

ДЛЯ ЛЮДЕЙ, ПРО ЛЮДЕЙ

# Громада СХІД



безкоштовно  
№20 (53)  
2021

ВІД РЕДАКЦІЇ

Фото: Ірина ГОРБАСЬОВА/Громада



## ДИВОСВЯТА В ДИВОСВІТІ

**Дорогі люди! Вітаємо нас усіх з тим, що, по-перше, ми повернулися до ваших поштових скриньок і плануємо бути з вами і надалі! По-друге – авжеж, з прийдешніми святами! Сподіваємося, що наступного року ми будемо так само потрібні одне одному, і в нас з'явиться багато приємних тем для спілкування.**

«Давайте разом вірити, що розставання буде недовгим. Якщо все вийде, відновимо роботу вже у грудні» – писали ми минулого числа в очікуванні дива. Звісно, ми над ним працювали, бо навіть у казках не буває дива без створення намірів. І от здійснилося! Редакція «ГРОМАДИ Схід» отримала грант від Європейського фонду за демократію (EED). Це нова незалежна організація із центром у Брюсселі, створена з метою допомагати спільнотам, які просувають демократичні цінності в європейських країнах. До EED газету рекомендували наші німецькі партнери з Генерального консульства та

Міністерства закордонних справ, з якими, віримо, ми ще також працюємо.

Тільки уявіть: невеличку газету для селян прифронтових громад Сходу України уряди великих країн вкотре відбирають з десятків тисяч заявок і визнають саме її гідною коштів європейських платників податків! А якщо додати ще й підтримку медіашколи «ГРОМАДИ Схід» коштами урядової американської фундації NED – то взагалі аж у голові морочиться. У якому дивовижному світі ми живемо! Важко живемо, але ж ціннішими стають перемоги.

До слова, наша медіашкола вже дає перші сходи. У цьому

святковому числі ви зустрінете матеріали нових авторок, які лише восени доєдналися до мережі громадських кореспондентів газети і раніше практично не мали досвіду зі складання текстів. Привітаємо їх з дебютом!

А навзаєм отримуємо новорічні вітання від дотичних до створення газети та її контенту людей! Їхні щирі бажання обов'язково знайдуть відгук від цього дивного-дивного світу. Своєю чергою зичимо вам, любі читачі, переможного настрою на весь наступний рік! До зустрічі у 2022-му!

Разом ми зможемо більше!

● Редакція газети/Громада



**Ангеліна ШОСТАК, депутатка Краматорської міської ради, волонтерка, майстриня («Щастинки від Ангелінки», №16 (49):**

– Щиро вітаю читачів газети «ГРОМАДА Схід» з Новим роком! Нехай цей рік буде переможним як для України, так і для кожного з нас. Бажаю міцного здоров'я, родинного затишку, благополуччя і успіхів. Різдво і Новий рік – це час для мрій та чудес. Даруйте Добро тим, хто цього потребує, але не має. Бо Добро має властивості повертатися більшим добром. Бути чарівником для інших – це чудово. Спробуйте і переконайтеся. Мрійте і дійте у новому році! Нехай вдача буде на вашому боці!

**Таня БАЙЄР, Генеральний консул Федеративної Республіки Німеччина у Донецьку (офіс у Дніпрі):**

– Дорогі читачі, дорогі жителі Донецчини та Луганщини! Для мене друга половина цього року почалася з призначення на посаду Генерального консула Німеччини і була насичена знайомством із регіоном, поїздками і зустрічами. На Донбасі я спілкувалася з міжнародними та громадськими організаціями, місцевими активістами, журналістами, переселенцями. Я з радістю відкрила для себе низку культурних ініціатив, якими не можуть похвалитися навіть деякі великі міста України. Активні жителі Донбасу – сильні та прекрасні! Українцям вдалося вже багато чого досягти, регіони розвиваються, використовують нові інструменти та можливості. 2022 рік – рік нових непростих викликів, але й нових досягнень. Зважаючи на все, побаччене мною за цей час, сміливо можу заявити: разом ми впораємося.

Проект «ГРОМАДА Схід» 2021 року продовжувався за фінансуванням Німеччини, і я рада, що спільними зусиллями нам вдалося знайти підтримку на 2022 рік! Дякую редакції газети та БФ «Карітас Маріуполь» за їхню працю і тішуся, що за підтримки Федерального уряду Німеччини було реалізовано безліч проєктів, спрямованих на розбудову життя в громадах вздовж контактної лінії, на допомогу людям, які постраждали від збройного конфлікту на Сході України; на розминування територій, подолання наслідків пандемії та запобігання COVID-19, покращення якості медичного обслуговування. Німеччина намагатиметься і надалі підставити своє плече та надавати підтримку. Нещодавно сформований новий уряд Німеччини вже офіційно заявив, що політика підтримки України залишається незмінною. На тлі останніх новин, які надходять з Донбасу, важливо, що Німеччина й надалі залишається на боці України. І нашою спільною метою, як і раніше, є відновлення миру на Донбасі.

Бажаю всім міцного здоров'я, сил та благополуччя! Я сподіваюся, що 2022 рік стане роком добрих новин для Донбасу та всієї України.

**Олександр НАБОКА, завідувач кафедри історії України Луганського національного університету імені Тараса Шевченка, доктор історичних наук («Депортовані назавжди. Бойки та лемки: хто такі та як опинилися на Сході», №19 (28):**

– Шановні читачі «ГРОМАДИ Схід»! Напередодні свят не хочеться бажати банальних речей, варто згадати щось найважливіше. Нагадую, що життєві труднощі, яких сьогодні з головою вистачає будь-кому, не ламають активних і тих, хто попри усе, вірить у себе й у ту справу, якою завзято займається. Потрібно вірити, сподіватися, помічати прекрасне у навколишньому. Що б хто не говорив, саме це є головним рецептом людського щастя. Тож бажаю зміцнення віри у свої сили, любові до себе, подальшої наснаги! Сонячних та мирних днів. Здоров'я вашим дітям! Відчуття достатку та впевненості у завтрашньому дні. Все у нас вийде! З прийдешніми святами!



**О. Ростислав СПРИНЮК, директор Благодійного Фонду «Карітас Маріуполь»:**

– Шановні читачі газети «ГРОМАДА Схід»!

Хочу привітати всіх вас з прийдешніми Святами Різдва Христового та Нового Року! Наш Парафіяльний Благодійний Фонд «Карітас Маріуполь» та Парафія Преображення Господнього УГКЦ, редакція газети та всі небайдужі люди, які працюють для вас, від усього серця бажають усім Добра, Віри у краще майбутнє, Надії, що все лихе залишиться у минулому, та Любові, яку ви проявите до ваших рідних та близьких!

Пам'ятаєте, ми писали про прифронтові селище поблизу Торецька на Донеччині, яке 1 липня 2021 відновило історичну назву Нью-Йорк? У цьому селищі є спеціальна школа №38, де майже 50 років системно працюють з особливими дітьми. Їх у школі 125, більшість з малозабезпечених та багатодітних родин, 15 дітей мають інвалідність.

За словами директорки Наталії Ульянцевої, окрім традиційних загальноосвітніх предметів у школі є додаткові: лікувальна фізкультура, соціально-побутове орієнтування, також ведеться системний психологічний та логопедичний супровід учнів. Це допомагає дитині з особливими освітніми потребами успішно просуватися по сходах особистісного розвитку. Відчувати себе рівною серед рівних.

#### РІВНІ СЕРЕД РІВНИХ

Ще Авіценна у своїх трактатах вчив, що «проти сліз і суму, які не мають причин, необхідно застосовувати як лікування розваги та пісні, оскільки найбільш шкідлива річ – страх та самотність». Тож у школі переконані, що одним з елементів, які сприяють соціальній адаптації особливих дітей, є участь у святкуваннях.

Йдеться насамперед про народні свята та обряди, які, на думку фахівців, дозволяють розширити соціальний кругозір особливої дитини, створити цілющий простір для прояву її індивідуальності і свободи поведінки. Вчителі впевнені, що участь у загальних веселосях та святкових прийомах за українськими традиціями виховує у дітях доброзичливість та гостинність.

Цикл зимових народних свят традиційно починається ще на початку грудня з «Козацьких розваг» до Дня Збройних Сил України. А далі Свято української хустки, Андріївські вечорниці, Вечір українських традицій зі Святим Миколаєм...

– Діти з задоволенням слухають та співають козацькі пісні, які є частиною світової музичної культури, залучаються до козацьких розваг та змагань, – каже організаторка позакласної роботи Людмила Данішевська.

А найбільше діти люблять День Андрія Первозваного, який відзначають в Україні 13 грудня. Свято бере початок ще з дохристиянських часів і славиться надзвичайно веселими вечорницями та цікавими обрядами. До цих вечорниць діти готуються гуртом, а на заняттях із соціально-побутового орієнтування ліплять вареники та випікають печиво до вечері.

