабосоленую сёмгу, обратите внимание на её цвет: немолодая рыба будет иметь тёмно-красный цвет.

Наличие жидкости в вакуумной упаковке с сёмгой говорит о том, что при производстве использовали несвежую рыбу.

При покупке сёмги отдавайте предпочтение не нарезке, а цельному куску.

Перед хранением в холодильнике рыбу не следует промывать.

Разделанную рыбу хранят в холодильнике 5-7 дней, а неразделанную – не более 2-3 дней.

Чтобы куски рыбы лучше сохранили форму, посолите их перед жаркой и оставьте на 10-15 минут.

При хранении рыбы в холодильнике убедитесь, что рядом нет молока, масла, творога, которые могут впитать рыбный запах.

Сырую рыбу не следует хранить вблизи продуктов, не требующих тепловой обработки: колбасных изделий, сыров и т.п.

Чтобы рыба чистилась легче, вначале срежьте ножницами её плавники.

Обжаренная в сухарях рыба выглядит аппетитнее, чем обжаренная в муке, но внутри часто остаётся непрожаренной.

Готовность рыбы можно проверять с помощью спички: в готовую рыбу спичка входит легко.

Рыбу для начинки в пироги, расстегаи, кулебяки и т.п. достаточно обдать кипятком, не отваривая.

Придать особенный вкус рыбе можно, выдержав её 2-3 часа в маринаде из вина, репчатого лука с добавлением чёрного перца.

Разогревать рыбу не рекомендуется: при подогреве она теряет первоначальный вкус.

Слизь с рыбы можно удалить, протерев её солью и смыв водой.

Рыбу лучше размораживать в холодной подсоленной воде, а рыбное филе – на воздухе, при комнатной температуре.

Сельдь будет гораздо вкуснее, если предварительно выдержать её в молоке или отваре чая.

## КАК ИЗБАВИТЬСЯ ОТ ЗАПАХА РЫБЫ - ПРОВЕРЕННЫЕ СПОСОБЫ

Рыба — прекрасный, вкусный продукт, рекомендуемый всеми диетологами мира. Уха, суши, роллы, вяленая, жареная, запечённая рыба... Перечень блюд из морской или речной обитательницы ограничен только фантазией повара. Но существует один недостаток, заставляющий отказаться если не от употребления рыбы вообще, то от приготовления в домашних условиях — вонь.



Рыба имеет специфический запах, и хозяйкам приходится каждый раз решать сложную задачу - как избавиться от запаха рыбы, пронизывающего всё вокруг в процессе готовки. Не тратить время на бесконечные перестирывания полотенец, мытьё посуды и выкол поможет эта статья. Мы постарались собрать все рецепты, помогающие устранить ненавистный «букет». Выберите тот, который будет наиболее полезен для вас.

## Как избавиться от запаха рыбы на кухне в процессе приготовления

Вы ещё не успели подцепить вилкой кусочек рыбы, а весь дом будет знать, что у вас на ужин или обед. «Аромат» буквально вьётся в сковороды и кастрюли, будет витать в воздухе. Для начала выясним, как же избавиться от запаха рыбы на кухне при жарке. Не требуются никакие суперсовременные и дорогие средства. Соль, уксус, лимон есть на каждой кухне. Сковороду или сотейник нужно тщательно протереть бумажным полотенцем, чтобы не осталось даже капли масла. После этого посуду надо промыть стандартным средством и просушить.

Лимон и соль также нейтрализуют запах рыбы.

## Как избавиться от запаха в квартире

На заключительном этапе готовки на дно сковороды необходимо насыпать горсть соли, прокалить и остудить, а потом выбросить содержимое. В духовку после процедуры запекания помещается противень с лимонной цедрой. Избавление от неприятного запаха гарантировано. Не стоит забывать и про следующие несложные способы устранения «амбре»:

- посуду обработать горчицей или растительным маслом и промыть моющим средством;
- протереть все сковороды, вилки, тарелки и сотейники сырым луком, долькой моркови или картофелем, промыть раствором уксуса. Так же поступают с разделочными досками

и ножами. Пластиковые или стеклянные доски обрабатывают раствором пищевой соды. Особое внимание придётся уделить ребристым узорам на столовых приборах. Их сложнее промыть и очистить после разделки деликатеса.

