

Громадська ФУНЧА

Білоцерківська міськрайонна газета

Виходить з 30 серпня 1990 р. № 61–62 (13658–13659), З СЕРПНЯ 2018 р. Роздрібна ціна 2 грн. 25 коп.



У четвер минулого тижня воєнна українська реальність вкотре сколихнула розімліле тилове місто Білу Церкву, котре останнім часом на рівні обивателя витіснило власні хвилювання на маргінези дрібних містечкових розбірок.

...Згадалися влучні й прикрі віршовані рядки відомого сучасного поета Дмитра Лазуткіна:

„Небо у серпні гаряче нестерпно –
тягнуться ночі, важчають звуки...

хтось іздить на мерсі з відкінутим верхом,
хтось іздить у танку з відчиненим люком...”

Кожен вибрал собі „ заняття ” до душі. Чи то душі в нас аж настільки кардинально різні, що комусь у цю важку для України хвилину цінніша вона, а комусь – його мерседес?.. Та, власне, не до розмірковувань сьогодні – просто болить. Ця клята війна не відпускає багатьох хлопців, навіть попри те, що чесно пройшли фронт і намагаються продовжувати повноцінно жити під мирним небом. Ви я подивітесь, скільки з них уже пішли на небо від онкологічних, серцевих захворювань, від „обірваного“ тромбу, пневмонії, ниркової недостатності. Не кажучи вже про важкі каліцтва та психологічне несприйняття поствоєнного світу...

Минулого четверга ми хоронили 46-літнього **СТАНІСЛАВА ШЕВЧЕНКА**. Одного з тих українських герів, яких війна забрала вже не з поля бою, а зі звичайного, буденного – з власного дому.

Станіслав Миколайович, якого бойові побратими знали за позивним „Хімік“, народився й виріс у Білій Церкві. І коли настав час обирасти, він, не вагаючись, добровольцем пішов захищати Батьківщину. Воював у складі 11 батальйону „Кіїв-

...Бо не завершена війна

ська Русь“. Пережив багато важких моментів – смерть товаришів, відчай, труднощі військової служби – і повернувся. Всі подумали, що найстрашніше, фатальне, минулося...

Серед численної, але, на жаль, не аж такої, яка мала б бути, групи людей, котрі прийшли попрощатися зі Станіславом Шевченком до стели з портретами героїв Небесної сотні й загиблих на Східному фронті земляків, стояли й найрідніші. Мама Любов Кузьмівна, дружина Оксана, сини Максим і Дмитро, брат Сашко з дружиною Аллою й донечкою Світланкою – родина, зранена горем, підступністю смерті, не погоджувалась вірити, що його вже нема. Мабуть, не вірив і літній вітер, який за звичкою перевіряв пасмами чуба померлого. І від тог безмежно живої картини до крику стискалося серце у всіх, хто це бачив...

Глибокі, щирі співчуття рідним людям померлого героя війни від імені міського голови та депутатів висловив секретар Білоцерківської міської ради Вадим Кошель.

Від побратимів звернувся до присутніх на жалобному мітингу Віктор Колядя: „На жаль, неоголошена і незакінчена війна навіть за тисячі кілометрів від „нуля“ вириве з життя найкращих. Наш дорогий „Хімік“ залишиться в пам’яті людиною з великим серцем, прекрасним товаришем, відданим сином України і її захисником“, – сказав він.

Білоцерківці схилили голови, хвилиною мовчання вшанувавши воїна, та провели його в останню путь.

Похоронили Станіслава Шевченка на Київському кладовищі.

Сльози можуть закінчитися, прагнення до перемоги – ніколи

Це надто важко – упродовж якихось п’яти днів хоронити другого нашого захисника. Злодійка війна продовжує жнивати... бодай захлинулася. Цього разу пішов дядя Ваня, як його називали побратими, ІВАН В’ЯЧЕСЛАВОВИЧ ВОЙТЕНКО, командир інженерно-саперного взводу 3-го механізованого батальйону 72-ї ОМБр імені Чорних запорожців.