– До організації шкільних свят залучаємо увесь колектив, – розповідає голова психолого-педагогічного консилиуму школи Марина Кабанець. – Психолог і лікар слідкують за станом здоров'я особливої дитини, регулюють емоційне, фізичне, інтелектуальне навантаження. А без роботи логопеда, який працює над вимовою, було б неможливим виразне декламування віршів, адже до 70 відсотків дітей, які приходять до нас у школу, мають серйозні порушення мовлення.

#### МИСЛИТИ ФОРМАМИ, ФАРБАМИ, ЗВУКАМИ...

До Дня Святого Миколая школярі Нью-Йорка не лише чекають подарунків від чарівника, а й самі працюють у «Майстерні Святого Миколая», власноруч



# ЦІЛЮЮЩІ СВЯТА

**Для батьків власна дитина – завжди особлива. Однак існують діти, особливий статус яких підтверджений медично. І вони, звісно, мають особливі потреби. Окрім родин і медиків, ними зазвичай опікуються педагоги, психологи, логопеди. Ці дорослі роблять усе, щоб особливі діти почувалися так само вільно і комфортно, як і решта – кожного дня, а особливо у свята. Як вшанування українських традицій допомагає у розвитку особливих дітей – у розповіді нашої громадської кореспондентки.**

виготовляючи прикраси та декорації. Творчі майстер-класи нерідко проводять волонтери: розписують з дітьми пряники до різдвяних свят, вчать робити свічки на ялинку.

– Особливим дітям це дуже важливо. Адже вони отримують досвід спілкування з іншими людьми, котрі не мають відношення до родини та школи. Це формує довіру та значно розширює коло спілкування дітей, – вважає директорка школи.

– За визначенням Костянтина Ушинського, дитина мислить формами, фарбами, звуками, відчуттями взагалі, – розповідає психологиня школи Валентина Коливанова. – Тож арт-терапія завжди покращує психологічний стан дітей. Використовуємо її при особливостях пізнавального, емоційного та особистісного розвитку: аутизмі, порушенні інтелектуального розвитку, мовлення, рухових функцій. Саме ці особливості значно утруднюють адаптацію дитини у середовищі однолітків.

За словами вчительки Ольги Ветлянської, у школі дотримуються принципу класика психології Льва Виготського: розвиток вищих психічних функцій у дітей з особливостями інтелекту можливий лише через культурний розвиток. І тут у нагоді стають і усна народна творчість, і способи спілкування, яким навчають народні звичаї та обряди.

– За допомогою українських народних свят можна розв'язувати практично всі завдання із соціалізації, – переконана заступниця директора Віолетта Шмига. – Тому ми системно використовуємо цей багатющий матеріал у роботі нашої школи.

Зміни на краще помічають не тільки співробітники школи, а і батьки особливих учнів.

– Раніше донечку важко було зацікавити будь-чим, але коли вона почала навчатися у спеціальній школі, стала значно більш відкритою, у неї з'явився інтерес до знань. Вона залюбки відвідує школу, адже там постійно працюють гуртки і проводяться свята, – розповідає мама учениці 5-го класу Ксенії Шевченко.

● Надія ГОРДІЮК/Громкор



#### Надія ГОРДІЮК, авторка:

– Шановні читачі, прийміть сердечні вітання з українського Нью-Йорку, з вікон якого видно окуповану Горлівку. Щиро вітаю із Новим роком та Різдвом Христовим! У новий рік ми входимо із сподіваннями – на добрі зміни, на краще життя для себе та своєї родини, для своєї рідної землі. Чи справдяться наші сподівання, залежить від кожного з нас – від нашої відповідальності, життєвої позиції, щоденної праці.

Нехай же новорічні та різдвяні свята принесуть нам мир, спокій, злагоду, впевненість у майбутньому. Нехай у вашому житті панують гармонія та вдяча!



Лихо у багатодітній родині Коваленків трапилося влітку 2021 року: вщент згоріла хата. На щастя, у той момент Коваленки були у гостях, тому самі не постраждали. Але втратили дах над головою, документи, гроші...

Марина Коваленко виросла без батьків під опікою дідуся у селі Лимані Старобільського району. У Павленковому оселилася після одруження, народила чоловікові шістьох дітей. Відсутність роботи у рідному селі змусила Андрія поїхати на заробітки до Харкова. Час від часу він передає родині невеличкі гроші, їх не вистачає, адже сама Марина зараз у декретній відпустці – найменшому сину два роки. На 4 200 гривень державної допомоги багатодітній родині шістьох дітей не нагодуєш, а про придбання або оренду житла годі й мріяти.

– Втративши домівку, ми якийсь час мешкали у родичів чоловіка, – розповідає Марина. – Проте побутові умови були неприйнятними, аби ростити дітей здоровими. А по допомогу звертатися соромилася. Та й боялася, що соціальні служби можуть забрати дітей.

Жителі Білолуцької громади з перших днів почали ділитися з погорільцями хто речами, хто продуктами. Але було очевидним, що такої підтримки замало. Щоб привернути більше уваги, місцевий волонтер Олексій Снегірьов розповсюдив на своєму ютуб-каналі та у фейсбучі заклики про допомогу багатодітній родині. Ось на відео малеча Коваленків розповідає, які подарунки вони хотіли б отримати від Святого Миколая: велосипед, машинку, ляльку... А ось що просить мама Марина: «Відра потрібні, щоб воду гріти, та сокира, щоб дрова рубати».

Люди відгукнулися з усієї України. Прислів'я «з миру по нитці – голому сорочка» спрацювало на сто відсотків. Родині Коваленків наразі допомагають безліч простих українців, бізнес, соціальна служба, місцева влада.



## КОЛИ ГРОМАДА ДОПОМАГАЄ

**Різдвяна історія – це такий традиційний літературний жанр, коли опис тяжкої скрути закінчується хепі-ендом. Так це ж насправді історія про жінку та її шістьох дітей з села Павленкового Білолуцької громади на Луганщині!**

Будинок, який перебував на балансі селищної ради як незатребувана спадщина, депутати вирішили надати Коваленкам одноголосно. Деякі з місцевих жителів подарували меблі і посуд, досі триває збір одягу, взуття, шкільного приладдя для дітей.

– Наші працівники з благоустрою побілили хату, відремонтували вентиляцію для опалення, привезли дрова, провели водопостачання з криниці, що у дворі, – повідомив селищний голова Іван Грачевцов. – Поки що відсутня каналізація, та це питання можна

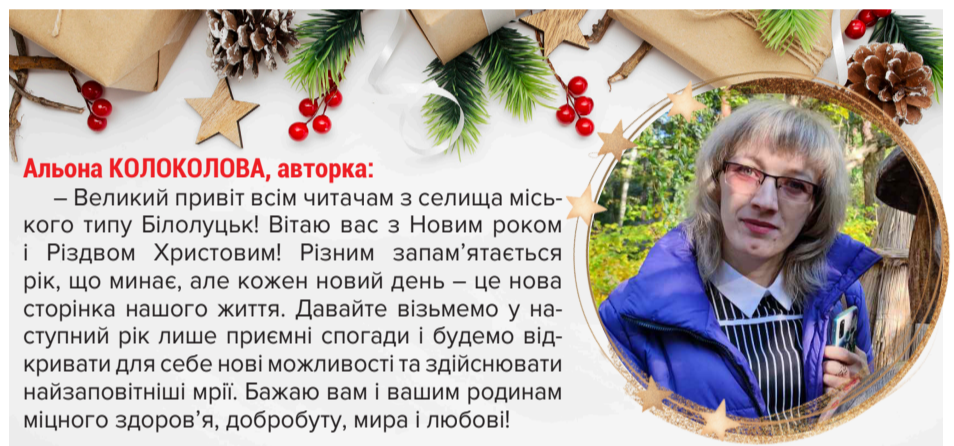
розв'язати не раніше весни. З дитсадка громади передали дитячі ліжка. Четверо дівчат-школярок отримують безоплатне харчування.

Працівники місцевого лісництва, дізнавшись про ситуацію, виділили дрова і готуються навідати діток з подарунками і ялинкою, аби новорічні свята діти зустріли згідно з традиціями. Діти отримають у подарунок письмовий стіл для навчання.

У відділенні соціального захисту населення наразі родині Коваленків оформляють одноразову допомогу 10 000 гривень як погорільцям. А у Білолуцькому будинку культури провели благодійну акцію «Добро починається з тебе», спрямовану на привертання уваги до проблем людей, які опинилися у складних життєвих обставинах. Люди приносили м'які іграшки, канцелярське приладдя, набори для творчості, розмальовки, конструктори, солодощі тощо. Оргкомітет розподілив їх між усіма потребуючими, адже у громаді зареєстровано аж 64 багатодітні сім'ї, а є ж ще сироти, діти з інвалідністю...

З небайдужості кожного і співчуття до іншого починається порятунок чийогось життя. А біда закінчується там, де з'являються людська доброта та щирість.

