

Територіальний центр надання соціальних послуг ім. Петера Новотні

СПЕЦВИПУСК № 8

Білоцерківська міськрайонна газета
**Громадська
ДУМКА**

Виходить з 30 серпня 1990 р. № 69-70 (13974-13975), 27 СЕРПНЯ 2021 р. Роздрібна ціна 3 грн. 00 коп.

Нехай знають наших!

На території парку «Київська Русь» (с. Копачів) 24 липня відбулося обласне святкування Дня Хрещення Київської Русі-України.



Відкривав свято, на яке були запрошені територіальні громади та їхні представники, голова Київської ОДА Василь Володін. Досягнення Білоцерківської ОТГ презентувала заступник міського голови Інна Новогребельська.

На великій сцені відбувся грандіозний концерт, справжньою родзинкою якого стали виступи колективів КУ БМР «Територіальний центр надання соціальних послуг ім. Петера Новотні». Енергійний, колоритний хор «Вербиченька» заспівав бадьюр пісню «Ой, дьор, я гуляла». Справжній шквал емоцій і оплесків зірвав виступ танцювального колективу «Вінтаж».

Творчі, запальні, у яскравих костюмах, дизайнером яких є директор Терцентру Ірина Дога, наші з гордістю і честью представили Білоцерківську ОТГ на найвищому рівні.

Не нарікає на долю

Близько двох років обслуговується у відділенні соціальної допомоги вдома пенсіонерка Аліна Іванівна ВОЗНЕСЕНЬКА, яка відсвяткувала свій 90-річний ювілей!



Як і в більшості людей такого віку, її доля була нелегкою. Довелось пізнати тяготи років війни: непосильну працю, голод та холод. Аліна Іванівна пододала всі жахи разом з бабусяю, яка її виховувала і яку вона згадує досі з великою вдячністю й теплотою. Після війни, в 1947 році, вона закінчила 7 класів сільської школи і подалася на навчання в торговельний технікум. Успішно закінчивши його, вступила до інженерно-економічного інституту, де на третьому курсі вийшла заміж.

В Білій Церкві проживає з 1959 року. Спочатку працювала на конденсаторному заводі, а після народження другої доньки – викладачем факультету «Економіка та організація виробництва» в м'ясо-молочному технікумі, віддала цій справі більше 20 років життя. Вона завжди займала активну позицію, дуже любила подорожі. Побувала в Грузії, Вірменії, Прибалтиці, на Поволжі та інших цікавих місцях.

Аліна Іванівна допомагала виховувати 4 онуків, а тепер має ще й двох правнуків. Але доля склалася так, що всі рідні проживають далеко. Саме тому з особливою теплотою вона говорить про її соціального робітника Лідію Василівну, яка завжди поряд. Вона й помічниця, й порадиця.

Аліна Іванівна дуже вдячна міській владі за підтримку такої потрібної установи, як територіальний центр. Вдячна за роботу директору центру Ірині Дозі та всім працівникам, бо їхня допомога стареньким дуже важлива й додає впевненості в завтрашньому дні.

У свої 90 років Аліна Іванівна позитивно ставиться до життя й не нарікає на долю. Вітаючи ювілярку, бажаємо їй здоров'я, Божого благословення та многая літа!

Добрими справами примножуймо могутність України!

Цьогоріч незалежна Україна відзначає своє 30-річчя. За ці літа всі ми пройшли нелегкий шлях: з досягненнями і поразками, з успіхами і помилками, але він непохитно веде до укріплення нашої могутності і незалежності.

День за днем ми відбудовуємо свою власну державу.

Символом незалежності, слави і відродження України став саме синьо-жовтий прапор. З нашим державним прапором стояли патріоти на барикадах двох революцій, нині виборюють волю і захищають цілісність країни наші воїни в зоні бойових дій. З ним святкують перемоги та проводжають в останню путь наших Героїв. Він гордо майорить на щоглах міжнародних об'єднань – рівним серед рівних.

День Державного прапора та День Незалежності України – свята пам'яті про цілі покоління наших предків, що творили історію.

Здобувши незалежність, ми заявили про себе як про велику націю. Ми горді тим, що ми українці. Ми любимо свою мову, свою культуру, традиції, які передаємо і будемо передавати своїм нащадкам.