Избавиться от запаха в процессе жарки не просто. С «ароматом», исходящим от морских или речных обитателей, не справится ни одна вытяжка. Запаха не будет, если в масло положить хотя бы один кружок очищенного картофеля или лука. После этого в сковороду помещаются куски рыбы.

Изначально уменьшить объёмы выбрасываемых в атмосферу «ароматизаторов» можно, если до начала готовки разделанного толстолобика или карася замочить в растворе уксуса или небольшом количестве пива.

## Как избавиться от запаха тины в рыбе

Представители речных пород отличаются дополнительной неприятной особенностью — «ароматом» тины. Он способен испортить самую вкусную уху, приготовленную лучшим поваром. Чтобы не морщиться за столом, используйте следующие способы:

- в кастрюлю добавьте 5-6 капель коровьего молока. Это не только улучшит вкус блюда, но и поможет избавиться от запаха тины в рыбе;
- если предыдущий вариант по различным причинам неприемлем, в бульон следует положить целую луковицу, морковь, корень сельдерея. Блюдо приобретёт особый вкус. Перед подачей овощи просто извлекаются.

## Как избавиться от запаха рыбы на руках и во рту

Въевшийся в кожу рук «аромат» способен портить настроение в течение длительного времени. Избавиться от него помогут самые простые и доступные средства: лук, лимон, растительное масло. Достаточно протереть кусочком лимона или лука руки, и «благоухания» как не бывало. Но в случае с луком потом придётся решать задачу с избавлением от нового запаха.

Лимон хорошо уничтожает запах рыбы. Если лимона в доме нет, не стоит спешить резать репчатого «спасителя». Избавиться от запаха рыбы на руках поможет раствор уксуса. Достаточно 2-3 ложки растворить в воде и тщательно промыть руки. Можно протереть руки ватным тампоном, смоченным в уксусе. Этот вариант стоит запомнить и тем, кто не знает, как избавиться от запаха рыбы в холодильнике.

После разделки копчёной рыбы любых сортов не стоит сразу открывать кран с горячей водой, запах от этого только усилится. Если намечалась вечеринка с пивом, оставьте немного напитка для протирания рук. Крепость и цвет пива значения не имеют. Поможет и обычная сухая горчица. Руки нужно хорошо потереть порошком и промыть водой.

Избавиться от неприятного послевкусия поможет обычная петрушка. Просто пожуйте пару листиков, и запах рыбы во рту исчезнет. Это средство актуально для тех, кто спешит на деловую встречу, но не смог отказаться от любимого блюда.

Летом можно посоветовать и иной способ — ягоды клубники или свежее яблоко. Гарантировано не только удовольствие, но и полное устранение неприятного аромата во рту. Кофеманы могут пожевать одно-два зерна кофе.

## Как избавиться от запаха рыбы на одежде и ткани

Кухонные полотенца, фартуки, прихватки могут навсегда остаться «владельцами» неприятного запаха. Если своевременно не принять необходимые меры, вещь, скорее всего, придётся выкинуть. Это касается и одежды.

Избавиться от запаха рыбы поможет лимонная кислота. 1 ст. ложка «лимонки» растворите в 10 литрах воды. Вещи необходимо сначала замочить, потом постирать, добавив порошок. Важно не переборщить, иначе тонкие майки или блузки придут в негодность.