● Альона КОЛОКОЛОВА/Громкор



**Альона КОЛОКОЛОВА, авторка:**

– Великий привіт всім читачам з селища міського типу Білолуцьк! Вітаю вас з Новим роком і Різдвом Христовим! Різним запам'ятається рік, що минає, але кожен новий день – це нова сторінка нашого життя. Давайте візьмемо у наступний рік лише приємні спогади і будемо відкривати для себе нові можливості та здійснювати найзаповітніші мрії. Бажаю вам і вашим родинам міцного здоров'я, добробуту, мира і любові!

## МИКОЛАЙ ІДЕ – СВЯТА ВЕДЕ

Зазвичай зранку я не поспішаю прокидатися і випростаю руку з-під ковдри лише аби відтермінувати будильник ще на 5 хвилиночок. І тільки раз на рік моя рука одразу занурюється під подушку. Незважаючи на давно минуле дитинство, я все одно сподіваюся знайти там смаколики. Так починається ранок 19 грудня у майже кожній сучасній дитині, так починається День Святого Миколая.

Але так було не завжди. З традицією отримувати солодкі подарунки під подушкою в ніч на 19 грудня я познайомилася 15 років тому під час навчання у великому місті за межами Луганщини. На жаль, стародавнім традиціям особливої уваги не приділялося ані в нашій родині, ані в школі, ані взагалі в регіоні.

У Попаснянському районі ці традиції почали з'являтися поступово. Популяризували їх молоді, молоді матусі та вчителі. Це стало модним, бо, на щастя, можливостей порадувати дітлахів побільшало: полиці магазинів поповнилися солодощами та іграшками. То чому б і не згадати найприємнішу прикмету свята Святого Миколая – подаруночки під подушкою? Слухняні дітки мають знайти на ранок смаколики, а вередуні – різочку. Але ж усі вірять в диво, тому зазвичай різки ніхто не знаходить. Втім, дійство дозволяє робити сюрпризи і для дорослих.

До речі, постать щедрого Миколи Святителя цілком реальна. Він був римським християнським священником у III-IV століттях, походив з заможної родини. За легендою, Миколай допомагав дівчатам з бідних сімей, підкладаючи таємно вночі золото до їхніх спалень, тим посагом рятуючи їх від долі повій. За іншою легендою, Миколай Чудотворець врятував від голоду жителів міста Міра. Він з'явився уві сні італійському купцеві, дав грошей та попросив відвезти до голодуючого міста зерна.

**Все колись повертається на круги своя... З 1930-х років вісниками новорічних свят у нашому регіоні були Дід Мороз та Снігуронька, але останні роки святкову ялинку першим запалює Святий Миколай. Наша авторка з Попасної з'ясовувала ставлення читачів до нових-старих традицій.**

Достеменно відомо, що на українських землях перед революцією саме Святий Миколай був провісником і головним персонажем Різдва, яке тоді всюди відзначалося 25 грудня.

Аби дізнатися, чи святкували у дитинстві День Святого Миколая наші дідуся та бабусі, я звернулася до них за спогадами. Сумно було почути, що їхні свята обмежувалися Новим роком.

– Ми цукерки лише на Новий рік отримували, – згадує 82-річна Зінаїда Дубіна з Попасної. – Прикрашали ялинку, і щод-



**ІСТОРІЯ**

ня кожен з родини міг знімати лише одну цукерку. День Святого Миколая був звичайним церковним святом на кшталт Спасу чи Петра і Павла. За бажанням можна було цього дня відвідати церкву, але якихось дивацтв із сюрпризами під подушкою у нас не було.

75-річний Віктор Грицай з селища Комишуваха теж каже, що головні веселощі дітлахів були тільки на Новий рік:

– Обов'язковим гостем у нас вдома була ялинка. Прикраси виготовляли власноруч з паперу. Великою радістю

було, коли тато приносив цукерки та булочки, їх також вшали на ялинку. А ще ми полюбили вбиратися у казкових персонажів та ходити у гості.

Отже, тільки на початку 2000-х років почалося відродження саме українських традицій. Поступово стали приділяти увагу не тільки власне Новому року, а й Різдву, згадавши таким чином і започаткування зимових свят на День Святого Миколая.

– Діти все більше почали вивчати колядки, щедрівки до Різдва, пісні про Миколая. Ми почали готувати театральні вистави з залученням цього героя. Адже тепер всі знають, що саме зі Святого Миколая починається черга новорічних свят, – каже вчителька української мови та літератури гімназії №25 Юлія Лихобабіна.

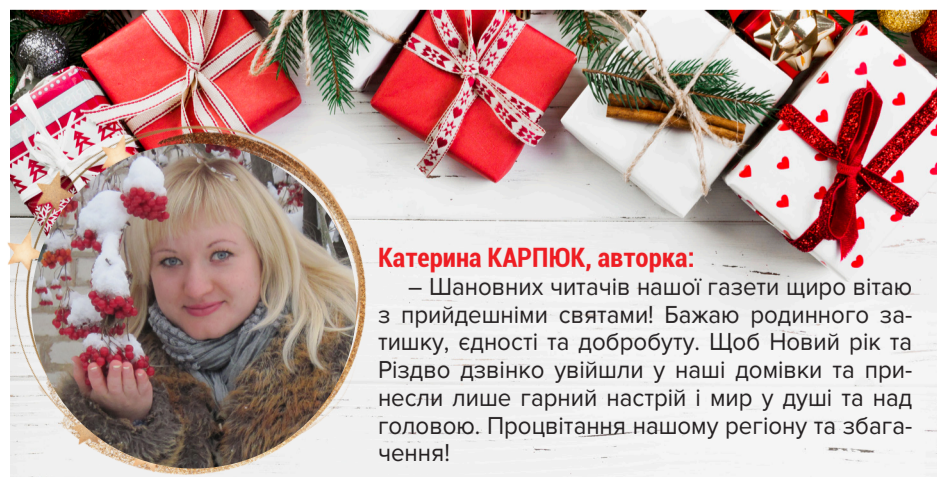
За словами директорки Попаснянського Палацу культури та дозвілля Яни Змитрович, маленькі мешканці міста визначають обох господарів новорічних свят і на театралізованих заходах залюбки розповідають віршики як про Миколая, так і про Діда Мороза.

Приємно було дізнатися, що жителі нашого регіону завжди відкриті для позитивних змін і пізнання чогось нового, навіть якщо це давно загублене старе.

– Гостинці в нашій родині зазвичай приносили «зайчики» та «жачки», але коли у мене з'явилися онуки, я залюбки долучилася до нової для мене традиції залишати смаколики під подушкою. Мені приносить велике задоволення бути Святим Миколаєм для своїх нащадків, – з посмішкою визнає 67-річна Ніна Кашликова.

Неважливо, скільки вам років. Неважливо, чи Дід Мороз, чи святий Миколай запалить у вашій душі святковий настрій. Головне – дарувати диво своїм найріднішим і від щирого серця бажати їм здоров'я, добробуту, щастя і злагоди.

● Катерина КАРПЮК/Громкор



**Катерина КАРПЮК, авторка:**

– Шановних читачів нашої газети щиро вітаю з прийдешніми святами! Бажаю родинного зашишки, єдності та добробуту. Щоб Новий рік та Різдво дзвінко увійшли у наші домівки та принесли лише гарний настрій і мир у душі та над головою. Процвітання нашому регіону та збагачення!

**НЕ БАЧИШ МЕЖУ? А ВОНА Є!**

Зараз в роботі у фахівців «Берегиня» дев'ять справ мешканців Сартанської, Мангушської та Нікольської ОТГ. Дві стосуються оформлення земельних ділянок, решта – прибудинкових територій. Юристи вже відправили відповідні запити до управлінь землеустрою, сільських та селищних рад. А деякі – і до суду, бо є випадки, коли питання можуть бути розв'язані тільки у судовому порядку. Йдеться, зокрема, про межі земельних ділянок.

– Якщо подивитися на карту розподілу землі, то іноді здається, що ви окуляри забули вдягнути: межі однієї ділянки заходять на іншу, – каже Андрій Рудковський. – З урахуванням масштабу це може бути дуже значна територія. Не знаю, як такі помилки сталися, але так є насправді. Конфлікт між сусідами починається тоді, коли один з них вже оформив ділянку і намагається на начебто власній землі будувати господарські споруди. А фактично будує їх на землі сусіда.

Є три способи вирішення цієї проблеми. Якщо земельна ділянка знаходиться у межах населеного пункту, то насамперед треба звернутися до органів місцевого самоврядування, бо вони – головний землевпорядник. Якщо це земля поза межами – помилки може виправити Держгеокадастр разом з місцевою владою. У разі, коли власників не задовольняє рішення землевпорядників будь-якого рівня – треба йти до суду.

На те, щоб привести справи до ладу, знадобиться час. Чекати відповіді на адвокатські запити доведеться три місяці, це термін за законом. Загальна вартість переоформлення земельної ділянки у приватних юридичних установах може сягати 6 тисяч гривень. Якщо ви звертаєтесь до громадських юристів, які надають послуги безоплатно (як, власне, юристи «Берегиня»), то вам залишається викласти лише 1,5-2 тисячі за складання нового плану земельної ділянки. На жаль, і ці гроші багатьом людям здаються занадто великими, тим більше у зимовий період, коли доводиться обирати між опаленням та оформленням. Але багато хто, стверджують юристи, вже почав накопичувати кошти, аби вже навесні розпочати процес отримання прав власності.

