



Часом світ облітають дивовижні звістки про інтелект рослин або їхню здатність переживати емоції. Чи підтверджуються ці гіпотези?

с. 12

Газета заснована 4 листопада 1988 року

Міська газета • ПРИРПІННЯ

Передплатний індекс – 35033

## Ветеранів Третьої світової НЕ БУДЕ...



Фото: В. Шилів

День Перемоги, який у минулі часи відзначали 9 травня з парадами і салютами, сьогодні не втратив своєї актуальності, проте в останні роки ми його відзначаємо як міжнародний День Примирення і Пам'яті жертв Другої Світової Війни (8 травня), як День Перемоги над нацизмом у Другій світовій війні (9 травня). Звичну усім Георгіївську стрічку замінено на символічну квітку червоного маку. Її носять на грудях, як ототожнення вогнепальної рани з вінком крові. Молоде покоління не має права забути про великий подвиг своїх дідів і прадідів. Ірпінці разом із країною вшановують подвиг переможців нацизму у Другій світовій війні, ветеранів війни, учасників українського визвольного руху, жертв нацистських переслідувань.

На фото з архіву «ІВ» – ветерани Другої Світової війни, м. Ірпінь.

### УКЛІННО ВІТАЮ Валентину Гаврилівну Кулініч із Днем перемоги!

Два століття, різні покоління, дві війни, дві долі – одна країна, спільні цінності та переконання, одні перемоги. Які б випробування не траплялися на нашому шляху, ми гідно їх подолаємо, ставши ще сильнішими. Перемогли тоді, переможемо і зараз!

Дякую, що Ви є, що надихаєте нас діяти, творити, боротися і перемагати. Здоров'я Вам і довгих років життя, сповнених нових сенсів, позитивних думок. Щастя!

Із глибокою повагою та щирою дружбою, А.С.



### Ресторан італійської кухні TOSCANA GRILL

Ristorante e Terrazza

приглашає:

МОЙЩИЦ  
УБОРЩИЦ  
ОФИЦИАНТОВ  
ПОМОЩНИКА ОФИЦИАНТОВ  
ПОМОЩНИКА СОМЕЛЬЄ  
АНИМАТОРОВ

Мы предлагаем:

достойную и стабильную оплату, дружный коллектив профессионалов, перспективу карьерного роста.

Ждем ваших звонков!

067-327-34-61

### Дорогі ветерани! Шановні жителі Приірпіння!

Щиро вітаю вас зі святом Перемоги!

У цей день поєднується радість перемоги над ворогом і смуток від тяжких втрат у Другій світовій війні. Особливого щему додає тривога за тих, хто й сьогодні, через 72 роки після того історичного дня, мріє про перемогу в окопах на сході нашої держави.

Вклонімося хоробрим бійцям, які, не шкодуючи себе, рятували мир. Вклонімося матерям, які в полум'ї війни втратили найдорожче – своїх синів. Вклонімося вдовам, які вірно чекали з війни своїх чоловіків. Схилимо голову перед світлою пам'яттю тих, кого навек забрала від нас війна, хто не дожив із нами до Перемоги.

Шановні ветерани! Для кожного з нас ви є взірцем подвигу, мужності, любові в ім'я життя на землі. Сердечно бажаю Вам доброго здоров'я, благополуччя. Нехай у Ваших родинках панує злагода, оселі повняться достатком, а всі теплі слова і побажання, які Ви почуєте у ці дні, додають сил і душевного спокою. Ваш приклад і віра у майбутнє неодмінно приведуть Україну до нової і такої омріяної зараз перемоги. Переконаний, цей час уже близько. Миру всім нам!

Із глибокою повагою, Ірпінський міський голова,  
Володимир КАРПЛЮК

### ТОВ «КОМПАНІЯ КОНСАЛТИНГ-ІНВЕСТ» ЗАПРОШУЄ НА РОБОТУ:

- РОБІТНИКІВ ПО ПОЛИВУ ТА ЗРОШУВАННЮ
- ВОДІЯ АВТОНАВАНТАЖУВАЧА  
(ШТАБЕЛЬОРЩИКА)
- ТРАКТОРИСТА
- СЛЮСАРЯ, ЕЛЕКТРИКА

Заробітна плата відрядно-преміальна,  
виплата – один раз на два тижні.

Адреса: смт Гостомель,  
вул. Остромирська (Радгоспна), 34

Тел.: (067) 449-14-70, Тетяна Іванівна

## СЛОВО РЕДАКТОРА

Перше – осмислити.  
Друге – діяти!

Один із найкращих станів, який людина може пережити – відчуття внутрішнього росту і розвитку. Коли сповнений нових ідей, знань, відкриттів. Коли нові знання і навички, яких раніше не мав, спонукають змінюватися самому і змінювати світ. Коли віриш у здійснення своєї мрії і робиш задля цього все можливе, все, що в твоїх силах. Коли, озирнувшись на минуле, радієш, що не втратив даремно час і шанси, змінив бодай хоча б у собі щось на краще, привніс у цей світ нове – хоча б пишно квітучі півонії на балконі, які змушують людей підводити очі, милуватися і йти додому з новою мрією – завітати і своє обійстя чи оселю.

Усе, що не розвивається – занепадає. І водночас усе, у що вкладаються зусилля і час, обов'язково рухає нас уперед. Проста істина життя, і, як усе просте, – часом дуже складна для втілення. Однак у якийсь момент варто хоча б замислитися: а що особисто мені більше до вподоби – розвиток чи занепад, бо середнього шляху в цьому не буває, адже навіть збереження «статус-кво» у нашому так швидко мінливому світі – це вже занепад, крок назад.