(По материалам интернет-сайтов)



Великая это мудрость – суметь прожить так, чтобы оставить след в истории города, душах людей, стать примером стойкости, мужества, высокого профессионализма, чело- веколюбия, порядочности и ещё многих дру- гих бесценных человеческих качеств. Не часто и не всем судьба дарит возможность знать та- кие личности, но даже косвенное знакомство с ними, с историей их жизни, заставляет отбро- сить всё легковесное и подняться на ступень- ку выше, задуматься над смыслом бытия. К со- жалению, безжалостное время опускает завесу над памятью о таких наших земляках, ушедших в небытие, и нелишне напомнить молодёжи, что без них, возможно, Дружковка не стала бы тем красивым, развитым промышленным го- родом с талантливыми здоровыми поколени- ями, каким она является сейчас.

Ровно десять лет назад ушёл в мир иной Почётный гражданин нашего города, легенда местного здравоохранения, врач и наставник Александр Александрович САМОРОДОВ. Он был именно тем лидером, за которым шли, у которого хотели учиться, которым гордились. Его биография – яркая, как вспышка молнии, озаряет подлинное величие больших челове- ческих дел.

С молодости судьбой ему были предначертаны испытания, через которые пройти мог лишь человек со стойкой граждан- ской позицией, с прочным духовным стерж- нем.

Войну в июне 41-го года прошлого столетия он встретил в форме рядового у стен Брест- ской крепости. В мемориальном комплек- се «Брестская крепость-герой» нашему земля- ку посвящён стенд о его солдатском подвиге. Во время жестокого оборонительного боя по приказу командира артиллерийской батареи рядовой Самородов сумел из кишашего фа- шистами города вынести важные документы, а потом в течение 10 дней через леса и доро- ги, контролируемые немцами, догонял отсту- пающих товарищей. Как известно, в живых остались единицы, потому домой пришло из- вестие «пропал без вести», но он выжил, чтобы выполнить иное предназначение, уже мирное, – стать настоящим врачом, поднять медици- ну. Но о военном подвиге дружковчанина ник- то не забыл, о чём свидетельствуют ордена, ме- дали, статус пенсионера, имеющего заслуги пе- ред Родиной. Каждый год, пока был жив, пол- ковник запаса А.А. Самородов считал своей свя-

# Чтобы помнили...

той обязанностью в День Победы приезжать в места «боевого крещения», чтобы вместе с ве- теранами почтить память героических защит- ников Брестской крепости-героя.

С 1949 года на протяжении 39 лет Александр Александрович развивал дружковское здраво- охранение, отказавшись от предлагаемых ему должностей в облздравотделе и на кафедре ме- дицинского института.

По его инициативе в городе была построена стоматологическая поликлиника, строитель- ство и оснащённость которой он лично контр- олировал, возглавив коллектив городских сто- матологов.

В истории дружковской медицины значит- ся интересный для горожан факт: служба ско- рой помощи в послевоенные годы передви- галась по улицам возрождающегося города на лошадях. А.А. Самородов выехал в тогдаш- нюю столицу и с помощью ещё одного наше- го знаменитого земляка, начальника Госпла- на СССР Сабурова, смог получить два автомо- биля «Москвич», лично получил их на заво- де им. Лихачёва. По инициативе Самородо- ва были открыты новые отделения: глазное в Торецкой больнице, ныне ГБ № 2, городские ЛОР и гастроэнтерологическое, где применя- лись новейшие методы лечения, специальные процедуры, недоступные для других городов.

Газетной площади не хватит, чтобы расска- зать молодёжи обо всех достижениях этого че- ловека, но особо значимые для города стоит хотя бы перечислить:

- лично посещал мединституты и привлекал в город молодые кадры;
- организовал работу «Центра здоровья»;
- открыл единственный в области ортодон- тический кабинет в новой стоматологической поликлинике;
- под его руководством заработал единственный в области кабинет бесплат- ного протезирования зубов для диспансерной группы за счёт средств местных предприятий;
- Дружковская поликлиника, которую воз- главлял Самородов, стала школой передового опыта в Донецкой области, обобщённый опыт организатора дружковского здравоохранения был послан на ВДНХ, а автора, А.А. Самородо- ва, представили к награде «Серебряной грамо-



той» Всесоюзной выставки.