**ПРИМАРНА ЕКОНОМІЯ**

Приголомшливою новиною для сільських жителів стала вимога щодо приватизації прибудинкових територій та городів. Багато років, десятиліття вони автоматично вважалися власністю господаря будинку, а тепер, виявляється, ці ділянки за законом є комунальними. Їх

**ЗМІНИ**

Фото авторки

# СПРАВИ ЗЕМЕЛЬНІ: ЯК У НОВОМУ РОЦІ НЕ ПОТРАПИТИ У ХАЛЕПУ

**Покрокова інструкція щодо оформлення права власності на земельні ділянки, яку «ГРОМАДА Схід» оприлюднила у попередньому числі, спонукала до дій багатьох жителів сільської місцевості. Громадські юристи кажуть, що до них почастишали запити щодо оформлення повного пакету документів на право володіння землею. Чому не варто затягувати із цим питанням – розповідають адвокати Маріупольської асоціації жінок «Берегиня» Андрій РУДКОВСЬКИЙ і Дмитро КОНСТАНТИНОВ, а також керівниця організації Марина ПУГАЧОВА.**

можуть забрати, чи, наприклад, сільрада може побудувати на вашому городі водогін.

Ця новела викликає у селян протест, на який накладається ще й небажання сплачувати податок на землю. Така хибна позиція може призвести до того, що та ділянка, де людина мешкає, буде вважатися покинутою, нічиєю, і рано чи пізно її хтось приватизує.

– Інформацію про вартість податку можна дізнатися у сільраді або у старости, – розповідає Дмитро Константинов. – Податок складає в середньому 0,3% від нормативної вартості землі, яка зале-

жить від регіону та від цільового призначення землі. Є категорії громадян, котрі звільнені від сплати податку або мають низьку ставку. Про це теж відомо органам місцевого самоврядування.

Мешканців міст не здивувати тим, що абсолютно за все треба сплачувати. І не один раз на рік, а щомісяця, бо якщо не сплатити – не буде води, опалення, світла, не вивезуть сміття вчасно, щось не відремонтують. До того ж, несплата – це накопичення боргів, які потім дуже важко віддавати. Тому примарна економія селян в умовні 100 гривень на рік за власну землю, ще й за відсутністю штра-

фів за несплатення у попередні роки (а їх дійсно немає), для містян-юристів виглядає дуже дивно.

За словами Марини Пугачової, коли після виходу нашої статті почалися масові звернення громадян до юристів організації, з'ясувалося, що права власності на землю у них або зовсім відсутні, або оформлені не до кінця. Люди у більшості вважали, що, отримавши у спадок будинок, вони отримали і землю.

– Дуже часто людина вважає себе власником де-факто, а де-юре не має права навіть на курник на власному подвір'ї, бо та споруда стоїть на

## ФЕРМЕРІВ ОБТЯЖАТЬ НОВИМИ ПОДАТКАМИ

Згідно з прийнятим законопроектом, власники або користувачі сільськогосподарських ділянок, які перебувають за межами населених пунктів, відтепер зобов'язані щороку сплачувати мінімальне податкове зобов'язання (МПЗ), навіть якщо на цих ділянках вони нічого не вирощують. Таким чином уряд хоче побороти тіньовий обробіток землі, котрий, як зазначається, щороку завдає бюджету збитків на майже 12 млрд грн.

«Ідея нового обов'язкового платежу для фермерів полягає у тому, що сума всіх сплачених податків, що сплачуються за таку ділянку, не повинна бути меншою за МПЗ (з 2022 року – 4%, а з 2023-го – 5% від НГО землі). В іншому випадку, власнику землі доведеться доплачувати різницю між МПЗ та сумою сплачених податків», – йдеться у документі.

Методика розрахунку нормативної грошової оцінки (НГО) землі теж ухвалена лише у листопаді 2021 року, тож порахувати, скільки доведеться платити, можна наразі лише умовно. Отже, приміром, землевласник має пай у Луганській області розміром 5 га. Середня нормативна грошова оцінка землі по області дорівнює 27 125 грн/га. Відповідно, МПЗ вже

**30 листопада Верховна Рада ухвалила законопроект № 5600 про внесення змін до Податкового кодексу. Так званий «податковий» законопроект ще називають «ресурсним» та «антиолігархічним», бо готувався він з метою вивести з тіні певні галузі економіки та обтяжити їх податками. До цих галузей віднесено і аграрну. То що несе селянам новий бюджетний рік?**

наступного року становитиме близько 5,3 тисячі грн. А з 2023 року МПЗ перевищить вже 6 тисяч грн за пай.

Фермер, який обробляє пай, або власник землі, який користується нею самостійно, має скласти разом всі податки, які він уже заплатив: податок на землю; податок з доходу за продаж урожаю, вирощеного на цій ділянці; податок на доходи фізичних осіб та військовий



ОФІЦІЙНО

Фото: Ірина ГОРБАСЬОВА/Громада

збір із зарплати найманих працівників. У разі, якщо загальна сума всіх сплачених податків з пая буде меншою за 5,3 тисячі грн, то різницю власник або користувач ділянки повинен буде доплатити.

Від сплати МПЗ звільняються власники земельних ділянок, які станом на 1 січня 2022 року перебуватимуть у межах населених пунктів або у дачних та

садових кооперативах. Також фізичні особи звільняються від МПЗ, якщо контролюючий орган не вручив податкове повідомлення-рішення (ППР) у відповідні строки.

Також наголошується, що порядок зарахування сплачених податків в рахунок МПЗ диференційовано між сільгосптоваровиробниками і не сільгосптоваровиробниками.

комунальній землі, яка в будь-яку хвилину може бути приватизована громадою або приватною особою. Адже в Держгеокадастрі вона нічия, а людина-«власник» не має на ту землю жодного свідоцтва. Тож треба привести всі папери до ладу: і на землю, і на будинок, і на прибудинкову територію, навіть якщо ви не плануєте їх передавати, дарувати чи продавати. Те, що люди почали діяти – великий плюс. Саме так можна уникнути проблем у подальшому. Зараз ті, хто звернулися по допомогу до наших юристів, разом з ними проходять всі етапи оформлення земельних ділянок. Коли отримаємо перші результати, ми обов'язково складемо для читачів алгоритм дій з урахуванням всіх нюансів та «підводних каменів».

● Ірина ГОРБАСЬОВА/ Громада



#### Марина ПУГАЧОВА, героїня:

– Вітаю з Новим роком всіх українців, а особливо тих, хто живе у сільській місцевості. Адже саме для селян цього року відбулося багато змін стосовно земельного законодавства та прав на власність. Кажуть, що під лежачий камінь вода не тече, тому я від усього серця бажаю, щоб вам завжди вистачало енергії та бажання змінювати своє життя на краще. Всі ми перед Новим роком прибираємо у хаті, наводимо лад, намагаємося завершити всі справи. І я, як юристка, хочу, щоб серед цих справ були такі, що дозволять вам завершити свої земельні справи, щоб ви були справжніми власниками.

Нехай наступний рік буде для вас прибутковим, бажаю всім щастя та здоров'я, щоб завжди поряд з вами були близькі та рідні, щоб в кожній оселі було тепло, а на душі затишно.

Ще одна нова норма: 18% податку мають сплатити люди, які продають третій за рік об'єкт нерухомості (а такими вважаються і будівлі, і ділянки землі). Цей пункт стосується усіх власників, які планують операції з нерухомим майном. Адже, нагадаємо, оформлення документів на будинок, прибудинкову територію та город – це три окремі правочини.

Окремим пунктом йде «податок на городину». Відтепер господарі мають сплачувати 18% податку на доходи фізосіб, якщо дохід від продажу власноруч вирощених на своїх присадибних ділянках овочів перевищує 12 мінімальних зарплат (у 2022 році це 78 тисяч гривень) на рік.

Законопроект у другому читанні підтримали 255 народних депутатів, 69 голосували проти, 23 – утрималися, 23 – не голосували. Більшість голосів – 210 – дала фракція партії «Слуга народу». Її підтримали голосами групи «За майбутнє» та «Довіра», а також 6 позафракційних депутатів.

7 грудня на сайті президента України з'явилася петиція № 22/128612. «Селяни України не найбагатші громадяни. Ми живемо в умовах, коли платимо за енергоносії з розподілом газу більше, ніж у містах. Ми виживаємо, як можемо, працюючи на землі. На гектар паю податкове навантаження 1 500 грн призведе до остаточного знищення села», – йдеться у петиції.

