

П'ЯЦТВО ГУБИТЬ ЖИТТЯ



Хоч ситуація на території Петропавлівсько-Борщагівської сільради перебуває під пильним контролем дільничних міліціонерів, які за останній місяць склали 17 протоколів щодо правопорушень у громадських місцях (в основному розпиття спиртних напоїв), ця робота потребує профілактичної діяльності.

РИБАЛКА ЗАКІНЧИЛАСЬ ТРАГЕДИЄЮ

Не думав і не гадав 24-річний мешканець Петропавлівської Борщагівки Дмитрій Т., що той день закінчиться для нього трагічно. Разом з друзями він поїхав у село Шпитки на рибалку, прихопивши з собою спінінг, інше рибальське знаряддя. Спочатку все складалось якнайкраще. Але невдовзі пішов дощ...

Рибалки перебували поблизу високовольтної лінії. Закидаючи в черговий раз спінінг, Дмитро не розрахував траєкторію польоту і сталька спінінга потрапила на провід. Смерть наступила миттєво.

АЛКОГОЛЬ, НИЖІ... КРИВАВА РОЗБІРКА

У цій пригоді, що цілком очевидно, вже вкотре свою «чорну» справу зробив алкоголь. Троє неповнолітніх зібралися на вул. Шевченка, щоб розважитись. Випили, закусили. 17-річний Микола К., перебуваючи добре напідпитку, почав з'ясувати стосунки з однолітком Олександром С., що проживає на вулиці Шкільній. При цьому була присутня дівчина – Світлана М. Чи то сварку спровокувала саме вона, чи кров «закипіла», підігрита алкоголем, та в руках Миколи блиснув ніж. Три удари завдав товаришеві зловмисник – двічі в живіт і по горлу.

Викликана швидка допомога доставила потерпілого в обласну лікарню, де йому надали невідкладну допомогу, прооперували. Ведеться слідство.

НА «ЧАЙЦІ» – ВСЕ СПОКІЙНО

Понад 6 тисяч учасників взяло участь у святкуванні Дня молоді на спортивному комплексі «Чайка». Юнаки і дівчата прибули на цей своєрідний фестиваль молоді з усіх кінців Київщини. До честі правоохоронців захід пройшов без правопорушень, чітко й організовано.

– Охорона громадського порядку, – розповідає старший дільничний інспектор Петропавлівсько-Борщагівської сільської ради Леонід Леонідович, – була організована належним чином. Чергування особового складу проходило цілодобово. До цього долучилися працівники райвідділу МВС. В результаті – порушень громадського порядку не виявлено.

ОБЕРЕЖНО: АВТОУГОНЩИКИ!

Ще зовсім недавно центром угоду і пограбування авто був майданчик біля супермаркета «Білла». Та нині епіцентр цих злочинних дій перемістився до гіпермаркета «Ашан». Тут такі випадки відбуваються практично щодня.

Дільничні інспектори, райвідділ міліції попереджують відвідувачів торговельних закладів: будьте пильні! Не варто залишати в автомобілях цінних речей, сумок, оргтехніку. Адаже крадії досить швидко знаходять можливості проникнути в салон, щоб пограбувати їх. І спіймати організаторів крадіжок – непросто. Тому власникам авто необхідно самим бути уважними та обережними. І тоді проблем не виникне.

Інф. «Трибуни»

ПАВЛО КОСТЕНКО – ВИДАТНИЙ МАЙСТЕР СЛОВА

Минув майже рік від часу як пішов з життя наш славетний земляк – письменник Павло Федосійович Костенко, з під пера якого вийшли книги «Борщагівська осінь», «Плазовики». Про останню з них сам автор пише у вступній статті «Від автора». Нижче публікуємо цю автобіографічну сторінку життя автора книги.

«В 1947 році я закінчив Київський експлуатаційний технікум залізничного транспорту і одержав професію техника по руху і вантажній роботі. В ті післявоєнні роки всіх, хто знаходився в окупації, посилали працювати на Далекий Схід. Але я туди не поїхав. Бо вже тоді багато писав і не уявляв себе без України, української мови та літератури.

Поблукавши по відділах кадрів Південно-Західної та Вінницької залізниць, де мене без направлення не взяли, я повернувся додому і влаштувався на Київський авіаційний завод конструктором. Там саме почали освоювати літак АН-2. Це було перше серйозне завдання радянського уряду. Машина для народного господарства СРСР. Досі завод, який знаходився в одному

корпусі з боку теперішньої станції метро «Святошин», займався виготовленням деталей для тракторів та ремонтном трамвайів. А ще в кутку величезного порожнього приміщення стояв дослідний зразок гелікоптера Міля.