**ШАНОВНІ ЖИТЕЛІ БІЛОЦЕРКІВСЬКОЇ ОБ'ЄДНОАНІ
ТЕРИТОРІАЛЬНОЇ ГРОМАДИ, КЛІЄНТИ
КУ БМР «ТЕРИТОРІАЛЬНИЙ ЦЕНТР НАДАННЯ
СОЦІАЛЬНИХ ПОСЛУГ ІМ. ПЕТЕРА НОВОТНІ»!**

Щиро вітаю вас із величними державними святами!

*Бажаю всім нам миру в країні і в душі, міцного здоров'я,
невичерпної енергії і впевненості у власних силах, безмежного
щастя і затишку у рідинах, а найголовніше –*

єднання заради процвітання України!

*Примножуймо разом авторитет і могутність України
добрими справами!*

З ДНЕМ НЕЗАЛЕЖНОСТІ!

З ДНЕМ ДЕРЖАВНОГО ПРАПОРА УКРАЇНИ!

СЛАВА УКРАЇНІ!



*Ірина ДОГА,
директор КУ БМР «Територіальний
центр надання соціальних послуг
ім. Петера Новотні»,
депутат VIII скликання
Білоцерківської міської ради,
координатор Жіночого руху
«ЗА Майбутнє»
Білоцерківської міської
територіальної громади*

Пора збору врожаю та народних гулянь

Відділення денного перебування Терцентру організує дозвілля для своїх клієнтів, а віднедавна – й не тільки...

Наші творчі колективи настільки полюбилися містянам, що їх все частіше почали запрошувати взяти участь у концертах поза межами Центру. Тож ми продовжуємо подорожувати селами Білоцерківської об'єднаної територіальної громади.

Виступи колективів: хору «Берегиня», «Вербиченька», «Смерічка», ансамблю «Росичанка» й танцювального колективу «Вінтаж», завжди радо зустрічають на святкових концертах. Гарний настрій, драйв та бурхливі оплески супроводжували їх у санаторії-профілакторії «Діброва», в селах Глушки, Володимирівка, Городище, Шкарівка, Храпачі, Пищики. І гастролі наших артистів тривають!

Запрошуємо долучитися до згаданих колективів! Ми завжди раді енергійним і талановитим!



Хвилина мовчання – і ціле життя

Боротьба українського народу за незалежність тривала багато століть. Національна пам'ять українців зберігає спомини про подвиги та жертвність наших пращурів на цьому важкому, політому українською кров'ю шляху, що лише наприкінці ХХ ст. призвів до проголошення незалежності України і створення власної самостійної держави.

Від 2014 року уособленням захисників України стали Герої Небесної Сотні, вірні присязі військові з анексованого Кримського півострова, учасники Анти-терористичної операції та Операції Об'єднаних Сил на Сході України. Українські воїни та добровольці зруйнували міф про непереможність російської армії. Звитяга українського вояцтва під час російсько-української війни дала країні нових героїв – чоловіків та жінок української армії й силових структур, що воюють на Сході. В результаті збройної агресії Росії проти України загинули близько 10 000 осіб, майже 23 500 було поранено (за даними ООН). Понад 1 млн. 500 тис. мешканців Криму та Донбасу були змушені покинути свої домівки як внутрішньо переміщені особи...

Відзначення Дня пам'яті захисників України саме 29 серпня обрано не випадково – цього дня 2014 року в ході російсько-української війни та Іловайської операції відбувся потужний прорив української групи військ з російського оточення, де проявився масовий героїзм добровольців і військових та загинула найбільша кількість українських воїнів.

Бої за важливий стратегічний об'єкт Донбасу – місто Іловайськ – тривали з середини серпня. Українським військовим майже вдалося його відвоювати, але тут втрутилася російська армія.

У ніч з 23 на 24 серпня 2014 року відбулося наймасштабніше пряме вторгнення збройних сил країни-агресора на територію України. У плани Москви не вхо-

дило здавати важливий стратегічний пункт, тому вона кинула проти українців свої регулярні війська. На момент вторгнення сили ЗС РФ склалися з дев'яти батальйонно-тактичних груп: 3500 осіб особового складу, до 60 танків, до 320 БМД (БМП), до 60 гармат, до 45 мінометів та 5 протитанкових ракетних комплексів.

Вже 24–25 серпня батальйони МВС України «Дніпро-1», «Миротворець», «Світязь», «Херсон», «Івано-Франківськ», Нацгвардії «Донбас» і сили сектора «Б» потрапили в оточення ворога.