## ПСИХОЛОГІЯ



Фото: Ірина ГОРБАСЬОВА/Громада

# В ОЧІКУВАННІ СВЯТА

**Ви вже спіймали новорічний настрій чи поки що ні? А може, ви вже встигли його втратити? Ну зрозуміло, це ж так легко: домашні турботи, річний звіт на роботі, темрява за вікном, ще й купу подарунків треба купити. Життя в очікуванні свята буває дуже виснажливим. Тож поговоримо про те, як навчитися радіти новорічним клопотам та довше залишатися на легкій різдвяній хвилі.**

Новий рік – свято родом із дитинства. Тоді здавалося, що усипана іграшками ялинка – розміром до стелі, а святкування триває щонайменше місяць. А потім ми дорослішаємо, і Новий рік означає все менше, пролітає все швидше. І це зовсім не пов'язано з втраченою вірою у Діда Мороза. У часи цифрових технологій все простіше та банальніше: на зміну дитячому наївному захопленню прийшли споживацькі перегони. Ми підсвідомо намагаємося щось довести світові, перевершити всіх за кількістю подарунків, за їх оригінальністю або за розкішною святкового столу. Ці зусилля і є основною причиною втрати новорічного настрою. Але ж зимові свята – вони про турботу, увагу та радість від теплих вечорів у хорошій компанії близьких або й лише самого себе.

Налаштуватися на це нелегко, адже навіть власна родина – це не завжди теплота, турбота і любов, як на рекламній картинці. Це ще й конфлікти, секрети, невисловлені образи, насилля і хвороби. А Новий рік – яскраве і контрастне свято, що все загострює і відтіняє. Всі дефіцити будуть посилені: самотність, брак сил, енергії, грошей. Але якщо наважитися не гнати від себе цю частину свого життя, то на неї можна спиратися. Знаючи, що самотній – заздалегідь потурбуватися про компанію. Жадаючи чудес – докласти зусиль, аби ці чудеса створити.

#### ЗГАДАТИ І ЗАЗЕМЛИТИСЯ

Отже, якщо свято наближається, а ви не відчуваєте радості, згадайте якийсь Новий рік з вашого далекого дитинства. Яка ялинка була у вас вдома: справжня чи штучна? Висока чи маленька? Які запахи, окрім хвої, мандаринів і кориці, вас оточували? А може, ви пам'ятаєте, як хрумтить сніг у дворі? Чим ви зайняті у ваших дитячих спогадах, що робите? Мабуть, розвішуєте ялинкові прикраси разом із батьками, розплутуєте дощик на гірляндах, загинаєте скріпки для кріплень, що загубилися від кульок? Що відчуваєте, коли розгортаєте свій подарунок? А що, власне, вам подарували того року?

Правда, класно заново пережити ці щасливі хвилини? То чому ми так рідко це робимо, натомість залюбки згадуємо всі невдалі святкування та впадаємо у тугу, наче протестуючи проти загального пожвавлення? Дратуємося, кажемо: «Не хочу, не буду, хто придумав це свято?» – і намагаємося залягти на дно?

Найгірше, що можна зробити в такому стані – піддатися песимізму та шкодувати себе усі вихідні. Варто перервати потік своїх думок, зупинитися та подумати, як зустріти свято так, аби наступного року воно не було у переліку невдалих. Так, як хочеться саме вам. Дозвольте собі проявитися, бути справжнім собою. Наприклад, якщо ви маєте стос запрошень на свята, а радості вони не обіцяють – потрібно переглянути принцип відбору і відповісти «так» лише у тому випадку, коли є передчуття щастя. А ще можна створити новорічне диво для когось

іншого. У цього способу відразу кілька корисних функцій: вам буде за що поважати себе, у світі стане трохи більше доброти, а чужа радість запалить вашу.

Знизьте темп та очікування, трохи пригальмуйте – зупиніть забіг. Спробуйте цього року усвідомлено підійти до вибору подарунків: шукайте значущі особисто для вас речі, підбирайте подарунки зі змістом, уявляючи, як зрадіє їм інша людина. У деяких випадках подарунком може бути просто ваш час або телефонний дзвінок. Можливо, і щирі вибачення.

## ЦИФРИ

**ДВІ ТРЕТИНИ ЖІНОК У ПЕРІОД НОВОРІЧНИХ СВЯТ відчують занепад сил, сонливість, уникають спілкування навіть із близькими, раптово переймаються своєю бездарністю і марністю.**

#### ФОНД ПІДТРИМКИ

У цей період важливо вести рахунок своїх досягнень, навіть якщо говорити про них нема кому. Не намагайтеся підкорити Еверест, записуйте будь-які дрібниці. «Я молодець, бо вдосконалила салат», «Я молодець, бо знайшла час написати привітання далекій рідні», «Я молодець, бо затіяла новорічне прибирання». Список поповнюйте щодня. Цей звіт – ваш фонд підтримки творчості та надії.

Беріть ручку, діліть аркуш паперу на дві частини: «Зроблено» та «Допрацювати». Милується лівим стовпцем, а праву половину листа відриваєте і кладете до нового блокноту – як спонукання до дій наступного року.

Створити настрій допоможе і щоденник. Ще раз згадайте, якими приємними були ваші спогади про дитинство і візьміть цю техніку на озброєння: записуйте усі свої думки і відчуття щодо настрою, подарунків, веселощів. Вам буде дуже цікаво перечитати ці записи через десятиліття.

У нагоді стане святковий антураж: всі ці свічки, гірлянди та мішура. Прикрасьте свою оселю, навіть якщо сьогодні поряд з вами немає нікого. Особливу увагу приділіть освітленню, адже теплі вогники різдвяних ліхтариків чи віконця будиночків, що світяться, підвищують почуття захищеності, а значить, знижують стрес.

Згадайте, з якою музикою та якими фільмами асоціюється ваш особистий Новий рік. Можливо, це саме характерна мелодія з дзвониками, а може, щось зовсім не пов'язане із зимою. Послухайте ці «ваші» пісні і подивіться ці фільми. Тільки нікуди не поспішайте – неможливо похапцем створити настрій свята.

#### ЯКЩО НЕМА З КИМ СВЯТКУВАТИ

Є три варіанти розвитку подій. Ви можете пропустити свято, просто лягти спати, домовившись із собою, що чудеса не обов'язково мають статися за планом саме в ніч з 31 грудня на 1 січня, і незабутньою для вас стане якась інша ніч, наприклад, у квітні.

Якщо радощів ніч нема, можна влаштувати зустріч Нового року з іншими «похмурими». Обдзвоніть своїх знайомих, напевно, такий настрій не тільки у вас. А як зберетеся гуртом, то загальна справа, як відомо, об'єднує та запалює. Анти-Новий рік може вийти не менш цікавим, ніж традиційне святкування.

Ще один варіант: ви спонтанно знайомитесь на вулиці, приєднуєтеся до веселощів сусідів та на повну використовуєте жагу до дива, розлиту у повітрі новорічної ночі. Цей варіант вимагає обережності, адже не всі знайомства можуть завершитися вдало.

#### НАСТРІЙ ПРИЙДЕ

Різдвяний настрій прийде сам. Вам лише потрібно звільнити для нього місце: відмовитися від нав'язаних цінностей та надмірної метушні. Вийдіть на вулицю, вдихніть свіже зимове повітря. Постарайтеся гостро і яскраво відчувати, що ви живі, і цього зараз достатньо. Усміхніться, прислухайтеся до кола. Нехай новорічні вогники і сніг, що кружляє, зроблять свою справу.

● Катерина СОЛОВІОВА/Громкор



#### Катерина СОЛОВІОВА, авторка:

– Шановні читачі та читачки, вітаю вас! Новий рік – це символічний рубіж, підбиття підсумків, цінний досвід. Ми не можемо змінити наше минуле, але ми можемо зробити так, щоб сьогоднішня та майбутня приносили нам радість та задоволення! Бажаю, щоб 2022-й був співзвучним вашому серцю, яскравим та легким. Нехай він подарує вам найчарівніші та найнеймовірніші мрії, які ви просто втілите у реальність!

Тетяна за освітою технолог швейного виробництва, у цій галузі певний час і працювала. Колись жила у Луганську, але ще до початку війни повернулася до рідної Станиці, там одружилася, народила дітей. А оскільки сучасні діти вітамінам у природному вигляді віддають перевагу магазинній «хімії», жінка замислилася: чи можна готувати з фруктів щось натуральне, але привабливе для малечі? З'ясувалося, що можна, і це – пастила.

– Коли у масовому продажу з'явився величезний асортимент солодкого, у людей став змінюватися смак, і корисні здорові продукти багатьом вже «не смачні», – каже Тетяна. – Але приємно, що все більше людей стають прихильниками пастили. Хтось обмежує себе у солодкому, а хтось просто споживає для різноманітності.

Натуральна пастила – це зневоднені фрукти, в яких зберігається велика кількість вітамінів. Оскільки пастила готується за мінімальної температури у сушарці, в ній залишаються всі корисні речовини свіжих натуральних продуктів. Спочатку Тетяна засвоїла прості рецепти, доступні на звичайній кухні, а згодом подала заявку на участь у програмі Міжнародного Комітету Червоного Хреста «Започаткування власного бізнесу».