Упевнена, що більшість обере розвиток. Значить, потрібно навчитися чітко розмежовувати розвиток від занепаду: ця книга, фільм, проведення часу, спілкування, річ, подія, дія, думка, місце (це можна застосовувати до всього, що ми робимо і в чому живемо!) сприяє моєму розвитку чи деградації? Я стаю від цього кращим, здоровішим, добрішим, мудрішим, вмілішим, успішнішим чи навпаки – більш гнівливим, ледачим, заздрисним, байдужим? А те, що я несу людям, працює на їхній розвиток чи навпаки?

Осмилення – уже половина справи. Друга половина – дія. Одним реченням – робити все, що сприяє розвитку як власному, так і спільному: розвитку родини, кола своїх друзів і близьких, свого міста, країни, світу...

Особисто для мене суспільство поділяється на людей, які прагнуть розвитку і діють, і на тих, які стрімко чи повільно, в'язнучи у постійному невдоволенні, власних слабостях і нездорових звичках, «маскуючи» свій нерозвиток десятками «логічних» пояснень, котяться вниз.

Перші стають успішними підприємцями, відомими митцями, добрими сім'янами, вченими і винахідниками, вкладають свою душу в розвиток дітей, в улюблену справу, у свої хобі, у покращення життя свого краю. Вони радіють успіхам і розвитку не тільки своєму, але – й щиро – інших людей. Вони долають відчай і невдачі і йдуть далі.

Про іншу категорію і писати не хочеться. Ви й самі можете згадати, як виглядають, чим живуть і займаються ті, хто зупинився і в чий очах давно згас вогник. Я таких людей щовечора зустрічаю по дорозі додому, коли доводиться проходити неподалік від забігайлівки... Та й не тільки там, на жаль...

Власне, наша доля – це безперервний шлях, нехай навіть із часом усі ми і приходимо до старості і фізичного знесилання. Проте якщо пугливо зіркою є висока і прекрасна мрія, мета, то й йти легше і радісніше, і нові сили з'являються, і є заради чого долати проблеми, й іншим поруч із вами краще ідеється. Бо розвиток – це не тільки справа особиста. Вклавши у розвій власної душі, розуму і серця, вклавши у наших же дітей та онуків, ми здійснюємо найбільшу у цьому світі справу – сприяємо еволюції всього людства. А що може бути більш потужним стимулом для того, щоб якось вранці прокинутися і почати з саме цього дня своє нове і світле життя?

Не пам'ятаю хто це сказав, але наскільки правильно: «Навіть якщо залишилося жити всього один день – все одно не пізно почати життя спочатку»...

Юлія БЕРЕЖКО-КАМІНСЬКА

Ірпінчанка Зоя Кириченко –  
переможець конкурсу «Жінка року»

Нещодавно на конкурсі «Жінка року» відмінник освіти України, ірпінський педагог-філолог Зоя Полікарпівна Кириченко була нагороджена в номінації «Жінка-педагог». Це відбулося в Центральному будинку офіцерів Збройних сил України на 10-й щорічній Міжнародній конференції, присвяченій Дню матері на тему: «Роль жінок у XXI столітті», організованій Громадською організацією «Федерація жінок за мир у всьому світі» спільно з Міністерством оборони України.

Фото: В. Шилов

## Володимир КОСКІН

Учасниками конференції були представники громадських організацій, державних установ, видатні митці, освітяни, науковці та закордонні гості.

Нагороджували громадських діячів, освітян, Героїв Другої світової війни, олімпійських чемпіонів у таких номінаціях, як «Жінка-педагог», «Жінка – багатодітна мати», «Жінка-медик», «Жінка-меценат», «Жінка-митець» тощо.

Серед них і наша Зоя Кириченко. В Ірпені вона працювала зі студентами в «Ірпінському економічному коледжі» ВП НУБіП України (загальний педагогічний

стаж – 55 років), керівник клубу «Відродження». Разом із групою, де була куратором, відкрила музей коледжу «Українська світлиця», написала книги «Духовний храм людини – сім'я, родина, рід» та «Батьківська спадщина», де зібрані дослідницькі роботи студентів, створила літературну студію ім. Т. Шевченка, гостями в якій були відомі в Україні люди: Віктор Шпортко із сином, Марія Бурмака, Оксана Забужко, Олег Скрипка, Галина Яблонська, Марія Іванівна Савченко, Наталя Сумська з мамою і дочкою та багато інших.

Зоя Полікарпівна акцентує особливу увагу на про-



блемі родини та вихованні дітей: «Якщо зануритись у сьогодення, побачимо, що в суспільстві майже зник культ родини. Його витіснив культ

грошей, речей, наживи, багатства, успіх професійної кар'єри. Тому безлад у головах і душах людей призвів до безладу в державі».

## МОЛОДІ Й АКТИВНІ

## В ГОСТЯХ У СПОНСОРІВ

## Анастасія ПОПСУЙ

27 квітня 110 школярів із закладів освіти Приірпіння здійснили навчальний візит до офісу компанії «ControlPay». Це голландська аудиторська компанія, що провадить міжнародну діяльність у тому числі на теренах України. Особливістю дружби Ірпеня з цією компанією є те, що вже майже півроку вона сплачує щомісячні стипендії обдарованій молоді Приірпіння.

Поїздка відбулася у рамках проекту профорієнтації молоді нашого регіону, і покликана ознайомити старшокласників з різноманітними цікавими професіями, які можуть стати вибором на майбутнє.