Він загинув 27 липня близько 10:35. Уже по суті виконавши бойове завдання – група під керівництвом старшого прапорщика Івана Войтенка перевіряла місцевість на наявність вибухових пристрій, – він відправив побратимів на позицію й залишився, щоб доповісти про результат роботи. І в цю мить пролунав вибух. Хлопці кинулися назад, але допомогти командирів вже нічим не могли.

...Іван народився 22 січня 1974 року у Вільній Тарасівці в родині колгоспників. Закінчив місцеву восьмирічку, техучилище № 15, відслужив у Збройних силах, куди 1994 року повернувся назавжди, вирішивши присвятити життя непростій, небезпечній, але шляхетній професії.

В Кам’янець-Подільському, де вдосконалював військову науку, Іван зустрів свою долю – свою єдину Діану, з якою побралися, народили сина й донечку.

У славний 72 ОМБр його добре знали, поважали й цінували. Бо був уважним, спокійним, не байдужим до чужого горя. В

цей війні він пройшов найгарячіші точки: Іловайськ, Авдіївку, Волноваху та багато інших. І ніколи не ховався за чужою спиною, допомагав, чим міг, умів слухати й чути, він врятував не одне життя. Тому дядя Ваня назавжди залишиться в серцях побратимів чуйною, сильною, мудрою людиною.

Відвагу й віddаність воїна держава ж оцінила ще за життя, нагородивши його медаллю „За сумлінну службу“, нагрудними знаками „За військову доблесть“ та „За розмінування“ й багатьма іншими відзнаками.

А в своїй родині Іван В’ячеславович був беззаперечним авторитетом. Недаремно син В’ячеслав пішов навчатися до Львівської військової академії – як батько, мріє служити в 72-ї бригаді.

„Поки Іван живий, я за вас спокійна“, – завжди говорила Ніна Іванівна, мати його дружини... Тепер світ цієї родини, як і кожного з нас, став вразливішим, адже такі втрати – непоправні.

Під час прощання з воїном зі словами вдячності та співчуття до сім’ї полеглого і всіх його земляків звернулися секретар Білоцерківської міської ради Вадим Кошель та начальник штабу 72 ОМБр ім. Чорних запорожців полковник Сергій Сірченко. Востаннє доторкнувшись до вірної руки бійця прийшли багато побратимів дяді Вані. Знайомій незнайомі білоцерківці все клали у скріботі квіти до ніг героя-українця, який власні тіло й душу віддав за свободу свого народу. Печалі нашій, здається, немає межі. Та якщо слова і сльози рано чи пізно закінчуються, то наше прагнення до перемоги над ворогом України не зникне ніколи! Чуете, вбивці?!

Валентина Храбуст



«Муніципальна варта» має право

Віднині, згідно з рішенням виконкому, посадові особи комунального підприємства Білоцерківської міської ради «Муніципальна варта» вповноважені складати протоколи про адміністративні правопорушення.



Так, вісім працівників КП мають право складати протоколи за наступними статтями Кодексу України про адміністративні правопорушення:

- ✓ порушення правил користування жилими будинками і жилими приміщеннями;
- ✓ самоправне зайняття жилого приміщення;
- ✓ порушення державних стандартів, норм і правил у сфері благоустрою населених пунктів, правил благоустрою територій населених пунктів;
- ✓ порушення правил паркування транспортних засобів;
- ✓ порушення правил притримання собак і котів;

На вуличну рекламу чекають зміни

Члени виконавчого комітету підтримали проект рішення міської ради про порядок розміщення зовнішньої реклами на території міста Біла Церква. Він розроблений з метою впорядкування вуличної реклами, збереження архітектурно-просторової цілісності зон загального користування і земель комунальної власності міста, врегулювання порядку надання дозволів на розміщення такої реклами, вимог до проектування реклами, змінення і погодження місця розміщення реклами засобів тощо.

Доповідаючи з цього питання, керуючий справами виконавчого комітету Сергій Постівий зауважив, що із суб’єктами підприємницької діяльності, які є операторами зовнішньої реклами, попередньо було проведено обговорення і консультації з природою положення. Однак проект рішення має ознаки регуляторного акта, тому відбувається відповідна процедура широкого обговорення документа з громадськістю.

В разі ухвалення рішення міською радою, виконавчим органам буде доручено протягом шести місяців привести свої документи у відповідність до даного рішення.

