

Христос народився – радіємо широ!  
Благослови, Господи, Україну миром!

# Громадська думка

Білоцерківська міськрайонна газета

Виходить з 30 серпня 1990 р. № 101-102 (14306-14307), 20 ГРУДНЯ 2024 р. Роздрібна ціна 9 грн. 00 коп.

АНДРІЙ СТЕПУРА, наш земляк, який зараз захищає Україну, а значить кожного з нас, 15 грудня відзначив день народження. З цієї нагоди про нього тепло згадують друзі, однокласники. А ми, розділяючи повагу і вдячність до нашого героя, приєднуємося з побажаннями йому міцного духу, доброго здоров'я, перемоги.

## НАШ АНДРЮХА

(СЛОВО ПРО ОДНОКЛАСНИКА И ТОВАРИША)



Сьогодні досить важко, а то й неможливо, відслідкувати ті причинно-наслідкові зв'язки, які ляли в основу нашої дружби з Андрюхом. Та й на той час навряд чи можна було б назвати нас справжніми «корешами». Ми не лізли один одному в душу, не присягалися назвати наших майбутніх дітей іменами одне одного, не обіцяли бути друзями до кінця життя і навіть не говорили про дівчат та про інші надважливі проблеми пубертатного віку.

Зазвичай ми просто поверталися однією дорогою зі школи, спілкувалися на теми досягнень іноземного автопрому, комп'ютерних технологій, обговорювали музику, виконавців і, звичайно, останні серії «Вольтрана» і «Трансформерів», які тоді показували по ICTV на вихідних. Досить часто одразу після уроків ми заходили до Андрія додому, де одразу робили «домашку», а потім займалися всякими творчими активностями – чи то малювали автомобілі на аркушах А4, чи то збиралі конструктор або ж просто розмовляли. У ті часи ані інтернету, ані ютуба чи інших соцмереж не було, тож ми розважалися як могли.

Тут варто згадати, що з Андрюхом ми майже ніколи не «шукали пригод на свій зад». Незважаючи на інтелектуальну обдарованість, досить широкий кругозір і неймовірну допитливість, перевагу він надавав більш безпечним формам дозвілля. Краще обговорити нову модель «Мерседеса», а не лазити звалищем. Краче повторно подивитися по «відіку» серію мультика, аніж вештатися покинутим овочесховищем. У крайньому разі раціональніше було зробити «домашку» на 2 дні вперед, аніж іти надвір, де холод і мряка. Тому тут він був радше винятком серед усіх моїх знайомих і приятелів.

З іншого боку, коли треба було когось розіграти, підколоти або дати таку «клікуху», щоб прилипла до людини на все життя, моєму другові просто не було рівних! Наприклад, одного разу ми вирішили трішки налякати мою молодшу сестру, яка гралася в пісочниці у дворі батьківської хати. Жодних злих міркувань – просто хотілось «поржати». Так от Андрюха, вдаючи із себе «нарика» з відповідною мімікою і моторикою, несамовито вломився в нашу хвіртку і поцікавився у маленькій дівчинки, чи немає в неї часом маку. Перелякані сестра вміть зникла в нетрях обійстя, звідки незабаром вилетіла бабуся з ціпком, щоб гнати клятих наркоманів із двору. А зустріла тільки двох підлітків, які дико реготали.

Тут варто зазначити, що приколи на свою адресу Андрій завжди сприймав весело, креативно і без жодної агресії. Наприклад, коли він перед уроком фізкультури перевдягав взуття і багато хто з хлопців помітив дірку у його шкарпетці, він із почуттям власної гідності та компетентності почав нам розповідати, що ми ще малі й нічого не розуміємо у новітніх розробках ЦРУ. Бо ніяка це не дірка, а новітня модель прихованої камери відеоспостереження з функціями інфрачервоного бачення і спектральним аналізом.

Андрюха був дуже допитливим, широ цікавився батьківськими речами і дійсно багато знов. Я це пояснював тим, що він мав найвищий показник IQ в класі, а от питанням, звідки він бере знання (нагадаю: ніякого інтернету тоді не було), я якось не цікавився. Для мене було набагато цінніше, приемніше і простіше дізнатись від

нього про переваги двигуна «Mercedes» W210, про новий хіт «Jamiroquai», принцип роботи системи anti-shock плеєра «Sony Walkman», аніж вдаватися в такі дрібниці, як джерела походження даних. Для мене таким джерелом був він – і мене це повністю влаштовувало.

Що я пам'ятаю зі ставлення Андрія до навчання, так це те, що: А) він був відмінником і Б) сам процес навчання для нього був роботою, обов'язком, до якого слід ставитися з відповідальністю, дисципліною і «професіоналізмом». Випадки, коли він щось «зубрив», були поодинокі. Зазвичай він в усьому намагався розібратися, все систематизувати і знайти рішення тієї чи іншої задачі. А «зубрив», наприклад, список irregular verbs, бо інакше ти його ніяк не вивчиш.

Разом з тим він ніколи не ставився до цієї «роботи» як до якоїсь суперідії, кабали або тягаря. Треба зробити – буде зроблено старанно, якісно і вчасно. Якось так.

А ще я ніколи не помічав у нього нездорових амбіцій – бути розумнішим, відповідальнішим, стараннішим за інших. Може, тому, що він і так був таким. Природно, органічно, без примусу, і, як показало подальше життя, таким він і залишається.