Фото: В. Шилов

Школярі пройшли два тренінги з психологами компанії – на дружність, командну роботу та важливість обрання майбутнього фаху.

Зустріч завершилася солідними частуваннями на честь Дня народження Короля Голландії.

## Бібліотека поповнилася сучасною літературою

В Ірпені завершилась акція «Подаруй бібліотеці сучасну книгу», що проводилася з нагоди Всесвітнього дня книги.

«Приємно, що участь у ній узяли не тільки мешканці міста, а й представники органів місцевого самоврядування, особисто міський голова Володимир Карплюк, його заступники, керівники відділів міської ради, комунальних підприємств та закладів, видавництво «Перун» та інші», – коментує начальник відділу культури, національностей та релігій Євгенія Антонюк.

Усього бібліотека отримала в подарунок 265 книг, в тому числі з різних галузей знань – 90 книг художньої літератури – 175. Також уже в цьому місяці бібліотека поповниться ще й книжками, придбаними за кошти бюджету міста. За словами Євгенії Антонюк, це близько тисячі нових актуальних книг на загальну суму 100 тис. грн.

Інф. «ІВ»

ПРЕМ'ЄРА  
ITV  
НОВА СТУДІЯ

Щотижня гарячі теми, вражаючі факти, беззаперечні аргументи  
Дивіться на youtube-каналі інформаційного агентства ITV

Ведуча  
Юлія  
Осіньська

ДО ВІДОМА  
громади  
Приірпіння

Повідомляємо, що 15 травня о 17:00 у приміщенні міської ради буде проведено зустріч виборців з народним депутатом М. В. Гаврилюком.

Прес-служба ІМР

«Ірпін травневий»  
збирає таланти!

13 травня в Ірпені відбудеться всеукраїнський дитячий фестиваль-конкурс «Ірпін травневий-2017».

До участі запрошуються вокальні та хореографічні колективи.

На Вас чекатимуть:  
– зіркове та поважне журі;  
– розважальні програми в перервах між виступами;

– яскравий гала-концерт;  
– медалі і подарунки усім учасникам!  
Умови участі можна знайти на сайті:  
zhyttia-prekrasne.com.







# Україна без земельного мораторію: СТРАХИ І НАДІЇ

Запуск прозорого ринку землі – одна із вимог Міжнародного валютного фонду (МВФ). До кінця травня Верховна Рада повинна ухвалити закон про обіг земель сільськогосподарського призначення, що дозволить зняти чинний мораторій на продаж землі до кінця 2017 року, і вже у 2018 р. фізичні особи в Україні зможуть купувати і продавати землю.

## Тіньовий ринок землі

Минулого року парламент продовжив дію заборони на продаж с/г земель до 2018 року, але фактично – «до набрання чинності законом про обіг земель сільськогосподарського призначення». Сьогодні під мораторієм підпадає 96% наявних угідь у державі, більшість з яких перебуває у власності селян-пайовиків.

За умовами мораторію, власник землі може здавати її в оренду, обмінювати або передавати свою ділянку у спадщину. Однак фермери та аграрні підприємства часто орендують землі у селян неофіційно, маючи при цьому локальну монополію. За приблизними підрахунками експертів, в середньому власник паю отримує від орендаря 950 грн за 3,6 га землі і не має можливості обрати кращу пропозицію.

Як зазначають фахівці, попри заборону продажу, тіньовий ринок землі існує, і страждають від нього саме селяни. Сільськогосподарські ділянки продають через посередників за складними юридичними схемами, і гроші осідають у їхніх кишнях, а не потрапляють до рук власників. Експерти сподіваються, що зняття мораторію виправить цю ситуацію.

## Чого боятися?

І прихильники, і противники зняття мораторію на продаж землі сходяться на думці, що цього не можна робити без виваженої і чіткої нормативної бази, і робити це слід поступово. У лютому в парламенті був зареєстрований один проект закону про обіг с/г земель, однак у Мінгрополітики обіцяють подати до Верховної Ради ще один, новий законопроект до 1 липня 2017 р.

Прихильники мораторію побоюються, що після його зняття землю можуть скупили за безцінь. Загалом експерти погоджуються, що одразу після запуску обігу землі її ціна буде невисокою, однак поступово вона зростатиме.



Економіст Михайло Кучер, посилаючись на результати дослідження ринку землі східноєвропейських країн, прогнозує, що «за перші два роки після відкриття ринку землі в Україні ціна на гектар виросте на 76%». Тому експерти радять власникам паїв не поспішати і почекати вигідної для них ціни.

З боку дрібних фермерів існує також страх, що землю масово почнуть скуповувати великі агрохолдинги та іноземні інвестори. Утім, директор департаменту землекористування та охорони земель Держгеокадастру Олександр Краснолуцький запевнив, що землю зможуть купувати лише українці, і володіння землею обмежуватиметься 200 га на особу.

На думку експертів, вільний ринок землі, навпаки, може змінити ситуацію із монополією агрохолдингів в АПК. «Зняття мораторію – один із факторів, який допоможе боротися з монополізацією. Першими покупцями будуть переважно невеликі фермери, які будуть згодні та спроможні вести інтенсивне господарство на порівняно невеликих площах земель», – вважає член Вищої ради правосуддя, експерт із земельного права Анатолій Мірошніченко.

## Дрібні фермери боятися, що землю масово скуповуватимуть великі агрохолдинги

### Кроки до прозорого обігу земель

За словами міністра аграрної політики та продовольства України Тараса Кутюва, наразі уже завершується робота над законопроектами «Про обіг земель сільськогосподарського призначення», «Про консолідацію земель» та «Про внесення змін до Бюджетного кодексу України щодо запровадження обігу земель сільськогосподарського призначення».