Активным Александр Александрович был и по жизни, неоднократно избирался де- путатом горсовета, членом исполкома, был бессменным капитаном местной команды по стрельбе из винтовки, вёл санитарно-просве- тительскую работу, успел принять участие в программе «Поле Чудес».

Но главным своим достижением А.А. Само- родов считал служение делу своей жизни, при- вивая особое отношение к медицине молодым коллегам, открывая дорогу в науку одарённым врачам. Его цель оправдалась, многие стали за- ведующими отделений, кандидатами, докто- рами медицинских наук, особыми заслугами отличился один из его учеников, заняв пост главного хирурга страны.

Александр Александрович жизнь поло- жил на алтарь медицины, личным примером доказывая, что нет профессии более важной, нужной, благородной, что нужно жить и рабо- тать так, чтобы помнили...

## ПАСПОРТ ДЛЯ ДОМАШНЕГО УЛЮБЛЕНЦА

Інформуємо власників до- машніх тварин (котів, собак) про те, що з 01.08.2019 відо- мості з паспортів на домаш- ній тварин не встановленого зразка не будуть братися до уваги.

Видача ветеринарно-са- нітарного паспорта на тва- рину передбачена Законом України «Про ветеринарну медицину» та входить до пе- реліку платних адміністративних послуг, які надаються Держпродспоживслужбою,

органами та установами, що належать до сфери її управ- ління, а розмір плати за їх ви- дачу (адміністративну послугу) затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 9 червня 2011 року № 641.

Відповідно до статті 1 За- кону України «Про адміні- стративні послуги» адміні- стративна послуга — резуль- тат здійснення владних по- вноважень суб'єктом надан- ня адміністративних послуг за заявою фізичної або юри-

дичної особи, спрямований на набуття, зміну чи припи- нення прав та/або обов'язків такої особи відповідно до за- кону.

Суб'єкт надання адміні- стративної послуги - ор- ган виконавчої влади, інший державний орган, орган вла- ди Автономної Республіки Крим, орган місцевого само- врядування, їх посадові осо- би, державний реєстратор, суб'єкт державної реєстрації, уповноважені відповідно до

закону надавати адміністра- тивні послуги.

Виходячи з вищенаведе- ного, ліцензовані лікарі вете- ринарної медицини приват- ної практики наразі позбав- лені законних підстав здій- снювати видачу ветеринар- но-санітарних паспортів на тварин встановленого зраз- ка.

У відповідності до вимог нормативно-правових ак- тів видача ветеринарно- са- нітарних паспортів встанов-

леного зразка проводити- ся уповноваженими лікаря- ми державних установ вете- ринарної медицини. Видача ветеринарних свідоцтв (ве- теринарних довідок) на пе- реміщення тварин без об- робок, що вказані у паспор- ті встановленого зразка, є неможливою. Також зверта- ємо вашу увагу, що щеплен- ня проти сказу здійснює ли- ше уповноважений (держав- ний) лікар ветеринарної ме- дицини.

### Объявления

#### ПРОДАМ

Продам 1-комнатную квартиру, 5/5 этаж, ул.Космонавтов, 3. Тел.: 066-870-45-53

Продаётся диван «РОККО», б/у, в отлич- ном состоянии. Цена договорная. Тел.: 050-305-11-08

Продаётся авто ВАЗ-2107 в отличном со- стоянии, 2004 года выпуска. Пробег 34 тыс.км. Тел.: 066-572-00-74

#### КУПЛЮ

Дорого: мотоциклы и запчасти к ним: Ява, Иж, К-750, М-72, Муравей, МТ, Панно- ния, и на другие. Мото «Ява», «старушка» или боковой прицеп к ней в любом со-

Ремонт квартир, домов - от мелкого до капитального. Тел.: 095-014-5001

стоянии. За информацию - вознагражде- ние. Т.: 099-403-15-66.