Про його почуття гумору можна було б написати окрему велику статтю або ж невелику книгу. Якщо коротко, то «тролем» він був завжди. Навіть тоді, коли цього терміна ще не створили. Навіть раз, збираючись нашою «шкільною» компанією, ми щораз згадуємо його підколи, вигадки й розіграші – і завжди сміємося, як уперше, хоча з того часу минуло вже близько тридцяти років. І взагалі – з ним ніколи нікому з нас не було сумно або ж дискомфортно. Тільки одного-єдиного разу в житті поруч із ним мені було моторошно і страшно – коли ми зустрілися на весні 2024 року під час його відпустки з фронту. Він тоді сказав, що є висока вірогідність того, що більше ми не зустрінемось. У той момент він не посміхався. Але це був би не Андрій, якщо б через дві хвилини знову не почав розповідати про суворі армійські будні з оптимізмом, гумором, певною долею пофігізму і, звичайно, надією.

Ми, люди, – істоти соціальні. І досить високою мірою залежимо від свого оточення. Адже ті, кого ми впускаємо у своє життя, проростають в нас, як ліані в цегляний мур. І стають частиною нас самих. Хтось із відомих сказав, що твої друзі – це твоя сім'я, просто ви народилися не під одним дахом. Так хто ж для нас Андрій? Друг дитинства? Частина нас самих? Чи просто близька нам людина? Інколи важко описати словами якісні явища або стосунки. Тому в цьому тексті ми цього робити не будемо. Для нас Андрій – це просто НАШ АНДРЮХА. Нас це повністю влаштовує. І його – я впевнений – також.

Василь ВАСИЛЬЄВ, однокласник



З Різдвом Христовим!

Хай закінчаться тривоги  
Та настане Перемога!  
Щоби в мирі Україна  
Прославляла Бога!



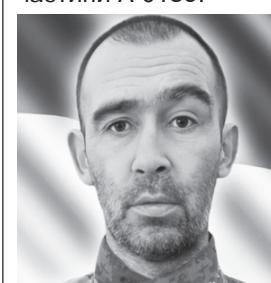
Віддали Вітчизні найдорожче

Весь християнський світ – у передчутті Різдва. Україні ж, аби зустріти його бодай без нових трагедій, які готове щохвилини нам московський сусід-убивця, доводиться постійно класти на полях боїв своїх синів... Білоцерківська громада зі скорботою сприйняла чергові звітки про втрату земляків.

Від травм, отриманих під час виконання бойового завдання, помер двадцять осьмирічний білоцерківець, головний сержант Віталій Олександрович НАУМЕНКО, командир відділення інженерно-саперної роти військової частини А 0139.



Попрощається Біла Церква і з солдатом Ігорем В'ячеславовичем БАРИШПОЛЕМ (1977 року народження). Він був курсантом 1-го навчально-військової підготовки військової частини А1414. Вірний присязі захисника, українському народу, воїн помер 7 грудня.



Загинув у російсько-українській війні наш 42-річний земляк, старший солдат Максим Михайлович БУКЕЛЬ. Він служив водієм механізованого батальйону військової частини А 4773. Поліг 11 грудня, виконуючи бойове завдання поблизу Новополя Волноваського району на Донеччині.



КЛАНЯЄМОСЬ ПОДВИГУ ВОЇНІВ-ЗАХИСНИКІВ. ВІРИМО, що їхня жертва недаремна і Україна обов'язково здобуде перемогу в цій несправедливій війні, діждеться миру.

ДОРОГІ НАШІ ЧИТАЧІ!

ТРИВАЄ ПЕРЕДПЛАТА  
НА ГАЗЕТУ  
„ГРОМАДСЬКА ДУМКА”  
НА ПЕРШЕ ПІВРІЧЧЯ  
2025 РОКУ

ВАРТІСТЬ НА 1 МІСЯЦЬ:  
44,00 грн – індекс 35027  
– НА 3 МІСЯЦІ:  
132,00 грн – індекс 35027  
– НА 6 МІСЯЦІВ:  
264,00 грн – індекс 35027

Вартість приймання передплати за 1 абонемент – 20 грн.

УВАГА! У вартість передплати не входять поштові витрати.



# I власний біль, і біль свого народу...

**Нещодавно в бібліотеці-філії № 5 відбулася літературна зустріч із поетом КОСТАНТИНОМ МОРДАТЕНКОМ. На цій події була презентована нова книга його творів «Відлітають цвінтарі у вирій». Автора дуже креативно представила присутнім директорка Білоцерківської ЦБС ім. П. Красножона пані Леся Поліщук, яка була ведучою заходу.**

Свою нову книгу пан Костянтин присвятив «героїчній боротьбі українського народу з московитами». «Кожен вірш – це щось більше і відвертіше, промовистіше і яскравіше, ніж у моментний шал відчуттів і почуттів, вихлюпаніх на папір...». Це цитати з книги автора і про автора. Насправді дуже важко передати ту емоційну енергетику, яку він дарує у своїх творах. Непросто читати вірші поета, а донести їх до слухача краще за самого пана Костянтина годі й сподіватися.