Зокрема, експертна група пропонує запустити ринок землі у кілька етапів: спочатку на продаж виставляється державний земельний «банк», а вже потім – приватний. Така модель дозволить спочатку залучити інвесторів і сформулювати мінімально допустиму ціну на землю. При цьому продаж планують здійснювати на відкритих аукціонах, онлайн, щоб забезпечити якнайбільшу кількість учасників і прозорість торгів.

На другому етапі на ринок виходять приватні власники, які вже мають цінні орієнтири і можуть продавати свої ділянки як приватним фермерам, так і державі. Водночас, іноземці та юридичні особи не зможуть долучитися до ринку землі.

«Це звучує коло покупців і гальмує зростання ціни (хоч і не критично), однак забезпечує гарантії дотримання національних інтересів», – стверджує голова Державної служби з питань геодезії, картографії та кадастру Максим Мартинюк. Власне, законопроект спрямований на те, щоб створити міцний якісний фермерський клас, тому дрібні фермери зможуть купувати державні землі у розстрочку на 10-15 років під 7% річних, стверджує він. Загалом аграрні експерти очікують низку позитивних наслідків після відкриття ринку землі. Серед основних називають покращення життя у селі, оскільки люди отримають чималі гроші за продані паї, які можна буде покласти в банк чи вкласти в якусь справу, тож будуть забезпечені новими робочими місцями.

Також фахівці вважають, що обіг землі покращить інвестиційний клімат і збільшить доходи до місцевих бюджетів. Більше того, ставши реальним господарем землі, фермери будуть зацікавлені розвивати своє господарство і дбайливо ставитися до ресурсів. Це сприятиме появі нових технологій у сільгоспвиробництві і кваліфікованих спеціалістів на селі, а відтак зростанню врожайності і прибутків. «Мораторій – це гальмівний механізм розвитку малого та середнього бізнесу на селі», – вважає Микола Гайдай, співзасновник громадської організації «Easy Business».

Але як розвиватиметься ринок землі в Україні, залежить від усіх його учасників: і власників, і інвесторів, і держави. Наразі наступний крок – за владою.

Центр громадського моніторингу і контролю



► Набуло чинності рішення суду про перерахування до Держбюджету 1,5 мільярдів доларів США, заарештованих на рахунках Януковича та його оточення. Півтора року в парламенті тривала «епопея» із законопроектом про спецконфіскацію, який ВР так і не спромоглася прийняти. Генеральна прокуратура самостійно відпрацювала справу й отримала остаточне рішення суду щодо зарахування цих коштів на рахунки Держказначейства. Генпрокурор Юрій Луценко пояснив, що мова йде про злочинний «обшак» Януковича, куди входили кошти, вкрадені у кожного українця: «Встановлюється точна сума, скільки живих коштів, скільки – у вигляді цінних паперів. Але не менше 1,5 млрд дол., що дорівнює 40 млрд грн. Гроші зберігалися щонайменше на ста рахунках. Якби це була готівка в 100-доларових купюрах – це була б маса вагою в 15 тонн».

Президент Петро Порошенко заявив, що конфісковані кошти будуть спрямовані на підвищення боєздатності: «Першим пріоритетом буде підвищення боєздатності Збройних сил, Нацгвардії, Служби безпеки, Нацполіції та Держприкордонслужби». На його думку, ці кошти також слід спрямувати на будівництво заводу з виготовлення боєприпасів, закупівлю сучасних засобів радіоелектронної боротьби, контрбатарейних радарів і безпілотних літальних апаратів. Крім того, необхідно побудувати куртожитки для контрактників і військових, готелів для офіцерів на території кожної бригади. Ще один напрямок використання коштів – будівництво реабілітаційного центру для учасників АТО.

► Білорусь буде працювати тільки заради миру в Україні, заявив білоруський президент Олександр Лукашенко під час зустрічі з українським колегою Петром Порошенком в Чорнобилі. «Весь український народ знає нашу позицію – мир і тільки мир. Українці ніколи для білорусів не були чужими людьми. Подобається це комусь чи ні, але ми рідні люди. Нас ніхто не може розділити. Ми можемо тільки прийти до вас на тракторі, допомогти вам орати землю, якщо це потрібно. Ми будемо працювати тільки заради миру. У нас немає іншої мети. І це не тільки моя позиція, це позиція всього білоруського народу», – наголосив Лукашенко. Він також заявив, що Білорусь готова продовжити сприяти мирному врегулюванню в Україні.

► Кримська правозахисна група передала в Міжнародний суд ООН докази дискримінації українців у доступі до освіти українською мовою на території окупованого Росією Криму. Факти, зібрані групою, стали частиною доказової бази у справі «Україна проти Росії» про порушення Росією Міжнародної конвенції про ліквідацію всіх форм расової дискримінації в Криму. Згідно з результатами моніторингу, кількість учнів, які навчаються українською мовою, з 2013 р. зменшилася в 36 разів (із 13 589 до 371).

