Більше грошей вчителям, нестандартне навчання і 12 років у школі: такі зміни готує новий закон «Про освіту»

7 стор.

Життєві історії у "Сімейному гніздечку"

"Білий" вірш на зоряному небі

10-11 стор.

Незалежний громадсько-політичний тижневик Тернопілля

Наш ДЕНЬ

www.nday.te.ua

Твій. Мій. Наш ДЕНЬ. Разом!

Заснований у червні 2013 року

№36 (220), 13 вересня-19 вересня 2017 р.

І вишиванками милувалися, і борщем смакували

Ювілейний фестиваль «В Борщівському краї цвітуть вишиванки» відбувся на вихідних у Борщові

3 стор.

Погода в Тернополі й області

13 вересня - хмарно з проясненням, дощ, вночі 14-16, вдень 16-19 градусів тепла. Схід сонця - 6.50, захід - 19.36.

14 вересня - ясно, без опадів, вночі 12-14, вдень 24-25 градусів тепла. Схід сонця - 6.51, захід - 19.34.

15 вересня - хмарно з проясненням, без опадів, вночі 13-16, вдень 17-18 градусів тепла. Схід сонця - 6.53, захід - 19.32.

16 вересня - ясно, без опадів, вночі 9-13, вдень 20-24 градуси тепла. Схід сонця - 6.54, захід - 19.30.

17 вересня - хмарно з проясненням, без опадів, вночі 16-17, вдень 20-24 градуси тепла. Схід сонця - 6.55, захід - 19.27.

18 вересня - хмарно, без опадів, вночі 16-17, вдень 18-19 градусів тепла. Схід сонця - 6.57, захід - 19.25.

19 вересня - хмарно з проясненням, можливий дощ, вночі 13-15, вдень 16-17 градусів тепла. Схід сонця - 6.58, захід - 19.23.

Магнітні бурі у вересні

Перший місяць осені з точки зору сонячної активності досить неспокійний. Однак якщо на початку вересня метеозалежним людям особливо не варто було хвилюватися з цього питання, то середина місяця обіцяє помірні та навіть сильні магнітні бурі.

Отож, найбільш неспокійний період - з 13 по 17 вересня. Максимальної сили магнітні бурі можуть досягнути 14-15 вересня.

Передплата-2017 на «Наш ДЕНЬ»
незалежний громадсько-політичний тижневик Тернопілля
індекс - 68710
1 місяць – 16,96 грн. 3 місяці – 49,82 грн.
Передплатити «Наш ДЕНЬ» можна у будь-якому поштовому відділенні або у листонош
У ціну газети враховано вартість поштових послуг: прийом та доставку видання до передплатників

Тернопільська делегація взяла участь в Економічному форумі в Польщі

Тернопільська делегація на чолі з головами обласної ради Віктором Овчаруком та ОДА Степаном Барною взяла участь у 27 Економічному форумі, який відбувся у м. Криниця-Здруй (Польща). Захід пройшов під гаслом «Проект: Європа. Рецепт на наступні десятиліття» і мав велике значення для Старого континенту та світу.

Тернополяни взяли участь у відкритті Форуму, де на пленарній сесії: «Незавершена інтеграція - прагнення Європейських країн» виступали президенти Польщі Анджей Дуда, Грузії - Георгій Маргвелашвілі, Македонії - Ґеорґе Іванов.

Анджей Дуда, зокрема, підкреслив: «Польща підтримує політику «відкритих дверей» щодо членства нових країн у Євросоюзі. Ми вважаємо, що Європейський Союз має бути відкритим для країн, які в майбутньому можуть стати членами ЄС... Приєднання нових країн означає збільшення людського і економічного потенціалу Співтовариства. А закриття ЄС для нових країн є помилкою».

Тернопільська делегація також стала учасником дискусії: «Мілітаризація Чорного та Балтійського морів. Дві зони - одна проблема», де спікером виступав народний депутат України Олег Барна.

У рамках Форуму відбулась панельна дискусія: «Польща - Україна. У пошуках нових моделей партнерства та співпраці». Очільники області поспілкувалися з головою Європейського Конгресу Українців, спікером української національної меншини в Угорському парламенті, вихідцею з Тернопільщини Ярославою Хортяні.

У панельній дискусії: «Потенціал креативної та культурної індустрії» взяв участь голова облради Віктор Овчарук. Він зазначив: «Культурний сектор має чималий потенціал для створення нових робочих місць. Зокрема, у туризмі та бізнесі». Учасникам панелі Віктор Овчарук розповів про область, її туристичну і транспортно-логістичну привабливість, поінформував про культурно-мистецькі заходи, у тому числі, і міжнародного рівня тощо. «Велика кількість історико-культурної спадщини та ресурсів природного походження в нашому краї є привабливими для туристів, що дає можливість організації і проведення успішних заходів із фестивального туризму та «Свята замків», які покликані активізувати місцеві громади. Запровадження свят замків збільшило і урізноманітнило туристичні можливості регіону. Крім того, в області зросло число інфраструктурних закладів і поліпшилася їхня діяльність. Для популяризації заходів область бере участь у міжнародних та регіональних туристичних виставках. З метою поширення інформації про заходи на Тернопільщині, відбуваються прес-тури. У 2016 році такий захід відбувся для представників ЗМІ Республіки Польща». Голова облради також наголосив: культурно-мистецькі заходи сприяють збільшенню числа туристів та інвесторів, що позитивно впливає на економічний розвиток області.

У дискусії: «Боротьба зі стереотипами - вплив іміджу країни і регіонів на туризм та економічний розвиток» взяв участь голова ОДА Степан Барна.

Економічний форум у місті Криниця-Здруй - одна з найбільших у Центральній і Східній Європі щорічних конференцій, на якій зустрічаються політики, бізнесмени, діячі культури і громадські активісти. У заході беруть участь європейські експерти, причетні до реформування економік у своїх країнах. Вони готові поділитися стратегічними планами щодо розвитку економічних систем. Це - багато інформації та цінний досвід, вважають тернополяни.

Степан БАРНА: Наша мета – забезпечити кращий доступ до освіти дітям з особливими потребами

Схема інклюзивної освіти передбачає навчання дітей з особливими освітніми потребами у звичайному навчально-виховному закладі.

Звісно, впровадження інклюзивної освіти неможливе без внесення змін у стандарти викладання уроків. Адже вона передбачає адаптацію навчального матеріалу до кожної дитини. А також постійний психологічний супровід такого учня та робота з асистентом вчителя. Власне, завдяки ініціативі Президента України Петра Порошенка, який у липні цього року підписав закон «Про внесення змін до Закону України «Про освіту» щодо особливостей доступу осіб з особливими освітніми потребами до освітніх послуг», це стало реальнішим та доступнішим.

На Тернопільщині у 2017/2018 навчальному році функціонуватимуть 35 загальноосвітніх навчальних закладів з 61 інклюзивним класом, 1 спеціальна школа, 3 спеціальні школи-інтернати, 3 навчально-реабілітаційні центри та 2 навчально-виховні комплекси. Навчатимуться в інклюзивних класах 79 дітей з особливими освітніми потребами, а це майже на 50 відсотків більше, ніж торік.

«Це надзвичайно добра ініціатива, адже запровадження інклюзивного навчання перш за все створює передумови для інтегрування дітей з особливими освітніми потребами у загальноосвітній простір. Саме тому, наше завдання – щоб кожна дитина з особливими потребами, враховуючи її індивідуальні потреби, здібності та інтереси, могла здобувати освіту разом зі своїми однолітками у звичайних класах. Водночас, і батьки, і діти хочуть кращих умов для навчання та розвитку, а тому намагаються, щоб діти могли потрапити до тієї школи, яка їм подобається, а не до тієї, яку їм нав'язують чи рекомендують», – зазначив голова Тернопільської ОДА Степан Барна.

При цьому, він поінформував, що сьогодні керівники загальноосвітніх навчальних закладів області звертають особливу увагу на створення відповідних умов з урахуванням особливостей розвитку дітей з інвалідністю. А це – доступність будівель і приміщень, використання належних форм і методів навчально-виховної роботи, психолого-педагогічний супровід, налагодження співпраці з батьками.

«Інклюзивна освіта – це пріоритет держави. І під час цього навчального року, щоб дотримати ся даного алгоритму, провідну роль відіграли місцеві органи управління освіти. Загалом у 649 загальноосвітніх навчальних закладах області створено архітектурну доступність для дітей з обмеженими фізичними можливостями. Саме це певною мірою й покращило ситуацію в області, позаяк збільшилася й кількість інклюзивних класів, і дітей, які там навчатимуться. Також, як відомо, минулого навчального року для дітей з особливими освітніми потребами, які навчалися в загальноосвітніх навчальних закладах, була виділена освітня субвенція. Дані кошти були спрямовані на оплату праці педагогічним працівникам та на покращення матеріальної бази. На новий навчальний рік така субвенція теж передбачена. Саме тому я вірю, що в нашій області буде ще більше інклюзивних класів, а діти з особливими потребами матимуть кращий доступ до освіти», – підкреслив Степан Барна.

Що потрібно знати про призупинення реєстрації податкових накладних?

Після отримання рішення комісії ДФС про відмову в реєстрації податкової накладної платнику ПДВ дається 10 календарних днів для подання відповідної скарги. У свою чергу, якщо останній день терміну припадає на вихідний або святковий день, останнім днем цього терміну вважається перший робочий день після вихідного або святкового дня. Термін подання скарги може бути продовжений за правилами, визначеними п. 102.6 Податкового кодексу (далі ПКУ).

За результатами розгляду скарги комісія з питань розгляду скарг приймає одне з наступних рішень: задовольняє скаргу і скасовує рішення комісії ДФС; залишає скаргу без задоволення і рішення комісії ДФС без змін.

Якщо вмотивоване рішення стосовно скарги не спрямовується платникові податків упродовж 10 календарних днів з дня отримання скарги ДФС, така скарга вважається повністю задоволеною на користь платника податків з дня, що йде за останнім днем зазначеного терміну.

Задоволення скарги є основою для реєстрації в ЄДР податкових накладних, вказаних в скарзі, з урахуванням вимог п. 200 прим. 1.3 ПКУ.

Податкова накладна та коди товарів і послуг: нюанси

У Тернопільській ОДПІ надали роз'яснення щодо порядку зазначення кодів товарів та послуг у податкових накладних.

Так, із 1 січня 2017 року набрали чинності зміни до статті 201 Податкового кодексу, за якими коди товарів за УКТ ЗЕД та коди послуг за ДКПП є обов'язковими реквізитами у податкових накладних. Причому, платнику податків достатньо вказати перші 4 цифри таких кодів, крім випадків постачання підакцизних товарів або товарів, ввезених в Україну, за якими коди УКТ ЗЕД вказуються повністю.

Водночас, якщо певний код товару в УКТ ЗЕД відсутній, то платник ПДВ у податковій накладній зазначає умовний код, перелік яких розміщений на суб-сайті офіційного веб-порталу ДФС - sfs.gov.ua (в розділі «Довідники»(«Довідник умовних кодів товарів»).

Докладніше - у Центрі обслуговування платників Тернопільської ОДПІ. Телефон для довідок: 43-46-10.

І вишиванками милувалися, і борщем смакували

Ювілейний фестиваль «В Борщівському краї цвітуть вишиванки» відбувся на вихідних у Борщові

Сотні людей у красивих вишиванках, народні музики, цікаві експозиції, старовинні вироби із бабусиної скрині, усмішки та радість зустрічей і ... неймовірний запах борщу. Борщів у неділю святкував на славу. Вже вдесяте у цьому затишному містечку на півдні Тенопільщини відбувається фольклорно-мистецький фестиваль «В Борщівському краї цвітуть вишиванки». У цьому році він вперше отримав статус всеукраїнського, хоча слава про це дійство вже давно шириться не лише по свій країні, але й за її межі.

- На святкування завітали не тільки гості із різних куточків України, а й іноземні делегації з Литви та Польщі, - розповідає голова Борщівської міської громади Іван Кобилянський. – З кожним роком наш фестиваль стає масштабніший і цікавший. Для нас це дійство особливе, адже тут ми презентуємо надбання краю, наші традиції, звичаї, наше багатство.

І справді, у центрі Борщова було що побачити і туристам, і місцевим жителям. Кожне село району презентувало свої старовинні та сучасні вишиванки. Можна було поспілкуватися з майстринями про особливості старовинних матеріалів та технік, зблизька побачити борщівські сорочки, які є справжніми витворами мистецтва.

Вже традиційно у рамках свята борщівської сорочки проводили колоритний і смачний фестиваль «Борщ'їв». Усі села краю презентували борщі за власними оригінальними рецептами. Борщ з вишнями, борщ з грибами, а ще з чорносливом, фасолею, бараниною і навіть борщ-пюре. Більше півсотні різноманітних рецептів цієї страви презентували господині краю.

- Щоб борщ був смачний, потрібно готувати його із домашніх овочів, які вирощені без жодної хімії, - розповідає Тетяна Зайцева із села Стрілківці Борщівського району. – Найкраще його варити на підсмажених свинячих реберцях. Буряк спершу протушкуйте зі спеціями і жменькою цукру, тоді борщ буде красивого червоного кольору. Не шкодуйте у страву сметани, а коли подаєте на стіл, то обов'язково наріжте сала з часничком.

На фестиваль завітали керівники області, а також народний депутат Олег Барна. Голова Тернопільської ОДА Степан Барна нагородив кількох військовослужбовців медалями «За службу Україні» за відмінне виконання службових обв'язків, за самовідданість, професіоналізм та бездоганну військову дисципліну. А також вручив державні нагороди: художнику-графіку Тетяні Окальській почесне звання «Заслужений майстер народної творчості України», а завідувачу сектору Козацько-десантного екологічного осередку ім. Дмитра Байди Вишнівецького Українського козацтва Лесі Любарській - орден «Княгині Ольги III ступеня».

- Щиро дякуємо усім вам за те, що ви зберігаєте українські традиції та історію, - зазначив Степан Барна. - Жодна майстриня, жоден колектив неможливо не відзначити за ту спільну справу, яка робить наш край прекрасним. Тому я вірю у нашу спільну роботу і у прекрасне майбутнє нашої чудової країни.

- Ми маємо зрозуміти, що нація гине не від куль, а від того, що пропадає мова, культура, традиція, - додав у своєму виступі Олег Барна. - І саме тому приємно, що ми бачимо як з кожним роком усе більше розквітає цей фестиваль, отримавши тепер ще й статус всеукраїнського.

Закінчилося святкування фольклорно-мистецьким дійством «Чорна борщівська сорочка – краю мого оберіг», участь у якому взяли десятки фольклорних, хорових, хореографічних та інструментальних колективів і знамениті в Україні вокалісти, зокрема гурт «Тріода».

Фестиваль у Борщові зібрав близько десяти тисяч відвідувачів. Це дійство вкотре демонструє усім нам, яка багата та унікальна у нас культура, скільки скарбів зберігається у простих українських селах та що нам є чим гордитися і в минулому, і в сьогоденні.

Юлія ТОМЧИШИН.

У державі поза банками «ходять» ПОНАД $90 МІЛЬЯРДІВ

Попри запевнення уряду, що інвалюта не подорожчає, долар і євро у перші осінні дні додали в ціні. «Зелений» уже подолав психологічний бар'єр, коли Нацбанк встановив курс гривні до долара на рівні 26 гривень. Євро сягає більше 31 гривні. За деякими прогнозами, валюта дорожчатиме до кінця року.

Наскільки реальними є ці прогнози? На запитання «Нашого ДНЯ» відповідає Віталій Ярославович РУДАН, кандидат економічних наук, старший викладач кафедри банківської справи ТНЕУ.

- На мій погляд, такі прогнози є реальними з кількох причин. По-перше, у державному бюджеті України курс гривні до долара США задекларовано на рівні 27,2 грн/дол, що є цільовим орієнтиром для банків під час здійснення спекулятивних операцій на валютному ринку. Адже вони розуміють, що в діапазоні 26,4-27,2 грн/дол Національний банк України не буде вживати обмежуючих заходів та масштабних інтервенцій.

По-друге, в жовтні розпочинається опалювальний сезон, під час якого потрібно імпортувати природний газ і сьогоднішній його замінник - вугілля, що збільшить попит на іноземну валюту.