Документ передбачає затвердження порядку розміщення зовнішньої реклами, класифікатора типових конструкцій та схеми розміщення.

Порядок, зокрема, містить художньо-естетичні та вимоги до освітлення таких конструкцій.

Прописані також обов’язки та відповідальність розповсюджувачів зовнішньої реклами, порядок здійснення демонтажу реклами засобів, їхній облік та зберігання, зонування розміщення реклами.

3 офіційних джерел

Ми – за мир на рідній землі



Фото автора

Дніми у ветеранській організації 8-9 мікрорайонів (голова Лідія Леонтіївна Литовченко) відбулася зворушлива подія. Ветерани праці, діти війни, пенсіонери, а також вихованці дитячо-юнацьких клубів за місцем проживання «Вікторія» і «Супутник» зустрілися з воїнами АТО Дмитром Олеговичем Бойком та Сергієм Анатолійовичем Устименком.

З величезною цікавістю присутні слухали розповіді захисників про бойові дії, що відбуваються на Сході нашої країни. А бійці з болем в очах розповідали, що пережили за час, проведений в зоні АТО. Ретельно підбираючи слова, хоробрі воїни говорили про жахіття цієї нав’язаної нам війни. Із третмінням у голосі згадували своїх полеглих побратимів.

Хлопці власним прикладом довели, як треба любити свою Батьківщину. Кожен з них висловив думку про те, що тільки в єдності наша сила. І хоча воювали вони в різних частинах, та мета в них одна – захищати мир на незалежній, неподільній рідній землі.

Вихованці клубу «Вікторія» (організатор Алла Петрівна Леонід Бойко

Задля прозорості в земельній сфері

Нещодавно відбулося підписання Меморандуму про співпрацю між Київською облдержадміністрацією та Міжнародним банком реконструкції та розвитку (Світовий банк) в межах реалізації Програми «Підтримка прозорого управління земельними ресурсами в Україні».



У рамках даного 5-річного проекту також будуть надаватися безкоштовні консультації, технічна, освітня та аналітична допомога власникам земель, фермерам, територіальним громадам, органам місцевої, регіональної та центральної виконавчої влади.

За результатами співпраці очікуємо таких результатів:

○ Підвищення прозорості управління земельними ресурсами та покращення процесу ухвалення рішень у сфері земельних відносин державними органами влади та органами місцевого самоврядування.

○ Забезпечення ефективного управління земельними ресурсами.

○ Збільшення доходів місцевих бюджетів.

○ Збільшення приватних інвестицій.

○ Підвищення стійкості землекористування.

○ Підвищення цінності землі та добробуту сільського населення.

○ Забезпечення підґрунту для подальшої реалізації земельної реформи в Україні.

Трьома пілотними областями, що долучилися до даної програми, стали Київська, Львівська та Миколаївська.

Прес-служба КОДА

Від КОДА документ підписав заступник голови Київської облдержадміністрації Іван Турчак. Метою даної співпраці, насамперед, є реалізація заходів, які сприяють впровадженню мультидонорського трастового фонду «Підтримка прозорого управління земельними ресурсами в Україні», розпорядником якого є Світовий банк, що, в свою чергу, створить передумови для функціонування прозорого ринку сільськогосподарських земель, підвищить ефективність використання ресурсів та забезпечить базис для інвестування в аграрний сектор.

Управління соціального захисту населення Білоцерківської міської ради інформує

Заяви на монетизацію зекономлених субсидій приймають до 1 вересня

Лише місяць залишився до закінчення прийому заяв на отримання коштів у вигляді одноразової виплати за зекономлені під час опалювального сезону субсидії за опалення (газове або електричне).

Мешканцям Білої Церкви варто покликатися, аби їм виплатили компенсацію. Зауважимо, що її отримання не впливає на подальше призначення субсидії в наступному році. На підставі особистої заяви, поданої до 1 вересня 2018 року, управлінням соціального захисту населення Білоцерківської міської ради частину невикористаної субсидії буде виплачено на особовий рахунок у банківській установі. Нині заяви подали понад 30% отримувачів субсидій. Загальна сума коштів, яка підлягає монетизації субсидіантам міста, становить понад 2,9 мільйона гривень.