► Нова дамба на Північно-Кримському каналі перекрила воду в окупований Крим. Стационарну бетонну споруду звели на межі материкової України з окупованим півостровом. Заощаджена вода з Каховського водосховища зрошуватиме землі півдня Херсонщини. Якби канал перекрили за кілька десятків кілометрів до адмінмежі, де раніше була розташована остання стационарна дамба, угіддя південніше опинилися б під загрозою посухи. Тому воду туди все ж подавали під меншим тиском, а фермери самотужки звели греблю з мішків із піском. Тепер знайдено не тимчасове, а повноцінне рішення проблеми, яке дозволить вирощувати рис і пшеницю. Дамбу звели за рік і витратили на неї 35 млн грн. Роботи з облаштування нової греблі триватимуть. «Перший етап завершено. Продовження – це створення інфраструктури: облаштування лебідок, будівництво приміщень для чергових, охорони», – пояснив головний інженер управління Північно-Кримського каналу Володимир Оберемок.

► У неділю, 30 квітня, на 82-му році життя після важкої і тривалої хвороби помер легендарний український поет Борис Олійник. Колишній сформулював своє життєве і творче кредо так: «Писати, як живеш, а жити, як пишеш». Активною громадянською позицією Борис Олійник довів, що поет відповідає за все, що було до нього, що відбувається за його життя і що буде після нього. «Я тим уже пишаюся, що українцеві зроду», – ці класичні рядки також належать перу і діям Поета, який заслужив багатомільйонну любов українців. Коли читаєш його «Парубоцьку баладу», «Стару пісню на новий мотив», «Ринг», «А зрадник завше продає когось», відчуваєш почерк віртуоза слова найвищого класу.

► Безпрецедентна новина: вперше в історії лотереї «Мегалот» протягом п'яти днів «зірвано» два Мега джек-поти на загальну суму 18 млн 450 тис. грн. Ймовірність «зриву» одного джек-поту складає 1 до 52 457 860. Тому зрозуміло, що виграш двох джек-потів поспіль – це майже нереальне подія не лише для України. У тиражі «Мегалот» від 22 квітня був «зірваний» джек-пот розміром 13 450 000 грн (найбільший лотерейний джек-пот у країні протягом понад двох останніх років). Виграшна ставка була зроблена в м. Дніпро у супермаркеті «Фуршет». Чек гравця коштував новоспеченому мультимільйонеру всього 14 грн. У тиражі ж від 26 квітня було виграєно 5 000 000 гривень, ставку зроблено у Вінниці, сума чеку гравця склала 210 грн. Оператор державних лотерей запропонував обом володарям мега джек-потів долучитись до «Клубу мільйонерів» і стати його повноправними учасниками, узявши участь в ексклюзивній VIP-програмі «Два дні з життя мільйонера».

## Хто заробляє на землі?



## Україна – найбільш нещаслива країна Європи

Норвегія стала найщасливішою країною у світі згідно з даними звіту «World Happiness Report 2017». У п'ятірці лідерів також Данія, Ісландія, Швеція та Фінляндія. Україна опинилася на 132-му місці (між Ганою та Угандою), ставши найбільш нещасливою країною Європи (у 2016 р. Україна була на 123-му місці). Серед факторів, які впливають на щастя: купівельна спроможність; кількість здорових років життя людей; упевненість у тому, що в разі біди можна розраховувати на підтримку рідних і близьких; свобода робити життєвий вибір; поширеність доброчинності та відсутність корупції.





## ВАРТО ЗНАТИ

## ІДЕАЛЬНИЙ ШАШЛИК

У травневі дні, як тільки погода дозволяє вибратися на пікнік, важко відмовитися від цієї спокуси – відпочити родиною чи веселою дружною компанією на природі. Такий відпочинок приносить неабияке задоволення, і не важливо, де він відбувається – у лісі, на дачі чи на власному подвір'ї. І традиційно коронною стравою будь-якого пікніка є смачний шашлик! Давайте розбиратися у тонкощах його приготування.

## Трохи історії

Батьківщиною цієї неперевершеної страви вважається Схід, а саме – Кавказ, Іран та Ірак. Там шашлик готують так: беруть м'ясо свіжозабитого барана і нанизують на його ж реберця. Окремо на решітці розкладають цибулю та помідори. Готується все на виноградній лозі... Цибулю свіжу, приправи, помідори, петрушку, лаваш подають окремо. А ще – вино з керамічного глечика, прохолодне...

...Із часом шашлик став уже настільки відомою стравою у багатьох народів, що його по праву можна назвати інтернаціональною стравою. До того ж і готують його усюди по-різному. Лише суть у рецептах залишається незмінною – м'ясо, приправлене на жарі.

## Особливості вибору

Звичайно, хороша компанія, така ж погода і рецепт – це вже половина успіху. Інша ж невід'ємна частина пікніка – це хороше м'ясо для шашлику, вибране правильно і грамотно. Для цієї страви, як радять фахівці, краще обирати охолоджене м'ясо. Один із найкращих варіантів – ошіїок свинячий. Причому відрізнити його від замороженого і розталого можна на дотик і за зовнішнім виглядом.



Свіже м'ясо має бути пружним, сухим і ніби трохи глянцеvim, але не мокрим. Якщо після натискання на нього вм'ятина швидко відновлюється, то воно свіже. Розморожене має натомість більш насичений яскравий і нерівномірний колір, із нього виділяється червонуватий сік, а при натисканні воно надто м'яке. До того ж воно не має і третини тих поживних речовин, які містяться у свіжому м'ясі. Як би ви його не готували, не маринували, не відбивали, воно все одно залишиться жорстким. Не варто купувати м'ясо, де жир має жовтий відтінок. Адаже шаш-

лик також вийде жорстким і не смачним. Не треба готувати шашлик і з парного м'яса, від тільки-но забитої тварини. З нього повинна збігти кров, воно має «відпочити», тобто дозріти. У давнину взагалі вважалося поганим смаком готувати підстрелену тварину раніше, ніж мине два-три дні від повернення з полювання. А ось рибу для шашлику потрібно брати першої свіжості.