Щоб зрозуміти поезію Костянтина Мордатенка, потрібно, шановний читачу, пройти своєрідне «поетичне причастя», проникнутися співпереживаннями з автором, зрозуміти його величезну духовну силу, зануритися в складний світ його творчості – й аж тоді ви будете на одній хвилі з митцем. Його поезія непроста для сприйняття, але яка ж вона талановито-глибинна та розмаїта! Автор виступає і чутливим ліріком, якому вдається передати найтонші порухи душі, і громадянином, якого непокоять проблеми сучасного життя, ті криваві події, що творить російська імперія з ненькою Україною та її людьми. Своїми творами поет передає невимовний біль і страждання українського народу, та дзвенить у них і його власний біль.

Пишаємося нашим талановитим земляком, який народився та живе в Білій Церкві, навчався в загально-освітній школі № 7, закінчив Київський національний економічний університет.

У творчому доробку поета, члена Національної спілки письменників України – до 30 книг. За збірки віршів «Тридцатое февраля» та «Рахманський Великден» він здобув міську молодіжну літературно-мистецьку премію ім. М. Вінграновського.

Збірка «Любовоспас» відзначена міською літературно-мистецькою премією ім. І. Нечуя-Левицького за 2009 рік. Костянтин Мордатенко – лауреат премії голови Київської обласної державної адміністрації за 2009 рік у номінації «За творчі досягнення». У письмі поета дуже вдало поєднується класичний стиль з модерном.

Вірші Костянтина Мордатенка



можна побачити в мережі Facebook. Кількість читачів його сторінки невпинно зростає, а фахівці заявляють про нього як про «літературне диво». Тож недарма поет зі своєю книгою «Відлітають цвінтарі у вирій» висунутий на здобуття Національної премії України імені Тараса Шевченка 2025 року.

…Зустріч з автором була неймовірно емоційною та цікавою, зі жвавою дискусією та шаленою енергетикою гостя. Працівники читальні зали підготували книжкову виставку творів Костянтина Мордатенка.

Бажаємо пану Костянтину успіхів та наснаги, щоби його поетична музика надихала на нові творчі злети.

**Світлана ХМІЛЬОВА,**  
завідувачка бібліотеки № 5



14 грудня, в День вшанування учасників ліквідації наслідків аварії на Чорнобильській атомній електростанції, ми з повагою й болем згадуємо всіх, хто ціною власного життя й здоров'я зупинив смертоносну розбурхану стихію.

## Iз вдячністю за врятований світ

Цього дня, повідомляють офіційні джерела, до пам'ятного знака «Чорнобильський дзвін» у Білій Церкві прийшли жителі нашої громади, аби вшанувати пам'ять тих, хто в ніч із 25 на 26 квітня 1986 року одними з перших вишили на охопленій велетенським полум'ям 4-й реактор Чорнобильської атомної електростанції, щоб рятувати людство від невидимого ворога – радіації. Ця жахлива трагедія в невеликому містечку на півночі України увійшла в історію, в усі хроніки людства як найбільша техногенна катастрофа.

Той вибух міг би стати останнім днем для України, якби у вогнище палаючого ядерного кратера не кинулися ліквідатори. Саме вони, жертвуєчи собою, запобігли поширенню масштабної катастрофи.



30 листопада 1986 року було закінчено будівництво саркофага над зруйнованим четвертим енергоблоком Чорнобильської атомної електростанції.

Пам'ять загиблих, померлих і ненароджених жертв чорнобильського лиха білоцерківці вшанували хвилиною мовчання.

Цього ж дня відбулося покладання квітів до пам'ятного знака «Загиблим героям-пожежним», що в Парку Слави.

Вічна пам'ять та вдячність усім загиблим ліквідаторам та жертвам Чорнобильської трагедії – сьогодні від нас, завтра від наших дітей, онуків та правнуків.

## Спеціальний мікроавтобус від німецьких друзів

**Білоцерківська громада вчоргове отримала допомогу від міст-партнерів з Німеччини – Брауншвейга та Люнебурга. В період новорічно-різдвяних свят німецькі друзі подарували автомобіль «Volkswagen Crafter» для перевезення маломобільних груп населення – клієнтів Білоцерківського центру комплексної реабілітації для осіб з інвалідністю «Шанс».**

Автомобіль оснащений спеціальним розкладним металевим пандусом, який зробить зручним перевезення осіб на кріслі колісному, а сидіння всередині салону трансформуються та переміщуються на потрібну відстань.

Депутат Білоцерківської міської ради Микола Дащекевич передав вітання з Різдвом і Новим роком від мерів Люнебурга й Брауншвейга та від організації



«Хоф Шлютер» і її керівника Андре Новотні: «Автомобіль переданий з великою любов'ю, і наші німецькі друзі будуть щасливі, коли отримають звіт, що автівку доставлено за призначенням».

Альона Івасюк, директор «Шансу», щиро подякувала за постійну допомогу та підтримку центру: «Цей автомобіль для нас дуже важливий, адже маємо багато діток та дорослих з інвалідністю. Завдяки тому, що автобус спеціально обладнаний для такої категорії осіб, ми ще більше зможемо надавати цю послугу всім, хто її потребує».