28 серпня становище наших військових стало критичним. Між керівництвом АТО та Генштабом ЗС РФ відбулися переговори щодо надання гарантій безпечних гуманітарних коридорів для виходу з оточення українських військових за узгодженими маршрутами. Граючи роль миротворця, президент Росії Володимир Путін 29 серпня запропонував підконтрольним Росії незаконним збройним формуванням відкрити для українських військових гуманітарний коридор, яким би вони могли вийти з оточення. Насправді путінський «зелений коридор» став для наших військових справжньою дорогою смерті.

Упродовж цих років тривають дискусії та ведеться слідство щодо цієї трагедії. Дані про втрати різняться й сьогодні. Так, за офіційними даними, під час Іловайської операції і подальшого розстрілу в так званому зеленому коридорі 366 українських воїнів загинули,

29 серпня
День пам'яті захисників України

429 – отримали поранення різного ступеня тяжкості, 300 – потрапили в полон.

У День пам'яті захисників України буде приспущено Державний прапор на спорудах органів влади, державних підприємств, установ і організацій. О 10:00 оголосять загальнонаціональну хвилину мовчання за полеглими в боротьбі за незалежність, суверенітет і територіальну цілісність України. На час хвилини мовчання буде зупинено роботу в органах місцевого самоврядування, на підприємствах, в установах та організаціях, рух громадського та приватного транспорту з подаванням відповідних звукових сигналів.

Також на знак вшанування пам'яті захисників України 29 серпня о 10:00 буде перервано радіо- і телепередачі, трансляції розважальних програм – обмежено.

Напередодні Дня пам'яті захисників України Мінвєтеранів просить українців цього дня доповнити одяг соняхом – символом пам'яті про загиблих, і тим самим продемонструвати свою шану до наших небесних охоронців.

За інф. офіційних видань

«Сотні років із жовто-блакитним прапором захисники нашої землі йшли в бій і віддавали за неї свої життя. За нього в радянські часи людей висилали в табори, деякі з них там гинули. Завдяки їхнім зусиллям та любові до України сьогодні, під мирним небом, ми можемо вільно відзначати День Державного прапора», – цими словами вітав велелюдне зібрання на площі перед міською радою 23 серпня міський голова Геннадій Дикий.

У мирному небі Білої Церкви

За сумлінну працю, високий професіоналізм та з нагоди 30-ї річниці Незалежності України він вручив нагрудний знак «Відзнака міського голови» Ростиславу Морозюку, поліцейському взводу №2, роти №1 батальйону патрульної поліції в місті Білій Церкві, та грамоти ряду працівників поліції, повідомляють офіційні джерела.

мовно-літературного конкурсу ім. Петра Яцика, переможець фінального етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів МАН України 2020-го та 2021 років у секції «Журналістика»; **Володимир Русецький**, старшина, головний сержант 8-ї механізованої роти 72-ї



З вітальним словом до присутніх також звернувся керівник батальйону патрульної поліції в Білій Церкві капітан поліції Василь Коряк, який вручив працівникам поліції подяки.

Підполковник поліції Віталій Костенко, командир роти патрульної поліції особливого призначення «Херсон», прибув цього дня до Білої Церкви, щоб вручити нагороди нашим волонтерам: Тетяні Василенко, Юрію Вірсті та Юрію Петрику.

В рамках урочистостей прапори України підняли міський голова та відомі білоцерківці: **Іван Лосев**, учасник Олімпійських ігор 2012-го і 2020 років, призер та переможець командних кубків світу та Європи зі спортивної ходьби; **Леся Крижешевська**, директор Білоцерківської школи мистецтв №1, заслужений працівник культури України; **Дмитро Кравець**, учень 11 класу Білоцерківської загальноосвітньої школи №6, переможець та призер

окремої механізованої бригади ім. Чорних Запорозжів, учасник АТО та ООС, Народний Герой України, нагороджений відзнаками «За участь в антитерористичній операції», «Козацьким хрестом», низкою нагрудних знаків.

Щирі музичні вітання присутнім подарували артисти Київського академічного обласного музично-драматичного театру імені Панаса Саксаганського.



Незалежність – з великої літери

Біла Церква, як і вся країна, відзначила 30-ліття відновлення Незалежності України.