Директору заводу і його заступнику по кадрах товаришу Царьову було тоді не до направлень. За короткий час потрібно було прийняти на завод сотні – та що там ті сотні – тисячі робітників, службовців, інженерів, техніків. А де їх взяти? Коли пронеслась така війна. Одні загинули на фронті, інші не повернулися із евакуації, треті ще вчать.

Відділ кадрів знаходився тоді на вулиці в маленькій хатинці з боку трамвайної колії. Про Царьова тоді нишком говорили, що він є

людиною, яка перевіряє душі людей. Він був вихідцем із КДБ. Але у мене впродовж років про нього склалося хороше враження.

Я заповнив велику анкету, яка складалася із чотирьох сторінок. З безліччю запитань, на які я з обачністю відповів.

«Находився ли на окупованій території?»

«Да, находился».

«Чем занимался?»

«Был на иждивении родителей».

Тоді я побоювався написати правду. В

1941 – 1942 роках я працював в так званому німецькому громадському господарстві в нашому селі. Це було щось подібне до колгоспу, але в ньому зовсім не платили. А в 1943 році я працював у фірмі голландського капіталіста Ламана, яка обслуговувала авторемонтні майстерні, що знаходилися на території майбутнього авіазаводу, і ще низку київських підприємств, з яких було все вивезено на Схід або знищено. Це мені дуже допомогло при написанні другої книги роману «Борщагівська осінь».

На авіазаводі я пропрацював майже двадцять чотири роки: конструктором, начальником конструкторської групи, заступником начальника конструкторського бюро. І аж по 1967 рік відвідував літературну студію при видавництві «Молодь». Вона перестала існувати тоді, коли хтось прочитав не те що треба, а інший заявив про це туди куди не треба. І я немов осиротів. Потрібно було з

кимось спілкуватись. Тоді я став відвідувати кабінет початкуючого автора при Спілці письменників України, де тоді працювали дуже хороші чуйні люди, такі як керівник кабінету Кава Віктор Іванович та секретар Бантиш Єлизавета Яківна.

Ще в перші роки роботи на авіазаводі в газеті «Комсомольська правда» я прочитав оголошення. В ньому говорилось про конкурс на кращий твір про молоду робітничу зміну. Я, будучи ще зовсім недосвідченим, включився в нього. Але не встиг. Мені, на жаль, не вистачало ще кількох років. Я віддав цю роботу на невизначений час. І повернувся до неї через багато років, коли і в редакціях видавництва, журналів та газет стали мені радити написати на сучасну тему. Я повернувся до неї, але взяти із написаного мною раніше не міг ні слова. Це був роман під назвою «Плазовики». І знову конкурс, але вже в «ЛУ». І знову я включаюся в нього. Вдень – на роботі. А після неї важка виснажлива робота над моїми рукописами з друкарською машинкою «Рейнметал». А вдома хвора дружина, яка впродовж багатьох років не виходить далі двора. І малолітній син. Я і по продукції. Я і по дрова та вугілля. Я... Я... Я і заробляти на прожиток. А тоді ж було: коли один в сім'ї працюєш – і не розженешся, і не розживешся. І ось мені через деякий час присилають по пошті газету «Літературна Україна», переказ на п'ятсот карбованців, поздоровчу телеграму від держпрофосвіти.

А в газеті стаття: «Конкурс завершено». І в ньому другу премію здобув роман «Плазовики» Павла Костенка.

За Радянської влади, навіть одержавши премію, я не міг надрукуватись. І тільки за часів вільної, незалежної України я одержав таку змогу. Але вже за власний кош.

Надалі ми плануємо публікувати уривки з книги нашого земляка.

Михайло ГРИЩЕНКО

Кулінарні поради

Борщ - одне з найпопулярніших і давніших блюд української кухні. Його готували ще тоді, коли в нашій країні не завезли ні квасолі, ні картоплі, ні помідори. У старовинній книзі 1860 року видання, складеній Миколою Маркевічем, що описує побут і рецепти кухні українців, приводиться такий рецепт борщу. «Капуста, буряки і м'ясо вкладаються в горщик, їх затолкуть хорошим свинячим салом і заллють бураковим квасом. Коли борщ скипить, його солять і потім знову кладуть сало з цибулею, а при подачі кладуть сметану. Якщо ж пост, то замість м'яса, сала і сметани кладеться риба і конопляне масло з підсмаженою цибулею».