Секретар Білоцерківської міської ради Володимир Вовкотруб подякував представникам німецьких міст-партнерів нашої громади, зауваживши: цей подарунок став можливим завдяки тому, що вже понад 20 років нашим містом опікується організація Петера Новотні. Окрім вдячність висловив депутатові Білоцерківської міської ради Миколі Дащекевичу за постійну допомогу громаді, ініціативність та комунікацію з міжнародними партнерами.

За інф. bc-rada.gov.ua

## Iсторія новорічної іграшки як основної прикраси різдвяної ялинки

(Продовження. Початок у «ГД» від 6, 13 грудня)

робили ланцюжки з вати або ж майстрували іграшки з бінтів і марлі. Прикрасами іноді слугували дитячі ляльки, плюшеві іграшки, коробки з-під цукерок, згорілі лампочки розфарбовані й чіпляли за нитку на ялинку.

Після Другої світової верхівку, паралельно із зіркою, стала прикрашати піка, яка й до сьогодні актуальна. Мало хто знає походження цієї прикраси. Це фрагмент прусської каски: ялинкова піка з'явилася ще в роках Першої світової війни, але тільки при Гітлері це явилось стало масовим, виготовлялася вона як зі свастикою, так і без. Серед трофеїв, які радянські солдати масово вивозили з переможеної Німеччини, були і ялинкові прикраси, в тому числі й верхівки у вигляді списа. Відбирали екземпляри без свастики та інших нацистських символів. В СРСР німецька піка стала досить популярною прикрасою і невдовзі зайняла почесне місце на радянських ялинках. Сьогодні мало хто згадується про мілітаристське і нацистське коріння цієї симпатичної прикраси.

У середині 1950-х прикрасою ялинки стають казкові персонажі та інші літературні герої: Братик Кролик і Братик Лис, Червона Шапочка, Кіт у чоботях, Крокодил з «Тотоші й Кокоші», Лікар Айболить, Сеньйор Помідор, Барон Апельсин, сестри Черешні з «Пригод Чиполліно».



В 70-х з'явився новий матеріал – поролон. Його починають використовувати у виробництві ялинкових прикрас. Також активно застосовують пластмасу, але іграшки зі скла залишаються актуальними. В 1990 роках з'явилися перші китайські прикраси, не дуже якісні й однomanітні, одного кольору. Вітчизняні заводи, що виготовляли ялинкові прикраси, зупиняються...

Далі буде

**Світлана ПОПЛАВСЬКА,**  
завідувачка науково-методичного сектора КЗКОР  
«Білоцерківський краєзнавчий музей»

З історії шістдесятників

## Різдво як символ опору

■ У 1972 році досягла свого апогею хвиля репресій проти всіх інакомисливих. Під удар потрапили літератори, громадські активісти, науковці, журналісти, митці. Тоді було засуджено В'ячеслава Чорновола, Євгена Сверстюка, Тараса Мельничука, Івана Світличного, Василя Стуса та інших українських дисидентів. В ув'язненні вони опинялися тому, що не були зручними для радянської авторитарної системи.

■ У самих таборах як спротив системі шістдесятники почали відзначати релігійні свята. Спочатку це було мотивовано не релігійними почуттями, а бажанням підтримати свої національні традиції. Показати, що вони є представниками нації, яка не забула про свою культурну спадщину.

■ Звичайно, відсвяткувати Різдво, як це було за діянськими часів, було неможливо. Заважали і таборові злідні, і нелояльні охоронці, від яких доводилося реально ховатися. Вплив на святкування й радянський побут. Так, шістдесятники стали вітати один одного з Різдвом за допомогою радянських новорічних листівок. Причому вони подекуди мали чисто радянський дизайн. Щоправда, деякі арештанті відзначалися на цій ниві та почали виготовляти листівки власними руками. Так, художник Опанас Заливаха створив серію оригінальних листівок, які потім дарував своїм друзям.

■ “Дванадцять страв, кутя, узвар, прикрасити камеру, заспівати колядку, спробувати зробити свічечку – все, що було традиційним для українського Різдва, намагалися відтворити в камері, – розповіла науковиця харківського Літературного музею Тетяна Пилипчук. – Краще це вдавалося жінкам. Надія Світлична, сестра поета та вченого Івана Світличного, згадувала, як жінки в ув'язненні знаходили можливості святкувати. З чого можна приготувати 12 страв в ув'язненні? Посилки отримували нечасто з тільки певним набором продуктів. Тому просили рідних надіслати пшеничну кашу або рис не було сенсу”.

■ Для основи куті чудово годилася звичайна перловка, яка входила в стандартний табірний пайок. Її збрали напередодні свята. Світлична згадувала, як перед Різдвом їм переставали давати перловку. Але шістде-

сятниць це не спиняло – вони виловлювали що крупу з тюремної баланди та ховали її в снігу біля свого барака. Мак і мед до куті висилали рідні. Звичайно, до свята ім хотілося чогось слодкого. Жінки збрали сухарі в ідалальні та робили з них коржі. Їх замочували в гарячій воді, в якій заздалегідь розчинили найпростіші цукерки – усім знайомі “рачки” там особливо цінувалися. Якщо пощастило, то отриманий тортик можна було помазати якимось варенням. Для узвару брали сушку, яку також присилали родичі та друзі. Так потроху ім вдавалося набрати 12 став.