Україну, її героїв та український народ. А всі присутні, серед яких були й мами наших полеглих захисників, поклали квіти до стели та хвилиною мовчання вшанували пам'ять земляків, які віддали життя за Незалежність, за суверенітет і цілісність України.

Продовжилося святкування на Торговій площі: була чудова концертна програма за участі творчих колективів міста, Національної заслуженої капели бандуристів України ім. Майбороди, Національного академічного

Під час урочистостей біля погруддя Тараса Шевченка білоцерківців із ювілеєм молодоті Української держави привітав міський голова Геннадій Дикий, нагадавши, що мільйони українців у різний час стояли на смерть за кожного з нас – за те, щоб ми могли святкувати й мати гідне майбутнє в незалежній країні, розвивати її та робити успішною, розповідають офіційні джерела.

Також зі словами привітань до грома-



духового оркестру України, Київського академічного обласного музично-драматичного театру ім. Саксаганського, гурту Нумер 482.

Всі охочі змогли відвідати різноманітні майстер-класи, фуд-корт, розважально-ігрові локації, виставку «Перемоги України», ярмарку-продаж виробів декоративно-вжиткового мистецтва.

ди звернувся військовослужбовець Білоцерківського 1129 зенітного ракетного полку лейтенант Сергій Базилевський. А в виконанні переможця Міжнародного конкурсу «Шевченко єднає народи» Захара Василенка прозвучала «Молитва Тараса за Україну».

За традицією до погруддя Великого Кобзаря учасники зібрання поклали квіти.



Була того дня й хода до стели Героїв Небесної Сотні, де священники Православної Церкви України відслужили молебень за

Скароничка рецептів: смакуємо літо!



САЛАТ З КАБАЧКАМИ

4 кг почищених кабачків (якщо молоденькі, то брати зі шкіркою).

Соус: 1 л води, 0,5 л пасти «Чумака», 1 склянка цукру,

1 склянка олії, 1 ст. л. солі, 3 шт. болгарського перцю, 1 стручок гіркового, 3-4 цибулини (порізати на півкільцями).

Соус закип'ятити, додати цибулю, перець, прокип'ятити 10 хв., додати кабачки, перемішати, додати 100 г оцту, 100 г часнику, поварити 10-15 хвилин і закрутити в простерилізовані баночки.

Кабачки можна різати брусочками, кільцями товщиною 2 см.

САЛАТ ОВОЧЕВИЙ

Капуста – 0,5 шт., кабачки – 2 шт., перець – 4-5 шт., помідори – 6 шт., цибуля – 4 шт., морква – 4 шт., сіль – 1,5 ст. л., оцет – 3 ст. л., цукор – 2 ст. л., олія – 100 г.

Капусту посікти, посолити, добре обім'ятати. Молоді кабачки почистити від шкірки, порізати соломкою. Перець також порізати соломкою. Помідори почистити від серединки та порізати півкільцями.

Моркву та цибулю подрібнити, обсмажити на олії до золотистого кольору.

Все змішати, досолити та залишити на 1,5 год., щоб пустило сік. Потім протушувати 20 хв., в кінці додати оцет та цукор. Гарячим набирати в банки та стерилізувати 30 хв. Закрутити, закутати, залишити на 1 добу.

З цієї порції виходить 5 банок по 0,5 л.

САЛАТ З ШАМПІНЬОНАМИ

2 кг огірків (корнішончиків), 0,5 кг шампінйонів (бажано маленькі), 7-8 шт. болгарського перцю різного кольору, 3-4 цибулини.

Гриби, якщо великі, порізати, а маленькі залишити цілими. Перець порізати на 4-6 частин, цибулю порізати півкільцями.

Готуємо солоний розчин: 10 склянок води, 1 склянка солі. Все добре перемішати, щоб розчинилася сіль.

Овочі замочити в солоній воді на 2 години, періодично помішуючи. Через 2 години злити воду.

На дно банки покласти петрушку, кріп і заповнити банки салатом. Залити гарячим маринадом і стерилізувати 0,5 л банку 10 хв., а 1 л – 15 хв.

Маринад: 3 склянки цукру, 3 склянки води, 1,5 склянки оцту.

Склянка 250 мл.

ПОМІДОРИ ВІД КУМИ

У помідорів вирізати плодоніжку, вставити по зубкові часнику (якщо зубок великий, поділити на декілька пластин). Скласти помідори в банку, пересипаючи гілочками петрушки, селери чи базилика, шматочками болгарського перцю. Залити окропом на 20 хв.