Куплю дорого. Игрушки СССР: ёлочные, куклы, солдатики, машинки и т.д. Ордена, медали, значки. Грамоты, благодарности, фотографии, открытки. Духи, одеколоны. Рога (лось, олень, сайгак). Самовары, под- стаканники. Фотоаппараты, объективы, бинокли. Монеты СССР. Бусы янтарные, коралловые. Иконы. Часы. Тел. 095-447-17-77, 063-706-65-00.

#### РАЗНОЕ

Рыженькие и пушистые, очень воспитанные котят, рождённые в Пасхальную ночь, хотят домой. Тел.: 066-568-42-38.

### До відома суб'єктів господарювання

16 серпня 2019 року о 14:00 годині в приміщенні виконавчого комітету Дружківської міської ради (каб. 210) представниками Головного управління Дер- жпродспоживслужби в Донецькій області буде прове- дено семінар-нараду із обговорення проблемних пи- тань у сфері захисту прав споживачів, реклами, анти- тютюнового законодавства, ринкового та метроло- гічного нагляду та шляхів їх вирішення.

Запрошуємо до участі у семінарі-наradі всіх заці- кавлених суб'єктів господарювання.



# 14 АВГУСТА НАЧАЛСЯ УСПЕНСКИЙ ПОСТ

– самый короткий из всех постов, который длится всего две недели. Начинается он янтарным медовым Спасом, центр этого периода – Преображение Господне, заканчивается лазурным праздником Успения Божией Матери.

Пост – это духовное напряжение, а Успенский пост – время радости, потому что это путь возвращения домой, когда мы можем ожить и отряхнуть с себя всё, что в нас пришло в негодность и омертвело, для того, чтобы обрести способность жить, со всей глубиной и активностью к созидательной жизни, к чему мы призваны. В Церкви особо подчеркивается, что пост кардинально отличается от вегетарианства или обычной диеты: это в первую очередь воздержание ради Христа – как в телесных удовольствиях, так и в душевных развлечениях. Верующие стараются с помощью Божией победить определённый свой недостаток, вернуть мир и согласие в те отношения с ближними, где они утеряны. Успенский пост – единственный, посвящённый Богородице: он начинается за две недели до праздника Успения Пресвятой Богородицы. Успенский пост почти такой же строгий, как и Великий пост: рыба разрешается только в Праздник Преображения Господня. Успенский пост – призыв к чистоте, непорочности, целомудрию и воздержанию, примером чему является Дева Мария. На Успенский пост приходятся три праздника в честь Спасителя – их принято называть Спасами. В эти дни происходит освящение плодов земных в знак благодарности Богу за новый урожай и благословение на поддержание сил душевных и телесных.

Первый Всемиловитый Спас – это праздник в честь Креста Христова, он приходится на начало поста, 14 августа. Происхождение Честных Древ Животворящего Креста Господня.

Второй Спас – праздник Преображения Господа нашего Иисуса Христа на горе Фавор (19 августа) – включает в себя освящение винограда, яблок и других фруктов и овощей.

Третий Спас – праздник в честь перенесения Нерукотворного образа Спасителя из Едессы в Константинополь (29 августа) – отмечается на следующий день после Успения Пресвятой Богородицы. В этот день освящаются хлеб нового урожая, орехи.

*Дорогие братья и сестры, поздравляю вас с праздником Всемиловитого Спаса и началом Успенского поста.*

*Не будем давать своей лени и апатии заставить нас пропустить этот благоприятный период Успенского поста для необходимого благословения и вдохновения, подаваемого нам в Церкви, но позволим миру и святости войти в нашу жизнь.*

*Соблюдение поста в полном смысле этого слова (воздержание от пищи, злых мыслей, действий и желаний) доверяет это. Сокращение времени на досуг и другие занятия освобождает больше времени для молитвы и размышления о Той, Которая дала нам Христа и стала Самой Первой и Великой Христианкой. Молитвенно желаю всем крепкого здоровья, благополучия и Божьего благословения на добрые намерения и благородные труды.*