■ “Табірні страви ми за традицією лишали душам померлих і кликали їх до свого столу нарівні з живими, – писала свого часу Світлична. – Часом тяжко було їх навіть розрізнати: загибла Алла Горська була так само в іншому світі, як і наші живі діти та батьки. Неначе в Галичевій пісні: “Я за мертвими давно не плачу – я ж не знаю, хто живий, хто мертвий”.

■ Хотілося ув'язненим запалити свічку. Щоб виготовити таку, вони зішкрабали парафін з головок сиру (який теж отримували від рідних) та протягували крізь нього гніт. Якщо щастливо, то можна було до барака забрати ялинкову гілочку. Її прикрашали маленькими свічечками, вишитими на клаптиках тканини. Також до свята вишивали маленькі іконки. Львівська художниця Стефанія Шабатура розробляла для них ескізи. Коли не вистачало ниток певного кольору, то їх брали з клаптиків тканини. Так, у львівському музеї історії релігії серед експонатів висить ікона, вишита монахинею за допомогою рибної кістки. Адже голку жінці використовували заборонили.

■ Ув'язнені жінки співали колядки так, щоб чоловіки в сусідній зоні (яка була через паркан від жіночої) могли почути. Щоб хоч якийсь зв'язок відновити. Пізніше при нагоді Світлична запитала Василя Стуса: “Чи чули ви, як ми співали колядки?” І Стус відповідав: “Та чули,

що щось там пищало”. Такі досить іронічні стосунки були між шістдесятниками...

■ За словами Тетяни Пилипчук, радянська влада українського фольклор не забороняла. Проте незмінним він залишатися не міг – радянська субкультура переворювала його на щось пластикове та штучне. Щось, що не хочеться вважати частиною свого життя, своєї ідентичності. Шістдесятники ж усе, що радянська субкультура представляла як українське провінційне, змогли зробити модним. І вишиванку, і колядки, і святкування Різдва. Тобто це осмислювалося в сучасних категоріях та ставало органічною частиною життя.

■ Таким чином, шістдесятники взяли свої традиції та позбавили їх від нав'язаної штучності та другорядності, зробили з них щось живе, сучасне та потрібне. Щоправда, в таборі, як і слід здогадатися, святкування Різдва не вітали. Хоча з ним було куди менше проблем, ніж з Великоднем. Покарання в таборах взагалі були звичною справою. Однак творча, інтелектуальна спільнота шістдесятників почувала себе вільною навіть за ключим дротом. І відзначення Різдва також стало частиною їхньої свободи, яку ніхто не міг відняти.

**3 відкритих джерел**



## Дім для ветерана

Держава продовжує підтримувати тих, хо боронить незалежність та цілісність країни. Днями голова Київської ОДА Руслан Кравченко разом із заступником міністра у справах ветеранів Русланом Приходьком вручили 81 грошовий сертифікат на житло нашим захисникам.

Це мешканці Київщини, які перебувають на квартирному обліку, однак до цього часу не мали власних осель. Багатьом із наших захисників досі не віриться, що нарешті матимуть своє житло...

Загалом, за словами керівника КОДА, цьогоріч Київщина отримала з державного бюджету понад 1,1 млрд грн субвенції на



придбання 478 квартир для наших захисників та членів їхніх родин. І це вдвічі більше, ніж торік.

Найближчим часом сертифікати отримають і інші ветерани. Житло вони обіратимуть самостійно. Воно може бути як на вторинному ринку, так і на первинному ринку, за умови введення його в експлуатацію.

До речі, Київщина активно залучає і благодійників до забезпечення ветеранів квартирами. В нашому регіоні за підтримки ФК «Колос Ковалівка» та благодійного фонду Андрія Засухи збудовано інклюзивне містечко для захисників на 59 будинків. Це перший такий комплекс в Україні. Житло для членів сімей ветеранів виділив американський благодійник Делл Лой Хансен.

Це не про просто про

квадратні метри, зауважив Руслан Кравченко, це символ турботи і відчюності про кожного, завдяки кому в Україні є незалежне майбутнє.

**За інф. Департаменту комунікацій КОВА**

Втрачений атестат про середню освіту, серія А, № 925541, виданий 15.06.1991 року середньою школою № 6 м. Біла Церква Київської області на ім'я **Пересунька Віктора Миколайовича, ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ**.

Втрачений атестат про повну загальну середню освіту, серія КХ, № 22203052, виданий 23.06.2003 року веочірньою (змінною) загальноосвітньою школою ІІ-ІІІ ступенів № 1 м. Білої Церкви Київської області на ім'я **Білоус Тетяни Андріївни, ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ**.

Втрачено посвідчення ветерана військової служби, серія АА, № 112913, видане Київським обласним військоматом на ім'я **Стогній Олег Анатолійович, ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ**.

Втрачено посвідчення інваліда війни, серія С, № 010251, видане управлінням соціального захисту населення Миронівської районної державної адміністрації Київської області на ім'я **Стогній Олег Анатолійович, ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ**.

Втрачений атестат про середню освіту, серія КХ, № 37894405, виданий Гімназією № 1 м. Біла Церква Київської області 28.05.2010 року на ім'я **Задорожнього Володимира Анатолійовича** 08.09.1993 року народження, **ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ**.

Втрачений паспорт громадянина України, серія СК, № 122599, виданий міським відділом № 2 Білоцерківського МУГУ МВС України в Київській області 23 лютого 1996 року на ім'я **Задорожнього Анатолія Миколайовича** 27.11.1970 року народження, **ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ**.