Заяву з реквізитами банківського рахун-

ка можна подати в місцях прийому документів для призначення субсидій, а саме:

● в «єдиній приймальній громадянській управління соціального захисту населення Білоцерківської міської ради» за адресою: м. Біла Церква, пров. Ковальський, буд. 14 (дні та години прийому: понеділок – п'ятниця з 8.30 по 17.00);

● в **приймально-консультаційних пунктах**, розташованих у житлово-експлуатаційних конторах міста за адресами:

– вул. Підвалина, 28 (приміщення КПБМР «Житлово-експлуатаційна котора № 1», дні та години прийому: понеділок – четвер з 8.00 по 17.00, п'ятниця з 8.00 по 13.00);

– вул. Леваневського, 34 (приміщення КПБМР «Житлово-експлуатаційна котора № 7», дні та години прийому: понеділок – четвер з 8.00 по 17.00, п'ятниця з 8.00 по 13.00).

Як отримати статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій та збройних конфліктів?



Необхідно звернутися до служби у справах дітей із заявою про надання статусу за місцем реєстрації/ проживання/ перебування дитини як ВПО, або за місцем проживання/ перебування дитини в зоні АТО, або за місцем виявлення дитини.



Що має бути в заявлі?

- Обставина або деякість обставин, які/які малі/али найбільший негативний вплив на стан здоров'я та розвиток дитини (в довільний формат).
- Важливо: дитина, яка отримала поранення, зазнала інших страждань, однак не має підтвердження цьому, може отримати статус як та, що постраждала від психологічного насильства.
- Згода на обробку персональних даних.

Хто звертається?

- Законні представники: батьки, особи, які їх замінюють, родичі, представник органу опіки та піклування.
- Дитина може самостійно звернутися із заявою та подати документи до служби у справах дітей за умови досягнення нею 14 років.

Які документи слід додати?

- Копія свідоцтва про народження дитини або іншого документа, що посвідчує особу дитини.
- Копія документа, що посвідчує особу заявника, документа, що підтверджує повноваження представника дитини або родинні стосунків між дитиною та заявником.
- Довідку про взяття дитини на облік як ВПО або будь-який документ, що підтверджує проживання/ перебування дитини в населеному пункті, на території якого здійснювалася АТО та/або Операція Об'єднаних Сил (далі – ООС).

Наприклад: витяг або інформаційна довідка з Державного реєстру речових прав на нерухоме майно, документи про права власності батьків або дитини на рухоме чи нерухоме майно, свідоцтво про базову загальну середню освіту, атестат про повну загальну середню освіту, документ про професійно-технічну освіту, табель успішності, учнівський квиток, медичні документи, свідоцтво про народження дитини.

Увага! Рекомендуємо законним представникам вже зараз звернутись за статусом для своєчасного обліку дітей та соціального захисту!

Рекомендуємо за консультацією з питання отримання статусу дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій та збройних конфліктів, звертатися до служби у справах дітей Білоцерківської міської ради (вул. Першотравнева, 8, м. Біла Церква, тел. (04563) 5-22-42, 5-15-58, 5-22-46).

**Всіма шановану
ГАННУ ІВАНІВНУ РАЧИНСЬКУ
сердечно вітаємо з 80-літнім ювілеєм!**

Від щирого серця Вам щастя бажаємо,
Хай Бог Вам здоров'я пошле і добра,
Любов'ю і ласкою хай зігрівають
Всі рідні і друзі ще довгі літа.
Хай радість поселиться в Вашому домі,
І ліку не буде щасливим рокам.
Міцного здоров'я, удачі в усьому
Щиро бажаємо Вам!