## Запорука успіху – у маринаді

У кожного завзятого «шашличника» є свій фірмовий рецепт, але навіть початківець, знаючи основні

принципи, здатний створити шедевр. Головне правило – ніколи не шкідуйте цибулі – вона – найкращий маринад! М'ясу зрілому потрібне кисле середовище – воно розм'якшує волокна і служить легким консервантом. Тільки, борони боже, не заливайте його оцтом! Справжні майстри цієї страви обирають біле сухе вино, лимонний чи гранатовий сік, кефір, червоний винний оцет. Існує чимало рецептів і з маринуванням м'яса для шашлика в мінеральній воді, пиві, томатному соку тощо

«Розвеселити» маринад допоможуть різні трави і приправи. Їх додають або не додають – це індивідуально і залежить від власних уподобань. Найчастіше у шашлик при маринуванні додають часник, кінзу, базилік, м'ят, естрагон, лавровий лист. Для пікантності найвибагливіші гурмани додають гірчицю, майонез, зелені яблука, ківі, і навіть, як не дивно, міцну каву. Або просто купують пакетик уже готової приправи для шашлику і перетрушують нею страву.

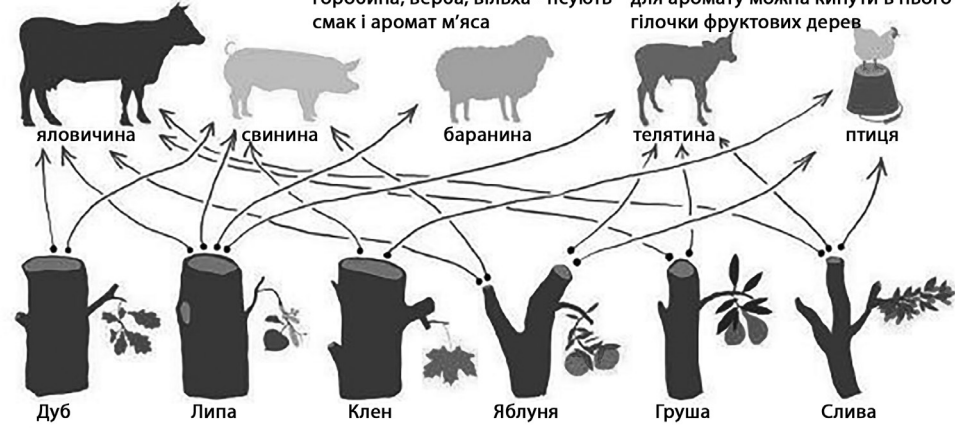
Ось, мабуть, і все. Замариноване м'ясо ретельно перемишують, добре ущільнюють у посудині (можна під гніт – так маринад розділиться на всі шматочки порівну) і ставлять у прохолодне місце на 6–18 год.

## ДРОВА

Виноградна лоза, береза, вишня, підходять для будь-якого м'яса

Ялина, сосна, ялиця, кедр, в'яз, тополя, ясен, акація, осика, горобина, верба, вільха – псують смак і аромат м'яса

Деревне вугілля – має право на життя, але не покращує страви, для аромату можна кинути в нього гілочки фруктових дерев



## МІЖ ІНШИМ

## ЯКІ СОУСИ НАЙКРАЩІ ДЛЯ ШАШЛИКУ?

У травневі дні, як тільки погода дозволяє вибратися на пікнік, важко відмовитися від цієї спокуси – відпочити родиною чи веселою дружною компанією на природі. Такий відпочинок приносить неабияке задоволення, і не важливо, де він відбувається – у лісі, на дачі чи на власному подвір'ї. І традиційно коронною стравою будь-якого пікніка є смачний шашлик! Давайте розбиратися у тонкощах його приготування.

## Аджика

Аджика – ще один популярний кавказький соус, який краще купувати на Кавказі або приготувати самостійно. А ще соус цей досить гострий, тому свою версію аджики готувати подвійно

вигідно – можна визначити свій рівень гостроти і приготувати під себе.

## Інгредієнти:

5 кг помідорів, 1 кг часнику, 500 г гіркого перцю, 500 г солодкого перцю, сіль,

коріандр, перець, петрушка – за смаком.

## Спосіб приготування:

Промити помідори і пропустити через м'ясорубку (або подрібнити у блендері). Посолити помідорову суміш і залишити в мисці. Пропустити через м'ясорубку гіркий перець разом з солодким перцем і часником. Змішайте перемелені помідори з перемеленим перцем, посоліть, поперчіть і додайте спеції за смаком і поставте настоюватися на кілька днів (можна і в холодильнику).

## Сацебелі

Ще один смачний кавказький соус, який чудово підійде до шашлику.

## Інгредієнти:

200 г ріпчастої цибулі, 200 г волоських горіхів, 200 г винного оцту або гранатового соку, 200 г томатної пасти, 3 зубчики часнику, щіпка червоного меленого перцю, кілька листів м'яті і кінзи, 500 мл води або бульйону, сіль і перець за смаком.

## Спосіб приготування:

Почистити волоські горіхи і потовкти їх. Додати до горіхів оцет або гранатовий сік, воду або бульйон (кур'ячий або яловичий), томатну пасту і перемішати. Поріжте цибулю, дрібно покрошите часник і зелень і додайте в соус. Додайте також сіль і перець за смаком і добре перемішайте.