## Допомога на поховання застрахованої особи

**Допомога на поховання застрахованої особи є одним із видів страхових виплат, які фінансує Пенсійний фонд України.**

Відповідно до підпункту 3 частини 1 статті 13 Закону України “Про загальнообов’язкове державне соціальне страхування” від 23.09.1999 № 1105- XIV, допомога на поховання надається в разі смерті застрахованої особи (крім поховання пенсіонерів, безробітних та осіб, які померли внаслідок нещасного випадку на виробництві).

Для отримання допомоги особа, яка здійснила поховання, має звернутися до роботодавця та надати:

- ✓ заяву про виплату допомоги на поховання;
- ✓ документ, що посвідчує особу;
- ✓ фінансові документи, які підтверджують витрати на поховання;
- ✓ довідку з банківськими реквізитами для перерахунку коштів;
- ✓ свідоцтво про смерть;
- ✓ витяг з Державного реєстру актів цивільного стану громадян про смерть.



Рішення про призначення допомоги на поховання приймається страхувальником (роботодавцем) або уповноваженими ним особами не пізніше дня, що настає за днем звернення, і виплачується не пізніше наступного робочого дня після отримання страхувальником (роботодавцем) страхових коштів від Пенсійного фонду України. З метою уникнення подвійних виплат при призначенні допомоги на поховання заявник надає страхувальніку оригінал витягу з Державного реєстру актів цивільного стану громадян про смерть для отримання допомоги на поховання або довідки про смерть.

**Оксана БУРІМСЬКА,**  
начальник ВОГ № 3 ГУ ПФУ  
в Київській області

### ЗАКУПОВУЄМО ВРХ:

- коней;
- биків;
- телиць;
- корів;
- екстрему худобу.



### ЗА НАЙВИЩОЮ ЦІНОЮ.

Можливий обмін дійних корів та робочих коней.

**068-867-24-91**

### ШУКАЮ НАДОМНУ РОБОТУ

для людини з інвалідністю.

**Телефон 050-231-40-27.**

### НАТЯЖНІ СТЕЛІ

Замір безкоштовний

Монтаж – один день.

**Гарантія – 15 років.**

**068-155-8-122**

- ✓ Погріб 2x3x2,5 м, окремий, у дворі по вул. О. Гончара, 8. Тел.: 096-954-44-69.
- ✓ Зарядний пристрій, провід мідний 2 мм, великий бронзовий газ, трансформатор “Латер” 9А, 20 А. Тел.: 067-87-27-731.
- ✓ Комплект постільної білизни полуторний, 100% бавовна. Тел.: 097-550-40-89.
- ✓ Швейну машинку ножну, з тумбочкою, електрична. Тел.: 097-550-40-89.

- ДОСТАВКА СИПУЧИХ СУМИШЕЙ.
- ПОСЛУГИ ЕКСКАВАТОРА (КОРЧУВАННЯ ПЕНЬКІВ, ЗНЕСЕННЯ СТАРИХ БУДІВЕЛЬ, КОПАННЯ ТРАНШЕЙ).
- ПОСЛУГИ САМОСКИДА.
- УКЛАДАННЯ ТРОТУАРНОЇ ПЛИТКИ І БЛАГОУСТРІЙ ТЕРТОРІЙ.
- Шукаємо водія на екскаватор JC BVZ CX. Розрахунок – готівковий і безготівковий.
- Тел.: 068-77-22-531 – Вадим.
- 068-730-54-13 – Яна.

### Приватні об'яви

#### ПРОДАЮ

✓ Земельну ділянку 14,5 сотки на околиці с. Шкарівки під заб

*Гумор завжди був, є і буде рушійною силою. Для українців же гумор – це щось святе. Без нього ми не можемо, не хочемо, не виживемо. Здається, що під час безкінечних геноцидів, голодоморів, воєн, єдине, що тримало український народ на білому світі, – це саме Гумор. Гострий, разючий, саркастичний, іноді (якимось дивом) сумний... Він пронизує нашу українську сутність, наши душі, ростить з маленьких діток величних та сильних дорослих українців. Часом народжуються люди з великим Даром гумористів, які вміють не лише сміятися, а й писати твори, що дарують людям радість, змушують подивитися на життя з гумором.*

Білоцерківська громада пишається, що народила та виростила трьох талановитих майстрів гумору: Віктора Євтушенка, Володимира Дідківського, Леоніда Гажалу. Вони різного віку, різних професій, пишуть на різні теми, їхні гуморески легко відрізняються за стилем написання... Але ці три чоловіки давно і міцно дружать, виступають на одних і тих самих сценах і навіть... написали одну книгу «На трьох».

2 грудня у читальній залі центральної бібліотеки для дорослих на презентацію книги «На трьох» зібралися любителі посміятися та почитати рідне українське. Організаторка та ведуча заходу Ганна Нагорна (бібліотекарка Білоцерківської гімназії-початкової школи №5) розповіла про історію появи на світ цієї книги та навіть трішки показала. Як і сама книга, історія – весела. «Винуватці» презентації почерзі доповнювали що історію подробицями та додавали перцю новими та добре відомими гуморесками.