По-третє, традиційно листопад та грудень - це місяці, коли відбуваються розрахунки за зовнішніми боргами не тільки держави Україна, а й корпоративного сектору, що також збільшить попит на інвалюту та призведе до зниження обсягу золотовалютних резервів.

По-четверте, зростають політичні ризики в країні, які призводять до формування негативних ділових очікувань і збільшення попиту на іноземну валюту як найбільш вигідного напрямку збереження власних заощаджень.

- На який курс інвалют налаштовуватися українцям?

- Виходячи з причин, які я назвав, є всі підстави вважати, що орієнтиром на валютному ринку буде курс 27,2-27,5 грн/дол до кінця 2017 року. А у випадку підвищення політичних ризиків, прогноз може бути більш негативним.

- Які чинники змушують рости долар і євро? Дехто з експертів стверджує, що євро, приміром, подорожчало через введення безвізу. Це справді так?

- За нормальних умов, введення безвізу повинно бути чинником ревальвації гривні, адже збільшення надходжень доходів громадян України, отриманих за кордоном, мало б призвести до зниження вартості євро. Однак, в силу фактичного існування бівалютної грошової системи (гривня і долар, які обслуговують офіційні та неофіційні грошові потоки), левова частка грошових переказів за кордону потрапляє на тіньовий валютний ринок, а не у золотовалютні резерви України.

Щодо чинників, які призводять до зростання долара і євро, то головними серед них є наступні: прорахунки у монетарній політиці Нацбанку, переважання імпорту над експортом, залежність України від імпортних енергоносіїв, політична нестабільність, монопольно-олігархічний економічний уклад.

- Що може зупинити подорожчання інвалюти?

- Подорожчання інвалюти може зупинити чітка і прогнозована валютна політика Національного банку, зокрема в частині застосування заходів щодо обмеження тіньового валютного ринку, адже сьогодні поза банками ребуває більше 90 мільярдів доларів США. Запровадження реальної відповідальності та реальної міри покарання за порушення валютного законодавства і здійснення валюто-обмінних операцій поза банками. Проведення політики імпортозаміщення та стимулювання внутрішнього виробництва. Такі заходи потребують швидкого та комплексного підходу, а їх запровадження і ефективна реалізація залежить від волі української влади.

В Америці - ураган «Ірма», в Україні - «Міхо»

Штати страждають від урагану «Ірма» у фінансово-економічному плані. А Україна від урагану «Міхо Саакашвілі» - у політичному.

Минулої неділі цілий день «крутили» кіно під назвою: «Прорив українсько-польського кордону грузинським джигітом».

І чомусь цього разу ні владу, ні нардепів, ні прихильників екс-очільника Одещини не хвилювало, що перипетії на кордоні - знахідка для російських пропагандистських ЗМІ. Росія справді неабияк зловтішалася у своєму інформаційному просторі з наших подій. Західні медіа також «ласують» цією новиною.

А що після цього робити українцям, які стоять у чергах на кордонах по п'ять-шість-вісім годин? Адже політики, які представляють найвищий законодавчий орган держави, образно кажучи, начхали на закони.

Нардепів-порушників, а це - Юлія Тимошенко, Сергій Власенко, Юрій Дерев'янко, Павло Костенко та Дмитро Добродомов - обіцяють покарати. Начебто, готують подання для зняття недоторканності. І порушать кримінальне провадження. «Однозначно покарають» і Саакашвілі, заявив нардеп від «БПП» Іван Вінник.

Невже українців очікує ще одне кіно: «Генпрокурор Луценко - проти Тимошенко?».

Саакашвілі повинен розуміти: його витівка дивідендів Україні не принесла. В якій країні Європи політики йшли на прорив державних кордонів?

Президент Петро Порошенко також, мабуть, чухає голову, бо позбавленням Саакашвілі громадянства створив собі проблеми. Навіть політтехнолог Порошенка Ігор Гринів у інтерв'ю телеканалу ZIK сказав, що позбавлення Саакашвілі громадянства - політична помилка влади.

До речі, рейтинг Саакашвілі не був високим. Експерти кажуть: всього відсотків п'ять. Але президент постарався, щоб його підвищити. В Україні, як відомо, ображених люблять і їм співчувають. А Саакашвілі в очах багатьох українців саме таким і є.

З цього приводу Метью Куппфер, редактор «Громадського», зазначає: «Порошенко тепер шкодує, що позбавив Саакашвілі громадянства. Саме цим вчинком він відновив політичну кар'єру Міші».

А перипетії з потягом «Перемишль-Київ»? Агентство «Reuters» процитувало Міхеїла Саакашвілі під час його перебування у вагоні поїзда, що так і не отримав дозволу перетнути україно-польський кордон у неділю 10 вересня: «Порошенко взяв усіх пасажирів потягу в заручники і розповідає, що ніхто звідси не вийде». І це при тому, що «тут є діти, є звичайні громадяни України, які хочуть повернутися додому».

Припинити пропуск людей через кордон і змусити «Укрзалізницю» зупинити потяг на польській стороні було вельми немудрим кроком з боку української влади.

Польське видання «Wschodnik», у свою чергу, написало про те, як українська сторона огородила свою частину кордону колючим дротом. Офіційна версія прикордонної служби України - посилення заходів безпеки у зв'язку з проведення російсько-білоруських навчань «Захід-2017». Неофіційна - дротом убезпечувалися саме від Саакашвілі та його групи підтримки.

А як безглуздо виглядало повідомлення українських прикордонників, що перехід «Шегині» замінований. Звісно, автори цієї ідеї - не прикордонники. Вони - виконавці.

Україна понесла іміджеві втрати після ситуації довкола Саакашвілі. І це прикро, враховуючи війну на Сході і необхідність підтримки світової спільноти.

Президент Порошенко назвав «прорив» Саакашвілі злочином, «бо є конституційний принцип недоторканності державного кордону. Це питання національної безпеки держави».

До речі, за даними джерел видання «Апостроф», в українському політикумі, в оточенні президента Порошенка, ніхто до останнього не вірив, що Саакашвілі перетне кордон.

А Литва, після того, що сталося, й надалі готова надати Саакашвілі своє громадянство. Про це в ефірі телеканалу ZIK сказав депутат Європарламенту Пятрас Ауштрявічус. «Міхеїл Саакашвілі є дуже відомим міжнародним політиком і я дуже ціную реформи, які він реалізував у Грузії. Адже завдяки йому Грузія знову стала на європейський шлях розвитку... Після не зовсім вдалої політичної кар'єри в Україні, вважаю, що йому потрібно відійти і від України, і від Грузії та заспокоїтись», - зазначив Ауштрявічус.

Хтось вірить, що Міхо заспокоїться?

Ольга ЧОРНА.

Очільник радикалів Тернопільщини

Богдан Яциковський:

«Дякую за високу довіру. Не підведу!»

У цьому запевнив своїх однопартійців депутат обласної ради Богдан Яциковський після того, як переважна кількість з 44 присутніх делегатів звітно-виборної конференції Тернопільської територіальної організації Радикальної партії Олега Ляшка обрала його своїм головою

Візитівка

Богдан Ігорович ЯЦИКОВСЬКИЙ, депутат Тернопільської обласної ради, керівник фракції Радикальної партії. Народився у 1984 році у Збаражі. Закінчив Тернопільську школу №3, яка спеціалізується на поглибленому вивченні іноземних мов.

Кандидат економічних наук. Має три вищі освіти – міжнародно-економічну, юридичну (Львівський національний університет ім. І. Франка) та інженерно-геологічну (Івано-Франківський університет нафти і газу). Закінчив також магістратуру Тернопільського національного економічного університету за спеціальністю «Державна служба». Вільно володіє трьома іноземними мовами. Свою трудову діяльність розпочав юристом у Тернополі. Працював в одному із столичних банків, де були потрібні фахівці зі знанням шведської мови, у Міністерстві фінансів, згодом – у виконавчих структурах Львівщини, зокрема очолював головне управління економіки. Працював заступником голови Збаразької РДА, відповідав за економічно-господарську галузь у районі. Із червня 2014 р. працює у Києві на посаді заступника голови Державної комісії України по запасах корисних копалин.

В Україні не можна допустити війни всіх проти всіх

У передслові до цього важливого у діяльності радикалів нашого краю заході народний депутат, заступник голови та член президії партії Ігор Мосійчук стисло охарактеризував суспільно-політичну ситуацію в Україні та окреслив першочергові і стратегічні завдання, які стоять перед Радикальною партією, зважаючи на реалії сьогодення.

За його словами, розбалансованість усіх систем влади штовхає країну до краху.

- Хаосу та розбалансованості ми протиставимо міцну дисципліну і твердий порядок. Ми готові йти у владу і брати на себе повну відповідальність за стан справ у країні, - наголосив Ігор Мосійчук. – Адже політична сила Олега Ляшка – це партія народної перемоги.

З огляду на це, на перший план виходять особисті ділові, інтелектуальні та лідерські якості кожного партійця, вміння брати ініціативу, добиватися перемоги і бути готовим відповідати за результат. Саме такі риси, на думку президії партії та її лідера Олега Ляшка, притаманні депутату Тернопільської обласної ради, голові фракції Радикальної партії цього самоврядного органу Богдану Яциковському. Тож народний депутат від імені керівництва запропонував звітно-виборній конференції визначитися на користь Богдана Ігоровича під час голосування за голову територіальної організації партії.

Богдан Яциковський вже зарекомендував себе справжнім лідером

У короткому слові до делегатів конференції Богдан Яциковський наголосив, що добитися вагомих результатів можна тільки тоді, коли кратно зросте відповідальність кожного за довірену ділянку роботи. Треба працювати з людьми не у кабінетах, а безпосередньо на місцях. Ті ж, хто з тих чи інших причин не відповідає високим критеріям партійної дисципліни, повинні піти.

- Радикальна партія Олега Ляшка на Тернопіллі здатна досягати вагоміших результатів, - зазначив Богдан Яциковський. - Але для цього нам потрібно бути монолітними – і в діях, і в прагненнях та переконаннях.

Богдан Яциковський уже яскраво проявив свої лідерські якості. Він з великим відривом від конкурентів виграв вибори до обласної ради, принципово і послідовно лобіює і захищає інтереси виборців, користується заслуженим авторитетом серед краян, однопартійців, депутатів.

Після завершення голосування, в результаті якого переважна більшість делегатів із 44 присутніх на конференції висловилися на підтримку Богдана Яциковського, новообраний голова територіальної організації Радикальної партії Олега Ляшка подякував керівництву та лідеру цієї політичної сили, своїм колегам по партії.

- Дякую за високу довіру. Я готовий брати на себе всю повноту відповідальності за розбудову нашої організації. Не підведу! - сказав він.

Також конференція обрала трьох заступників голови та бюро територіальної організації, тим самим підтвердивши, що сторінку з більш, ніж півторарічним періодом організаційної невизначеності, вже раз і назавжди перегорнуто. Попереду – нові справи, нові завдання, нові народні перемоги.

Потрібно вилучити з ужитку мову ненависті

Конференція окремо розглянула питання участі у виборах в об'єднані територіальні громади, які відбудуться 29 жовтня цього року у Зборові, Ланівцях, Хоросткові та Саранчуках Бережанського району.

- Ми не маємо права упустити цей шанс для того, щоб бути потужно представленими у цих виборних органах влади, - сказав Ігор Мосійчук.

Щоб бути зрозумілим виборцям, замало критикувати владу. Люди повинні побачити альтернативу, повірити, що Радикальна партія має чіткий план дій, як вивести країну з масштабної кризи.

- А ще ми повинні раз і назавжди вилучити з ужитку мову ненависті – і з політики, і з суспільного життя. Ми зобов'язані говорити з народом і з нашими опонентами мовою конструктиву, мовою дискусії і розумного компромісу, - наголосив народний депутат.

- Завдяки цим виборам в ОТГ ми маємо унікальний шанс продемонструвати українцям, що Радикальна партія Олега Ляшка стоїть на сторожі нашої незалежності, розбудови нашої держави і покращення життя наших громадян. Ми на ділі здатні довести переваги нашої стратегії, наших пріоритетів економічного зростання. Тож, шановні, закликаю вас усіх до праці в ім'я майбутнього, в ім'я України! - підсумував Богдан Яциковський.

Юрко СНІГУР.

Керолайн КАУФМАН: «Кожен з нас може багато зробити. ГОЛОВНЕ, ПОВІРИТИ В СЕБЕ!»

Волонтерка із США на власному прикладі показує жителям Бучача, як потрібно любити рідне місто

У районному центрі вже вдруге відбулася екологічна акція з очищення місцевої річки Стрипа, яка протікає через місто. Організувала її волонтерка Корпусу миру американка Керолайн Кауфман. Вперше прибирали водойму напередодні Дня міста, 30 липня. Тоді за дві години заповнили 25 мішків для сміття. Цього разу побувала на міській толоці і журналістка «Нашого ДНЯ».

Старий килим, автомобільна шина, куртка, чобіт, каструля та пляшки з-під пива і горілки. Це – неповний перелік речей, які мешканці Бучача викидають на береги річки. Учасники прибирання розповідають, під час останньої толоки із значними труднощами витягали із водойми старий диван, який знайшли під мостом у Стрипі.

На прибирання річки зібралося лише кілька людей. Однак Керолайн переконана, це - не має значення. Головне, що інші побачать, можна щось робити самим, річку можна очистити й самотужки, не чекаючи на допомогу чиновників.

- Річка відіграє дуже важливу роль в житті людей, - каже американка. – Це - серце міста. На її берегах багато людей рибалить, відпочивають. Вода – це життя, тож про неї треба дбати.

Керолайн закликає перехожих допомогти. Двоє хлопців зголошуються і також беруться збирати сміття.

- Я підтримую такі акції, адже про довкілля треба дбати, - каже Василь Бердій із Березовиці. – Кожному з нас необхідно любити своє місто і турбуватися про нього. Тоді і життя довкола почне змінюватися.

Містяни похилого віку зупиняються, бачать, що відбувається і дякують волонтерам за їх роботу.

- До 1939 року таке прибирання Стрипи було доброю міською традицією, - розповідає Мирослав Скорий, бучачанин у третьому поколінні . - Зазвичай, таку толоку робили у липні. Я дуже радий, що сьогодні молодь відроджує ці добрі традиції нашого міста.

Частина волонтерів збирали сміття на березі, а Керолайн і Михайло витягують його із води, а також чистять русло Стрипи від водоростей.

- На таке прибирання річки не потрібні значні кошти, - каже бучачанин Михайло. - Тільки придбати сміттєві пакети і рукавички. Дуже важливо, щоб люди хоч трішки часу виділяли для свого міста і робили це на волонтерських засадах. Тоді, можливо, поменшає тих, що забруднють річку. Адже, буває, у воду скидають цілі пакети із сміттям. Це - жахливо. У Бучач приїздить багато туристів. Соромно, коли вони бачать те, як ми не любимо рідне місто.

- Моя бабуся та батьки вчили мене, що ми завжди можемо зробити щось, аби змінити світ довкола себе, - додає Керолайн. - Прибрати сміття, посадити дерево, допомогти іншим. Ніколи не потрібно забувати про це.

Керолайн живе у Бучачі вже дев'ять місяців і бере активну участь у громадському житті міста. Дівчині 23 роки. Вона викладає англійську місцевим школярам. Також організувала розмовний клуб для дітей і дорослих. А ще проводить у місті різноманітні екологічні акції. Запитую Керолайн, що її найбільше здивувало в Україні

- Найперше, це люди. Вони дуже хочуть тебе нагодувати, турбуються одне про одного. Переживають, чи ти тепло одягнений, чи є шапка і куртка. Тут ти не лишаєшся на самоті, якщо виникає якась біда, - розповідає дівчина. - Друге, українці дуже хороші. Але вони не усвідомлюють, що мають щось фантастичне. Я дуже хочу надихати їх любити свою країну, вірити в себе і знати, що кожен з нас може багато зробити. Часто українці не усвідомлюють своїх можливостей. Коли ви це зрозумієте, то все зміниться. По-третє, у вас багато людей палять і не розуміють, що цим шкодять не лише собі, а й тим, хто їх оточує, особливо дітям.

Волонтерка Корпусу миру зі США житиме в Україні ще шістнадцять місяців. Вона хоче навчати екології бучачан і вже має задуми кількох цікавих проектів, які зможуть зробити місто кращим.

Юля ТОМЧИШИН.

ЯК СКАСУВАТИ АБО ЗМІНИТИ ЗАПОВІТ

Заповіт – односторонній правочин з волевиявленням особи, внаслідок чого після її смерті у осіб, зазначених у заповіті, виникає чи зникає право на одержання спадщини. Право на заповіт має фізична особа з повною цивільною дієздатністю. Заповідач може призначити своїми спадкоємцями одну або кілька фізичних осіб, незалежно від наявності у нього з цими особами сімейних, родинних відносин, а також інших учасників цивільних відносин. Заповідач має право скласти заповіт щодо усієї спадщини або лише її частини, охопити заповітом права та обов'язки, які йому належать на момент складення заповіту, а також ті права та обов'язки, які можуть йому належати у майбутньому.

За життя заповідач має право без зазначення причин позбавити права на спадкування будь-яку особу з числа спадкоємців за законом, але він не може позбавити права на спадкування осіб, які мають право на обов'язкову частку у спадщині.

Крім того, заповідач має право змінити складений заповіт або взагалі його скасувати, при цьому він не повинен зазначати причини, з яких змінено чи скасовано заповіт, і не зобов'язаний погоджувати свої рішення з цих питань ні з ким, а також ставити до відома спадкоємців, зазначених в заповіті, про скасування чи зміну цього заповіту. Закон закріпляє право фізичної особи призначити спадкоємців шляхом складення заповіту і розподілити спадкове майно, майнові права та обов'язки на свій розсуд.

Заповідач має право у будь-який час скласти новий заповіт. У цьому випадку складений пізніше заповіт скасовує попередній заповіт повністю або у тій частині, в якій він йому не суперечить.

Закон не лімітує ні кількості складених і скасованих заповітів, ні часу, що має минути між складанням та скасуванням заповіту.

Лише за відсутності заповіту, визнання його недійсним або відмови від прийняття спадщини спадкоємця за заповітом, а також у разі неохоплення заповітом усієї спадщини право на спадкування одержують спадкоємці за законом.

Заповідач до своєї смерті залишається власником майна чи майнових прав, щодо яких складено заповіт. Це означає, що заповідач за свого життя може розпорядитися майном, зазначеним у заповіті, в будь-який спосіб: продати, подарувати, укласти щодо нього договір довічного утримання, передати в заставу.

Пам'ятайте, що скасувати чи змінити заповіт ви можете у будь-який час. Складаючи новий заповіт повідомте нотаріуса про наявність попереднього заповіту та його умови, аби нотаріус мав змогу докладно роз'яснити вам наслідки складання нового заповіту та чинність попереднього.

Оксана НОВАК, державний нотаріус Першої Тернопільської державної нотаріальної контори.

Більше грошей вчителям, нестандартне навчання і 12 років у школі

Такі зміни готує новий закон «Про освіту». Рада нарешті ухвалила документ, який замінить старий, що діяв ще з 1991 року. Що буде зі школами після прийняття цього закону - у розмові із начальником управління освіти Тернопільської державної обладміністрації Ольгою Хомою.

Без підручників і по шестеро за партами

- Пані Ольго, які найважливіші зміни очікують учнів, вчителів і батьків?

- Новий закон передбачає не лише створення новітньої школи, якої потребують наші діти, а й зовсім інший підхід до вчителя. Всі без винятку школи перейдуть на нову модель уже з наступного навчального року. Але деякі елементи ми почали впроваджувати вже тепер у початкових класах.

- Одна з основних змін – це повернення до 12-річної освіти. У 1999 році Україна вже пробувала це впровадити, однак за міністра освіти Дмитра Табачника повернули 11-річку. Чому все ж вирішили збільшити тривалість навчання?

- Школа має сформувати практичні навички у дітей, а не лише давати теоретичні знання. Адже всі погодяться, що у програмі є предмети, які в житті не знадобляться. Нова українська школа дасть можливість дитині вивчати те, що їй подобається, і застосовувати далі. Навчання буде складатися з початкової ланки – від 1 по 4 клас, базова освіта – до 9 класу. А от якраз після цього, до 12 класу, діти здобуватимуть вже профільну освіту. Тобто зможуть отримати робітничу професію й після навчання одразу йти на роботу. Але головне – це зміни у методах навчання. До речі, нині в Тернопільській області є п'ять шкіл, у яких ми вже почали вчити дітей перших класів за новими стандартами. Такий пілотний проект діє у школах Збаража, Козови, Чорткова, Підволочиська та Шумська.

- Чим відрізняється навчання "старе" від "нового"?

- Сам процес відбуватиметься нетрадиційно. У наших школах є уроки, перерва – і все. А в пілотних класах вчителі вже тепер розпочинають день зі спілкування з учнями. Окрім того, в цих перших класах діти не мають підручників – все, що потрібно, роздає педагог під час уроку. Уроки при цьому – інтегровані, це розвиває творчість і аналітичне мислення. Наприклад, нема уроку письма, а він інтегрований з малюванням. Або математика і читання – коли діти читають твір про природу і водночас вчитель просить їх порахувати звірів у тексті. Діти не сидять за партами по двоє, а об'єднані в групи по четверо або шестеро школярів. Завдяки цьому вони вчаться працювати в колективі. Зараз освіта зорієнтована на те, що дитина привчається дбати сама за себе, а тут доводиться турбуватися ще й за друга, який сидить поруч. Відповідно багато завдань буде для групи учнів. Взагалі програма розрахована на те, що ми маємо виховати особистість і патріота. Уже в початковій школі будуть елементи історії України, щоб діти вчилися на прикладі своїх героїв. Щодо вчителів, то вони матимуть більше самостійності. Структури уроку як такої не буде. Вчитель сам бачить і знає, що має розповісти дітям. Звичайно, теми уроків будуть, але якщо раніше педагог був обмежений годинами, то тепер може сам визначати, скільки часу потрібно, аби учні засвоїли матеріал.

Мінімальна зарплата для вчителя – 9600 гривень

- Чи готові вчителі до таких змін?

- У законі прописано, що мінімальна зарплата педагогічного працівника становитиме 9600 гривень. Я думаю, достатньо для того, щоб стимулювати вчителя. Педагогів і директора братимуть на роботу за контрактом. При цьому директор на цій посаді зможе працювати не більше двох термінів, загалом - 12 років. Навіть якщо ви дуже хороший директор – дайте можливість іншому розвивати школу. Звичайно, стимулювання фінансове, якщо ви не любите цю роботу, нічого не дасть. Тому будуть різні інші способи оцінювання. Новий закон заохочує творчих вчителів, які, пройшовши сертифікацію, будуть отримувати до зарплати 20 відсотків надбавки. До речі, курси з підвищення кваліфікації вчителі зможуть проходити в закладі, який їм до вподоби – у Києві, Тернополі чи будь-якому іншому місті України. Всього навчання включатиме 150 годин, і їх вони зможуть розподілити на 5 років, а не проходити за один раз, як раніше.

- А хто оплачуватиме навчання педагогів?

- Держава виділяє кошти для підвищення кваліфікації вчителів, просто тепер ці гроші йтимуть за конкретною людиною. Взагалі для впровадження нової української школи уряд виділить 1 мільярд гривень. Це не тільки на зарплату, а власне на кабінети, тобто оновлення матеріально-технічної бази.

Чому закривають школи

- Пані Ольго, ви на прес-конференції заявили, що до нового навчального року на Тернопільщині призупинять роботу десять початкових шкіл та одна школи І-ІІ ступеня. Це викликало резонанс: мовляв, на Тернопільщині скорочують школи. Про що йдеться?

- Щодо призупинення закладів – у них не було достатньо дітей. На місцевому рівні ми вивчали це питання. До речі, всі вчителі непенсійного і передпенсійного віку з цих шкіл влаштовані й далі працюють. А дітей довозять шкільними автобусами в інші навчальні заклади.

Водночас цього року, як і в попередні, в області є школи, де наповнюваність класів менше 5-ти учнів. У такому випадку навчання дітей відбувається за індивідуальною формою. Але, як показує практика, у малокомплектних і зведених класах діти не досягають тих результатів, які можуть мати у великому класі. Причина проста – нема стимулу до лідерства. У великих класах маємо велику кількість відмінників і "середняків", і лише невелика кількість дітей показують гірші результати. Крім того, навчання у таких маленьких класах – це великі фінансові витрати. Тому маємо визначити пріоритети: чи ми хочемо, щоб сільська дитина була в школі біля дому, але не отримувала якісної освіти, а чи доїжджала автобусом, але при цьому мала якісну освіту і могла конкурувати з міськими дітьми. У зв'язку з цим в області й відбувається реорганізація навчальних закладів. Зокрема, створюємо так звані опорні школи, де сільські учні отримують якісні освітні послуги. Станом на 1 вересня ми маємо 21 опорну школу. Фактично, такі заклади є вже в усіх районах. До 1 вересня їх було 16, і вже можна говорити про результати. Я аналізувала за предметами природничо-математичного циклу і можу сказати, що якість освіти в цих школах покращилася. На опорні школи в об'єднаних територіальних громадах було виділено більше 50 мільйонів гривень і понад 15 мільйонів з обласного бюджету, вони оновили кабінети фізики, хімії, біології. Відповідно, діти мали можливість на практиці бачити різні процеси, і є багато учнів, які покращили свої знання з цих предметів на 3-4 бали.

- До речі, яка ситуація зі шкільними автобусами?

- За минулий і цей рік придбано 46 таких автобусів. Це астрономічна цифра для області за останні 25 років. Також повернули автобуси, які брали для потреб АТО. Чекаємо пропозицій від районів для придбання ще трьох автобусів, адже обов'язковою є умова співфінансування - 70 відсотків виділяють із державного бюджету, а 30 відсотків мають знайти на місцях. Аби стовідсотково забезпечити дітей довезенням, потрібно ще близько 35 автобусів.

- А як щодо Інтернету?

- 95 відсотків загальноосвітніх шкіл підключені до Мережі. Проблеми є в місцях, де взагалі нема Інтернету як такого, бо провайдери туди не дійшли. І є низка початкових шкіл, де вчаться діти до 4 класу, які теж не підключені до Мережі. Над цим зараз працюють директори закладів і керівники відділів освіти.

- Пані Ольго, ви вже півтора року очолюєте управління освіти області. Як би ви самі охарактеризували стан галузі?

- На Тернопільщині цього року в перший клас пішли 11 тисяч 596 дітей. Загалом у школах області навчатимуться понад 107 тисяч дітей, а це на 1 400 учнів більше, ніж торік, і це тішить. Щодо освітніх послуг, то ми маємо до чого прагнути. Особливо це стосується навчання у сільській місцевості. Я побачила, що в селі є унікальні діти, і вони хочуть того, що мають їхні однолітки у містах - позашкілля. Дуже прикро, коли зараз оптимізовують позашкільні заклади, і дитина не має саморозвитку за межами школи, що підштовхує до комп'ютера і комп'ютерних ігор. Тому нові підходи, звичайно, потрібні. Зміни завжди лякають, але ми повинні бути для них відкриті та взяти на себе за них відповідальність.

Антоніна БРИК.

Платники Тернопільщини підтримали армію на 118,3 мільйона

Із початку року платники Тернопільської області забезпечили до бюджету 118,3 мільйона гривень військового збору. Це складає 112,6 відсотків прогнозного показника. Порівняно з січнем-серпнем минулого року, сплата зросла на 31,6 мільйона.

Слід нагадати, що військовим збором оподатковуються доходи у формі зарплати, інших заохочувальних та компенсаційних виплат або інших виплат і винагород, які виплачуються платнику у зв'язку з трудовими відносинами. Ставка військового збору складає 1,5 відсотка від об'єкта оподаткування.

Відділ організації роботи Головного управління ДФС у Тернопільській області.

РАВЛИКОВИЙ бізнес на Тернопіллі

Підприємець втілює в життя незвичайні ідеї

Неподалік Кременця є ферма, де вирощують равликів, і величезний фундуковий сад. Бізнесмен Мирослав Загорський вирішив ризикнути і відмовитися від традиційних напрямів розвитку сільського господарства. Натомість зайнявся бізнесом, який лише набирає обертів в Україні. Як вирощують делікатеси у мушлях на Тернопіллі - на власні очі бачила журналістка «Нашого ДНЯ».

Отож ми вирушили у село Чугалі Кременецького району. Саме тут на місці старого господарського двору розводять середземноморських равликів. На перший погляд це велика теплиця. Однак вона обтягнена не плівкою, а спеціальною сіткою. По всьому периметру стоять у ряди квадратні дерев'яні конструкції з дощок на невисокій опорі з одного боку. На землі ростуть зелені рослини – це спеціальний вид салату перко.

- Равлики – нічні тварини, - розповідає Мирослав Загорський. - Вдень вони сплять та ховаються від сонця і шкідників. Найкомфортніше їм серед рослин або на дереві. А от їдять вночі. Ці конструкції із дощок виконують подвійну функцію і як будиночок, і як годівничка. У зелених рослинах равлики теж ховаються, а коли листя молоде, то ще й смакують ним.

Мирослав Загорський.

У теплиці проведена система мікродощування, тож перед годівлею ввечері дошки і рослини зрошують. А тоді вже насипають сухий корм. У ньому є багато крейди, адже саме з неї равлики будують свою хатинку. Із 100 кілограмів корму виростає 100 кілограмів равликів. Все через те, що у залікову вагу включають і вагу самого молюска і його мушлі, а ще равлики приблизно на 80 відсотків складаються з води. Для порівняння, на 1 кг курятини треба витратити приблизно 5 кг корму, на 65 кг лосося – 100 кг корму.

Ідея вирощувати равлики належить товаришу пана Мирослава Олександру Журавлю. Він переїхав з Донецька три з половиною роки тому. Там у нього був бізнес з вирощування грибів. Коли ж переселився на Тернопілля, довго думав, чим зайнятися, досліджував ринок. Врешті, з'явилася ідея вирощувати равликів. Спершу поставилися до цієї ідеї скептично. Але коли побачили, як це роблять за кордоном, поцікавилися напрацюваннями у цій сфері в Литві та Польщі, то вирішили спробувати.

Олекскандр Журавель.

- Мені завжди хотілося ефективно використовувати землю, - розповідає пан Мирослав. – У минулому році в мене було 5 тисяч гусей, які паслися у міжряддях фундукового саду. Однак я зіткнувся з труднощами експортування їх у Європу. Єдина жива тварина, яку можна ввезти на територію Євросоюзу, це равлик. Це пов'язано із пташиним грипом, який був поширений у нашій країні у 2008 році, та з іншими бюрократичними перешкодами. Тож ми вирішили спробувати вирощувати равликів.

Підприємці вивчили закордонний досвід, облаштували теплицю і закупили 200 кілограмів равликів. Теоретично з них можна виростити приблизно 10 тисяч кілограмів. Однак з першого разу це не вдалося. Мирослав та Олександр зізнаються, не все у равликовому бізнесі просто. Доводиться вчитися на власних помилках, шукати відповіді. Часто досвід і знання даються дуже дорого. Вже сьогодні можуть сказати, равликів вирощувати навчилися, тепер треба навчитися їх продавати і знайти найвигідніші ринки збуту.

- Кілограм равликів коштує 3-4 євро, - розповідає пан Мирослав. - Використовують їх для різних цілей – і у кулінарії, і для розведення, і у косметології та медицині. Також різні країни хочуть різних розмірів равликів. Іспанці готують їх з мушлею, тож хочуть малих, а французи без мушлі, тож для них потрібні великі.

У лісах Кременеччини можна зустріти виноградних равликів. А от середземноморські у природі не водяться. Вони теплолюбні, тому не переживуть українську зиму. Цей равлик значно смачніший, аніж виноградний.

Зараз на фермі кипить робота. Працівники збирають равликів, які вже досягли статевої зрілості. Потім їх складають у спеціальні ящики із сітки.

- Це дуже незвична робота, - зізнається пані Наталя . – Ми вирощуємо їх із самого малечку. Бачимо, як з'являються ріжки і мушельки. Працювати з ними дуже цікаво. Діти теж часто приходять зі мною і допомагають.

Зібраних равликів жінки складають у спеціальні ящики із сітки. Вони вже дорослі і готові відкладати ікру. Однак оскільки цей вид молюсків любить тепло, тож зимові холоди вони переживають у стані анабіозу у так званому сні. У цей час їх зберігатимуть у спеціальних холодильниках при плюсовій температурі аж до лютого. А потім поволі виведуть зі сну, вони відкладуть яєчка у торфі і принесуть потомство. Випускають їх у теплицю у травні, вже коли минає загроза заморозків.

Окрім розведення равликів, Мирослав Загорський займається вирощуванням фундука. Уже підростає сад площею 32 гектари. Решта саджанців у теплицях. Їх завозять з Італії і вирощують способом «in vitro». В одеській лабораторії клонують. А тоді вже продають. Далі саджанці підростають у теплицях більше року, а потім їх висаджують у відкритий ґрунт. Плодоносити вони почнуть через чотири роки. А ще через чотири вийдуть на промислову врожайність. У середньому дерева фундука плодоносять 40-50 років.

- Фундуковий сад ми посадили у 2015-16 роках, - розповідає пан Мирослав. – Спершу не все вдавалося - ми вчилися на власних помилках і здобували досвід. Вирощувати цю культуру мене спонукало те, що Україна – найбільша аграрна країна Європи імпортує сто відсотків фундука для потреб кондитерської промисловості. Однак цю культуру ми можемо вирощувати у наших кліматичних умовах. Тож сподіваюся, наш фундук користуватиметься популярністю і в Україні і за її межами.

Мирослав Загорський має ще багато цікавих ідей і задумів. Він переконаний, потрібно експериментувати і шукати нові рішення. Звичайно, хотілося б більше сприяння від посадовців і реальних справ від політиків. Адже Україна має надзвичайно великий потенціал. У нас розумні і креативні люди, родючі землі. Ми мали б бути найбагатшою країною в Європі, натомість скотилися до рівня африканських держав.

У непростих українських реаліях такі люди, як Мирослав Загорський вкотре переконують усіх нас, потрібно вірити в себе і не боятися втілювати в життя свої задуми, шукати нові шляхи і не лякатися труднощів. І, як би це кумедно не звучало, але, можливо, саме такі нестандартні рішення, як равлики замість свиней, а фундук на місці яблунь допоможуть розвинути українську економіку.

Юлія ТОМЧИШИН.

Україна

Держборг України - $76 мільярдів

Державний і гарантований державою борг на кінець липня склав $76,06 мільярдів, що на $1,04 мільярди більше, ніж на кінець червня. Про це повідомляє сайт Мінфіну. Держборг на кінець липня становив $64,04 мільярди (1 трлн. 659,69 млрд. грн.), з якого внутрішній - $26,6 мільярдів (689,42 млрд. грн.), а зовнішній - $37,44 мільярди (970,27 млрд. грн.). Слід нагадати, що на 31 грудня 2016 року державний та гарантований державою борг складав $70,97 мільярдів (1 трлн. 929,81 млрд. грн.). А на кінець 2015 року - $65,51 мільярд (1 трлн. 572,18 млрд. грн.).

Заробітчани пересилають з Польщі величезні гроші

Глава МЗС Польщі Вітольд Ващиковський, відповідаючи на закид про відмову Польщі приймати біженців у рамках квот ЄС, вкотре згадав про сотні тисяч українських мігрантів, які пересилають в Україну «мільярди євро». Про це повідомляє «Польське радіо». За словами Ващиковського, торік Польща видала українцям понад 1,2 мільйони віз. А у першому півріччі цього року ця кількість склала вже понад 750 тисяч віз, які дозволяють проживати і працювати у Польщі.

Кожен третій українець отримав відмову у канадській візі

Цьогоріч різко зріс відсоток відмов українцям в отриманні канадської візи. «Ми зараз маємо катастрофічно великий відсоток відмов українцям у канадських візах. Критично великий відсоток. Якщо торік кількість відмов зменшилася до 24 відсотків, то цього року в першому кварталі ми мали 34 відсотки відмов», - сказав посол України в Канаді Андрій Шевченко в інтерв'ю «Цензор.НЕТ». На його думку, це наслідок застарілої оцінки українців і пов'язаних із цим міграційних ризиків, які панують у консульствах та посольствах. «Мені здається, що безвізовий режим з Євросоюзом має підштовхнути наших канадських друзів до того, щоб переосмислити цю історію. Україна зараз не входить до числа країн з найвищими міграційними ризиками», - каже посол.

Порошенко покличе на референдум щодо НАТО?

Президент Петро Порошенко може ініціювати референдум з приводу приєднання України до ЄС і НАТО. Про це глава держави заявив під час звернення до Верховної Ради. За словами президента, опитування показують, що більшість українців підтримують і вступ до Євросоюзу, і приєднання до НАТО. «Я не виключаю, що ініціюю в належний час відповідний референдум, щоб продемонструвати волю українського народу. Усім: і нашим друзям, і агресивній сусідці, і всім українським політикам, щоб за будь-яких політичних розкладів нікому з них не закортіло ревізувати цей курс і звернути на манівці», - сказав він.

«Укрпошті» видали ліцензію на постачання газу

Національна комісія держрегулювання енергетики та комунальних послуг видала ліцензію на право здійснення господарської діяльності з поставки природного газу ПАТ «Укрпошта», повідомляє «Економічна правда». «Укрпошта» має намір зайнятися поставками природного газу на свої об'єкти. ПАТ планує найближчим часом закупити газ в об'ємі, необхідному для проходження опалювального сезону всією мережею, і закачати його в сховище оператора газотранспортної системи компанії «Укртрансгаз». «Звідти будемо брати щомісяця в міру необхідності й передавати до наших точок споживання (котельні, автобази, відділення). Це повинно не тільки забезпечити гарантовану наявність газу, але й економію за сезон», - прокоментував наміри компанії заступник гендиректора «Укрпошти» Олександр Наход. До слова, 2016 рік «Укрпошта» закінчила зі збитками 188 млн. грн., збільшивши чистий дохід від реалізації послуг на 15 відсотків - до 4,484 млрд. грн. Компанія ініціює розробку законопроекту, прийняття якого дозволить їй вести фінансову діяльність.

Ліки знову подорожчають

Ліки скоро знову подорожчають. Першими - противірусні препарати і медикаменти для гіпертоніків, повідомляє «Сьогодні». В аптеках кажуть: ліки восени завжди дорожчають. Порівняно з минулим роком, ціни на ліки зросли на понад 14 відсотків, констатує експерт Олег Пензін. Відбувається це через нестабільний курс валют. За його словами, виробники заздалегідь закладають ці ризики. Адже 70 відсотків лікарських засобів - імпортні. «Курс коливається сьогодні на рівні 25-26 гривень за долар. Але на сьогодні закладають курс десь на рівні 29 гривень за долар», - каже Пензін.

Гройсман обіцяє дешевше м'ясо

М'ясопродукти в Україні подешевшають уже найближчими тижнями. Про це заявив прем'єр-міністр Володимир Гройсман, передає «5 канал». За словами очільника Кабміну, урядовці разом із фермерами розроблять спеціальну програму підтримки галузі. А вже наступного року на підтримку малого фермерства спрямують додатково один мільярд гривень. «Наше завдання - досягти, і я думаю, що ми цього досягнемо буквально найближчими тижнями, зниження ціни на м'ясопродукти усередині країни. До кінця місяця буде затверджена розроблена нами спільно з українськими фермерами програма підтримки фермерства. Це дасть можливість підтримати маленькі і невеликі фермерські господарства», - зазначив Гройсман.

Наші співвітчизники - найбільша трудова діаспора Чехії

Заступник міністра праці та соціальної політики Чехії Томаш Петрічек повідомив, що українські заробітчани стали найбільшою трудовою діаспорою у країні. «Наразі ми маємо 300 тисяч заявок від українців на роботу у Чехії та біля 200 тисяч вакансій для працевлаштування українців. Це означає, що кількість українських працівників у Чехії буде зростати. І це при тому, що вони вже є найбільшою трудовою громадою у нашій країні», - цитує «Finance» слова міністра, сказані під час економічного форуму у Польщі. За словами чеського чиновника, державна політика налаштована на сприяння працевлаштуванню українців. «Ми маємо проблеми на ринку праці, які не можемо вирішити без працівників із третіх країн. Тому ми робимо спрощену систему для працевлаштування робітників, які мають високу професійну кваліфікацію. І міркуємо над заходами, які спростять працевлаштування для робітників із середньою кваліфікацією», - зазначив він.

Світ

Ідея Трампа - нові ядерні бомби для Путіна і Кім Чен Ина

Адміністрація президента США Дональда Трампа роздумує над розробкою нового типу ядерної зброї - «мінібомб», що вирізняються меншими розмірами і ступенем шкоди. Про це повідомило джерело виданню «Politico». Подібна зброя надасть американським військовим більше стратегічних можливостей. Використання традиційної ядерної зброї заборонено чисельними міжнародними конвенціями, а отримати дозвіл на застосування більш слабких зразків реальніше. Нове озброєння покликане стримати потенційних ворогів, у першу чергу Росію і Північну Корею. На думку джерела, багато в чому це «виправданий крок», оскільки противники продовжують нарощувати свій ядерний потенціал.

Німці створили броньовик для олігархів

Тюнінг-ательє «Trasco Bremen GmbH» з німецького міста Бремен відоме не всім. Зате роблять майстри цієї контори серйозні автомобілі, які доступні не кожному. Іноді свої спеціальні машини вони навіть підривають на полігоні, аби бути впевненими у їх захищеності. Однією з останніх робіт є броньований «Gelandewagen», який виставили на продаж за 1,2 мільйони євро. Броньовик для олігархів побудований на основі «Mercedes G63 AMG», колісну базу якого подовжили на 58 см. У салоні - царська розкіш: збільшена стеля, аудіосистема «Bang&Olufsen», бар, перегородки, розумний клімат-контроль, система спецзв'язку. Колеса - непробивні. Також посилені домкрат, гальма, петлі, підвіска, пружини, шарніри і багато іншого.

Країни Балтії закликали не називати їх колишніми радянськими республіками

Посли Латвії, Литви та Естонії направили лист до редакції французької газети «Le Monde» з проханням не називати їхні країни у статтях «колишніми радянськими республіками». Про це йдеться у повідомленні на сайті посольства Латвії у Франції. Приводом для листа стала стаття у «Le Monde» про боротьбу Фінляндії з гібридними загрозами з боку Росії. Матеріал проілюстрував карту Фінляндії та країн Балтії, на якій вони називалися «колишніми радянськими республіками». У листі дипломати вказали, що країни Балтії були незаконно окуповані і приєднані СРСР у 1940 році, чого не визнали європейські держави, у тому числі і Франція. У листі наголошується, що невизнання цієї події забезпечило безперервність державності країн Балтії та відновлення незалежності після розпаду СРСР.

Американка з'їла майже 8 літрів морозива за 6 хвилин

На конкурсі зі швидкісного поїдання морозива, який проходив в штаті Індіана (США), американка Мікі Судо з'їла за 6 хвилин 16,5 пінти, або близько восьми літрів морозива, встановивши світовий рекорд. Про це повідомляє newsyou. Переможниця отримала грошову винагороду в розмірі $2000. Щоб стати рекордсменкою, дівчині довелося поглинати по два літра морозива за хвилину, і за один прийом вона з'їла 8580 калорій. Мікі Судо не вперше отримує почесне звання у змаганнях зі швидкісного поїдання продуктів. Минулого місяця вона стала чемпіоном з поїдання хот-догів серед жінок, встигнувши з'їсти 41 хот-дог за 10 хвилин.

Які держави найгостинніші?

Коморські острови - одна з найгостинніших країн світу. Як йдеться на порталі «Passport Index», ця країна в Індійському океані очолила рейтинг із 103 позицій, що склали на підставі даних про те, яку кількість іноземців конкретна держава може пустити без візи, оформити їм візу після прибуття або видати електронний дозвіл на в'їзд. На Коморах полегшеним візовим режимом можуть скористатися жителі всіх 198 країн світу. Також на першій сходинці рейтингу опинилися Кот-д'Івуар, Гвінея-Бісау, Мадагаскар, Мальдіви, Мавританія, Мікронезія, Мозамбік, Самоа, Сейшели, Східний Тимор, Того, Тувалу, Уганда. На другій - Кабо-Верде і Домініка. Там полегшений порядок відвідування діє для громадян 197 країн. Замикає трійку Палау - 196 країн. Четверте місце у Джибуті, п'яте - Гаїті (195 і 194 країни, відповідно). До топ-10 потрапили Макао (спецрайон КНР), Сент-Вінсент і Гренадини, Камбоджа, Непал та Еквадор. Україна з показником у 96 країн опинилася на 48 місці разом з Ізраїлем і Чорногорією. Останнє місце мають Афганістан, Північна Корея, Сомалі, Сирія і Туркменістан, які нікому в світі не надають право безвізового в'їзду.

Швейцарське село стане готелем

Село Коріппо, яке вважається найменшим у Швейцарії та є історичною пам'яткою, місцева влада планує перетворити на готель. У такий спосіб хочуть відродити населений пункт, в якому залишилося 16 жителів, включно з мером, повідомляє BBC. Мандрівники розташовуватимуться в занедбаних будинках місцевих жителів. Для цього будівлі приведуть до ладу і відреставрують, зберігши оригінальні двері, деревину та камінь. Село, засноване понад 600 років тому, сьогодні втратило майже все населення. У XIX столітті тут жило 300 осіб. У селі немає шкіл і магазинів. Все його населення становлять пенсіонери. Директор з туризму кантону Тічино Еліа Фраполлі каже, що цей населений пункт стане відмінним напрямком відпочинку, де можна сховатися від життя у XXI столітті.

Холодна погода може спровокувати інфаркт

Вчені зі Швеції провели масштабне дослідження і з'ясували, які фактори можуть спровокувати інфаркт. На думку експертів, холодна погода безпосередньо впливає на виникнення серцевих нападів. Дослідження тривало протягом 16 років. У ньому взяло участь 280 тисяч осіб, повідомляє napensii. Вчені ґрунтувалися на трьох показниках: прогноз метеостанції, температура на вулиці і кількість серцевих нападів у певний день. І прийшли до висновку, що на зиму припадає найбільша кількість інфарктів. У холодну пору року на роботу серця впливає не лише низька температура повітря, але й висока вологість повітря, сильний вітер і похмурі дні. Сердечне нездужання тоді можуть відчути всі, незалежно від статі і віку. Зв'язок між інфарктами і мінусовою температурою фахівці пояснюють зниженням еластичності судин і підвищеним артеріальним тиском, які спостерігаються взимку.

Підготувала Ольга ЧОРНА.

Сімейне гніздечко

Танцюють діти і земля радіє.
У танці - радість,
грація і щирі почуття.
Танцюють діти -
золота окраса світу,
Й щасливо усміхається
життя.

На фото Івана ПШОНЯКА: юні теребовлянки Юля Кривокульська та Віка Летняк.

Мелодія для двох

Невигадана історія

Надія працює сільською бібліотекаркою. За більш як двадцять літ роботи у царстві книг начиталася стільки сюжетів, пережила подумки сотні чужих доль. Шукала схожу на свою, бо її власне життя, як каже, варте, мабуть, теж, щоб перенести його на папір. Принаймні одну сторінку Надиної долі, ту, з далекої тепер уже юності.

З Анатолієм Надія дружила ще зі школи. Ніхто не сумнівався: вони створені одне для одного. Але надійшов час розлуки: Надійка вступила до інституту культури, Анатолій пішов до армії. Майже щодня летіли листи, освідчення в коханні, клятви у вірності й бажанні завжди бути разом. Уже й мама Анатолія кликала Надійку невісткою, просила поділитися новинами про її сина. Бо ж знала: надсилав Анатолій вісточки про себе Надійці набагато частіше, ніж писав додому, батькам.

І ось, нарешті, довгождана зустріч. А незабаром - і весілля.

Вони були такою гарною парою: тендітна Надійка і змужнілий її наречений.

Грали весільні музики. У дарунок молодим - вальс для двох. Ніжна мелодія бентежила душу, ніби несла їх на крилах щастя і любові, радісних мрій. Здавалося, цьому ніколи не буде кінця. Губи вкотре шепотіли слова кохання. А музика пливла, линула над селом, пророкувала молодим щасливе майбутнє.

Напевне, у їхньому житті так би й було. Якби не телеграма... Її зачитали разом з іншими весільними вітаннями, які надійшли у цей святковий день на адресу Надії та Анатолія.

"...Народився син. Приїжджай швидше. Сумую за тобою...". Слова падали, мов важке каміння, перериваючи мелодію вальсу.

Гості сприйняли це, як чийсь жарт. Вже й самі підкидали веселі жартівливі слова. Надія теж сподівалася, що це просто вигадка. Але... Розгублений погляд Анатолія, благання не звертати ні на що уваги, мовляв, він потім пояснить усе. І взагалі, кохає він тільки її, одну-єдину.

Надія і сама не знає, звідки взяла сили. Не заплакала, не дорікнула й словом. Мовчки зняла фату, поклала у руки Анатолію.

- Візьми, може, знадобиться. Тій, іншій. Бажаю щастя...

Пізніше люди гомоніли: мовляв, зіпсували весілля. Батьки Анатолія та й самої Надії звинувачували дівчину у поспішності. Змовчала б, підіграла, ніби справді - це жарт, і усе було б гаразд. І прожили б вони на радість собі й родині у щасті й злагоді усе життя.

Справді, трапилася з Анатолієм ця оказія. Коли служив в армії, під час чергового звільнення у місто познайомився з однією дівчиною. Кілька разів зустрілися. Правда, Оленка, так звали його нову знайому, якось зізналася, що чекає від нього дитину. Але ж він їй нічого не обіцяв! Врешті, з ким у молодості таких випадків не буває? А, може, це і не його дитина? Він не впевнений, що Олена сказала правду.

Утім, як би там не було, до цієї дівчини Анатолій таки не поїхав. Але і Надію розпочати спільне життя умовити не зміг.

Вона виплакувала свій біль наодинці. Довгими безсонними ночами, коли ніхто не чув і не бачив.

Пізніше Анатолій виїхав із села. Одружився. Чула Надія від людей, що не дуже ладиться у колишнього її коханого життя з дружиною. Не раділа і не співчувала. Знала для себе одне, що і досі любить Анатолія.

Так і не вийшла заміж. Шукала розради у книгах, тішилася чужими сюжетами.

...Я познайомилася з Надією теж випадково, під час фольклорної практики в одному з сіл на Теребовлянщині. Ця жінка знає багато чудових, тепер уже призабутих, народних пісень. Колись сама записувала їх від своєї бабусі, від літніх жителів села. Якось, за розмовою, Надія перегорнула ось цю сторінку свого життя.

- Знаєте, інколи думаю: може, й справді, я тоді поспішила? Адже Анатолій кохав мене, я знаю. Напевне, варто було йому простити. Адже не весілля я зіпсувала, а своє життя. Але чому ж тоді кажуть: на чужому горі свого щастя не збудуєш?..

Я нічого не могла порадити Надії. Та й, напевне, мої слова цій жінці не потрібні. Вона зробила свій вибір. Тільки чомусь завжди, коли згадую Надію, ніби чую бентежні звуки весільного вальсу. Перервану мелодію для двох...

Олеся КЕРНИЧНА.

Сюжети

А вслід їй летіли слова...

Місто спало в ранкових сутінках, та вже не спалося Орисі. Сьогодні чудовий день у її родині, виходить заміж старша сестра. Усе чомусь падало з рук від хвилювання, неначе не сестра, а вона наречена.

Гуляло весілля, Орисі підморгували хлопці, запрошували до танцю. Та чекала вона на одного-єдиного. Ось-ось мав повернутися з армії Андрій, юнак її мрії і сподівань.

І він повернувся – засмаглий, стрункий, змужнілий. Усе ще не вірилося Орисі, що Андрій з нею, зовсім поруч і – тільки її.

- Орисечко, тепер ми завжди будемо разом, - шепотів закохано Андрій, голублячи дівочі коси.

Орися тільки ніяково посміхалася. Була дуже щасливою.

Та минали дні і ставав якимось іншим Андрій. Нарікав, що нема у них власного будинку, мріяв про нову машину. Мовляв, он як люди живуть, а як же ми будемо? Ні хати нормальної, ні грошей, аби її купити. На заробітки податися, чи що?

Орися мовчала, боронилася від цих колючих слів своєю любов'ю. Та Андрій усе частіше повертався до подібних розмов. Як приклад називав Орисі її подругу Марину. Все було у неї: і дача, і дім, і новий автомобіль батьки подарували.

Орися ставала від тих слів маленькою і беззахисною, ніби дитина, яку образили, а вона не знає, що відповісти. А котрогось дня відчула, що жити більше не хоче. Став тоді на порозі Андрій. Тримав у руках великий букет троянд.

- Це тобі, - прошепотів. – І прости мені. Я одружуюся з... Мариною.

Грала музика на Андрієвому весіллі, плакала Орися у себе в кімнаті.

Минув час. Чула Орися, що не має Андрій у сімейному житті великого щастя. Марина пропадала на базарах, часто бувала у пошуку товару у різних закордонних поїздках. Постійно дорікала Андрієві, що не вміє «крутитися», сидить на одній зарплаті.

Ті чутки болем щеміли у серці Орисі. Топила їх глибше, відкладала на саме денце душі. Тішилася щастям старшої сестри, у якої недавно народилася ще одна донечка.

Орисі додалося турбот. Ось і сьогодні бігає по магазинах, хоче купити щось для племінниці. Вибрала, продавець запакувала гарно подарунок ще й рожевою стрічкою перев'язала. Та при виході хтось ненароком штовхнув Орисю, вибив з рук пакунок.

- Вибачте, я не хотів...

Боже мій, чого так терпне у Яринки душа? Перед нею стоїть Андрій, її перше й останнє кохання.

- Орисю, люба, мила моя дівчино...

Про що це він? Ступила до виходу.

- Зачекай, не йди, дай сказати. Я помилився тоді, я й досі не можу забути тебе...

І тут чиїсь настирливі рученята схопили Андрія за руку, потягли за собою.

- Татку, ти ж обіцяв мені купити ляльку!..

Дивилися на Орисю з цікавістю пара карих оченят, і вона впізнала в них Марину. Маленька дівчинка була копією своєї мами. У цю мить Орися хотіла перетворитися на пташку, випурхнути з магазину. Не змогла. Тільки обдала тужливим поглядом Андрія і бігла від нього геть. А вслід їй летіли слова:

- Я помилився, Орисю, не йди...

Оксана СОТНИК.

Сокровенне

"Білий" вірш на зоряному небі

Оленка народилася серед поля і зір - батьківська хата трішки вибігла за село і зупинилася на горбочку. Вибавив Оленку дід Ілько. Робота забирала у батька-матері будні, а почасти й вихідні.

Ілько читав різні цікавинки. Переповідав їх онучці. Оленка наслухалася всього так багато...

Дід був філософом: життя навчило мудрості, вік - досвіду. Любив світ. І навчав цьому внучку.

- Якщо будеш іти до світу, світ йтиме тобі назустріч. І ви зустрінетесь десь посеред землі та неба, - філософствував Ілько.

- А це дуже далеко - посеред землі? - запитувало дівчатко.

- Хто його знає. Може, за кілька верств від нашого порогу. А, може там, де сходить чи сідає сонце. Часом цілим світом може стати одна людина...

...Олена писала «білі» вірші. Прелюдією до її поезії, напевно, були розповіді покійного діда Ілька. Спершу її вірші публікували у шкільній стінгазеті. Потім - у студентській газеті. Читала їх на літературних зібраннях в інституті.

Якось її вірші почув місцевий поет Емануїл. Він любив епітет «відомий». Гордився своїм іменем. І вмів закохувати в себе гарненьких дівчат і молодиць.

«Я творю ваш образ
на палітрі небес,
на клаптиках хмар,
на обривках
недодивлених снів...
Осінь змішує фарби...
Водить пензликом дощ...
Жовті листки,
мов холодні сонця...
Ще подих... Ще порух...
Ще мить...
Ваш портрет... Ви...»

Емануїл аж закрив очі від задоволення, уявляючи, як вродлива студентка малює «на палітрі небес» саме його образ. І вишукував пожмакані купюри у кишенях, гадаючи, чи вистачить, аби куди-небудь запросити дівчину. А якщо не вистачить, то в кого б позичити...

Солодкі Емануїлові слова магічно подіяли на Олену і вона погодилася посмакувати каву з ловеласом, який обіцяв її вивести у широкий поетичний світ.

Самого ж Емануїла вів по житті дядько, який працював на високій посаді. Бо племінник лише вмів голови дівчатам крутити і хизуватися своїм поетичним «талантом». Дядько прилаштував Емануїла на гарну роботу. І завдяки дядькові Емануїл тусувався з місцевим бомондом.

Подруга Ліда заздрила Олені: такого кавалера підчепила. «Відомий» поет, з житлом, зв'язками. Мрія кожної дівчини. А тут ще Віталій - одногрупник - «стриже» за Оленою очима. Про такого хлопця також мріє не одна дівчина. Вродливий, розумний. Але несміливий. Не наважився підійти до Олени. Тепер вже пізно...

Олена не звертала уваги на те, що часто сама платила за каву, на яку її запрошував Емануїл. І на те, що залицяльник почав покрикувати на неї, коли йому щось не подобалося.

...До цієї розмови з Емануїлом Олена готувалася з особливим хвилюванням. Лікарка підтвердила її здогадку про вагітність. Була упевнена: Емануїл одружиться з нею і любитиме їхнє дитя.

- Котятко, про що ти говориш? Яка дитина? Це сталося випадково. Тобі треба вчитися. І, знаєш, поети в молоді роки просто кохають. А одружуються пізніше. Або ніколи...

- Що ж нам... мені робити?

- Те, що робить багато жінок - аборт.

Цієї миті вона зненавиділа Емануїла. І вірші писати перестала. Лише подрузі розповіла про свої перипетії. На словах Ліда Олену розраджувала, а в душі раділа. І коли Олена зважилася на аборт, Ліда не забарилася вранці того дня з чужого телефону подзвонити її батькам, аби повідомити «новину». А також із мстивим блиском в очах усе розповісти «під великим секретом» Віталію. Почувши таке, хлопець, мов навіжений, вилетів з аудиторії.

Олена присіла на лавку біля лікарні. Подумки просила прощення у своєї ненародженої дитини. І... зацепеніла, побачивши батьків, які прямували від автостоянки. А з протилежного боку швидким кроком ішов Віталій. Побачив її. Підбіг.

- Оленко, не поспішай туди, - махнув рукою у бік лікарні.

Поки розгублена Олена думала, що має сказати Віталію, надійшли батьки.

- Це правда? - запитали в унісон? - Як же ти?..

- Звичайно, правда, - відповів замість Олени Віталій. - Пробач, кохана, що я трішки спізнився.

Батьки нерозуміюче дивилися на хлопця.

- Віталій. Оленин наречений, - представився. - Перепрошую, що не познайомились раніше. Сесію складали. Зачекайте нас, будь ласка, поки ми підемо до лікарки.

У вестибулі Олена прошепотіла:

- Що це все означає? Як ти дізнався? І що тобі треба?

- Щоб жила наша дитина.

- Це не твоя дитина.

- Виходь за мене заміж. І не поспішай казати «ні». Скажеш це після її чи його народження... якщо бажатимеш. Я все поясню. У мене ніколи не буде своїх дітей. Я хворів у дитинстві. Олено, дозволь любити твою дитину. І тебе...

- Я не кохаю тебе, Віталію.

- Зараз це неважливо. Сьогодні підемо до моїх батьків. Знайомитися. І ще, ми всім казатимемо, що ця дитина твоя і моя.

- А як же?..

- Моє безпліддя? Про це ніхто не знає.

- А Емануїл?..

- Забудь.

- Як ти дізнався, що я... тут?

- Це також неважливо.

...Олена з Віталієм розписалися. Ліда злостилася: гадала, що насолила подрузі, а вийшло...

Емануїл не давався чути.

Подружжя чекало дівчинку.

- Оленко, ти не проти, якщо назвемо нашу маленьку Богданою? - запитав Віталій.

- А чому?

- Бо вона мені дана Богом. І тобі...

...Восени Олена з Віталієм повели Богдану до першого класу.

- Татова доня. Дуже схожа на вас, - мовила до Віталія мама Дмитрика, з яким учителька посадила дівчинку.

Після пережитих емоцій Богдана рано заснула. Віталій по телефону розповідав своїм батькам про її перший шкільний день. Олена слухала і думала про своє. Чоловік обожнює доньку. І кохає її, Олену. А вона? Очі стали вологими. Пішла на кухню. Вимкнула світло, аби Віталій не бачив її сліз. Уперше за весь час спільного життя відчула ніжність до чоловіка. І... здається, закохалася у Віталія. Коли ж це трапилося? Може, сьогодні, коли сказали, що донька схожа на нього. А, можливо, раніше. Просто, серце спостерігало і мовчало. Воно знає, коли заговорити мовою почуттів...

- Олено, чого в темноті сидиш?

- Пишу вірш. Білий. На зоряному небі.

Віталій зітхнув. Віршів Олена йому ніколи не дарувала. Тихо вийшов з кухні.

«...А життя могло б
не народитися.
Темна зірка плакала б
у хаосі часу,
не сповита Всесвітом.
Її душа ніколи не бачила б
світла.
Її ангел був би самітнім
у світі...
...Ти вберіг життя,
Й на землі народилася зірка
Богом дана».

Під віршем Олена написала: «Я кохаю тебе, Віталію».

Склала аркуш удвоє. Поклала в чоловікову папку.

Усміхнулася ночі. І дописала: «Часом цілим світом може стати одна людина...»

Ольга ЧОРНА.

Вислови про людину

● Бувають хвилини, коли відсутність людожерів відчувається вкрай болісно. **(Алле Альфонс, французький письменник)**.

● Кожному хочеться мати кого-небудь, кому можна було б розповісти про болі в лівому плечі або про те, як швидко зношуються лаковані туфлі, коли на них з'являються тріщини. **(О. Генрі).**

● Можеш допомогти людині - допоможи, не можеш допомогти - помолися, не умієш молитися - подумай про людину добре. І це вже буде допомога, тому що світлі думки - це теж зброя. **(Східна мудрість).**

● Терпіння - прекрасна якість, але життя дуже коротке, щоб довго терпіти. **(Абу-ль-Фарадж).**

● Це не завжди просто - відрізнити екзистенціалізм від поганого настрою. **(Метью Стовер).**

● Іноді все, що потрібно зробити, щоб заспокоїти когось, - це нагадати йому, що ви поруч. **(Туві Янссон).**

● Чудеса там, де в них вірять, і чим більше в них вірять, тим частіше вони трапляються. **(Д. Дідро).**

● Одне добре слово може зігрівати три зимові місяці. **(А.П.Чехов).**

● Що б ми не говорили, люди вірять лише в те, в що хочуть. **(Харуки Муракамі).**

Струни серця

Край шляху

Все так безжально
пошрапнелив час...
Латають знов розлуку
незабудки
край шляху,
що проноситься
крізь нас,
край долі,
що позиркує відлюдком.
Без тебе
навіть сонце
кида тінь,
і світ змалів
на крихітку любові.
Непотребом
згорнути б далечінь,
пелюсткою
до уст
припасти
знову.

Володимир КРАВЧУК.

* * *

Опадають літа, забігають
в історії плати,
Осідають у спомин
нечутно прожитим теплом,
Залишають надію
день новий зустрічати,
І у зморшки ховають
свій вік над чолом.
Облітають літа,
як осінні квітки від морозу,
І не раз обпечуть тихим
споминОМ плин.
Висихає краса,
наче зірвана гілка мімози,
Засипає у душу і радість,
і сум, і полин.
Опадають літа. Так незримо,
нечутно, щомиті,
А душа молода,
її вік не лякає, ні час.
Загубився рецепт,
як у щасті прожити на світі,
І тривалість життя заховали
від кожного з нас.

Марія ГУМЕНЮК.

Небесна музика осіння

Серед твоїх блукаю володінь
У вишуканій,
неповторній тиші,
Розкоса падає крізь віття
світлотінь...
Ні, нотний стан -
на нім ти пісню пишеш.
Вмить зазвучить
і закружляє вальс,
Або гавот з мелодій
нескінченних,
Вся витончена,
в відблиску прикрас,
Ти затанцюєш
в шатах золочених.
Підхоплять зачаровано вітри
Натхненні ноти музики осінні
І павутинки срібної жури
Зачепить ніжно
сонячне проміння.
У мерехтінні, тріпотінні синь
Переливатиметься
густо широчінню,
У цім безмежжі дива і краси
Живе любов і вічне
просвітління.

Галина ОНАЦЬКА.

Були другі, вже – четверті

Збірна України, через поразку від Ісландії у кваліфікації чемпіонату світу, опустилася у турнірній таблиці групи І на четверте місце. Господарі відкрили рахунок на початку другого тайму. Їхній нападник нахабно вдарив голкіпера збірної України Андрія П`ятова по голові ногою, а інший гравець розстріляв порожні ворота. Суддя порушення правил проти воротаря не зафіксував.

Другий гол українці пропустили на 66-й хвилині. Після цього рахунок на табло стадіону у Рейк'явіку не змінився – 2:0.

За підсумками туру Ісландія набрала 16 очок та відсунула Україну з 14 пунктами на четверте місце. Попри гостьову поразку від Туреччини збірна Хорватії з 16 очками зберегла лідерство. У турків стало, як і в українців, 14 балів, але за додатковими показниками вони треті.

Наступний матч Україна проведе 6 жовтня у гостях проти Косово, яке програло Фінляндії – 0:1.

Поразка з великим рахунком

Футбольний клуб "Нива" в одинадцятому турі Другої ліги на виїзді поступився житомирському "Поліссю" - 3:0. На три голи новачків господарів тернополяни відповісти не зуміли, хоча на старті матчу створили кілька дуже перспективних гольових моментів.

Після стартової активності гостей господарі зуміли відтіснити гру від власних воріт. Кілька разів житомиряни пробивали по воротах здалеку. А ключовий епізод поєдинку стався на 31 хвилині зустрічі. Арбітр з Дніпра Людмила Тельбух призначила у ворота "Ниви" доволі сумнівний пенальті, який чітко реалізував дебютант "Полісся" Віктор Коровіков.

До перерви і на початку другого тайму у "Ниви" були шанси зрівняти рахунок, але м'яч вперто не йшов у чужі ворота. Натомість, "Полісся" своїми нагодами скористалося сповна. Вдруге житомиряни забили після подачі зі штрафного, а ще за кілька хвилин нападник господарів «замкнув» дальню стійку після подачі партнера.

Час, що залишався до фінального свистка, тернополяни провели в атаках, але особливого успіху поблизу чужих воріт не домоглися.

То де небезпечніше грати у футбол?

За словами віце-президента ФК "Маріуполь" Андрія Саніна, його клуб може вимагати від ФК "Динамо" (Київ) гарантій безпеки перед матчем у столиці.

"Знову теракт в центрі Києві з людськими жертвами. Схоже, що після цього називати Маріуполь небезпечним містом навряд чи хтось зважиться, сумна "пальма терористичної першості" точно належить не нам. А ось з приводу безпеки ФК "Маріуполь" під час перебування в столиці у мене вже виникають обгрунтовані сумніви", - зазначив він.

За словами Саніна, швидше всього, "Маріуполь" наполягатиме на дзеркальному виконанні "Динамо" всіх тих вимог щодо дотримання безпеки, які свого часу висувалися перед ними.

Серед них Санін назвав надання письмових гарантій безпеки від ГУНП, СБУ та міської мерії, супровід екіпажами дорожньої поліції клубного транспорту на території Київської області та м. Києві, цілодобову охорону місць проживання футболістів і персоналу ФК "Маріуполь" силами воєнізованої охорони або інших структур, що мають відповідну ліцензію.

Також в ФК "Маріуполь" можуть зажадати завчасного надання актів готовності приймаючого стадіону і планів забезпечення безпеки, підписаних ГУНП, СБУ, мерією і т.д.

Санін згадав також надання оперативного зведення про ситуацію у приймаючому місті з точки зору громадської безпеки і рівня терористичних загроз.

"Перед наближенням матчу в Києві цей список буде розширюватися. Адже, відповідно з регламентами ФІФА і УЄФА, безпека понад усе", - додав він.

Доречно нагадати, що саме через надуману «небезпеку» грати у Маріуполі столичні динамівці не приїхали сюди на матч сьомого туру. Через це КДК ФФУ прийняв рішення зарахувати ФК «Динамо» (основній команді, U-21 та U-19) технічні поразки з рахунком 0:3, а також зарахувати ФК «Маріуполь» (основній команді, U-21 та U-19) технічні перемоги з рахунком 3:0.

Тринадцята перемога українця

Олександр Усик нокаутував німця Марко Хука, втретє захистив титул чемпіона світу у важкій вазі (до 91 кг) за версією Всесвітньої боксерської організації (WBO) та вийшов до півфіналу Всесвітньої боксерської суперсерії

У Берліні у чвертьфінальному поєдинку українець зустрічався з екс-чемпіоном світу Марко Хуком з Німеччини. Боксером, який з 2009 до 2015 року домінував у важкій вазі та володів титулом WBO та навіть спробував сили у надважкому дивізіоні, де достойно протистояв росіянину Олександру Повєткіну, якому програв лише через свавілля суддів. Тим не менше фаворитом бою вважався наш боксер, адже Хук останнім часом виглядав не так переконливо, як у найкращі роки, а Усик, навпаки, досягнув піку форми.

Попри це, німецький боксер залишався небезпечним суперником, здатним вирішити долю поєдинку одним ударом. Хук також відомий своїми брудними прийомами на рингу та за його межами.

Тож на початку бою Олександр відмовився від притаманної йому раніше тривалої розвідки, а одразу зайняв центр рингу та почав діяти першим номером. Він відмінно маневрував, працював серіями, тоді як німець контратакував зрідка, але акумулював усі сили та намагався завдати разючого удару.

Превага Усика стала очевидною у третьому раунді, коли він увімкнув швидкість і провів тривалу комбінацію, проти якої німець виглядав безпорадно. Стало зрозумілим, що Усик впевнено лідирує за очками і у Хука є шанс перемогти лише нокаутом. Втямив це й німецький боксер, який став вдаватися до брудних прийомів – бити у потилицю, нижче пояса після зупинки бою. Найнебезпечнішим став епізод у восьмому раунді, коли Усик під час атаки послизнувся та впав на коліна, а Хук не зупинився і пробив йому зверху у голову. Рефері у рингу покарав за це німця і зняв з нього за грубе порушення одне очко.

На щастя, пропущений удар не вийшов акцентованим, а лише розізлив українського боксера, який почав нагнітати темп та добивати суперника. Розв'язка настала у десятому раунді – Усик затис Хука біля канатів і почав наносити йому удари, на які німець ніяк не відповідав, змусивши рефері в рингу зупинити побиття.

Відтак Олександр Усик переміг технічним нокаутом, захистив титул чемпіона WBO та вийшов до півфіналу Всесвітньої боксерської суперсерії. Там українець у січні-лютому наступного року зустрінеться з переможцем бою між чемпіоном світу за версією Всесвітньої боксерської ради (WBC) Майрісом Брієдісом та кубинцем Майком Пересом, які зустрінуться 30 вересня у Ризі.

АРЕНА

Збірну України з важкої атлетики дискваліфікували з чемпіонату світу з важкої атлетики через постійні порушення антидопінгових правил. Окрім України, від чемпіонату світу відсторонено збірні Росії, Казахстану, Китаю, Білорусі, Азербайджану, Вірменії, Туреччини та Молдови. Всі ці команди мали від трьох до десяти позитивних результатів при повторному огляді допінг-проб з Олімпійських ігор у Пекіні (2008 рік) та Лондоні (2012).

Всі ці збірні будуть дискваліфіковані на один рік з можливістю скорочення терміну санкцій після світової першості. Чемпіонат світу з важкої атлетики відбуватиметься у США з 27 листопада по 5 грудня. Раніше українських важкоталеток Ольгу Коробку, Наталію Давидову та Юлія Калину позбавили олімпійських медалей.

20-річна каноїстка Людмила Бабак із Енергодару стала чемпіонкою світу з марафону. На змаганнях в Пітермаріцбурзі (Південно-Африканська Республіка) вона здолала дистанцію 19 км за 1 годину 48 хвилин. Зі старту Людмила Бабак відразу опинилися в трійці лідерів, яка, до речі, стала потім і трійкою призерів. Спочатку українка йшла третьою, поступаючись дворазовій чемпіонці світу угорці Жанетт Лакатош. Утім, вже до закінчення першого кола Людмила наздогнала грізного опонента та ще й залишила за спиною чешку Яну Єжову.

Ще деякий час українка та угорка йшли поруч, поки Людмила Бабак не почала відриватися від суперниці. Відправившись в одиночне плавання, з кожним відрізком Бабак збільшувала свою перевагу і першою перетнула фініш.

Українська тенісистка Катерина Козлова виграла турнір серії WTA Challenger, який відбувся у китайському Даляні. У фінальному матчі 23-річна спортсменка обіграла екс-другу ракетку світу росіянку Віру Звонарьову. Це перша перемога Козлової на турнірах WTA. Досі в українки були 5 одиночних титулів ITF, один із яких вона виграла цього року в Римі.

Після цієї перемоги Козлова оновить свій персональний рекорд у рейтингу WTA, піднявшись на вісімдесят третє місце.

Відбулися матчі 8 туру у Прем'єр-лізі. Ось їх результати: Шахтар – Зоря – 3:1; Ворскла – Олімпік – 1:1;Зірка – Чорноморець – 0:1; Карпати – Верес – 1:6; Сталь – Маріуполь – 0:1; Динамо – Олександрія -3:0.

Федерація футболу України зняла ФК "Тернопіль" зі змагань у другій лізі. Відтак, у групі А, де також виступає тернопільська "Нива", залишилось тільки десять футбольних команд. Нагадаємо, що ФК "Тернопіль" у цьому сезоні провів чотири матчі у чемпіонаті, у яких зазнав поразок. Керівництво клубу, у зв'язку з скрутним фінансовим становищем, прийняло рішення не продовжувати виступи у лізі.

Господар

У пастку для ос додають пиво або сік

Врятувати виноград від шкідників допоможуть народні методи

Як вберегти виноград від ос хвилює багатьох господарів. На невеликих ділянках можна позбутися шкідників без використання хімічних засобів.

Насамперед, можна вигнати ос із місць гніздування, обробивши колонії димом. Досить часто оси залишають ці території. Або спробувати розвісити поблизу осиних гнізд зв'язки червоного гострого перцю. Деякі садівники вважають, що його запах діє на ос відлякуюче. Ґрунт під виноградником обробляють рідким димом: комахам цей запах теж неприємний

Іноді виноградарі застосовують сітку із дрібними гніздами, щоб накрити виноградник нею повністю. Ця операція, як правило, проводиться на початку дозрівання врожаю. Сітка захищає грона й від ос, і від птахів.

Ефективний захист винограду від комах — розставлені і підвішені пастки із принадою, що приваблює шкідників. Пастки необов'язково купувати. Їх легко виготовити своїми руками із звичайних пластикових пляшок місткістю не менше 1,5 л. У пляшки потрібно зрізати верхню конусну частину. У ємкість поміщається принада, потім посуд накривається перевернеником горлечком без кришки. Пляшку можна підвісити на дроті або прикріпити до стовбура, лози, шпалер і т.п. У пляшці вище рівня принади можна зробити кілька отворів, щоб її запах краще поширювався. Діаметр отворів має бути таким, щоб оси не могли в них пролізти.

Притягнута принадою оса забереться в лійку, але вилетіти з посуду не зможе. Винятковим особинам це вдається зробити, але виключити подібне можна, додавши в принаду отруту. У цій якості може виступати бура або борна кислота.

Принаду не слід робити із цукрового сиропу, меду або варення, тому що вона буде привертати і бджіл. Для ос підійде пиво, солодкий сік, що почав бродити, брага. Приваблює їх і запах інсектициду «Отос».

Пастки краще робити із прозорих пляшок: оси, що перебувають зовні, охочіше залітають у лійки, якщо бачать усередині ємкостей своїх «подруг». Крім того, прозорі стінки і стеля пастки повністю дезорієнтують комах.

І грядки потрібно солити

Це випробуваний і вірний прийом з поліпшення живлення рослин. Він користувався популярністю в старі часи, коли добути мінеральні добрива для особистого господарства було непросто. Однак і сьогодні можна порекомендувати дачникам застосувати сіль на своїй садибі.

Сіль – непряме добриво. При внесенні в ґрунтовий субстрат кухонної солі (NaCl) поліпшується розчинення живильних речовин, і вони починають повніше засвоюватися рослинами.

Особливо ефективний цей прийом на бідних піщаних ґрунтах. Коренеплоди в таких умовах вдаються не занадто добре. Буряк, наприклад, дозріває зовсім несолодкий, а морква – з гіркуватістю, причому в процесі зберігання гіркота підсилюється. Якщо ж грядки «посолити», то в буряка збільшиться цукристість, а морква запасе значно більше каротину.

У липні-серпні коренеплоди активно набирають силу. Саме в цей період їх корисно підживити. У відрі води розчиніть столову ложку кухонної солі, добре розмішайте і влийте на грядки з коренеплодами. Але спочатку не забудьте ґрунтовно полити грядки або зробити це можна після дощу. У сухому ґрунті дія солі буде дорівнювати нулю. Добре вологий ґрунт можна просто посолити із сільнички.

Внесення кухонної солі в пристовбурні кола дерев у саду сприяє рясному плодоносінню і поліпшенню якості плодів. Таку процедуру рекомендується проводити навесні, поки сніг станув не повністю.

Але не захоплюйтеся «солоненьким». Сильно засолювати ґрунт шкідливо. Після використання кухонної солі обов'язково внесіть восени підвищену дозу органіки.

Зібрали врожай – сіємо гірчицю

Рослини-сидерати сприяють відновленню родючості землі

У якості сидератів використовують різні злакові та бобові рослини. Але все-таки більшу перевагу городники і садівники віддають білій гірчиці.

Адже ця культура невибаглива у догляді і вирощуванні, дає високі врожаї, швидко сходить, її зелена маса містить велику кількість корисних речовин, є холодостійкою культурою, відлякує шкідливих комах, здатна перешкоджати поширенню більшості хвороб рослин.

Холоду не боїться

Посів насіння гірчиці в осінній час проводиться точно так само, як і у весняний період. Насіння, якому не потрібна ніяка підготовка, необхідно розкидати по підготовленій ділянці й розрівняти ґрунт за допомогою грабель або присипати тонким шаром піску. Від товщини верхнього шару буде залежати швидкість появи перших сіянців, тому не варто занадто заглиблювати насіння.

Молоді сходи вже є холодостійкими й можуть повноцінно рости навіть, коли нічні температури опускаються від 0 до 5 градусів морозу.

Рослини-сидерати бажано висаджувати наприкінці серпня – на початку вересня. Це буде сприяти утворенню великої кількості зеленої маси (приблизно 400 кг із 1 сотки). Використовувати її можна різними способами:

- у якості мульчі;
- для готування компосту;
- закрити в ґрунт як добриво.

Сидерати, посіяні на початку осені, рекомендується не скошувати і не перекопувати, а залишити на грядках до весни. Надземна частина рослин після зів'янення буде захищати ґрунт від холоду, а коренева частина, поступово перегниваючи, буде збагачувати його структуру.

Захист на зиму

Зелена маса гірчиці майже на чверть складається з різноманітних органічних речовин, а також з таких корисних елементів як калій, азот, фосфор.

Коренева система гірчиці влаштована так, що може засвоювати багато корисних речовин, які для інших сидератів недоступні.

Глибоко проникаюче в землю коріння гірчиці (майже на 3 м) може накопичувати й утримувати вологу.