## Головні тонкощі приготування шашлику

Насправді приготувати соковитий, але в той же час просмажений шашлик, покритий апетитною рум'яною скоринкою, зовсім не складно, варто лише дотримуватися деяких правил.

**Правило 1.** Шматочки м'яса потрібно розміщувати над розжареним вугіллям на відстані не менше, ніж 15 см. Мангал найкраще використовувати чавунний.

**Правило 2.** Для маринування бажано брати скляний, емальований або глиняний посуд. У жодному разі не можна використовувати алюмінієву каструлю, це може неабияк зіпсувати смак м'яса.

**Правило 3.** М'ясо має бути соковитим, свіжим і не надто жирним, при смаженні сало горітиме і псуватиме смак шашлику.

**Правило 4.** Не варто нарізати м'ясо занадто грубо. Ідеальний шматок повинен мати товщину приблизно 2–2,5 см, інакше він вийде не зовсім просмаженим. На шампур м'ясо нанизують вздовж волокон, розташовуючи більш великі шматочки в середині (вони жирніші), а трохи дрібніші – по краях. При цьому потрібно простежити, щоб жоден із них не звисав із шампура.

**Правило 6.** Шматочки шашлику слід чергувати з кільцями цибулі або солодко-го перцю. Прошарок з овочів

бажано так розташувати між м'ясом, щоб вони практично не визирали.

**Правило 7.** Шампури з м'ясом слід якомога щільніше укласти поруч один із одним. Це дозволяє вогню горіти слабкіше, виділяється більше диму, завдяки чому шашлик стає ще смачнішим.

**Правило 8.** Шашлик ніколи не готують на вогнищі з деревини сосни, ялиці, ялини, акації, верби і тополі. Під час горіння цих дерев у повітря виділяється низка канцерогенних речовин, які легко проникають у смажену над багаттям їжу. Найшкідливіше, що можна чекати від таких дров, – шашлик матиме неприємний запах і смак. Найкраще для подібних цілей підходять сухі фруктові дерева. У нас абсолютним фаворитом є абрикос, під час тління якого м'ясо набуває солодкуватого присмаку і найніжнішого аромату.

## Смачного!

Дізнатися, чи готовий шашлик, дуже просто. Для цього потрібно лише акуратно надрізати шматочок. Якщо м'ясо дало прозорий сік, його можна сміливо подавати до столу. А ось рожевий – свідчить про те, що шашлик ще треба потримати над димом. Якщо соку і зовсім немає – сталося найстрашніше: м'ясо пересушене... Врахуйте ці поради і мерщій на пікнік!

Підготувала  
Олександра РАДОВА

## При виборі м'яса для шашлику необхідно знати кілька правил:

- **Колір м'яса** повинен бути природним, рівномірним. Слизька поверхня – ознака несвіжості.
- **Відтінок жирових прошарків** має бути світло-жовтим. Яскраво-жовті або темно-жовті жирові прошарки – ознака неякісного м'яса.
- **Запах м'яса** повинен бути приємним і свіжим, без різких і різких нюх «ноток».
- **Консистенція якісного м'яса** – щільна, еластична. Якщо вм'ятина, що утворилася при натисканні, відразу ж зникне, м'ясо свіже, якщо залишиться – від такої покупки слід відмовитися.
- **Охолоджене м'ясо** найкраще підходить для шашлику.

## Де найчастіше шашликують і грилюють в Ірпені?

У травневі дні «дикими» шашличними компаніями були всіяні береги річки Ірпінь навпроти Будинку творчості письменників і довкола Ірпінського шлюзу. Доволі часто компанії смажили шашлики (між іншим, попри заборону розводити багаття) в лісі понад річкою, зокрема й біля Романівки.

Численні любителі шашлику традиційно знаходять для цього затишне місце на двох озерах – Земснаряд (на території біля піщаного пляжу) та Кар'єр: на обох берегах, особливо там, де річка Бучанка втікає в озеро (збоку нависає поруйнований промисловий «монстр» під назвою «БКЗ»).

А ще шашликували в Центральному парку на спеціально обладнаній для цього галявині та в парку «Дубки» по вул. Соборній, де також установлені барбекю.

Шашлики готували у приватних садибах і навіть у деяких двориках багатоповерхівок (наприклад, на вул. Стельмаха і на вул. Пушкінській).

Хоч як дивно, попри те, що м'ясо без кінця дорожчає, любителів «мясного» дозволя не меншає, втім, народна кмітливість буває: на шампури нанизують курятину, сосиски, рибу, бараболу, кабачки, баклажани, хліб, яблука і навіть банани. А на березі озера Земснаряд три хлопця і дівчина взагалі засмажили на сковорідці стегенця тут же наловлених жаб...















СМАЧНО І ПРОСТО

# САЛАТИ ІЗ СИРОГО БУРЯКА

Як ви ставитесь до сирих овочів? Чи включаєте ви ці продукти у свій раціон? Звичайно, багато хто може назвати ці питання риторичними. Адже мало кому прийде в голову надавати термічній обробці свіжі огірки, помідори, капусту та інше.

Але цими овочами не обмежуються ті, хто піклується про те, чи отримує організм необхідний запас вітамінів на добу. Ідеться ще й про буряк. Незважаючи на те, що салати з сирого буряка їдять небагато, ці страви все ж мають місце бути і до всього іншого вони дуже корисні і мультивітамінні.

## Салат із сирого буряка

Найбільш поширений, корисний і простий салат із сирого буряка. Його можна приготувати за лічені хвилини, а смак чудово урізноманітить обід і навіть вечерю. Таку легку страву подавайте до жирного м'яса, це сприятиме поліпшенню перетравленню важкої їжі.