Церковна і сільська громади с. Потіївки

Розпорядження від 06 липня 2018 р. № 39-К(П) ПРО ОГОЛОШЕННЯ КОНКУРСУ НА ЗАМІЩЕННЯ ДВОХ ВАКАНТНИХ ПОСАД СПЕЦІАЛІСТА 1 КАТЕГОРІЇ ВІДДІЛУ-ЦЕНТРУ ОПЕРАТИВНОГО РЕАГУВАННЯ ДЕПАРТАМЕНТУ ЖИТЛОВО-КОМУНАЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА БІЛОЦЕРКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

Відповідно до законів України «Про місцеве самоврядування в Україні», «Про службу в органах місцевого самоврядування», Порядку проведення конкурсу на заміщення вакантних посад державних службовців, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 15 лютого 2002 року № 169, Порядку проведення іспиту для кандидатів на заміщення вакантних посад посадових осіб місцевого самоврядування у виконавчих органах Білоцерківської міської ради, затвердженого розпорядженням міського голови від 25 грудня 2015 року № 231-К, та з метою забезпечення конституційного права рівного доступу громадян до служби в органах місцевого самоврядування:

1. Оголосити конкурс на заміщення двох вакантних посад спеціаліста 1 категорії відділу-центр оперативного реагування департаменту житлово-комунального господарства Білоцерківської міської ради.

2. Оголосити такі умови конкурсу:

В конкурсі можуть взяти участь особи чоловічої або жіночої статі, які є громадянами України, мають вищу освіту відповідного професійного спрямування за освітньо-кваліфікаційним рівнем спеціаліста або бакалавра, обізнані з комп’ютерними технологіями, вільно володіють українською мовою. До участі у конкурсі не допускаються особи, які:

- визнані в установлений порядку недієздатними;
- мають судимість, що є несумісною із зайняттям посади посадової особи місцевого самоврядування;
- у разі прийняття на службу будуть прямо підпорядковані або підлеглі близьким особам;
- позбавлені права займати відповідні посади в установлений законом порядку на визначений термін;
- в інших випадках, установлених законами.

Особи, які бажають взяти участь у конкурсі, подають до органу місцевого самоврядування, в якому проводиться конкурс, такі документи:

- заяву про участь у конкурсі, в якій зазначається про ознайомлення заявника із встановленими законодавством обмеженнями щодо прийняття на службу в органах місцевого самоврядування та проходження служби;
- заповнену особову картку (форма П-2 ДС) з відповідними додатками;
- подання шляхом заповнення на офіційному веб-сайті НАЗК декларації особи, уповноваженої на виконання функцій держави або місцевого самоврядування, за минулий рік за формулою, що визначається НАЗК;

– автобіографію;

- дві фотокартки розміром 4 x 6 см;
- копії документів про освіту, підвищення кваліфікації, присвоєння вченого звання, присудження наукового ступеня;
- копію документа, який посвідчує особу;
- копію трудової книжки, оформлену у встановленому порядку;
- копію військового квитка (для військовослужбовців або військовозобов'язаних);
- довідку про допуск до державної таємниці (у разі його наявності);
- швидкозшивач.

3. Учасники конкурсу обов'язково складають іспит на перевірку та оцінку знань Конституції України, законів України «Про службу в органах місцевого самоврядування», «Про місцеве самоврядування в Україні», «Про запобігання корупції», а також законодавства з урахуванням специфіки функціональних повноважень відділу.

Розпорядження від 06 липня 2018 р. № 40 – К(П)

ПРО ОГОЛОШЕННЯ КОНКУРСУ НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНОЇ ПОСАДИ СПЕЦІАЛІСТА 1 КАТЕГОРІЇ ВІДДІЛУ УТРИМАННЯ ДОРОЖНЬОГО ГОСПОДАРСТВА УПРАВЛІННЯ ДОРОЖНЬОГО ГОСПОДАРСТВА ДЕПАРТАМЕНТУ ЖИТЛОВО-КОМУНАЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА БІЛОЦЕРКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

Відповідно до законів України «Про місцеве самоврядування в Україні», «Про службу в органах місцевого самоврядування», Порядку проведення конкурсу на заміщення вакантних посад державних службовців, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 15 лютого 2002 року № 169, Порядку проведення іспиту для кандидатів на заміщення вакантних посад посадових осіб місцевого самоврядування у виконавчих органах Білоцерківської міської ради, затвердженого розпорядженням міського голови від 25 грудня 2015 року № 231-К, та з метою забезпечення конституційного права рівного доступу громадян до служби в органах місцевого самоврядування:

1. Оголосити конкурс на заміщення вакантної посади спеціаліста 1 категорії відділу утримання дорожнього господарства управління дорожнього господарства департаменту житлово-комунально-го господарства Білоцерківської міської ради.

2. Оголосити такі умови конкурсу:

В конкурсі можуть взяти участь особи чоловічої або жіночої статі, які є громадянами України, мають вищу освіту відповідного професійного спрямування за освітньо-кваліфікаційним рівнем спеціаліста або бакалавра, обізнані з комп’ютерними технологіями, вільно володіють українською мовою. До участі у конкурсі не допускаються особи, які:

- визнані в установлений порядку недієздатними;
- мають судимість, що є несумісною із зайняттям посади посадової особи місцевого самоврядування;
- у разі прийняття на службу будуть прямо підпорядковані або підлеглі близьким особам;
- позбавлені права займати відповідні посади в установлений законом порядку на визначений термін;
- в інших випадках, установлених законами.

Особи, які бажають взяти участь у конкурсі, подають до органу місцевого самоврядування, в якому пров

Кожсервуюмо літо



ГОСТРО-СОЛОДКІ ПОМІДОРІ

На 4 банки по 1 л: часник – 8 зубчиків, цукор – 4 ст. л., сіль – 2 ст. л., оцет 9% – 8 ст. л., помідори – 2 кг, перець чилі – 4 шт., лавровий лист, чорний та запашний перець, гвоздика.

Помідори і свіжий гострий перець вимити й обсушити.

Підготувати банки. Вимити їх содою та простерилізувати зручним для вас способом. У кожну банку покласти лавровий лист, гвоздику, чорний і запашний перець горошком, 2 зубчики часнику. Дуже сильний аромат дає кріп, тож якщо він є, додайте його теж.

Щільно викладіть в банки помідори, додавши по 1 стручку гострого перцю. Воду закип'ятити, залити помідори на 15 хвилин, прикривши прокип'яченими кришками.

Злити воду з помідорів назад в кастрюлю і приготувати маринад – на 1 л води додаємо 4 ст. ложки цукру і 2 ст. ложки солі. Закип'ятити.

У кожну літрову банку з помідорами додати 2 ст. л. оцту. Залити помідори киплячим маринадом і закрутити. Перевернути, закутати і залишити до повного охолодження.

САЛАТ З ПОМІДОРІВ ТА ГРИБІВ

Інгредієнти: помідори «сливки» – 1 кг, відварені гриби – 300 г, ріпчаста цибуля – 300 г, часник – 1 головка, олія – 100 мл, лавровий лист – 1-2 шт., перець чорний горошком і сіль за смаком; для заливки: 1 л води, сіль – 1 ст. ложка, цукор – 2 ст. ложки, 9%-ий оцет – 100-120 мл, гвоздика – 4-6 бутонів, шматочок кориці, запашний перець – 7-10 горошин.

Помідори помити, зрізати верх (не викидати) та чайною ложкою вийняти м'якоть, намагаючись не пошкодити стінки.

Цибулю дрібно нарізати і обсмажити разом із грибами на олії до золотистого кольору. Злегка остудити, змішати з подрібненим часником і цією сумішшю нафарширувати помідори. Кожен прикрити «кришечкою» і акуратно скласти їх в чисті літрові банки.

Приготувати заливку і налити її в банки так, щоб помідори були покриті рідиною.

Банки поставити в кастрюлю з водою, підклавши будь-яку тканину, і кип'ятити на помірному вогні 45 хв.

Готові консерви герметично закрити і охолодити, перевернувши на кришку.

МАРИНОВАНІ ПОМІДОРІ ПОЛОВИНКАМИ

На 6 літрових банок: помідори – 4 кг, цибуля – 1-2 шт., зелень петрушки і суцвіття кропу – за смаком, часник – кілька зубчиків, соняшникова олія – 12 ст. ложок.

Розсол: вода – 2 л, сіль – 2 ст. ложки з верхом, цукор – 3,5 ст. ложки, оцет (9%) – 70 мл, перець горошком і лавровий лист – за смаком.

На дно чистих літрових банок викладіть кріп, петрушку, часник.

Помідори розріжте уздовж навпіл, викладіть в банки м'якоттю вниз. Зверху викладіть по 2-3 кільця порізаної цибулі.

