

З ювілейним днем народження щиро вітаємо колишнього директора районної державної лабораторії ветеринарної медицини, заслуженого лікаря ветеринарної медицини України, Почесного пасічника України, ветерана ветеринарної медицини України **ГАЛЯСА Миколу Людвиговича**.
Наші побажання імениннику - в цих рядках: **Ваші роки - то Ваш скарб, ім ціни немає. Кожен рік багато варт, всі про це ми знаєм. Вашу мудрість знаєм ми, цінимо Ваш досвід,**

Шани в Вас поміж людьми і поваги досить. Тож прийміть уклін від нас, найкращі вітання і у цей щасливий день такі побажання:
Хай буде в достаті і в житті, і в домі Здоров'я, щастя, злагоди, добра, Добробуту і щирої любові
На довгі і щасливі літа.

З повагою колектив Андрушівської районної державної лабораторії ветмедицини

Прийміть, шановний **Миколо Людвиговичу**, наші найсвітліші привітання і побажання з нагоди ювілею. Хай будуть ясными медоноси, прибуває здоров'я, множитьесь радість:
Бажаєм жити довгі роки, Не знати горя і біди, Бажаєм щастя і здоров'я

Сьогодні, завтра і завжди. Хай добро панує у Вашому домі і радість у ньому живе, Здоров'я міцного та щирої долі Хай Бог посилає і Вас береже.

З повагою і вдячністю родина Голубівських із с. Корчмище.

Вітаємо!



6 серпня відзначити свій ювілей наш шанований і дорогий чоловік, брат, дядько і дідусь, людина щирої і доброї душі **ГАЛЯС Микола Людвигович**.
Всю доброту, яка існує в світі, Всю радість, що живе серед людей, Найкращі всі, які ти любиш квіти, Даруємо тобі в цей славний ювілей. Хай щастя рікою в житті твоім ллється, Хай хліб і до хліба у домі ведеться, Хай серце не знає печалі і болю, Бажаєм довіку щасливої долі. У настрої добром, в радості, згоді 100 літ щоб прожити, як кажуть в народі. Життя прожити - не поле перейти, Тобі тим полем ще йти й йти! Бажаєм щастя й радості чимало І жити так, щоб люди поважали!
З повагою і любов'ю велика родина Галясів.

Колектив державної лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи щиро вітає з ювілеєм ветерана ветеринарної служби району **ГАЛЯСА Миколу Людвиговича**.
Нехай ще довгою буде Ваша життєва дорога, хай не вичерпується творчий ентузіазм, хай прибуває здоров'я, множитьесь достаток.
Бажаємо щастя, даруємо квіти, Щоб сонце і зорі плекали тепло, Щоб завжди здоров'я у Вас було, Щоб смутку не знали, ми просимо долі, Добра Вам й радості зичим доволі, Бо людям для щастя багато не треба - Сімейного затишку й мирного неба.

Колектив Гальчинської сільської ради вітає із 50-річчям головного бухгалтера **ЮШКЕВИЧ Людмилу Федорівну**, яке вона відзначатиме 5 серпня.
Хай радість поселиться в домі І ліку не буде щасливим рокам, Міцного здоров'я, удачі в усьому Ми щиро бажаємо Вам!

1 серпня відзначив своє 50-річчя люблячий син, коханий чоловік, турботливий татусь та брат **ЗАХАРЧУК Валерій Васильович**.
Наш славний та рідний, Найкращий у світі, З тобою нам завжди Затишно і світло, Ти гарний господар і татко чудовий, Даруєш турботу і море любові. Хай щастя приходить і ллється рікою, Хай горе обходить завжди стороною, Хай доля дарує щасливі літа, А в серці завжди хай живе доброта!
З любов'ю та повагою дружина, діти, батько та сім'я Дехтяренків

Тещо любя, тещо мила!
Обійму тебе щосили, Бо я твій єдиний зять І я хочу всім сказати: Теплим хлібом, свіжим салом Ти нас щедро пригощала, Пампушками з часником, Українським борщиком, А гарячі піржочки Ми з'їдали залюбки. Ти пекла нам і варила, І нікого не сварила, Коли я дививсь футболу Не втручалась ти ніколи! А за ківське «Динамо» Ти «боліла» разом з нами. Ми тебе усі шануєм І за все, за все цінуєм, І тебе вітаю я, Тещо дорога моя!
Твій зять.

Ленокка!
Кажуть, що у 45 Жінка знов цвіте, мов сад, Втім, як бачимо усі, Ті завжди у всій красі, Бо літам наперекір Збереглася до сих пір, