

СПОРТ

Пишаємось кращими

На днях в місті Гребінка Полтавської області завершилися змагання чемпіонату України з дівочого футзалу в найстаршій віковій групі (1999 року народження).

Серед 13 колективів боролась за чемпіонство і новомиколаївська «Фортуна».

Як розповів її тренер **Володимир Жадан**, ще після першого кола змагань у відрив пішла команда «Ладомир» з Володимир-Волинська. В другому теж нікому з суперників не вдалося зупинити цей, по-справжньому непереможний, колектив. Але найцікавіше відбувалося в боротьбі за II та III місця, на які претендувало відразу 5 колективів.

Цікаво, що після кожного туру ситуація ставала все заплутанішою та інтригуючою. Розв'язка настала в останньому. Команда «Лідер» з Кобеляк, яка постійно була в числі переможців, виборила друге місце. Наша «Фортуна», завдяки налагодженій роботі колективу та перемогам над прямими конкурентами, «Вікторією» з Конотопа та «Біличанкою» з Ірпіня, вийшла на третю сходинку. Це найбільше досягнення за десятирічну історію.

За одностайним рішенням суддівської колегії, кращим воротарем чемпіонату визнано **Юлію Осіку**. **Наталія Омельченко** та **Даша Мініч** створили один із найсильніших дуєтів захисників. **Інна Мугурдінова** зайняла другу сходинку у боротьбі бомбардирів.

— Нам по-особливому приємно було здобути цю перемогу, адже змагались ми з сильними суперниками. Гравці «Вікторії» два роки тому перемогли нас, а тепер ми дали їм відсіч, — говорить Юлія. — Нас і досі переповнюють відчуття радості та гордості. Ми досягли бажаного результату, до якого довго йшли. Тепер пере-



ходимо на дорослий рівень, відновлюємо Першу лігу.

Хочеться також відзначити, що допомогу й підтримку в підготовці та поїздки на турнір надали Новомиколаївська, Аркадівська та Нижньобурлуцька сільські ради.

Тепер же дівчата продовжують тренування. Попереду багато планів. Психологічно вони вже навчилися відновлювати свої сили, але частіше нові синці накладаються на старі. Адже в період змагань доводиться посилено щодня працювати. В звичному режимі це три тренування в новомиколаївському спортзалі та один виїзд в Шевченкове.

Тож роботи вистачає і тренеру, і його тендітній команді, якій фортуна так і посміхається.

Волейбол

Минулого тижня на базі обласного вищого училища фізичної культури та спорту пройшли змагання з волейболу серед жіночих та чоловічих команд. У ході спартакиади серед міст обласного значення брали участь і шевченківці.

Нашим землякам не вдалося досягти переможних результатів, але набравшись ігрового досвіду вони посіли 7-8 місця серед 17 районів другої групи.

Чоловіки, перемігши у груповому турнірі куп'янчан та чугувців (по 2:0), потрапили до фінальної четвірки. У півфінальній зустрічі боротьба продовжилась з гравцями Кегичівщини. На жаль, нам довелося поступитись у двох партіях суперникам, не потрапивши до фіналу. У боротьбі за 3-4-е місця вони проводили поєдинок з Лозівським районом. Шевченківцям дісталось четверте місце. А перемогу святкували жінки та чоловіки Дворічанщини.

Шашки

На змаганнях з шашок, які проходили у шахово-шашковому клубі «Вундеркінд», наша команда у складі **ПЕТРА БОБРУСА**, **КАРИНИ ГЕРМАН** та **ВАДИМА АРТЮХОВА** посіла п'яте місце.

Кращий результат продемонстрував Петро, який у восьми зігранних партіях виборов 7,5 очок. У активі Карини три перемоги та дві нічі, а Вадим здобув 5,5 очок.

Анонс

Цієї суботи стартує «Весняний кубок» району з футболу, пам'яті кавалера трьох орденів Слави, почесного громадянина Шевченківщини **Олександра Бикова**. У змаганнях беруть участь 8 команд. Згідно з жеребкуванням розподілились такі пари: **Великі Хутори-Петрівка, Шевченкове-Безм'ятежне, Борівське-Гроза, Аркадівка-Сподобівка**.

30 квітня на селищному стадіоні «Колос» пройдуть півфінальні матчі, де зустрінуться переможці попередніх ігор, а 9 травня відбудеться фінал.

Дар'я Черкашина.

ФОТОФАКТ



Минулої неділі Шевченківщина трішки сумувала від дощу, що спустився на селище зранку. Але виправити ситуацію вдалося організаторам свята — Дня народження магазину «Світанок». Його власники, родина Петровських, влаштували грандіозну розважальну програму, масу конкурсів та різноманітних цікавинок для дорослих і маленьких покупців. Усі отримали морозиво, повітряні кульки й безліч позитивних емоцій, гарний настрій та бажання приходити сюди знову й знову.

Особливо задоволеними залишились учасники святкового розіграшу призів — електрочайника, мікрохвильової печі та плазмового телевізора. Окрім того, пощастило родині Красулевських, які здобули перемогу у конкурсі «Моя родина» від ТМ «Живчик».

ЕКСКУРСІЯ

Рятівник – професія героїчна

15 квітня для учнів 3-7 класів нашої школи була проведена екскурсія до 54-ї державної пожежно-рятувальної частини. Допомогла в її організації інспектор ДСНС **ОЛЕНА КОРНЕЛЮК**.

Велична будівля зустріла нас скляними дверима. По-військовому суворий чоловік привітав на КПП. Здавалося, не вперше бачу людей у формі, та звичайного відчуття спокою не було. У більшості випадків, коли їдеш на подію, в голові роїться купа запитань: що маєш побачити? що запитати? А тут... якось зовсім інакше. Переважило просте бажання побачити нове й поспілкуватися з людьми з «іншого світу», де життя важить значно більше, ніж ми можемо зрозуміти.

Але це — ліричний відступ. Передусім ми зустрілися з начальником караулу, який розставив нас на місця чергових. Він провів з нами змістовну бесіду про професію пожежника; статистику загорань; кримінальну відповідальність за

підпал сміття, яке спалюється і при цьому не повинне залишатися без нагляду.

З учнями пройшли практичні заняття: одягання костюму рятувальника на швидкість (за 15 секунд), підготовка до виїзду на машинах, проходження рятівних робіт в багатоповерхових будинках за допомогою драбини. Ми отримали велике задоволення і позитивні емоції.

Маргарита Колій, учениця 7 класу, член учнівського самоврядування Гетьманівської школи.



ОФІЦІЙНО

Декларація про майно, доходи, витрати і зобов'язання фінансового характеру секретаря Волоськобалаклійської сільської ради Павловської Ірини Анатоліївни:

Загальна сума доходу: 73936 грн;
Земельна ділянка: 81846 кв. м.
Членів сім'ї:
Загальна сума доходу: 50600 грн;
Земельна ділянка: 8143369 кв. м;
Житловий будинок: 76 кв. м.

Декларація про майно, доходи, витрати і зобов'язання фінансового характеру Волоськобалаклійського сільського голови Бендюка Євгенія Олександровича:

Загальна сума доходу: 69178 грн;
Земельна ділянка: 2900 кв. м;
Квартира: 77 кв. м;
Автомобіль: ВАЗ-21104, 2007 року випуску;
Автомобіль: ЗАЗ-1103 «Славута» 2004 року випуску.
Члени сім'ї:
Загальна сума доходу: 14745 грн.

Декларація про майно та доходи Сподобівського сільського голови Чепіль Людмили Григорівни:

Загальна сума сукупного доходу — 98121 грн;
Земельні ділянки — 273459 кв. м;
Житловий будинок — 149,9 кв. м;
Автомобіль — ВАЗ-2121, 1980 року випуску.
Члени сім'ї:

Загальна сума доходу — 40005 грн;
Земельні ділянки — 110532 кв. м;
Автомобіль — ВАЗ-21013, 1984 року випуску; Форд, 2012 року випуску;
Житловий будинок — 87,8 кв. м.

Відомості про майно, доходи, витрати і зобов'язання фінансового характеру за 2015 рік заступника голови Шевченківської селищної ради Красковського Віктора Костянтинівича.

Загальна сума доходу — 97168 грн.
Будинок — 69 кв. м.
Земельна ділянка — 230 кв.м.
Автомобіль — ІЖ-2715, 1984 р. в.

Відомості про майно, доходи, витрати та зобов'язання фінансового характеру за 2015 рік Борівського сільського голови Чикор Наталії Григорівни.

Загальна сума сукупного доходу — 40407 грн;
Земельна ділянка 20000 кв. м;
Квартира 64,5 кв. м.
Члени сім'ї:
Загальна сума сукупного доходу — 34926 грн;
Земельна ділянка 191915 кв. м;
Квартира 22,8 кв. м.

Відомості про майно, доходи, витрати та зобов'язання фінансового характеру за 2015 рік секретаря Борівської сільської ради Сидоренко Ольги Миколаївни

Загальна сума сукупного доходу — 38724 грн;
Земельна ділянка 86210 кв. м;
Квартира 71 кв. м.