### «МЛИНЦІ ГРУДКОЮ» ТА ВІТАМІНИ ДОСХОЧУ

Коли організатори оголосили результати, жінка не могла повірити у свою вдачу: адже вона виграла 50 тисяч гривень фінансової підтримки! Так 2019 року розпочалося перетворення кулінарного хобі на власну справу, якою можна займатися вдома.

– На кошти гранту я придбала дві сушарки з додатковими лотками та сітками, овочерізку для підготовки фруктів та вакуумний пакувальник. Решту устаткування докуповувала власним коштом: потрібні були ще блендер із багатьма режимами, морозильна камера для зберігання сировини, різне приладдя для приготування.

Розпочався період опанування премудростей та експериментів. На цьому етапі було стільки «млинців грудкою», що Тетяна і її родина досі пам'ятають їхній смак.

– У перший рік всю невдалу з естетичного погляду пастилу ми їли, бо не хотілося викидати тільки через те, що виглядає не так. Тоді жартували, що наїлися вітамінів на рік наперед. Але це нормально, бо кожна справа потребує не тільки хисту, а й досвіду, – згадує жінка.

Чи не перше, що з'ясувала майстриня про виготовлення пастили: яблуко – а воно є основною сировиною – додається завжди, однак важлива пропорція. Раніше Тетяна готувала за рецептами, які вимагали додавати половину маси з яблука та половину з інших фруктів. Але потім «методом спроб і помилок» віднайшла свою методику, і смак значно покращився.

А коли вироби вже стали задовольняти виробництво і своїм естетичним виглядом, вона почала пригощати знайомих та

### ВЛАСНА СПРАВА



## НАТУРПРОДУКТ

# ПІД ЯЛИНКУ

**Корисне чи смачне? Цю дилему Тетяна ГЕРАСИМОВА зі Станиці Луганської вирішила для себе виготовленням пастили із власноруч вирощених фруктів. Її корисну смакоту люблять і діти, і дорослі.**



виставляти фото в соцмережі. Продукцією зацікавилися, і у Тетяни з'явилися перші замовлення.

### СИРОВИНА – МІСЦЕВА, ЦУКРУ – МІНІМУМ

– У сумішах я додаю одну третину яблука та дві третини іншого фруктового пюре, потім все поєднується, і так виходить асорті. У такій пастилі я практично не використовую цукор, додаю його тільки до кислих фруктів або замінюю медом за бажанням. Наприклад, цього року були настільки солодкі яблука, що

цукор зовсім не доводилося додавати, – каже майстриня.

Цього року Тетяна вже експериментувала зі створенням пастили з груші. Вона мала традиційний для нашої місцевості сорт і побоювалася – чи підійде він для цього виробу. Але фрукт зберіг всі свої властивості та навіть аромат. Тобто виявилось, що не обов'язково купувати дорогі сорти груші, можна використовувати ті, що ростуть у саду, тоді і продукція не буде задорога.

Отже, здебільшого Тетяна використовує традиційні для Луганщини сорти, але творчо поєднує їхні смаки. Наразі в її асортименті є пастила з яблука, полуниці, вишні, абрикосу, груші, сливи, малини. Більшу кількість фруктів вирощує сама, щось купує у бабусь, чимось пригощають друзі. Серед місцевих садівників є вже і свої люди, які кличуть щороку збирати врожай. Також Тетяна Герасімова доглядає за деякими деревами поблизу свого будинку, у яких вже давно немає власників – у Станиці, на жаль, таких покинутих осель з садами багато.

– З усіх фруктів та ягід можна приготувати пастилу. Іноді за бажанням замовника я можу додати якийсь екзотичний фрукт – ківі, банан, манго тощо. Собівартість пастили із такими добавками, звісно, буде більшою, адже ці інгредієнти доводиться купувати, – пояснює жінка.

Найпопулярнішим замовленням є вишнева пастила, що добре зберігає смак, запах та колір ягід. Хоча вишня – дуже примхлива, її доволі важко правильно зберегти, а для приготування необхідно звільнити від кісточок безліч ягідок. Допомагають у цій кропіткій роботі зазвичай діти.

Всі смаколики Тетяна робить саме «під замовлення», щоб не було залишків. Окрім пастили, пропонує також сушені хрусткі фруктові чипси та чай із сухофруктів.

Наразі майстриня просуває свою продукцію лише на власній сторінці у фейсбуці, а нові клієнти приходять від знайомих. З часом вона мріє про розширення виробництва, але для цього їй потрібно приміщення і багато обладнання, а це потребує геть іншого фінансування. Каже, що з карантинном замовлень поменшало, адже люди втрачають роботу, втім, вірять, що через рік ситуація зміниться, і їй вдасться зрештою здійснити свою мрію.

● Лілія УДОДЕНКО/Громада

### СМАЧНОГО

**Що плануєте на новорічний стіл? Банальні салати з майонезом та запечену курку? Нецікаво. Модні страви із претензією? Недешево. Кулінарна експертка «ГРОМАДИ Схід» підготувала для вас новорічне меню, яке складається з оригінальних і вишуканих страв, але обійдеться не за всі гроші світу. Дві закуски, два салати, м'ясна страва з овочевим гарніром та десерт коштуватимуть максимум 820 гривень. А якщо ви вже маєте якісь інгредієнти вдома – то ще дешевше.**

### КОШТОРИС СВЯТКОВОЇ ВЕЧЕРІ НА 4 ОСОБИ\*

\*ціни вказані середні для нашого регіону

1. Гриби печериці (16 шт.) – 30 грн.
2. Цибуля ріпчаста жовта (1 шт.) – 1 грн., червона (2 шт.) – 4 грн.
3. Мариновані огірки (2 шт.) – 5 грн.
4. Сир твердий (110 г) – 30 грн.
5. Куряче філе (200 г) – 18 грн.
6. Кунжут (4 г) – 1 грн.
7. Соевий соус (6 ст. л.) – 10 грн.
8. Часник (2 зубчики) – 2 грн.
9. Олія оливкова (4 ст. л.) – 15 грн.
10. Олія соняшникова рафінована (2 ст. л.) – 2 грн.
11. Цукор (650 г) – 17 грн.
12. Оцет яблучний (2,5 ст. л.) – 2 грн.
13. Яйця (14 шт.) – 50 грн.
14. Яблука (7 шт.) – 18 грн.
15. Вершки 33% (300 г) – 60 грн.
16. Вершкове масло (230 г) – 64 грн.
17. Бородинський хліб (1 буханець) – 15 грн.
18. Лимони (7 шт.) – 30 грн.
19. Перець чорний (5 г) – 2 грн.
20. Квасоля консервована (1/2 банки) – 15 грн.
21. Крабові палички (100 г) – 14 грн.
22. Капуста білокачанна (250 г) – 3 грн.
23. Морква (1 шт.) – 2,5 грн.
24. Апельсини (3 шт.) – 16 грн.
25. Качка ціла свіжа – 250 грн.
26. Пиво світле (0,5 л) – 20 грн.
27. Огірок свіжий (2 шт.) – 12 грн.
28. Цвітна капуста (0,5 кг) – 15 грн.
29. Молоко (350 мл) – 11 грн.
30. Борошно (330 г) – 5 грн.
31. Листя салату (2 шт.) – 1 грн.
32. Йогурт густий білий (2 ст. л.) – 3 грн.
33. Сметана (1,5 ст. л.) – 3 грн.
34. Кріп (великий пучок) – 10 грн.
35. Зелена цибуля (декілька гілочок) – 2 грн.
36. Петрушка (декілька гілочок) – 2 грн.
37. Філе оселедця (2 шт.) – 35 грн.
38. Гірчиця (1 ч. л.) – 1 грн.
39. Гірчиця зернова (1 ч. л.) – 1 грн.
40. Качина (або куряча) печінка (120 г) – 8 грн.
41. Цукрова пудра (120 г) – 14 грн.
42. Ваніль – 1 грн.

### ЗАГАЛЬНА СУМА: 820 грн. ГРИБНІ МІНІ-БУРГЕРИ

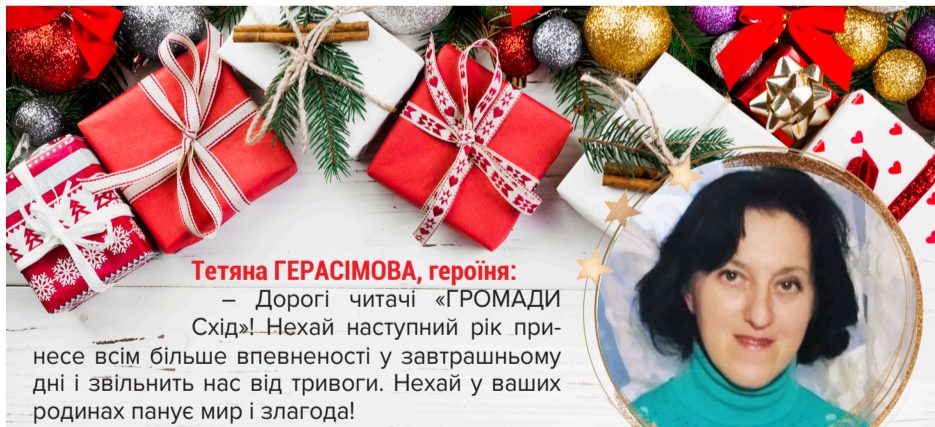
Для 8 порцій першої закуски потрібні тільки капелюшки від великих з розміром печериць. Ніжки ж можна заморозити, аби вже 1 січня приготувати з них, наприклад, свіжу грибну юшку.