### Інгредієнти:

- буряк – 1 шт.;
- горіхи – 100 г;
- часник – 3 зубчики;



- морква – 1 шт.;
- майонез (домашній або сметана) – 3 ст. л.

### Приготування

Хоч у рецепті і вказується по одній штуці буряка і моркви, але зважайте на розмір овочів: якщо вони невеликі, то можна брати і по два овочі. Очищаємо моркву і буряк від шкірки, натираємо на тертці. Перемішуємо, а в отриману овочеву суміш розчавлюємо часник.

## Салат із сирого буряка з яблуками

### Інгредієнти:

- буряк – 1 шт.;
- лимонний сік – 3 ст. л.;
- яблуко – 2 шт.;
- мед – 1 ст. л.;
- олія (горіхова, оливкова, лляна тощо) – 1 ст. л.;
- свіжа зелень – кріп, базилік, петрушка.

### Приготування

Рецепт гранично простий, але при цьому він багатий на вітаміни і дуже приємний на смак. Отже, яблука з буряком натираємо на тертці, після злегка збризкуємо їх лимонним соком і медом, залишаємо на кілька хвилин. Поливаємо обраною олією салат і додаємо сіль і зелень.

### АСТРОЛОГІЧНИЙ ПРОГНОЗ на 8-14 травня 2017 року

**ОВЕН (21.03-20.04)**  
 Фатальні зміни у вашому житті можуть одержати заданий напрям у понеділок. У середині тижня повернення старих покровителів допоможе вам в справах. Друзям подаруйте неділю.

#### ТІЛЕЦЬ (21.04-21.05)

У середині тижня все потрібне приходите до вас обхідними шляхами. Мрії здійснюються в четвер. В п'ятницю зосередженість і працьовитість допоможуть вам досягти успіху.

#### БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06)

У понеділок поспішайте будувати плани по роботі і оздоровленню організму. Покровитель допоможе в роботі у четвер. У вихідні уникайте конфліктів.

#### РАК (22.06-23.07)

На початку тижня будь-яку ініціативу вищих ви можете обернути собі на користь. Пильність не зашкодить у п'ятницю. Усамітніться у вихідні.

#### ЛЕВ (24.07-23.08)

Знайти творчі рішення в отриманні вже зароблених грошей ви здатні у понеділок. З вівторка можна сміливо рватися в бій у будь-яких справах. Подорожуйте в неділю.

#### ДИВА (24.08-23.09)

У понеділок поверніться до проблем з партнерами, договорами, здоров'ям. У середині тижня гроші можуть звалитися на вас несподівано. Не перевтомлюйтеся у вихідні.

#### ТЕРЕЗИ (24.09-23.10)

З вівторка активно завершуйте заплановані справи. У четвер таємний покровитель надасть вам допомогу. В неділю виходьте «в люди».

#### СКОРПІОН (24.10-22.11)

У середині тижня робота несподівано знайде вас. Семейні «розборки» з п'ятниці негативно позначаться на відносинах.

#### СТРІЛЕць (23.11-21.12)

У середині тижня ви можете несподівано одержати термінову, вигідну роботу. З п'ятниці будьте пильні в дорозі.

#### КОЗЕРІГ (22.12-20.01)

У понеділок прокладіть шлях до здійснення бажання вчитися. У вівторок і середу на вас чекають приємні семейні сюрпризи. Будьте здорові у вихідні.

#### ВОДОЛІЙ (21.01-19.02)

Помрійте про пристойні заробітки у понеділок. У четвер може вирішиться давно хвилююче питання з житлом. В п'ятницю і вихідні в семейних драмах прийміть спокійну, ділову позицію.

#### РИБИ (20.02-20.03)

На початку тижня будьте уважні до своїх близьких. У четвер вигідна робота подарує вас. З п'ятниці займіться зміцненням здоров'я.

Багато-весловий човен	Рос. вчений, медик	Убір нареченої									Благо-дійник
		Густина			Буква кирилиці	Хім. елемент	Один ел. потужн.			Декарт	
Футбольні ...						Плата	Пістолет				
			Місто в Криму		Козацький ватажок						Польск. феодал
Морська ...	Вимір. глибини	М'яка шапочка					Едем	Знак зодіаку		Нота	
							Півострів в Карськ. морі	Чоловічий голос		Азбука	
	Ансамбль співаків	Планета Сонячн. системи	Син Зевса								Вид спорту
	Річкова риба						Рів				
Махаон			Бог Сонця						Закрита емісія	Країна в Африці	Приплід овець
						Рос. поетеса	Монета Лаосу				
							Скликання				
	Нота	Бджол. продукт	Тропічна квітка								Бавовняне поглотно
							Ореол	Захвор. щитов. залози			
											Моряк
		Поєма Т.Г. Шевченка	Водорозчинна фарба								
Порода собак	Маркс				Канави	Річка в Італії	Густина				
						Маса ...	Займенник				
			Марка авто				Місто в Шотландії				Автомат Калашиникова
			Борошн. виріб								
			Межа		Кривава помста						
	Річка у Франції		Німецьк. фізик		Передача м'яча						
	Епоха палеогену										
	Місто Шумерів				Вибори Римськ. Папи			Полож. гри в шахах	Дворян. титул	Супутн. Юпітера	Розділ в журналі
Супутн. Сатурна	Предмет культу										
					Альфа і ...			Місто в Франції			
			Підйомний ...		Шахова фігура				Жалка комаха		