Пригответе розсол. Вливіть в кастрюлю воду, насыпте сіль, цукор, перець горошком і лавровий лист. Закип'ятіть, трохи остудіть і вливіть оцет.

У кожну банку з помідорами вливіть по 2 ст. ложки олії. Залийте банки розсолом. Накрійте банки кришками і поставте стерилізуватися. Після 15 хвилин кипіння банки закрутіть, переверніть і закутати.

ТОМАТИ В РОЖЕВОМУ МАРИНАДІ

На трилітрову банку покласти 2 невеликі цибулини, нарізані кружечками, 3 кружальця сирого буряка, спеції за смаком.

Викласти помідори і залити окропом хвилин на 20. Потім вилити воду в кастрюлю і зробити маринад – на 1,5 літра додати 1 ст. ложку з гіркою солі, 150 г цукру і 70 г 9% оцту, закип'ятити. Залити томати киплячим розсолом, закрутити банку і закутати до повного охолодження.

МАРИНОВАНИЙ ПЕРЕЦЬ «МЕДОВИЙ»

5 кг перцю, 2,5 л води, 0,5 л оцту (9%), 400 г цукру, 100 г солі, 2 ст. ложки меду, перець чорний і духмяний горошком, гвоздика, часник, лавровий листок, 12 ст. ложок олії.

Перець почистити, порізати на шматочки, покласти на 1-2 хв. у киплячу воду і відцідити.

Приготувати з води, цукру, солі, оцту та меду маринад. На дно кожної банки (краще використовувати півлітрові, на порцію потрібно 12) покласти лавровий листок, горошину духмяного перцю, пару горошин чорного перцю, 1-2 гвоздички і порізаний на пластинки зубчик часнику.

Зверху викласти перець, залити маринадом. Зверху в кожну банку додати по ложці олії. Стерелізувати 15-20 хв., закрутити.

ОВОЧЕВА ЗАПРАВКА ДО БОРЩУ

3 кг капусти, 2 кг червоних столових буряків, 1 кг помідорів, 0,5 кг цибулі, 0,5 кг моркви, 3 ст. ложки солі, 2 ст. ложки цукру, 1 скл. олії, спеції до смаку.

Усі овочі ретельно помити і почистити. Капусту нашаткувати, буряки та моркву потерти на грубій терці. Помідори змолоти у блендері на пюре або пропустити через м'ясорубку. Цибулю дрібно посікти та підсмажити в невеликій кількості олії до прозорості.

Усі подрібнені овочі скласти у простору кастрюлю, додати сіль, цукор, спеції, олію, перемішати і залишити на 1,5 години, щоб пустити сік.

Перемішати всю овочеву масу та поставити на середній вогонь. Після закипання зменшити вогонь та варити 40 хвилин, час від часу помішуючи.

Тим часом ретельно вимити та простерилізувати (наприклад, висушити в негарячій духовці) 0,5-літрові банки – приблизно 10 штук. Готову борщову заправку киплячою розкладати в теплі банки, одразу ж закручувати кришками. Перевернути додори дном та вкрити щільно тканиною. Так витримати до повного охолодження банок.

БУРЯКОВИЙ САЛАТ З БОЛГАРСЬКИМ ПЕРЦЕМ

3 кг червоних столових буряків, 1 кг солодкого болгарського перцю, 3 великих цибулини

Маринад: 1 скл. води, 1 скл. олії, 1 скл. цукру, 1 ст. ложка солі, 2/3 скл. оцту (9%).

Буряки зварити або спекти у духовці, охолодити, потерти на грубій терці. Цибулю порізати кубиками, перець – точеною соломкою.

Усі інгредієнти для маринаду з'єднати в кастрюльці та довести до кипіння. У киплячий маринад покласти посічені цибулю та перець і варити 15 хв. Додати до киплячої маси потертий буряк, продовжувати варити на малому вогні ще 20 хв.

Гарячим розкладти салат у підготовлені стерильні банки і одразу ж закрутити кришками. Поставити банки додори на дно та закутати до повного охолодження.

КОНСЕРВОВАНА КВАСОЛЯ

1 літрова банка почищеної квасолі, 1 кг 300 г помідорів, 500 г цибулі, 500 г моркви, 250 г томатного соусу, 250 г олії, сіль за смаком.