Відомості про майно, доходи, витрати і зобов'язання фінансового характеру за 2015 рік секретаря виконкому Семенивської сільської ради Миронова Сергія Вікторовича:

Загальна сума сукупного доходу — 59002 грн, в тому числі заробітна плата — 52555 грн;
Земельна ділянка — 6800 кв. м;
Житловий будинок — 63,7 кв. м;
Легковий автомобіль — OPEL CADETT, 1987 року випуску;
Сума коштів на рахунках у банках — 501 грн.
Члени сім'ї:
Загальна сума сукупного доходу — 45684 грн, в тому числі заробітна плата — 35306 грн;
Легковий автомобіль — ВАЗ-21061, 1982 року випуску.
Сума коштів на рахунках у банках — 562 грн.

Відомості про майно, доходи, витрати і зобов'язання фінансового характеру за 2015 рік Семенівського сільського голови Карпенка Володимира Леонідовича:

Загальна сума сукупного доходу — 54390,28 грн, в тому числі заробітна плата — 51144,92 грн;
Земельна ділянка — 7126 кв. м;
Земельна ділянка — 59550 кв. м;
Житловий будинок — 73,3 кв. м;
Члени сім'ї:
Загальна сума сукупного доходу — 17183,92 грн;
Земельна ділянка — 1210 кв. м;
Земельна ділянка — 53263 кв. м;
Житловий будинок — 46,6 кв. м;
Легковий автомобіль — ГАЗ-24, 1976 року випуску.

Декларація про майно, доходи, витрати і зобов'язання фінансового характеру за 2015 рік секретаря Василенківської сільської ради Белоус Людмили Геннадіївни:

загальна сума доходу: 74716 грн;
земельна ділянка: 49300 кв. м.
Членів сім'ї:
загальна сума доходу: 57733 грн;
земельна ділянка: 77900 кв. м;
житловий будинок: 33,5 кв. м.

Декларація про майно та доходи секретаря Сподобівської сільської ради Нечай Ольги Володимирівни:

Загальна сума сукупного доходу 105320 грн;
Земельна ділянка 53648 кв. м.
Членів сім'ї:
Загальна сума доходу 12451 грн;
Земельні ділянки 68617 кв. м;
Житловий будинок 88,1 кв. м;
Автомобіль ВАЗ-2121, 1986 року випуску.

25 апреля отмечает 70-летний юбилей

Левоненко Василий Алексеевич

С днем рождения, дедуля! Поздравляем мы тебя. Мы тебя все очень любим, Очень ценим мы тебя. Мы желаем быть здоровым, И желаем не болеть. Быть всегда веселым, бодрым И душою не стареть.

С любовью, жена, дочери, зятя, внуки, правнук.

25 апреля — 20-летие

Шатъяны Радченко

Светла, легка, красива и горда, Всегда идешь по жизни без труда, Ты преданная, нежная жена, И в сердце мужа ты царишь одна.

Мы с днем рождения тебя поздравить рады, Ты наша гордость, счастье и отрада!

Бабушка, мама, дядя Игорь.

23 апреля юбилей

Шамары Шевчук

Ну что, подружка, вот и сорок пять! Года над нами птицами летят. И хоть все старше мы из года в год, Но сердце, как и прежде, счастья ждет.

Подарят что-то новое года, Судьбы своей не бойся никогда. Будь радостной, веселой, заводной, А верные друзья всегда с тобой!

Подруги Галя и Лена.



Підготував Борис Тарасенко

Запитання-Відповідь:

Що таке Шестипсалміє і чому гасять свічки під час його читання?

Шестипсалміє складається із шести вибраних псалмів з Псалтиря царя Давида (3; 37; 62; 87; 102 і 142). Псалтир — це книга, яка складається з 150 псалмів (піснопіснів), написана пророком і царем Давидом близько 6-го віку до Різдва Христового (до нової ери). Книга псалмів називається Псалтирем по імені музичного інструменту, під гру якого співа-лись псалми.

Читання Шестипсалмія — це перехід від вечірнього богослужіння до ранішнього, яке символізує перехід від Вітхого до Нового Заповіту. У Вітхому Заповіті не було того Світла, тієї Слави, яку приніс у Новий Завіт Ісус Христос. Тому недаром на літургії Пресвященних дарів співається: «Свет Христов просвящает всех».

Шестипсалміє — це плач грішника, який кається перед Христом Спасителем, що прийшов на землю. В шести псалмах зображується гріховний стан людей, наповнених бідами і всілякими напастями. І в цих псалмах гаряче і з великим натхненням виражається єдина надія на милосердя Боже.