## 19 АВГУСТА - ПРАЗДНИК ПРЕОБРАЖЕНИЯ ГОСПОДНЯ

Праздник Преображения напоминает нам о замечательной евангельской истории на горе Фавор. Иисус Христос во время молитвы преобразился – из

обычного человека, каким Он виделся каждому, Он стал иным. Его лицо, Его одежды блестели, как снег, говорит апостол. Что такое снег для жителей южной страны? Это нечто уникальное, удивительное, это некий эталон чистоты и красоты, отражение неба на земле. Ведь только на горной вершине Хеврон были небольшие участки снега. Наверное, тогда, как и сегодня, жители Палестины, взирая на ту высоту, восторгались снежным покровом. Потому и используется этот образ снега как символ белизны, чтобы сказать о пережитых чувствах апостолов, которые увидели Фаворский Свет исходящий от преобразившегося Спасителя, сияющего, как снег на горной вершине.

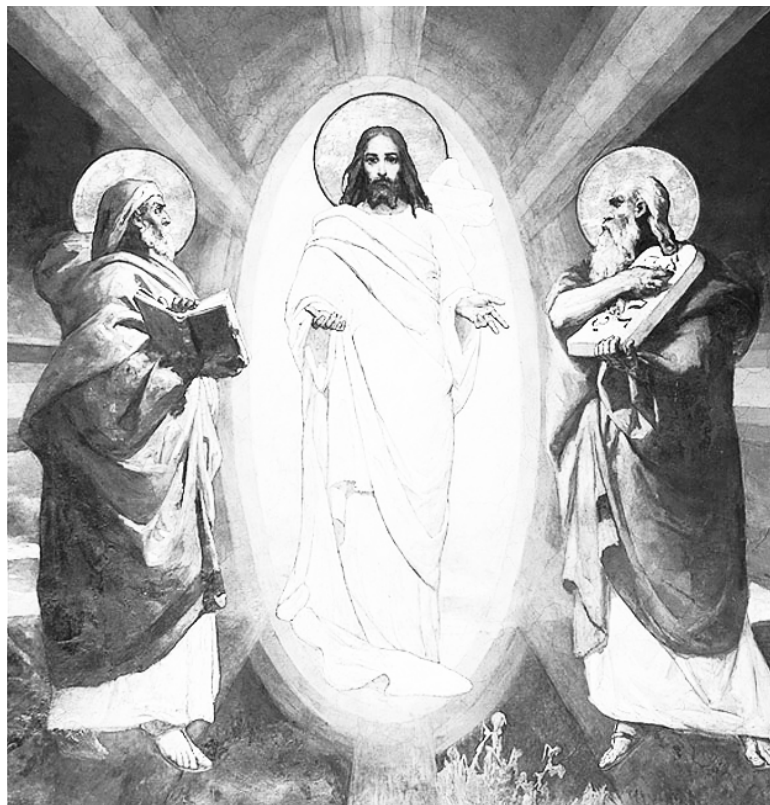
В Евангелии от Матфея мы читаем: «По прошествии дней шести, взял Иисус Петра, Иакова и Иоанна, брата его, и возвел их на гору высокую одних, и во время молитвы преобразился пред ними: и просияло лице Его, как солнце, одежды же Его сделались белыми, как снег. И вот, явились им Моисей и Илия, с Ним беседующие. При сем Петр сказал Иисусу: Господи! хорошо нам здесь быть; если хочешь, сделаем здесь три кущи (т.е. палатки): Тебе одну, и Моисею одну, и одну Илии. Когда он еще говорил, се, облако светлое осенило их; и се, глас из облака глаголющий: Сей есть Сын Мой Возлюбленный, в Котором Мое благоволение; Его слушайте. И, услышав, ученики пали на лица свои и очень испугались. Но Иисус, приступив, коснулся их и сказал: встаньте и не бойтесь. Возведя же очи свои, они никого не увидели, кроме одного Иисуса. И когда сходили они с горы, Иисус запретил им, говоря: никому не сказывайте о сем видении, доколе Сын Человеческий не воскреснет из мертвых» (Матф. 17:1-9).