Воду злити, додати на 1 літр води 1 ст. л. з верхом солі, 4 ст. л. з верхом цукру, 50 мл 9% оцту. Довести до кипіння, залити в банки, закрутити, трохи вклати.

В банку можна покласти одну-дві гвоздички та пару горошин чорного й духмяного перцю.

ПЕРЕЦЬ МАРИНОВАНИЙ

2 кг гарного перцю, порізаного на четвертинки.

Маринад: 1,5 л води, 150 г оцту, 150 г олії, 150 г цукру, 3 ст. л. солі.

На дно кожної 0,5 л банки класти 1 лавровий листок, 2 зубчики часнику, 2-3 шт. духмяного перцю горошком.

Закип'ятити маринад і варити 3 хв., тоді в маринад покласти перець і 10 хв. прова-

рити, виключити, накласти перець по банках, залити маринадом, прикрити кришкою і стерилізувати 0,5 л банку 15 хв., закрутити.

САЛАТ З ПЕРЦЕМ ТА ШАМПІНЬОНАМИ

Шампінйони – 1 кг, перець болгарський (червоний, жовтий, зелений) – 1 кг, цибуля ріпчаста – 500 г, цукор – 200 г, сіль (за смаком) – приблизно 80 г, оцет (9%) – 150 г, олія – 100 г, лист лавровий – 2-3 шт., перець запашний – 6-7 шт., петрушка.

Цибулю, перець нарізати соломкою, гриби помити, почистити, якщо великі, то можна розрізати на четвертинки.

Все змішати, скласти в каструлю, залити маринадом і варити 15 хвилин. Маринад пробувати і на свій смак, можна додавати сіль і оцет.

На дно банки покласти лавровий лист, перець і гілочку петрушки. Викласти в банки салат і простерилізувати ще 10-15 хвилин. Закрутити і вклати до повного охолодження.

ПОМІДОРИ СОЛОДКІ

На дно 1-літрової банки покласти кільце цибулі, петрушку, базилік, перець горошком чорний і духмяний, помідори. Потім додати 3,5 ст. л. цукру, 0,5 ст. л. солі, 2 ст. л. оцту. Залити холодною водою. Стерилізувати 5 хвилин.

БАКЛАЖАНИ З ПЕРЦЕМ ТА ПЕТРУШКОЮ

1,250 чистої ваги баклажанів, 1,250 чистої ваги червоного солодкого перцю, 100 часнику (через часникодавку), невеликий пучок петрушки.

Маринад: 150 мл олії, 300 мл води, 200 г цукру, 125 мл оцту, 50 г солі.

Баклажани порізати «пальчиками», перець – по довжині грубими шматками.

Маринад закип'ятити, додати перець і варити 10 хв., потім вийняти, вкинути баклажани, варити 10 хв. і теж вийняти. В цю рідину, що залишилася, додати часник та порізану петрушку, довести до кипіння, виключити.

Взяти 5 банок по 0,5 л і скласти шарами в них баклажани, поливаючи по них по 1 ст. л. рідини, зверху покласти перець і знову налити по 1 ст. л. рідини, і так до кінця.

Стерилізувати 30 хвилин.

БАКЛАЖАНОВІ РУЛЕТКИ

2 кг баклажанів порізати смужками по довжині та посмажити на олії до м'якості, викласти на папір, щоб стекла зайва олія.

1 кг моркви натерти, злегка підсмажити на мінімальній кількості олії, в кінці додати 3 головки часнику (пропустити через прес) і намастити обсмажені баклажани, скрутити з них рулетики, покладати стовпчиками в банки (приблизно по 7 рулетику на 1 шар, в банці 2 шари).

Залити кип'ячим маринадом і простерилізувати 15 хвилин.

Маринад: 250 мл води, 250 мл цукру, 150 мл оцту, 1 ст. л. солі.

Духмяний перець – 5 шт., лавровий листок – по 1 шт. на банку.

ЧЕРВОНІ БУРЯКИ МАРИНОВАНІ

Такий буряк підійде до всього: до борщу, вінегрету, салатів.

Буряк варений (якщо дрібний, порізати навпіл, можна нарізати кубиками чи крупно натерти), лавровий лист, гвоздика, духмяний та гострий перець горошком.