Василь Савчук, староста села Яблунівка, як не дивно, теж дотичний до створення нового гумористичного продукту «На трьох». Як так вийшло, він і розповів, і висловив надію, що Віктор, Володимир та Леонід напишуть ще одну книгу.

Давня і вірна шанувальниця талантів білоцерківських гумористів Тетяна Савенко щемливо поділилася враженнями від книги «На трьох» та від їхньої багато-



річної творчості. Ба навіть «привіти» від друзів-фанатів авторам передала.

А поміж тим зал вибухав то реготом, то сором'язливим «хі-хі». Сміючись, згадували шалену молодість бабусі та надихалися «на подвиги» молоді гості, дивували талантами та планами на творче майбутнє майстри гострого слівця, а я, гигочучи, фотографувала та широко раділа, що у такий непростий час ці троє моїх улюблених з дитинства чоловіків змогли зібратися разом, написати, створити, порадувати та насмішити.

**Софія НОРМИРОВСЬКА**



## Do Різдвяного столу

**Головною традиційною стравою Святвечора є кутя. Вона символізує сімейний затишок, єдність родини та благополуччя в домі. Хтось роками готує кутю за бабусиним рецептром, а хтось щороку додає нові нотки у традиційну святкову страву.**

**Кутя буває трьох видів залежно від свята: Багата кутя – пісна кутя з різними компонентами, яку готовують на Святвечір, або Різдво; Щедра кутя – перед Новим роком, скромна страва з додаванням вершкового масла, вершків або молока; Голодна кутя – на Водохреще, в основному складається із зернової основи і підсолоджува.**

**Але в будь-якому випадку, незалежно від свята, обов'язковими компонентами куті є зерно, мак та мед. І кожен з них відповідає певним символам.**

**Зерно символізує плідне життя, воскресіння, вічне життя та кругобіг життя. Тобто безсмертя, або переродження душі.**

**Макове молоко і мед в куті – це символ досатку і родючості на землі, і життя в раю. Якщо брати окремо мед, то він вважається символом земних насолод.**

**Коли ж говорить окремо про різдвяну кутю, то вважається, що вона ситніша, то краще. Якщо вона буде багатою і смачною, отже, наступний рік стане вдалим, з прекрасним урожаем і достатком у сім'ї.**

### Кутя традиційна з горіхами

Пшениця – 200 г, горіхи волоські – 100 г, мак – 100 г, родзинки – 50 г, мед – 100 г.

Добре промити пшеницю, залити водою, залишити на 2-3 години. Потім зварити до готовності на маленькому вогні.

Мак теж промити, влити окріп, залишити на 30 хвилин, перебити блендером до однорідності або розтovкти в макіті. Горіхи подрібнити на крихту, трохи підсмажити. Запарити окропом родзинки. Теплою кип'яченою водою розвести мед. Всі інгредієнти з'єднати в глибокій посудині, перемішати.

### Кутя з шоколадом та халвою

Пшениця – 200 г, горіхи волоські – 50 г, родзинки – 50 г, шоколад (чорний) – 50 г, халва – 50 г, мак – 20 г, мед (за смаком), узвар (за смаком).

Пшеницю промити, додати окріп, варити на маленькому вогні до готовності, охолодити.

Поламати на маленькі шматочки шоколад. Горіхи

подрібнити. Халву дрібно нарізати. До звареної пшениці додати всі інші інгредієнти, влити трохи узвару, перемішати.

### Свинина у вишневому соусі

1 кг свинини (найкраще ошийок), 200 г свинячого сала або бекону, 5 цибулин, 200 г свіжих або заморожених вишень без кісточек, 1 ч. л. цукру, сіль, перець за смаком.

З вишень видалити кісточки, посипати 1 ч. ложкою цукру і відставити, щоб пустили сік. Якщо вони заморожені – розморозити, також поцукрувати, сік, що при цьому виділятиметься, не виливати.

Сало порізати брусками і обсмажити у глибокій сковороді, щоб витопити з нього смалець.

М'ясо порізати на середні шматочки і покласти в розігріту сковорідку, обсмажити до рум'яної коринки. Накрити кришкою і готовити на малому вогні приблизно 30 хвилин, час від часу помішуючи.

Цибулю порізати півкільцями, додати до м'яса, збільшити вогонь і підсмажити до золотистого кольору. Коли цибуля достатньо підсмажиться, страву посолити і поперчисти. Влити в сковороду приблизно 2/3 склянки гарячої води, накрити кришкою й тушкувати 30 хв.

Додати вишні разом із вишневим соусом, перемішати, знову накрити кришкою і тушкувати ще 30-40 хвилин.

Готову свинину з вишневим соусом зняти з вогню та одразу ж подавати з гарніром.

### Теляча печінка з цибулею

від Джулії Чайлд

550 г печінки, 3 велики цибулини, вершкове масло + олія 1:1 (для обсмажування), 0,5 скл. червоного вина, 0,5 ст. л. гірчиці, приблизно 100 мл курячого бульйону.

Обсмажити на гарячій сковороді на маслі й олії нарезану цибулю. Коли цибуля стане прозорою, збільшити вогонь, щоб вона піддум'янилась. Перекласти цибулю в інший посуд.

Печінку перед смаженням посипати сіллю, перцем і леді-леді запанірувати в борошні, струсивши надлишки.