Стебла рослин-сидератів, посаджених восени, настільки міцні й потужні, що можуть використовуватися на ділянці для затримки снігу та у якості захисту від сильного вітру.

Від користі до шкоди – один крок

При численних корисних якостях у гірчиці є один недолік – вона може з корисного сидерата перетворитися на бур'янисту траву, якої буде дуже важко позбутися. Щоб цього не відбулося необхідно скошувати гірчичні насадження вчасно, до початку цвітіння. Квітучі культури залишать після себе величезну кількість насіння і поширяться самосівбою по всій території. Це стосується тільки тих насаджень, які виросли після весняної або літньої посадки насіння. При осінній посадці такої небезпеки не існує, тому що до настання сильних холодів дуже мало часу і гірчиця просто не встигне зацвісти.

До слова, гірчицю осіннього посіву не рекомендується використовувати в якості добрива, якщо ця ділянка на наступний сезон буде призначена для ріпи, редису або капусти. Усі представники сімейства хрестоцвітних ушкоджуються однаковими шкідниками і хворобами. Для вирощування вищезгаданих овочевих культур найкращими сидератами будуть злакові або бобові рослини.

Щоб морква збереглася до весни

Цей овоч найкраще перезимує у...піску

Готуватися до закладки коренеплодів на зиму потрібно заздалегідь. Наприклад, восени, для зберігання моркви знадобиться чистий пісок, бажано - грубозернистий, зволожений (приблизно 20-відсоткової вологості).

Піскування - це, мабуть, найбільш зручний і надійний спосіб зберігання коренеплодів у господарстві. Моркву при цьому укладають на підлогу або на стелаж у штабель або у піраміду, стовщеною частиною назовні. Кожний ряд пересипають шаром піску (2-3 см). Штабель можна влаштувати до метра висотою.

Важливо передбачити, щоб під час зберігання температура в підвалі повинна бути близько +2°С. Але шкідлива і надмірна сухість повітря. Морква при цьому починає в'янути, втрачаючи пружність.

Зберігати овоч краще в ящиках, на дно яких помістіть зволожений пісок, пересипавши ним кожний шар моркви. Можна використовувати і поліетиленові мішки ємкістю 20-25 кг (але не більше!). Мішки не зав'язують.

Слід нагадати, що на зиму краще залишати моркву лежких сортів, наприклад, Шантане, Сквірська, Оленка і Харківська.

Збирають моркву, призначену для зимового зберігання, найчастіше у першій-другій декадах жовтня, поки не дійде до заморозку мінус 1-2°С. Саме в цей час коренеплоди моркви на кожних 10 квадратних метрів здатні давати приріст 7-9 кг за тиждень. Тому поспішати зі збиранням не треба.

Але і перетримувати моркву в ґрунті не слід. Якщо почало жовтіти нижнє листя, значить ріст коренеплодів припинився, можна вже викопувати, обов'язково в суху погоду. Листя зрізують на одному рівні з голівкою коренеплоду. Мити моркву перед закладкою на зберігання не потрібно, як і не потрібно повністю струшувати з неї землю, щоб не ушкодити коренеплоди.

Не тримайте її й на вітрі, а тим більше не підсушуйте на сонці. Таким чином, для «дівиці із зеленою косою» кращий варіант - з темниці - у темницю, де вона буде зимувати.

Окрім шарлотки. Мафіни, тарт, блонді й інші рецепти з яблуками

Осінь відкриває сезон багатьох прекрасних сортів яблук. На їх основі можна приготувати щось цікавіше від звичної шарлотки. Цього разу «Наш ДЕНЬ» підібрав кілька рецептів, які допоможуть приготувати смачні й оригінальні страви з різними сортами яблук.

Яблучний пиріг-тарт «Татен»

ПОТРІБНО: 10 яблук (для неглибокої форми для випічки діаметром 18 см), 2 ст. л. цукру, 100 г пісочного або листкового тіста (1/4 упаковки).

ПРИГОТУВАННЯ: яблука очистити від шкірки, вийняти серцевини. Використовуйте тверді, але не дуже соковиті. Посипати дно неглибокої форми для випікання (діаметром 18 см) рівномірним шаром цукру. Поставити на плиту і дочекатися, поки цукор розтане і утвориться золотава карамель. Крупно порізати яблука і щільно викласти їх у форму. Обмотати форму фольгою в кілька шарів, блискучою стороною всередину, і помістити на плиту або в духовку. Якщо ставите в духовку, присипте яблука зверху цукром. Запікайте протягом 40 хв. Запікання в духовці вимагає на 15-20 хвилин більше. Вийміть яблука з духовки, обережно відкрийте (з-під форми може витікати гарячий коричневий сироп, його буде тим більше, чим більш соковиті яблука). Дайте охолонути 10-15 хв. Розкачайте пісочне тісто (або інше) і покрийте ним пиріг. Поставте в духовку на 15-20 хв. - випікайте до готовності тіста. Воно набуде золотистого відтінку. Дайте пирогу повністю охолонути у формі, інакше тісто поламається, а яблучна начинка не буде тримати форму. Наприкінці можна поставити в холодильник. Подавайте пиріг теплим. Доповніть його кулькою морозива.

Мафіни сметанні з яблуками

ПОТРІБНО: 125 г вершкового масла (розм'якшеного), 3/4 склянки цукрової пудри, 1,5 склянки борошна, 1,5 ч. Л. розпушувача, 3 великих яйця, 0,5 склянки сметани, 2 яблука з червоною шкіркою, нарізані четвертинками, цукрова пудра для прикрашання.

ПРИГОТУВАННЯ: форму для випічки мафінів на 12 штук застелити кошиками з пекарського паперу. У великій миски міксером збити масло, цукор, борошно, яйця і сметану до однорідної маси. Ложкою рівномірно розподілити тісто по кошиках для мафінів. Тонко нарізати яблука шматочками, викласти їх на тісто, вдавлюючи всередину, і посипати зверху цукровою пудрою. Випікати в попередньо розігрітій духовці при температурі 190ºС 20-25 хв. до золотистого кольору.

Яблука в імбирному сиропі

ПОТРІБНО: 4 яблука з червоною шкіркою, 40 г масла, 1/3 склянки коричневого цукру, щіпка меленої кориці, 2 ст. л. золотистого сиропу (цукрового, агави, фінікового), 1 ст. л. імбирних цукатів (подрібнених).

ПРИГОТУВАННЯ: очистити яблука від шкірки, видалити серцевини і нарізати кільцями. На великій сковороді розігріти олію, викласти на неї яблука і обсмажувати їх до світло-коричневого кольору. Імбир можна використовувати і свіжий. Його необхідно добре очистити від шкірки і дрібно нарізати. Посипати яблука коричневим цукром і корицею , потім влити в сковороду золотистий сироп, додати імбир і ¾ склянки води. Довести до кипіння, потім зменшити вогонь і тушкувати на повільному вогні не накритими 10 хвилин, поки яблука не почнуть розм'якшуватися і не загусне сироп. При прожарюванні яблук потрібно бути дуже уважним з температурою сковороди і використовувати її якомога акуратніше. Перевіряти яблука слід тонким предметом, адже вони можуть перетушитися - вийде "яблучне пюре", і в такому разі потрібно буде все починати спочатку. Подавати готові яблука теплими з вершками, морозивом або заварним кремом. Щоб десерт був ледь хрустким, посипати яблука покришеними горіхами.

Фуа-гра з яблуком, вишнею і винним соусом

ПОТРІБНО: шматочок гусячої або качиної печінки (150-200 г), 1 ст. л. оцту бальзамік, 2 ч. л. тростинного цукру, 3 ст. л. червоного вина, 1 невелике кисло-солодке яблуко, очищене і нарізане кубиками, трохи вишень (до 100 г мороженних або 2 ст. Л. ягід з варення, без сиропу), шматочки лайму і листки м'яти для подачі, морська сіль, перець.

ПРИГОТУВАННЯ: дістати печінку з холодильника, очистити від білих прожилок, якщо є, нарізати скибочками завтовшки 1,25 см і повернути в холодильник, щоб фуа-гра не нагрівалася. Сильно розігріти сковороду з антипригарним покриттям. Для перевірки бризніть на розігріту поверхню краплю води: вона повинна покотитися горошиною. Дістати з холодильника і швидко обсмажити шматочки печінки (45-50 секунд з кожного боку). Викласти на підготовлені паперові рушники, щоб увібрався надлишок жиру. Посипати сіллю і свіжомеленим перцем. Тонко зняти з апельсина і грейпфрута цедру, нарізати невеликими шматочками. Зрізати всю білу шкірку, до м'якоті. Ножем дістати її з сегментів. Вичавити на сковороду з жиром сік з частини фрукта. Додати шматочки м'якоті і цедри. Готувати до загуснення, приправивши сіллю, цукром і перцем за смаком. У сковороду з витопленим жиром від печінки додати яблуко і швидко обсмажити. Викласти на тарілку. Потім в тій же сковороді обсмажити, трохи присипавши цукром, вишні, і теж викласти на тарілку. Якщо використовуєте вишні з варення, слід відразу викласти їх на тарілку. Влити в сковороду вино і бальзамік, додати цукор, проварити і дати трохи загуснути. Викласти на яблука з вишнями шматочки печінки, прикрасити винним соусом і подавати з лаймом і м'ятою.

Блонді з яблуками і лимонною глазур'ю

ПОТРІБНО: 1,5 склянки борошна, 1,5 ч. л. розпушувача, 1 склянка цукру, 0,5 склянки меленого мигдалю (мигдального борошна), 1 ч. л. меленого насіння кардамону, 2 яблука (подібні на сорт «Слава переможцям»), 90 г охолодженого топленого вершкового масла, 2 яйця, збитих виделкою, лимонна глазур: ¼ склянки цукрової пудри, 1 лимон (тонко натерта цедра і 2 ст. л. соку).

ПРИГОТУВАННЯ: прогріти духовку до 180°С. Злегка змастити жиром і застелити пекарським папером форму 20х30 см. Тонкі шматки яблук розкласти так, щоб вони злегка підсохли, поки будете готувати тісто. У великій миски змішати просіяне з пекарського порошку борошно, додати мигдаль і кардамон. Вмішати кубики яблук. У маленькій мисці змішати віничком масло і яйця. Додати їх до сухих інгредієнтів, перемішавши до однорідності. Перекласти суміш у форму і притиснути пальцями, присипаними борошном. Розкласти зверху тонкі часточки яблук. Щоб яблука не темніли при контакті з повітрям, перед кожним розрізом протирати ніж долькою лимона. Випікати протягом 20-25 хв., до легкого золотистого відтінку. Дати охолонути у формі. У невеликій мисці змішати цукрову пудру з цедрою і соком лимона, додавши 2 ст. л. окропу. Розподілити суміш по пирогу і дати охолонути (2-5 хв.). Нарізати квадратиками і подавати.

Сирна запіканка з яблуками

ПОТРІБНО: 3 яйця, 0,5 кг борошна, стільки ж соковитих червоних яблук, 3 ст. л. цукру, 4 ст. л. вершкового масла, 2 ст. л. манної крупи, панірувальні сухарі, можна і домашнього приготування, ванілін.

ПРИГОТУВАННЯ: сир процідити через сито, розім'яти виделкою, щоб домогтися однорідної маси. Яйця розбити таким чином, щоб зберегти цілісність жовтків. В окрему миску зцідити білки і залишити на якийсь час. Жовтки збити вручну (блендер в цьому випадку непридатний) і змішати з сиром. Сюди ж присипати 10 г манної крупи. Білки збити до пінистої маси, змішати з основною сирною заготівлею. Посуд, в якому плануємо випікати, змастити маслом і посипати сухарями. Вкласти в неї половину від сирної маси. Нарізані часточками яблука розкласти на сир.

Помістити в духовку, розігріту до 180 градусів, на 20 хв.

Яблучно-банановe морозиво

Яблука натерти на дрібну тертку. Банани розім'яти виделкою. З'єднати обидва пюре, добре перемішуючи. За потреби можна додати цукрову пудру. Викласти у форми та заморозити.

УВАГА-УВАГА-УВАГА! На численні прохання, знову на Тернопільщині відома провидиця ЄФРОСІНІЯ,

людина, для якої допомагати іншим - це головне, це сенс її життя. Єфросінія допоможе Вам і Вашим близьким позбутися шкідливих звичок: паління, пияцтва, азартних ігор, наркотичної залежності, пере-дання та ін. А також зніме порчу, вінок безшлюбності, переляк, зурочення, прокляття, поставить захист від злої та чорної сили ІНДИВІДУАЛЬНО і ПО ФОТОГРАФІЇ.

За допомогою трав, молитов, сильної енергетики та на майбутнє корисних порад, Єфросінія допоможе Вам позбутися від проблем серця, печінки, нирок, інших органів та зайвої ваги. Покращить слух, зір, пам'ять, чоловічу силу. Позбавить заїкання, енурезу, хро-піння, задишки, шуму в голові, депресії. А також поверне кохану чи близьку людину, налаштує стосунки в родині та просто допоможе стати щасливою людиною.

Її сила - у щоденній кропіткій праці. Це тлумачення спадку відомих цілителів, заготівля лікарських трав, постійна допомога людям. Та найголовніше - сильні родинні знання, які провидиця успадкувала. Бабуся Єфросінії добре зналася на травах, допомагала багатьом людям позбутися недуг та болячок і дожила до глибокої старості. Її мати, знаний у Європі біоенерготерапевт. Ось вже чверть століття вона практикує у Польщі. Сама ж Єфросінія свої знання та цілющі руки використовує на благо своїх земляків.

Якщо у вас бажання допомогти Вашій близькій людині позбавитися від шкідливих звичок чи інших проблем, принесіть її фото та нову носову хустинку.

Єфросінія приймає: 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19, 20, 22, 23, 25, 26, 28, 29, 30 вересня з 10:00 до 14:00 за адресою: м. Тернопіль, вул. С. Бандери, 33 (зупинка «Обласна лікарня»), 3-й поверх, офіс №3

Щонеділі, 21.09 (Різдво Пресвятої Богородиці), та 27.09 (Воздвиження хреста Господнього) Єфросінія НЕ ПРИЙМАЄ.