Маринад: 1 л води, 1 ст. л. солі, 2 ст. л. цукру, 100 г оцту.

Гарячим маринадом залити буряк у банках і стерилізувати 20 хв.

ГРЕЧКА З ОВОЧАМИ

1 кг моркви, 1 кг цибулі, 1 кг солодкого перцю, 3 кг помідорів (можна замінити томатним соком), 200 г цукру, 2 ст. л. солі, 700 мл олії (для смаження овочів), 400-500 г гречаної крупи, 100 мл 6% оцту (або 70 мл 9%-го).

Моркву натерти, перець і цибулю нарізати соломкою, обсмажити на олії до золотистого кольору (кожен овоч окремо).

Гречку відварити до напівготовності.

Помідори пропустити через м'ясорубку (або закип'ятити томатний сік), додати сіль, цукор, оцет і кип'ятити 5 хвилин. Додати всі овочі і проварену гречку. Варити 35-40 хвилин.

Розкласти в стерильні банки, закрутити.

Вихід – орієнтовно 10-11 півлітрових баночок.

АДЖИКА

З ЧОРНОБРИВЦІВ

Взяти 20-25 штук чорнобривців (з насінням, але без зеленої коробочки), 1,5 склянки чищених волоських горіхів, 3-4 штуки червоного пекучого перцю, 1 скл. часнику, 1 пачечку хмелі-сунелі, 1 пачечку коріандру (пачка по 20 г або за смаком), 1 ст. л. солі (або за смаком).

Всі інгредієнти пропустити двічі через м'ясорубку, додати спеції та сіль.

Зберігати в стерилізованих баночках у холодильнику. Вихід – 2 баночки по 250 г.

ЗАПРАВКА ДО БОРЩУ

1,5 кг буряків, 1 кг болгарського перцю, 1 кг моркви, 1 кг цибулі, 1,5 кг томатів, 1 гострий перець, 350 мл олії, 100 г оцту, 0,5 склянки солі, 0,5 склянки цукру, 300 г квасолі, 1 л води, 1 ст. л. чорного меленого перцю, свіжа зелень (кріп, петрушка).

Квасолі намочити у воді на ніч. Вранці промити й зварити без солі до напівготовності.

Цибулю почистити, нарізати невеликими кубиками. У великій сковороді обсмажити цибулю на олії. Моркву теж почистити, натерти. У велику каструлю чи миску викласти цибулю і моркву.

Буряк почистити, натерти. Додати до інших підготовлених овочів.

Болгарський перець почистити, перевернути на м'ясорубці або дрібно порізати.

Томати і гострий перець промити, почистити, пропустити через м'ясорубку, вилити до решти овочів. Додати відварену квасолі, сіль, цукор, чорний мелений перець і воду. Після закипання варити заправку 15 хвилин, після чого влити оцет, додати подрібнену зелень і варити ще 1 годину.

Якщо за цей час квасолі, буряк встигли стати м'якими, то розкласти заправку в стерилізовані банки і закрутити. Якщо квасолі чи буряк здаються трохи твердими, то варити заправку ще 15-20 хвилин.

САЦЕБЕЛІ ЗІ СЛИВ

3 кг слив (вага без кісточок, перевернути через м'ясорубку), 15 зубців часнику (пропустити через прес), 20 г приправи карі, 2 ст. ложки солі, 7 ст. ложок цукру, 3 гострі перчини або 1 ст. ложка червоного меленого перцю, 2 бутони гвоздики, 2-3 горошини духмяного перцю.

Варити 30-40 хв. на маленькому вогні. Закрити у чисті стерилізовані банки. Виходить 6 баночок по 0,5 л.

ГУСТЕ ПОВИДЛО З ЯБЛУК

Яблука помити, вирізати серцевину та порізати дрібними кубиками або шматочками, шкірку не потрібно чистити. Має бути повних 5 літрових банок.

Зварити сироп у глибокій каструлі із 2 літрів цукру і 200 мл води. До гарячого сиропу викласти яблука і варити 1 годину. Додати 80 мл оцту (у повидлі він не відчувається) і варити ще одну годину, помішуючи. Розлити у стерильні банки і закрутити.



Зустріч із прекрасними людьми

18 серпня директор КУ БМР «Територіальний центр надання соціальних послуг ім. Петра Новотні» Ірина Дога, клієнти та працівники центру зустрічали видатних білоцерківців, членів Золотого фонду міста й Білоцерківщини Григорія МУЗИКУ та Анатолія КУЛЬЧИЦЬКОГО.