Перед читанням Шестипсалмія у храмі гасяться всі свічки і храм освітлюється лише лампадами. Неповне освітлення у храмі нагадує гріховний стан душі людської. Мерехтіння лампад зображає ніч Різдва Христового, яка була оголошена радісним славослів'ям Ангелів: «Слава в Вышних Богу, и на Земли мир в человецех благоволение!» (церковний хор проспівує трічі).

Читанням першої половини Шестипсалмія (3; 37; 62) виражається скорбота душі людської, що віддаляється від Бога і шукає Його. Потім на середині Шестипсалмія славиться Бог словами: «Аллилуиа, аллилуиа, слава Тебе Боже» (трічі). Всі присутні, не порушуючи ідеальної тиші, хрестяться без поклонів. Після цього йде читання другої половини Шестипсалмія (87; 102 і 142), яким розкривається стан душі, яка покалася і примирилася з Богом. По закінченню Шестипсалмія славиться Бог, а всі прихожани хрестяться уже з поясным поклоном.

Під час читання Шестипсалмія священник, стоячи перед царськими вратами, читає про себе (тайно) 12 утрішніх молитв, які нагадують про Вічного Ходатая Нового Завіту перед Богом Отцем — Ісуса Христа.

Після Шестипсалмія хор виконує урочисто: «Бог Господь, и явился нам, благословен Грядый во имя Господне!», нагадуючи нам про спасіння, що здійснене Спасителем, який з'явився у світ.

Аркадівська сільська рада вітає з ювілеєм!

16 квітня —

КОВАЛЕНКА Леоніда Павловича

Новомиколаївська сільська рада вітає з ювілеєм!

23 квітня —

ШЕВЧУК Тамару Василівну

25 квітня —

КОЛИХАНОВА Олександра Тимофійовича

Великохутірська сільська рада вітає з ювілеєм!

29 квітня —

КОВАЛЯ Сергія Васильовича

Безм'ятеженська сільська рада вітає з ювілеєм!

25 квітня —

ЗМІЙВСЬКУ Альбину Сергіївну

Нижньобурлуцька сільська рада вітає з ювілеєм!

23 квітня —

ДЖАФАРОВА Умуда Бехбіда огли

26 квітня —

КІНДЯКОВУ Марину Олександрівну

СМАЧНОГО

Найсмачніша паска

Інгредієнти: 1 л пряженого молока, 1 кг цукру, 500 гр вершкового масла, 10 яєць, 3 жовтки, 150 гр свіжих дріждів.

Приготування: яйця злегка збити, масло порізати шматочками, змішати всі продукти з молоком і залишити в теплом місці на 8-12 годин (сміливо залишайте на ніч).

Потім всипати: 1 ч. л. солі; 200 гр запарених родзинок; 2-3 пакетики ванільного цукру; 2 ст. л. коньяку; приблизно 2,5 кг борошна. Вимішувати м'яке, в'язке тісто, змочуючи руки соняшниковою олією. Залишити на годину-півтори, поки воно не збільшиться вдвічі. Накладати 1/3 частину формочок, почекаати поки підійде майже до країв і випікати при температурі 180 градусів до готовності. Охолоджену паску змастити глазур'ю, прикрасити.

Сирна

Інгредієнти: сир кисломолочний — 400 г, масло вершкове — 160 г, цукор — 160 г, вершки (35%) — 100 мл, жовтки яєчні (варені) — 3 шт., цукор ванільний — 10 г, цукати, сухофрукти, шоколад.

Приготування: спочатку варимо яйця і відділяємо жовтки. Збиваємо міксером масло з цукром до білого кольору. Потім додаємо варені жовтки, перетертий через сито сир, ванільний цукор. Наприкінці вводимо збиті вершки і обережно ретельно перемішуємо. Викладаємо масу в форму на влогу марлю, ставимо зверху вантаж і прибираємо в холодильник годин на 10-12.

Зверху можна залити шоколадом (змішати по 75 г розтопленого шоколаду та вершків).

3 яблучком (заміс в хлібопіч)

Інгредієнти: дріжджі — 2,5 ч. л., борошно — 500 г, цукор — 100 г, масло вершкове — 70 г, цукор ванільний — 11 г, сіль — 0,5 ч. л., яйце — 1 шт., жовтки яєчні — 3 шт., молоко — 250 мл, родзинки — 100 г, цукати — 100 г, яблука — 1 шт.