Квасолю намочити на декілька годин у воді. Зварити, воду злити. Цибулю почистити і нарізати півкільцями, моркву натерти на грубій терці. Помідори порізати дольками. Все перемішати, вліти соус і олію. Варити дві години. Розкладти в стерилізовані банки і стерилізувати 20 хвилин, закрутити. Вихід – 5-6 півлітрових банок.

БУРЯКОВИЙ САЛАТ З БОЛГАРСЬКИМ ПЕРЦЕМ

КАБАЧКИ З ГРИЛЬОВАНИМ ПЕРЦЕМ

Інгредієнти на літрову банку: кабачки – 600 г, перець червоний болгарський – 200 г, зелень селери, часник, лавровий лист, чорний і духмяний перець горошком, гвоздика.

Для заливки: вода – 400 мл, сіль – 15 г, цукор – 20 г, лимонна кислота – 5 г, олія – 70 мл.

Вимитий щільний, м'ясистий перець цілим або шматочками викласти на деко-решітку і поставити в розігріту до 200°C духовку. Запікати до утворення на перці підпалин.

Перець дістати, перекласти в миску та щільно закрити її пілвкою. Через 10 хвилин шкірка з переця легко зіміститься. Видати також плодоніжки з насінням. Якщо ви запікали перець цілим, то сік, який утворився всередині, злийте окремо в мисочку.

Кабачки нарізати великими кубиками. Якщо вони великі, то попередньо треба їх почистити і видалити насіння. Кабачки пробланшувати в киплячій підсоленій воді 2-3 хвилини. Відцідити, промити в друшляку під проточною водою, залишити, щоб вода стекла.

Перець нарізати скибочками і з'єднати з кабачками.

Приготувати заливку: розчинити цукор, сіль і лимонну кислоту у воді. Довести до кипіння, додати підігріту й охолоджену олію.

Підготовлені банки простерилізувати, прогріти. На дно кожної покласти зелень селери, 2-3 горошини духмяного перцю, 2-3 гвоздики, 1 лавровий лист, 2-3 очищених зубчики часнику. Розкладти по банках кабачки з перецем. Залити киплячим маринадом й відразу закрутити кришками.

Охолоджувати в перевернутому вигляді. Зберігати в прохолодному місці.

БАКЛАЖАНИ ПО-ГРЕЦЬКИ

3 літри томатного сочку (або перекручені на м'ясорубці помідорів) закип'ятити. В киплячий сік додати 2 столові ложки солі, 1 склянку цукру (можна трохи менше), 0,5 склянки оцту, склянку олії, перемішати.

Потім додати 3 кг баклажанів, нарізаних на кружечки по 1 см товщиною, 1 кг солодкого болгарського перцю, нарізаного скибочками, 4 маленькі гіркі перчини, та кож порізані й без насіння. Кип'ятити 20 хвилин.

За цей час почистити 1 склянку часнику і наприкінці вичавити його в кастрюлю. Дати закипіти й розлити в стерилізовані банки, закрутити. Виходить близько 6 літрів.

СЛИВОВА НУТЕЛЛА

3,5 кг будь-яких слив, 0,5 кг мелених волоських горохів, 2,5 кг цукру, 100 г какао, 100 г вершкового масла, ванільний цукор за смаком.

Сливи пропустити через м'ясорубку, проварити два-три рази, щоб загусти. Потом додати цукор, какао, горохі, вершкове масло, ванільний цукор. Гарненько все перемішати і знову поставити на вогонь. Довести до кипіння й охолодити. Потім треба перевірити, чи джем готовий. Якщо крапелька варення не розтікається, нутелла готова. Якщо рідке – варити далі.

Гарячою суміш розлити в стерильні банки і закрити. Варення зберігати в погребі, холодильнику. Сливовою нутеллою можна промашувати, наприклад, бісквітні та вафельні торти.

ГРУШЕВЕ ВАРЕННЯ З ВИНОГРАДОМ

400 г груш, 300 г яблук, 300 г зеленого винограду, 500 г цукру, 100 мл води.

Фрукти помити. Груші та яблука почистити від серцевин та порізати дрібним кубиком. Великий виноград розрізати навпіл і витягти кісточки (можна брати кишими).