Надзвичайно приємно, що такі знані творчі особистості завітали до людей, які не в змозі купити білети на платні заходи.

Глядачі отримали величезне задоволення від концерту, про що ділилися

в коментарях до прямого ефіру на нашій сторінці в фейсбуці та на своїх сторінках:

«В теплої обстановці пройшла зустріч з прекрасним чоловіком Григорієм Музикой і

Анатолієм Кульчицьким. Прекрасний репертуар. Отдельное спасибо концертмейстеру Евгению. Мы благодарны Территориальному центру во главе с Ириной Догой за предоставленную возможность встретиться с такими прекрасными людьми!» (Тетяна Кондратюк)

«Дякуємо Територіальному центру за чудову зустріч і концерт за участю наших улюблених співаків Григорія Музики та письменника Анатолія Кульчицького» (Наталія Казанчук)

Прямі ефіри чудового концерту можна переглянути на сторінці Терцентру в фейсбуці.



Відділення організації надання адресної натуральної допомоги в межах Державного стандарту надає послугу з прання білизни та одягу.

Ми завжди йдемо назустріч нашим клієнтам, адже життєва ситуація в кожного різна – хтось утратив здатність до самообслуговування й потребує сторонньої допомоги, у когось умови проживан-

ня щодня працівники Територіального центру дбають про благоустрій прилеглих територій.

Напередодні державних свят ми зосередили роботу на вул. Гризодубової, 84. Аби зробити територію навколо привабливою, чистою та охайною, працівники Центру – Є.М. Осадчий, Л.В. Металенко та соціальні працівники відділення соціальної допомоги вдома – покосили траву, обрізали паростки, прибрали побутове сміття, залишки листя та розчистили квітники. Дякуємо всім за плідну працю в нашому спільному домі!



Людина починається з добра!

ня не дозволяють займатися пранням, частина клієнтів є внутрішньо переміщеними особами й навіть за бажання не мають змоги випрати свої речі.

Посаду оператора пральних машин у Територіальному центрі обіймає людина відповідальна і чесна, порядна і досвідчена жінка – Любов Володимирівна МЕТАЛЕНКО. До неї за допомогою й порадою звертаються не тільки наші підопічні, а й працівники. Для кожного вона знайде добре слово, підтримає й розрадить.

Тож всіх клієнтів, хто потребує послуги з прання білизни та одягу, просимо звертатися за адресою: вул. Шолом-Алейхема, 48, або зателефонувати за номером 096-139-55-15.

Оперативно, дієво, з душею

Часто в пенсіонерів виникають проблеми, вирішення яких, на їхню думку, непросте. Особливо, коли людина самотня, має поважний вік та хворіє.

Саме в такій ситуації опинилась Лілія Петрівна, якій екстрено провели операцію по заміні тазостегнового суглоба. Як доїхати до місця проживання після виписки з лікарні? Як себе обходити вдома? Хто принесе продукти, медикаменти? Хто приготує їжу? Такі непрості питання постали перед нею. Але жінка знала, що вирішити їх допоможуть працівники Територіального центру, заяву на обслуговування в якому вона написала перед операцією.

Тож Лілії Петрівні надали послугу в режимі «Соціальне таксі», щоб перевезти її за адресою проживання. Фахівець із соціальної допомоги вдома Ірина Гончар оформила пакет документів, і Лілія Петрівна стала клієнтом відповідного відділення. В той же день соціальний робітник Лідія



Богдан стала нею опікуватися. Вона допоможе у вирішенні всіх питань, які так турбували нашу нову підопічну.

Лілія Петрівна була приємно вражена оперативністю та дієвістю наданої допомоги й дуже дякувала міській владі та директору Центру Ірині Дозі за злагоджену роботу й турботу про людей літнього віку, які опинилися в складних життєвих обставинах.

Кому потрібен дрібний ремонт – запишіться!

На базі відділення організації надання адресної натуральної допомоги надається послуга робітника з комплексного обслуговування та ремонту будинків.



Одинокі літні люди, особливо жінки, дуже вдячні нашому майстру **Євгену Миколайовичу ОСАДЧОМУ** – він і полагодить дверцята в шафі, і відремонтує замок у дверях, і усуне дефекти в сантехніці, і навіть обкосить невелику територію.