### Що потрібно:

- капелюшки печериць – 16 шт.
- цибуля ріпчаста – 1 шт.
- маринований огірок – 1 шт.
- сир твердий – 40 г
- куряча грудка – 200 г
- кунжут – 4 г
- соєвий соус – 6 ст. л.
- часник – 2 зубчики
- олія соняшникова – 4 ст. л.
- цукор – 4 ч. л.
- оцет яблучний – 2 ст. л.
- листя салату – 2 шт.

### Для соусу тартар:

- йогурт густий – 2 ст. л.
- маринований огірок – 1 шт.



### Тетяна ГЕРАСИМОВА, героїня:

– Дорогі читачі «ГРОМАДИ Схід»! Нехай наступний рік принесе всім більше впевненості у завтрашньому дні і звільнить нас від тривоги. Нехай у ваших родинках панує мир і злагода!

### Лілія УДОДЕНКО, авторка:

– Шановні читачі, вітаю вас із новорічними та різдвяними святами!

Бажаю вам наснаги та сил у ваших справах, злагоди у родині, тепла і яскравих життєвих моментів. Завжди вірте в себе і знайте, що життя все одно для кожного з вас підготувало особливий подарунок, а доля обов'язково вам посміхнеться. Будьте світлом у темряві, слухайте своє серце і любіть життя. Миру вам і вашим родинам!



# ЯК У РЕСТОРАНІ: НОВОРІЧНА ВЕЧЕРЯ ЗА 820 ГРИВЕНЬ



- кріп подрібнений – 2 ст. л.
- сіль за смаком.

#### Як готувати:

1. Для маринаду перетерти часник, змішати його із соєвим соусом та олією. На 30 хвилин однією столовою ложкою суміші замаринувати куряче філе, в решті маринаду – почищені капелюшки печериць.

2. Цибулю порізати тонкими кільцями і також замаринувати – в суміші оцту, цукру, солі та 50 мл окропу.

3. Тонкими кружальцями порізати огірок, на 8 тонких шматочків – сир.

4. Для приготування легкого соусу тартар змішати зелень кропу, дрібно порізаній огірок та білий йогурт, посолити та поперчити за смаком, додати дрібку цукру та дати настоятися 10-15 хвилин.

5. Печериці змащуємо олією, половину з них присипаємо кунжутом, запікаємо при 200°C 10-12 хвилин.

6. Куряче філе обсмажуємо на сухій пателні до готовності та нарізаємо тонкими смужками.

7. Збираємо бургери: на грибку основу викладаємо по черзі шматочок салатного листа, філе, трішечки соусу тартар, сир, пару шматочків огірка, кільця цибулі, знову шматочок листа салату та накриваємо все грибною кришечкою з кунжутом. Аби бургер тримав форму, можна скріпити його дерев'яною шпажкою.



#### ТАРТАР З ОСЕЛЕДЦЯ ТА АПЕЛЬСИНА НА ГРІНКАХ

Другу закуску приготуємо за рецептом Ектора Хіменес-Браво. В її основі – звичний оселедець, проте форма та спосіб подачі – нестандартні та вишукані.

#### Що потрібно:

- філе оселедця – 2 шт.
- яйце – 1 шт.
- яблуко кисле – 0,5 шт.

- червона цибуля – 25 г
- вершкове масло – 50 г
- бородинський хліб – половинка буханця

- лимонний сік – 1 ч. л.
- чорний мелений перець – 3 г
- гірчиця – 1 ч. л.
- апельсин – 0,5 шт.

#### Як готувати:

1. Філе оселедця, зварене круто яйце, цибулю та яблуко (без шкірки та кісточок) нарізаємо дрібними кубиками, додаємо гірчицю, лимонний сік та подрібнену м'якоть четвертинки апельсина.

2. Вмішуємо м'яке масло. Додаємо сіль і перець за смаком та ставимо суміш в холодильник на 30 хвилин.

3. З апельсина, що залишився, робимо чипси. Нарізаємо апельсин тоненькими слайсами і запікаємо на пергаментному папері у духовці, розігрітій до 120°C, 13-15 хвилин.

4. Підсушуємо шматочки чорного хліба з обох боків на сухій пателні або у духовці. З готового тартару формуємо половинки кульок та викладаємо їх на грінки. Кожну кульку прикрашаємо чипсами з апельсина та гілочкою кропу.



#### САЛАТ З КАЧИНОЮ ПЕЧІНКОЮ

Як основну страву ми пропонуємо приготувати запечену у пиві качку, тож і печінка стане в нагоді. А якщо будете купувати вже патрану тушку, то можна докупити штучок п'ять печінок курячих – стільки для салату вистачить.

#### Що потрібно:

- качина або куряча печінка – 120 г
- свіжий огірок – 2 шт.
- яблука кисло-солодкі – 2 шт.
- зелена цибуля – 2 стеблини
- зелень кропу – 2-3 стеблини
- яблучний оцет – 0,5 ч. л.
- сіль – 3 дрібки
- перець чорний мелений – дрібка
- олія оливкова – 2 ст. л. (одна для смаження, одна – в салат).

#### Як готувати:

1. Вимити та підсушити паперовим рушником печінку. Підсмажити з одного боку на добре розігрітій пателні із 1 столовою ложкою оливкової олії протягом 2 хвилин до рум'яної скоринки.

2. Акуратно перегорнути шматочки на інший бік, накрити кришкою та протушувати на слабкому вогні протягом 4-5 хвилин. Трішки підсолити печінку.

3. Огірки нарізати півкільцями. Очищені від шкірки та серцевин яблука порізати скибочками. Збризнути яблука лимонним соком або яблучним оцтом, аби не потемніли.

4. Дрібно порізати зелень.

5. З'єднати огірки, яблука, зелень. Посолити, поперчити, додати ложку оливкової олії, все добре перемішати.

6. На соковиту фруктово-овочеву подушку викласти шматочки теплої підсмаженої печінки. Відразу подавати до столу.



#### САЛАТ ОВОЧЕВИЙ З КРАБОВИМИ ПАЛИЧКАМИ

Нове і незвичайне поєднання простих продуктів: тут не буде майонезу та яєць, а замість консервованої кукурудзи додамо квасоло.

#### Що потрібно:

- квасоля консервована – 1/2 банки
- крабові палички – 100 г
- капуста білокачанна – 250 г
- морква варена – 1 шт.
- цибуля ріпчаста – 1/2 шт.
- петрушка – за смаком
- оливкова олія – 2 ст. л.
- гірчиця зернова – 1 ч. л.
- сіль за смаком.

#### Як готувати:

1. Заздалегідь зварити моркву. Капусту нашинкувати тонко, посолити і злегка перетерти.

2. Нарізати моркву і крабові палички кубиками, викласти до капусти. Додати квасолю і дрібно пошатовану ріпчасту цибулю.

3. Приготувати заправку: змішати масло і гірчицю. Перемішати салат, посолити і заправити. Для подачі прикрасити гілочками петрушки.

#### КАЧКА, ЗАПЕЧЕНА У ПИВІ

Це також небанальний погляд на звичну страву. Пиво потрібно, аби під час термообробки воно віддало їжі свої неповторні хмільно-карамельні нотки. Алкоголь зрештою випаровується, а страву насичується унікальним смаком.

#### Що потрібно:

- качка ціла свіжа – 1 шт.
- пиво світле – 0,5 л
- апельсини – 2 шт.
- яблука – 4 шт.
- приправи за смаком.

#### Як готувати:

1. Ставимо духовку на розігрів і готуємо качку – розбираємо, миемо й обсушуємо, натираємо приправами всередині і зовні.

2. Ріжемо яблука великими скибками, прибравши серцевину. Апельсини так і залишаться цілими, принаймні ті, що підуть всередину качки.

3. Качку начиняємо. Спочатку викладаємо всередину цілі апельсини, потім заповнюємо проміжки шматочками яблука. Укладаємо тушку черевцем вниз (зашивати нічого не треба) у глибокий посуд для запікання з кришкою. Навколо качки теж можна розташувати яблучні скибочки.

4. Виливаємо у посуд пиво. Бажано, щоб качка була повністю занурена в рідину. Якщо посуд не дозволяє, то нічого страшного – наливаємо просто доверху.

5. Духовка до цього часу має нагрітися до 160°C. Ставимо качку, накриваємо кришкою і витримуємо при цій температурі 45 хвилин. Якщо пиво буде вести себе агресивно, можна трохи відкрити кришку.

6. Збільшуємо температуру духовки до 200°C та залишаємо в ній качку ще на



пів години. Цей розрахунок часу зроблений для середніх розмірів тушки, десь на 1,5 кг. Якщо качка важче, то треба додати ще близько пів години.