Приготування: у відецьке від хлібопічки наливаємо молоко, попередньо підігрівши його (так щоб пальцю було не гаряче), розбиваємо одне яйце і додаємо 3 жовтки, засипаємо шар борошна, шар яблук (порізати дрібними кубиками), знову борошно. Засипаємо сіль, цукор, масло вершкове (нарізати шматочками). У серединці викопуємо ямку і засипаємо дріжджі. Ставимо режим тіста або місимо вручну. Тісто має бути не крутим.

Після того, як воно готове, викладаємо в миску.

Насипаємо родзинки і цукати, перемішуємо ложкою. Залишаємо на хвилини 5. Потім викладаємо у форму.



Відправляємо в духовку на 40 хвилин при температурі 180 градусів. З решти білків робимо глазур. Для цього потрібно в холодні білки додати трішки солі, збивати міксером поки не вийде піна, потім, додати цукрову пудру і збивати далі. Повинна вийти густа маса, якою покриваємо нашу паску і посипаємо стружкою.

Сметанкова

Інгредієнти: маргарин — 200 г, олія — 50 г, дріжджі свіжі — 50 г, молоко — 250 г, сметана — 250 г, яйця — 8 шт., цукор ванільний — 40 г, цедра апельсина — 4 ст. л., родзинки світлі — 100 г, цукор — 0,5 кг, сіль — 1 ч. л., борошно пшеничне — 1,3 кг. Розраховано на 12 порцій.

Приготування: спочатку треба приготувати опару: розтерти свіжі дріжджі з половиною склянкою цукру, влити склянку теплого молока і додати одне яйце. Перемішати. Вмішати 2 склянки борошна. І гарненько вимісити. Тісто має бути таке, як на оладки. Поставити в тепле місце на 1,5 години. Як підніметься опара, додати жовтки розтерті з цукром; вмішати сметану кімнатної температури; ванільний цукор, апельсинову цедру, сіль. Маргарин розтопити, охолоджену суміш додати в тісто разом з розмоченими родзинками. Засипати просіяне борошно. Замісити, постійно змашуючи руки олією, приблизно 25-30 хвилин. Поставити в тепле місце, накривши рушничком, на 1 годину. Викласти тісто в форми на 1/3 висоти. Поставити в тепле місце на 30 хвилин. Змастити жовтком і випікати 45-50 хвилин при 180 градусах.



ШЕВЧЕНКІВСЬКА РАЙОННА ГАЗЕТА

редактор **Ірина ДРОЗДОВА**
заступник редактора **Світлана СОЛОВАРОВА**
дизайн-верстка **Юлія БЛАГАЯ**
Вікторія ДЕРЕВ'ЯНКО

Засновники — Шевченківська районна державна адміністрація; Шевченківська районна рада Харківської області.

Реєстраційне свідоцтво ХК 689 від 9 лютого 2000 р.
Видавець — Коомунальне підприємство «Редакція Шевченківської райгазети «Краєвид»

➢ Газета незалежна від будь-яких політичних партій, об'єднань та рухів.
➢ Редакція не завжди поділяє думку автора.
➢ Редакція залишає за собою право редагувати, скорочувати, не публікувати матеріали. Рукописи не рецензуються і не повертаються.
➢ При використанні наших публікацій посилання на «Краєвид» обов'язкове.
➢ Рекламу до 30%.
➢ За зміст рекламних матеріалів редакція відповідальності не несе.
➢ Комерційні публікації виходять під рубриками: «Позиція», «Новинка», «Завітайте!», «До професійного свята».

☞ — матеріал, розміщений на правах реклами.

Пишіть, дзвоніть, заходьте!

Адреса редакції: 63601, сел. Шевченкове, вул. Центральна, 9.

Телефони: редакція — 5-11-50
факс — 8 (05751) 5-11-50
засновники — 5-78-03

E-mail: kraevid2003@ukr.net

Передплатні індекси:
для індивідуальних передплатників — 22325,
для підприємств і організацій — 01815.

Спосіб друку — офсетний. Обсяг — 2 друковані аркуші. Віддруковано у ВБ «Балдрук», 64200, м. Балаклія, вул. Жовтнева, 14. Наклад 2824. Замовлення

ПРОГНОЗ ПОГОДИ

Субота	23.04	+7...+14°C	ясно
Неділя	24.04	+10...+17°C	хмарно
Понеділок	25.04	+10...+18°C	хмарно
Вівторок	26.04	+12...+19°C	дощ
Середа	27.04	+10...+17°C	дощ
Четвер	28.04	+8...+18°C	хмарно
П'ятниця	29.04	+10...+15°C	ясно