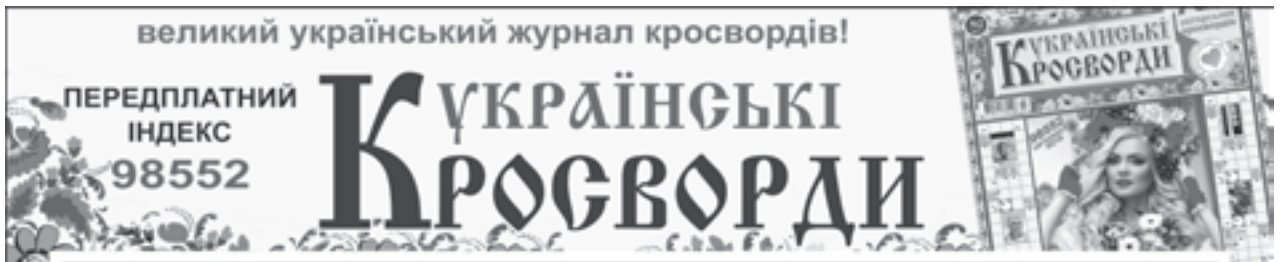
Перша річниця світлої пам'яті Ярослава Антоновича Базара (10.01. 1950 – 13.09.2016) (смт. Козова)

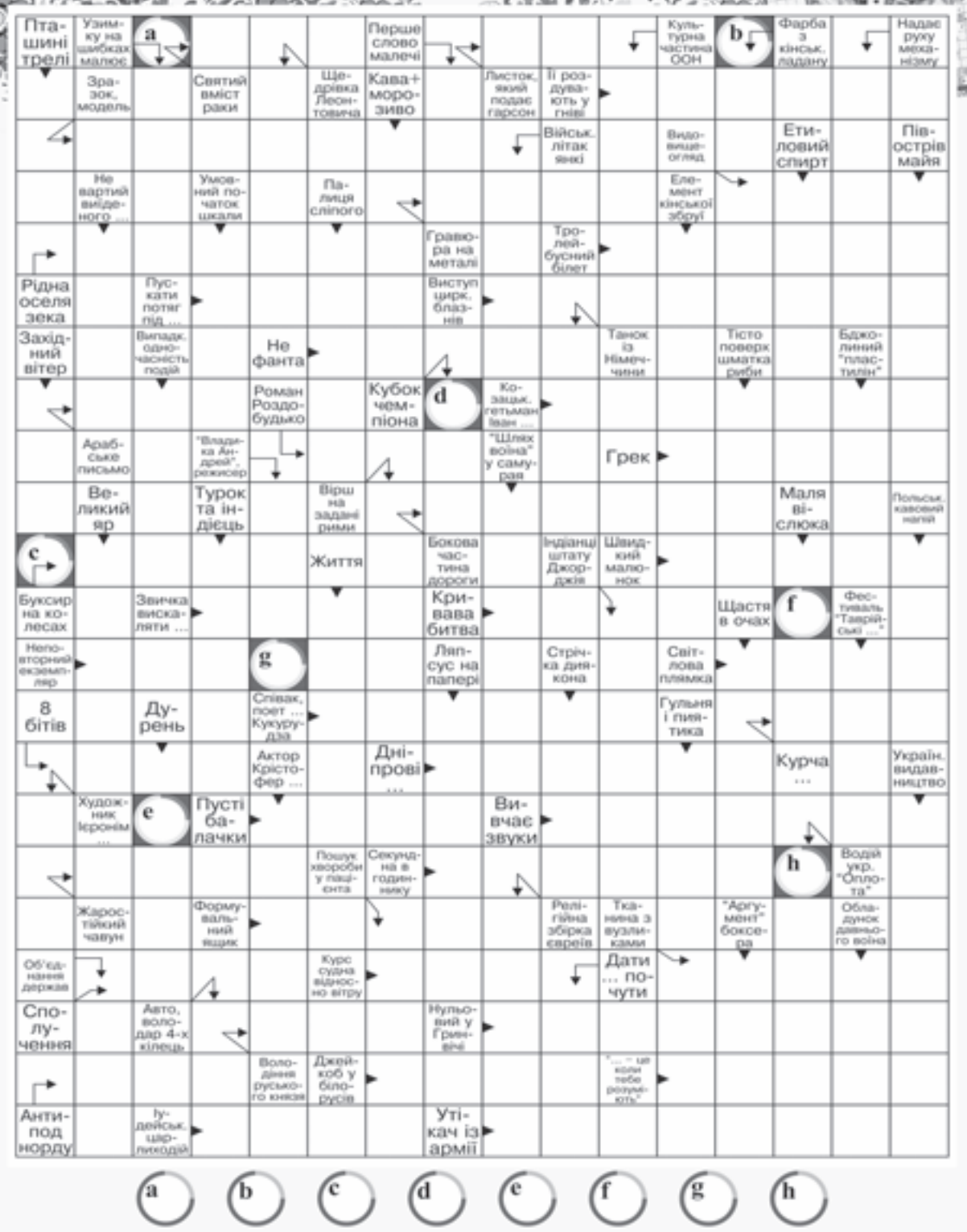
Кажуть, що життя людини, як рушник, вишитий червоними і чорними нитками. І на тім рушникові радість і щастя переплітаються з горем і турботою. З 13 вересня 2016 року наше життя стало вишиватися тільки чорними нитками. Помер коханий чоловік, люблячий батько, турботливий дідусь, вірний друг – Ярослав.

За одну мить зруйнувалися всі мрії і надії. Залишилися тільки біль, смуток коханої дружини, найдорожчого сина, внука, всієї родини, знайомих.

Ти так хотів ще жити,
Було багато планів і надій.
Та ми не в силі волю Господа змінити
Лише просити в Нього про небесний твій спокій.
Нехай буде легко у Вічності твоїй добрій душі...

Завжди сумуючі – дружина Поліна, син Володимир, невістка Оксана, внук Віталік, сини дружини Микола, Василь з сім'ями, внук Олександр з дружиною.





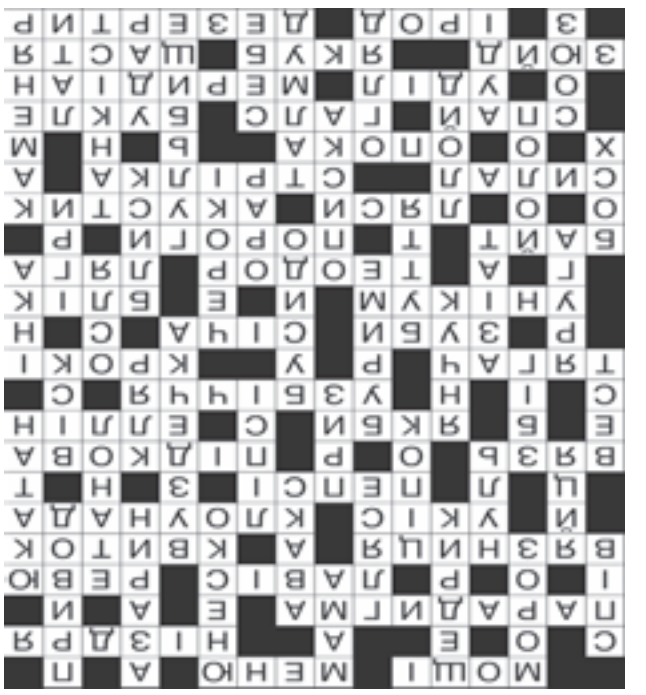
НОТАРІУС
Терещук Лілія Іванівна
Тел.: (0352) 43-31-31, (067) 350-05-01
46000, м. Тернопіль, вул. Чорновола, 4 (у приміщенні головної пошти, II поверх)
tereshchuk.liliya@gmail.com

Утеплення будинків!
Декорування фасадів!
ВИКОНУЄМО ПОВНИЙ КОМПЛЕКС ФАСАДНИХ РОБІТ.
Матеріал є в наявності.
Тел.: (098)-75-62-874.

Продаю

У селі Біла Тернопільського району 14,8 га під забудову; дачну ділянку - 0,6 га.

Тел.: (096) 3450518, Оксана.



Наш ДЕНЬ
Громадсько-політичний тижневик.
Свідоцтво про державну реєстрацію ТР № 601- 201Р, видане 17 травня 2013 р.
Індекс видання – 68710.
Засновник і видавець Кушнірук З.А.

Головний редактор - Зіна КУШНІРУК.
Адреса редакції: м.Тернопіль, вул. Крушельницької, 18, офіс 409, індекс 46400;
тел./факс (0352) 40-77-60;
http://nday.te.ua. e-mail nday-te@ukr.net

Банківські реквізити: отримувач – ФОП Кушнірук Зіна Антонівна, р/р №26006010939623, в ПАТ «Укрсоцбанк» м. Київ, МФО 300023, код 2265003402
Друк: ПП Зволейко А. Л., м.Чернівці, вул. Героїв Майдану, 65/8 тел./факс (0372) 54-45-46
Тираж 15013

Думки авторів можуть не збігатися з позицією редакції. Редакція залишає за собою право редагувати та скорочувати тексти. Оригінали не рецензуються і не повертаються. Відповідальність за зміст реклами несе рекламодавець.

Вітаємо!

Дорогого внука, гарного братика і племінника

Михайлика Берекету

із с. Бодаки Збаразького району, якому 15 вересня виповниться 7 рочків!

Хай завжди для тебе сонечко сіяє,
Хай усмішка з личка твого не згасає,
Дощиком рясненьким пада з неба щастя,
Хай тобі, Михайлику, все на світі вдасться!
Швидко пролетіли лагідних сім років,
Бажаєм й надалі в житті легких кроків!
Здоров'я міцного, любові багато,
Нехай кожна днина стане тобі святом!
Щастя, радість хай дарує
Ангел Божий з неба,
Перший успіх хай крокує
Поряд біля тебе!
Усього найкращого з роси і води,
Щоб в житті не знав ти горя і біди!
Рости всім на радість, наше янголятко,
Хай з тобою буде Матір Божа
зі своїм Дитятком!

З любов'ю - сестричка Валя, братики Максим і Вітя, бабуся Леся, дядько Петро і тьотя Люба.

Вітаємо!

Чудового батька, дідуся, прадідуся, доброго господаря і гарну людину

Василя Дем'яновича Косяка

із с. Лози Збаразького району з 90-річчям!

У Ваш прекрасний ювілей
Прийміть вітання і подяку
Від найрідніших Вам людей –
Любові нашої ознаку.
Щоби у Вас було усе,
Чого би Ви не побажали,
Все те, що радість принесе,
Щоб серце і душа співали.
І щоби друзів – повен дім,
І щоб достатку – повна чаша,
Щоб гарним виглядом своїм
Ви звеселяли очі наші.
Щоби усього – через край,
Щасливі будьте і здорові,
І цей духмяний коровай
Прийміть від нас на знак любові.

З любов'ю і повагою – син Микола з невісткою Стефою, дочка Люба з сім'єю, внучка Люда з сім'єю, внук Василь з сім'єю, усі внуки і правнуки, і вся велика родина.

УВАГА!!!

Гафія,
яка має дар Божий, багатовікового покоління, благословення Святого Єрусалиму. Знімає поробу, сглаз, вінець безшлюбності, допомагає в бізнесі, з'єднує родини, повертає чоловіка та жінку до родини. Дарує жінкам щастя материнства. Допомагає ставити дітей на вірний шлях. Ставить захист по Стародавній книзі на все життя.
У руках Гафії є Божа сила на допомогу людства.

Тел.: 067-43-96-302

Подяка

Висловлюємо щиру вдячність директору СТОВ «Славутич» Борису Микитовичу Довгалю та його заступнику Андрію Борисовичу Довгалю за їх щедру благодійну фінансову і матеріальну допомогу нашій громаді Української Православної Церкви. Також ваша й моральна підтримка у найважчий час, коли віряни УПЦ змушені проводити Богослужіння, молитися за дітей і батьків, за мир і спокій в Україні під відкритим небом - це свідчення того, що ви - мудрі керівники, чуйні, доброзичливі, милосердні люди, яким не чужі проблеми ближніх - односельчан.

Ми високо цінуємо ваш вагомий внесок ради слави Божої та на благо Святого Православ'я.

Міцного здоров'я, Божого благословення вам і вашим сім'ям, наші дорогі благодійники, на Многії і Благії Літа. Спаси вас, Господи!

З вдячністю і повагою - священнопротоієрей Олександр Кантицький та його паства - громада Української Православної Церкви села Котюжини Збаразького району.

Вітаємо!

Дорогеньку куму і найкращу подругу

Василину Штопко

з Бережан

з Днем народження!

Нехай цвітуть літа прекрасні,
Нехай здійсняться тисячі бажань,
Щоб доля дарувала тільки щастя,
Ні грама бід, ні крапельки страждань.
Життя хай квітне, мов вишневий сад,
І кожен день усміхнено радіє,
А доля подарує зорепад
Удачі, миру, успіхів, надії!
Хай Матір Божа скрізь охороняє,
В душі панують мир і доброта,
Ісус Христос здоров'я посилає
На многії і благії літа!

З повагою – Олена Гринів із синочком Васильком.

Найщиріші вітання з нагоди ювілейного дня – 75-річчя - шлемо дорогій дружині, рідній матусі, люблячій бабусі та турботливій прабабусі

Ксенії Максимівні Пархон

із села Чеснівський Раковець Збаразького району. А зустрічає іменинниця своє гарне свято сьогодні, 13 вересня.

Вже сивий туман покриває волосся,
Вже діти дорослі й правнуки ростуть,
А серце таке молоде ще і досі
І руки спочинку ніяк не знайдуть.
Про кожного з нас – хто далеко, хто близько –
Всі Ваші тривоги і світлі думки.
Спасибі за все Вам, вклоняємось низько,
Здоров'я і щастя на довгі роки!
Нехай Пречиста Матінка Марія
Вас візьме під свій святий Покров,
Нехай в душі у Вас Живе Надія,
Незгасна Віра і Любов!

З любов'ю і повагою – чоловік Михайло, дочки Галина і Людмила, зяті Василь і Віталій, онуки Сергій з дружиною Вітою, Михайло, Вікторія з чоловіком Олексієм, правнуки Арсен, Максим та Аня.

ТДВ "Зелене господарство"
пропонує кущі квітів СТРЕЛІЦІЇ
ціна від 200 грн. - 350 грн.

Адреса: м. Тернопіль, вул. Ст.Бандери 83,
тел: 24-35-59, 24-33-75, 80971714212

ГОРОСКОП

З 13 до 19 вересня

ОВЕН

Не ображайтеся, якщо друзі розкладуть по полицях усі чесноти і недоліки вашого життя. Вам доведеться поборотися за когось із них, а декого відставити вбік. Сприятливий час для мандрівок.

ТЕЛЕЦЬ

Ви навчитеся цінувати себе, включаючи свої недоліки. У вас з'явиться влада, але багато залежатиме від того, чи зможете ви її втримати. Вихідні проведіть у колі родини, позитивні емоції зараз для вас дуже важливі.

БЛИЗНЮКИ

Нарешті ви проявите себе. Буде і визнання, і обговорення за спиною. Якщо почнете діяти - до вас прийде успіх. Одиноких чекає цікаве знайомство.

РАК

Пам'ятайте, що надмірний тиск тільки руйнує. Стримуйте свій запал. Як не дивно, стресові ситуації принесуть вам користь. Кохана людина потребує вашого розуміння і тепла.

ЛЕВ

Спробуйте використовувати свою чарівність. Не будьте занадто суворі й правильні. Надихайте оточуючих і пам'ятайте, що у вас є все для щастя.

ДІВА

Доведеться чимось пожертвувати. Розплатіться «за рахунками» і йдіть далі. Нехай це стане тимчасовою поступкою життя. Близька людина подарує радість.

ТЕРЕЗИ

Ваші бажання позначаться на вашому стані. Стримуючи їх, ви можете зруйнуватися зсередини. Не бійтеся сміливих вчинків, діючи рішуче, швидко отримаєте фінансовий прибуток.

СКОРПІОН

Вчіться любити і роботу, і людей. Спробуйте радіти тому, що маєте. Налаштуйте себе на позитив, і все покращиться. Вдалий час для укладення вигідних угод.

СТРІЛЕЦЬ

Задовольняйтеся тим, що з'являється, і тим, що є. Допомагайте близьким, комусь із них знадобиться ваша допомога. Цього тижня вас чекає вигідна покупка.

КОЗЕРІГ

У ваших діях з'являться гнучкість, легкість і грайливість. У цьому місяці буде помітно менше перешкод. Коли щось не клеїться, киньте і візьміться за іншу справу.

ВОДОЛІЙ

Розберіться зі своїми страхами. Можливо, ви побачите, що більшість із них мають свої причини. У складній ситуації не бійтеся звернутися за допомогою до давніх знайомих.

РИБИ

Ви зрозумієте, що не все нове - краще. Це стосується і людей, і зобов'язань, і традицій. Відбуватиметься те, про що ви раніше не замислювалися.

Володар 3-х медалей 1-ої Всесвітньої хорової олімпіади, Лауреат Всеукраїнських та міжнародних (Австрія, Болгарія, Греція, Італія, Молдова, Німеччина, Польща, Росія, Словаччина, Угорщина, Чехія)

Дитяча хорова школа імені Ізидора Доскоча "ЗОРИНКА"

ЗОРИНКА

ПРОДОВЖУЄ НАБІР УЧНІВ на 2017-2018 н.р. ПРИЙМАЮТЬСЯ ДІТИ ВІКОМ ВІД 6 ДО 9 РОКІВ

ОКРІМ ПРОФІЛЮЮЧИХ ХОРОВИХ ДИСЦИПЛІН, УЧНІ НАВЧАЮТЬСЯ ІНДИВІДУАЛЬНО:

- МИСТЕЦТВУ ВОКАЛУ
- МИСТЕЦТВУ ГРИ НА МУЗИЧНИХ ІНСТРУМЕНТАХ

Термін навчання 8 років.

ПРОСЛУХОВУВАННЯ ВСТУПНИКІВ:
щодня, крім суботи і неділі з 17:00 до 20:00 год.

46001, Україна, м. Тернопіль, вул. Грушевського, 2-а.
Тел.: (0352) 25-15-90