7. Настав час утворення рум'яної скоринки. Знімаємо кришку і витримуємо качку 7 хвилин спинкою догори та 7 хвилин черевцем вгору. Можна присипати як спинку, так і грудку качечки паприкою – «засмага» стане яскравішою.

8. Для подачі на стіл прикрасити страву часточками апельсина або лимона та свіжою зеленню.

#### ЦВІТНА КАПУСТА ПІД СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ

Замість звичної картоплі – легкий та пухкий гарнір з цвітної капусти. Вона наразі продається екзотичних кольорів: яскраво-жовта, помаранчева ба навіть чорна, це додасть вашому столу ще більшої оригінальності.

#### Що потрібно:

- цвітна капуста – 500 г
- молоко – 350 мл
- масло вершкове – 30 г
- борошно – 30 г
- твердий сир – 70 г
- сметана або майонез – 1,5 ст. л.
- лимон – 40 г
- кріп – 1 пучок
- часник – 1-2 зубчики
- сіль за смаком
- орегано – за бажанням.



#### Як готувати:

1. Розбираємо цвітну капусту на суцвіття. Попередньо її треба відварити. У 2 літри окропу опускаємо шматочок лимону та декілька стеблин кропу (низ пучка без зелені). Воду солимо, і аж тоді додаємо подрібнену на суцвіття капусту. Варимо їх 4 хвилини та викладаємо на деко, вкрите пергаментом. За бажанням можна притрусити орегано.

2. В окремій посудині на повільному вогні розтоплюємо вершкове масло та додаємо до нього просіяне борошно. Швидко перемішуємо до утворення густих грудочок.

3. Додаємо молоко, постійно помішуючи вінчиком, щоб розбити всі грудочки. Соус має бути рівномірним, з консистенцією густої сметани.

4. Кожне суцвіття щедро поливаємо соусом.

5. Натертий сир змішуємо із сметаною чи майонезом та подрібненим часником. Сирну суміш викладаємо зверху на капусту, политу соусом.

6. Страву випікаємо в духовці при температурі 220°C 10-15 хвилин.

Рецепт новорічного десерту традиційно шукайте на стор. 8. А як все приготуєте та з'їсте, пишть нам, чи все сподобалося. З побажаннями щастя у Новому році.

● Юлія ЧЕБРЕЦЬ/Громада

СМАЧНОГО



# ЛИМОННИЙ ТАРТ

І знову Ектор Хіменес-Браво – з рецептом лимонного тарта. Тарт – це типовий для французької кухні відкритий пиріг, який в поєднанні з невагомою італійською меренгою стане справжньою прикрасою столу та ідеальним довершенням святкової вечері. Звісно, з ним треба буде повозитися, проте результат того вартий!

**Що потрібно для тіста:**

- борошно – 300 г
- вершкове масло – 150 г
- сіль – 0,5 ч. л.
- яєчні жовтки – 3 шт.
- цукрова пудра – 120 г
- лимон – половинка
- ванілін чи ванільний цукор – за смаком.

**Для лимонної начинки:**

- цукор – 390 г
- вершки (жирність 33%) – 300 г

- яйця – 9 шт.
- яєчний жовток – 1 шт.
- лимони – 5 шт.

**Для меренги:**

- цукор – 180 г
- вода – 60 г
- яєчні білки – 3 шт.

**Як готувати:**

1. Змішати борошно, масло і сіль до консистенції пухкого піску. Розтерти жовтки із цукровою пудрою, додавши ваніль та цедру лимона.
2. Помішуючи, влити яєчну масу в борошняну суміш і замісити еластичне тісто.
3. Загорнути його у харчову плівку та залишити у холодильнику на 1 годину. Охолоджене тісто розкочати завтовшки 2 мм і поставити в холодильник ще на 30 хвилин.

4. Потім викласти тісто у круглу форму, сформувати високі бортики. Наколоти його виделкою та накрити пергаментним папером, на який викласти кулінарний вантаж або ж сухі боби (горох, квасолю) як прес. Випікати при температурі 190°C протягом 20 хвилин. Потім прибрати прес та допекти ще хвилин 5-7.

5. Готуємо лимонну начинку: цукор, вершки, яйця, жовток, сік і цедру лимонів змішати та поставити на водяну баню. Нагріти масу до 60°C та пропустити через дрібне сито.

6. Залити начинкою теплу пісочну основу та випікати ще 40 хвилин при температурі 120°C.

7. Готуємо меренгу: зварити сироп з води та цукру. Збити білки до легкої піни, влити у сироп і продовжувати збивати до повного охолодження.

8. Готовому тарту дати охолонути та викласти на таріль. За допомогою кондитерського мішка (годиться і просто цупкий поліетиленовий пакет із відрізанним кінчиком) прикрасити кульками меренги.

Відповідь на сканворд №19 (52)

П	А	Н	О	Р	А	М	А	З	У	Б	О	С	К	А	Л				
Е	О	А	О					А	і	К	П	С							
Х	Р	О	Н	О	М	Е	Т	Р	М	Е	С	А	Л	і	Н	А			
Л	Л	Ц	А	Р	С	Т	В	О	Р		Е	Л	і	С	Т	Р			
Ю	Р	Е	Р		С	М	і	Т	Т	є	В	О	З	Р	А	Д	А	Р	
Д	А	У	Г	А	В	А	А	К	О		З	У	Б	Р	У	Ф			
И	А	Л	Е	К	С	С	Л	И	Н	А	К	А	Л	Е	Н	Д	У	Л	А
Н	Е	Р	В	С	Т	Е	Б	Л	О	Я	Д	И	В	А	Н	А	Ф	О	Н
А	А	Р	О	Т	Р	Е	Л	Г	Д	О	Щ	О	Р	К					
					Б	О	Й	Т	О	У	П	О	Р						
					Л	И	С	Т	О	П	А	Д	Р	І	В				
					Е	Т	Е	Л	А	В	І	Д	В	І					
					О	Д	Е	Р	Т	А	Н	Г	Е	Н	С				
					Н	Р	Д	А	Р	І	Н	Е	К						



## В ХОЛОДНІ ЗЕМЛІ ВЗУЛИСЯ ГАЇ

ПОГОДА

Протягом другої половини грудня ще годі очікувати «справжньої» зими з рясними снігопадами. Погода на Донеччині та Луганщині буде похмурою із невеликими морозами та дощами.

На території Донецької області температура повітря становитиме від -5°C вночі до +2°C вдень. 20-22, 27-29 грудня дощитиме. 28 грудня прогнозують мокрий сніг. Сонячними днями стануть 23 та 26 грудня, решта – хмарні з проясненнями. Швидкість вітру – до 6 м/с. Новорічна ніч буде морозною.

У Луганській області стовпчики термометрів сягатимуть +1°C вдень та -4°C вночі. Дощі – 20-22 та 26-29 грудня. Сніжитиме 28-29 грудня. Цілоком сонячно буде тільки 26 грудня, інші дні за прогнозом будуть хмарними. Швидкість вітру – до 6 м/с. У новорічну ніч синоптики прогнозують мороз до -4°C.

СКАНВОРД

	ящірка родини агамових				молодий міський професіонал	кімната в спальному вагоні	широкий ремінь сідла	найпростіша ледька	частина молочної залози			
	Едді ... амер. актор	і "Мрія", і "Руслан"	захисний шар плоду	відоме ісп. місто	Козьма ... "автор" афоризмів							
						знак для солдатської каші						
	прообраз дійової особи	пан ... пропав			захисник принципів світогляду							
						хвалебний вигук у молитві	примітивне знаряддя агронома	... Шанель				
ланцюг із вогників	духовий муз. інструмент	баскетбольне кільце	опера Пуччіні "Манон ..."				зневоднена абрикоса	арабське місто Абу-...	головна кішка фауни	бенгальський ...		
			і "Фабія", і "Октавія"		олень в упряжці Санта-Клауса					вихвалююча розкошам	звук з одного динаміка	покровитель Старод. Риму
	грец. покровитель-ка відьом	розумний компроміс	нім. письменник ... Манн	зачіска Елвіса Преслі	персона ... грата	куля з шипами у ніндзі			гривні на євро по курсу			
			одяг ченця-капуцина		почуття неприязні				два бруси даху будівлі	і Амур, і Купідон		окулярних справ майстер
	зароблена репутація	родина ілюзіоністів	печера або підземний канал	старт робочого дня	... Роговцева	розмноження в кошарі		газ у лампі				
	короткий ... в історію						щоденник подій в Інтернеті	карлик-вий шимпанзе	права рука боса на Сході	вітрильник на льоду		
			"батько" у казахів		широкий пояс для кімоно						концентрований соляний розчин	мудрий удав у Кіплінга
	співачка ... Брегвадзе							фахівець зі звуку				
		верхня партія в хорі	сліпо наслідок аристократам								великий вузол з речами	
ласкаве слово немовляті	грецький нар. танець							болгарська порода собак				оранжева "пальма"