Для чего же потребовалось Преображение буквально накануне, совсем незадолго до страданий Спасителя? Текст праздничного богослужения отвечает нам на этот вопрос: «Ибо так возлюбил Бог мир, что отдал Сына Своего Единородного, дабы всякий верующий в Него, не погиб, но имел жизнь вечную». Почему нужно было в преддверии этих страданий вольных показать славу Господа? Чтобы не помрачилась вера апостолов, когда, взирая на Учителя окровавленного, униженного, являвшего собой символ слабости и поражения не помешало им проповедовать Христа распятого и Воскресшего.

Православная вера видит в Преображении Господнем прообраз Его Воскресения и Второго Пришествия, и более того – учитывая, что каждое событие церковного календаря имеет отношение к личной духовной жизни – видит преобразенное состояние христиан при конце мира.

Иногда сторонним людям кажется, что верующие люди в Бога это общество слабых. Глубочайшее заблуждение, религия – дело сильных людей, хотя бы потому, что религиозный выбор требует необычного образа жизни по закону Божию, необычной проницательности и способности разобраться во внутренних вопросах своей души. Хотя бы потому, что этот выбор требует идти против мнения большинства людей, которые, может быть, формально связывают себя с верой, но не живут по вере. И, что самое главное, вера требует от нас постоянной внутренней работы, той самой твердости в призвании, что мы крещены, христиане, дети Божии и наследники Царствия Божия.

*Дорогие братья и сестры поздравляю со светлым праздником Преображения с которым всегда связывается надежда на лучшее будущее. Это название используется не только в Священном Писании и богословии, а также в*



*Богослужбных текстах, но и в нашей повседневной речи. Когда мы говорим о преображении, мы подразумеваем новое состояние, отличное от предыдущего, мы подразумеваем некую принципиальную перемену огромной важности. Перемену, которая, несомненно, приведет к лучшему, чем было до того. Именно поэтому мы говорим о преобразении личности, о преобразении общества, всякий раз вкладывая в это слово свою надежду. В праздничный день мы приносим фрукты для освящения; и это приношение Богу также имеет свой духовный смысл. Как фрукты зреют и спеют под лучами летнего солнца, так и человек призван духовно созреть и преобразиться под влиянием Божественного слова и таинств Крещения, Исповеди, Причащения. Будем молить Преобразившегося Господа, чтоб мир и благословение Его способствовали к преобразению наших душ. Аминь.*

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

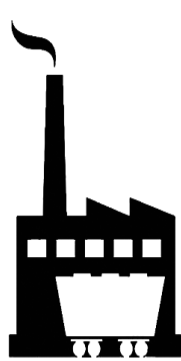
**Молебен перед учебным годом для  
учителей и учащихся состоится в  
Свято-Николаевском храме  
25 августа в 16:00.**



**КОРУМ ДРУЖКОВСКИЙ  
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД**

**ПРИГЛАШАЕТ НА РАБОТУ:**

- Электросварщиков на п/а
- Токарей
- Токарей-расточников
- Фрезеровщиков,



**сверловщиков, полировщиков**

- Газорезчиков (комета)
- Слесарей по сборке металлоконструкций
- Кузнецов

**ЗАРПЛАТА  
от 10000 до  
30000 грн  
(В ЗАВИСИМОСТИ  
ОТ ПРОФЕССИИ  
И КВАЛИФИКАЦИИ)**

**ИНОГОРОДНИМ:**

- проезд за счет работодателя (заводским автобусом)
- работа вахтовым методом
- гибкий график работы
- работа на период отпуска

**ЖДЕМ ВАС!**

**г. Дружковка,  
ул. Соборная, 7 (ул. Ленина)**

**(066) 520 30 68 Шахова  
(095) 231 71 67 Людмила**