Крім іншого, на міцних плечах Євгена Миколайовича – й наші прилеглі території, які закріплені за філіями Територіального центру.

Всьому він вчасно дає лад, а за свою добросовісну роботу отримує тільки позитивні відгуки від вдячних клієнтів та щирі слова подяки.

А ми нагадуємо всім нашим підопічним, хто планує скористатися послугами з дрібного ремонту, заздалегідь зателефонувати за номером 096-139-55-15 та записатись у чергу.

Раді бути провідниками добра!



На жаль, через пандемію коронавірусу та нестабільний економічний стан більшість літніх людей перебувають у скрутному матеріальному становищі. Тому наш Територіальний центр завжди

по можливості забезпечує клієнтів продуктами харчування.

Тільки протягом 2020 року працівниками Центру (а це в більшості жінки) було відвантажено та адресно доставлено понад 7 тонн продуктивних наборів.

І в 2021 році ця робота триває. Завдяки нашим постійним благодійникам, зокрема ТОВ «Смачні традиції», а також підтримці міської влади на чолі з

Геннадієм Диким клієнти відділення організації надання адресної натуральної допомоги – люди з маленькою пенсією, особи з інвалідністю, одиноки, хворі та самотні старенькі, протягом липня-серпня отримують м'ясо та пельмені, гуманітарну допомогу у вигляді б'в одягу, взуття та постільної білизни.

Ця місія дуже важлива і приємна для всіх працівників Центру та нашого директора Ірини Доги, яка має велике добре серце й невичерпний запас людяності та мудрості. Ми раді бути провідниками добра!



Матеріали спецвипуску підготували працівники Територіального центру

Розпочати нове життя

Днями влаштовано до інтернатного закладу «Центр надання соціальної допомоги та соціальної інтеграції», що в Переяславі, Ніну Михайлівну Шульгу, яка перебувала на обслуговуванні у відділенні обліку бездомних осіб та осіб, звільнених з місць позбавлення волі.

Соціальні працівники Територіального центру допомогли Ніні Михайлівні в оформленні документів, необхідних для влаштування в інтернатну установу, забезпечили одягом та засобами першої необхідності, організували проходження безоплатної діагностики на COVID-19.

«Спасибі, що підтримали мене у важкий час. Для мене безцінна Ваша увага та допомога! Бажаю, щоб Вам у житті траплялися такі чуйні люди, як Ви!» – каже Ніна Михайлівна.

В будинку-інтернаті здійснюється постійний контроль за тим, щоб усі його мешканці відчували підтримку та отримували якісний догляд. Ніна Михайлівна тепер має можливість безтурботно зустріти старість, знайти спокій та щастя, а головне – розпочати нове життя під дахом над головою!

Відвідувачі Територіального центру завжди з цікавістю знайомляться з новими роботами клієнок відділення денного перебування **Галини РЕЗНИЧЕНКО** та **Світлани БОДАРЕВОЇ**. Талановиті майстрині радо оновлюють свої тематичні інсталяції до свят. Ексклюзивні вироби завжди привабливі й радують погляд.



Виставка в холі Центру (вул. Шолом-Алейхема, 48) стала постійною, тому завітайте до нас у зручний для вас час до 17:00, аби подивитися на цю красу!



Громадська думка

Засновник: ПП «Редакція газети «Громадська думка»
Редактор **Валентина Храбуст**

Адреса редакції: Київська область, м. Біла Церква, вул. Партизанська, 18.
Телефони: 6-33-02.
E-mail: grom.dumka@ukr.net
Надруковано в ТОВ «Білоцерківдрук», м. Біла Церква, бульв. Олександрійський, 22.
Газета виходить щоп'ятниці.
Тираж згідно із замовленням.

Розрахунковий рахунок
UA 17300346000026009025662402
в ПАТ «Альфа-Банк» в м. Києві
Код ЗКПО 13723251
Реєстр. свідоцтво: серія КІ № 1739
від 17.01.2019 р.

Матеріали і фотознімки, надіслані до редакції, не рецензуються і не повертаються.
Думки авторів публікацій у «Громадській думці» не завжди збігаються з точкою зору редакції.
За достовірність фактів відповідальність несе автор.
За зміст реклами відповідає рекламодавець.
Редакція листується з читачами тільки на сторінках газети.