Український борщ з квасолею - продукти

Пропонуємо вашій увазі сучасний рецепт класичного українського борщу з квасолею. Ось список всіх необхідних для його приготування продуктів:

100 грам жирної яловичини на кісточці, 50 грам солоного сала, 200 грам картоплі, 100 грам квасолі, 200-300 грам буряка, 300-400 грам свіжої капусти, одна крупна цибулина, 50 грам моркви, 50-100 грам томатної пасті, 2 болгарських солодких перці, зелень, часник.

За бажанням томатну пасту можна замінити свіжими помідорами, а суху квасолію – консервованою. Із зелені особливо хороші петрушка і селера, а ось кріп варто використовувати в меншій кількості. Любисток слід використовувати дуже обережно, оскільки ця рослина володіє таким яскравим і специфічним смаком, що в змозі «забити» природний аромат блюда. Саме тому, щоб відтіняти смак продуктів, спеції для борщу краще брати в невеликій кількості, вибираючи з них ті, що володіють неясною вираженням смаком. Паприка, чорний перець, небагато коріандру, майоран, лавровий лист, селера, петрушка – ось відмінна композиція для борщу.

Приготування борщу

Закладаємо яловичину в каstrулю, заливаємо холодною водою. Доводимо до кипіння, знімаємо піну шумівкою і варимо бульйон на повільному вогні, щоб він був прозорим, до готовності м'яса. За годину після початку варива бульйону солимо на смак і перевіряємо готовність м'яса. Для цього перевіряємо, як м'ясо

відділяється від кістки і якщо це відбувається легко, означає: м'ясо готово. Акуратно проціджуємо бульйон і знов доводимо його до кипіння.

Одночасно з варивом бульйону в окремій каstrульці варимо квасолію. Щоб прискорити вариво квасолі її можна замочити в холодній воді. Отже, заливаємо квасолію холодною водою і варимо під кришкою на середньому вогні до м'якості, приблизно годину-півтора.

Як готується страва "Холодник"?

Влітку тануть у нагоді рецепти легких холодних страв. Серед них окреме місце займають супи. Прості у приготуванні, зі свіжих овочів – вони мають стати вашим рятувальником від липневої спеки! Ця страва подається тільки холодною до столу, звідси і назва "холодник". Ситне і смачне блюдо, ідеальне для жаркої пори року. Ось рецепт "Холодник".

Нам потрібні: кефір домашній холодний, буряк, огірки свіжі, цибуля зелена (стрілками), яйця курячі, кріп, сіль. По складу продуктів це блюдо трохи окрошку нагадує, за винятком того, що сюди входить ще й буряк. Готовий холодник має гарний відтінок бурякового відвару.

Як готуємо?

Буряк до готовності варимо, яєчка варимо двадцять хвилин. Огірки миємо й нарізаємо красивою акуратною соломкою, яйця і буряк так само необхідно нарізати.

Кріп і цибулю миємо й трохи просушуємо, а потім дрібно ріжемо і трохи приминаємо ступкою. Додаємо сіль і ще раз ступкою тиснемо кріп і цибулю. До речі, можна гірчицю додати, буквально дві чайні ложки.

Тепер змішуємо все: зварені нарізані і сирі нарізані овочі + яйця і кефіром заливаємо. Щоб холодник придбав буряковий колір, додаємо півсклянки холодного відвару (той, що від варіння буряків залишився).

Все розмішуємо, по тарілках розподіляємо і насолоджуємося.

Смачного!



Оголошення

КП «Благоустрій» Петропавлівсько-Борщагівської сільської ради надає послуги приватному сектору:

1. Вирізка аварійних дерев.
2. Обкошування території та газонів.
3. Чистка криниць.
4. Вивіз твердих побутових відходів та будівельного сміття.
5. Викачка вигрібних ям.
6. Надання транспортних послуг: автобуса та вантажних автомобілів.
7. Послуги механізмів: екскаватор, автокран, автовишка.
8. Прибирання прибудинкової території.
9. Електромонтажні та ремонтні роботи.
10. Відлов бродячих собак.
11. Установка сигналізації.
12. Перевірка димоходів.
13. Підключення домоволодінь до газових мереж.
14. Ремонт каналізації та сантехніки.
15. Прибирання квартир, будинків.
16. Вивіз сміття після ремонту квартир, будинків.

**МИ ЗНАХОДИМОСЬ ЗА АДРЕСОЮ:
СЕЛО ПЕТРОПАВЛІВСЬКА БОРЩАГІВКА,
ВУЛИЦЯ Я. МУДРОГО, 1А, ТЕЛ. 406-55-49**