Покласти у сковорідку ще масла, нагріти, щоб воно запінілось і перестало пінитись. Швидко (по хвилині) обсмажити печінку з кожного боку.

Зняти з вогню, викласти на печінку смажену цибулю, залити червоним вином, додати гірчицю, влити курячий бульйон і підмішати до решти рідини. Поставити на середній вогонь і довести до кипіння. Готовути кілька хвилин, подавати із соусом, що утворився.

### Салат «Шерлок»

Філе куряче (відварне) – 250 г, печериці (мариновані) – 200 г, яйця (відварені) – 4 шт., цибуля – 1 шт., горіхи волоські – 80 г, майонез – 200 г, сіль і перець (за смаком), олія (для смаження).

**Для нашої віри і нашого спасіння не має вирішального значення дата Різдва. Ми не святкуємо чийсь «день народження» в нашому земному, людському, розумінні. Ми вшановуємо подію, прихід на землю Бога. Тож не дивно, що в перші століття християнство для означення цієї події слово «різдво» взагалі не вживали, а натомість казали «богоявлення».**

## Про Різдво Христове

Найбільш достовірні джерела про земне життя нашого Спасителя – Євангелії – не вказують ні на день, ні на число. Отже, це питання виключно традиції, обряду, звичаю.

Апостол Павло говорить нам, що Христос з'явився у світ, аби зруйнувати ту перегону, котра відділяла Бога і людину. Ще давньоримські поети мріяли про «Золотий вік», про досконалу Людину з неба, котра відновить гармонію всесвіту. І така досконала Людина народилася – Боголюдина, Христос, Син Божий. Він простягнув свої руки й поєднав Бога з людиною, примітив нас, знищивши основну перегону – гріх і смерть.

І ось ми з вами наблизились до того часу, тієї ночі, коли Бог стає людиною, коли янголи сповістили цілому світу радісну звістку про те, що «народився вам у місті Давидові Спаситель, Він же – Христос Господь» (Лк. 2:11). Ці слова янголів звернені не до абстрактного загалу, а до кожного з нас. Це до нас Він простягає Свої руки із пащих ясел, а Віфлеемська зоря сяє перед нами, відкриючи радісну перспективу до втраченого раю.

Віддавна Різдво вважається родинним святом. Ні в якому іншому місці ми не знаходимо стільки розуміння, тепла і ніжності, як вдома, у колі сім'ї. Тож нехай такими зтишними, родинними домівками, будуть для нас і наші храми, наші парафіяльні громади, де ми будемо об'єднані турботою і любов'ю одне до одного, об'єднані Христом.

Підготував **Микола ОТИЧЕНКО**

Цибулину почистити, нарізати і обсмажити на олії до золотистого кольору. В процесі смаження можна посипати цибулю меленою сумішшю трав для курки.

Курку і яйця нарізати невеликими кубиками. Гриби нарізати пластинками. Горіхи злегка підсмажити на сковороді, подрібнити, частину з них залишити для прикрасання салату. Змішати всі підготовлені інгредієнти, посолити, поперчисти і заправити майонезом.

### Шоколадний торт

**ДЛЯ ТІСТА:** 2 яйця, 1 ч. л. ванільного цукру, 1 ст. ложка яблучного оцту, 60 г олії, 125 г цукру, 150 г борошна, 40 г какао, 0,5 ч. л. солі, 1 ч. л. соди, 1 ч. л. розпушувача.

**ДЛЯ КРЕМУ:** 100 г цукру, 60 г какао, дрібка солі, 20 г кукурудзяного крохмалю.

Змішати яйця, ванільний цукор, олію, молоко. Потім додати просяні борошно й какао, соду, розпушувач і сіль. Усе ретельно вимішати.

Тісто вилити у форму для випікання, яку змастили невеликою кількістю вершкового масла. Вигікати при 180 градусах близько 30-40 хвилин. Варто зазначити, що час випікання залежить від індивідуальних параметрів духовки. Проте бісквіт можна під час приготування протікати дерев'яною шпажкою, коли вона буде повністю сухою, він готовий.

Готуємо шоколадний крем. Для цього в каструлі з товстим дном змішати цукор, какао, сіль, кукурудзяний крохмаль, молоко і ванільний цукор. Поставити на середній вогонь і постійно помішувати. Коли маса загустіне, додати вершкове масло і ретельно розмішати. Крем має вийти однорідним.

Готовий бісквіт охолодити і розрізати на два чи три коржі. Кожен ретельно промаслити кремом. Коли торт зібраний, промазати також верх і боки кремом. Прикрасити можна будь-якими ягодами, джемом, крихтою печива – все за смаком.

### Сирні булочки

**НА 12 БУЛОЧОК:** 2 яйця, 50 г цукру, ваніль, 250 г кисломолочного сиру, 250 г борошна, 8 г розпушувача, 20 г розтопленого вершкового масла, жовток та ложка молока для змащення.

Збийте яйця з маслом, додайте цукор, ваніль, перемішайте. Додайте сир, борошно з розпушувачем, добре перемішайте. Тісто зберіть у кулю.

Поріжте тісто на шматочки, потім зробіть із кожного кульку, покладіть усередину шоколад, скачайте знову в кульку.

Викладіть їх на деко, зверху змастіть жовтком з молоком. Випікайте за температури 180 градусів 25 хвилин.

Готові булочки присипте цукровою пудрою.

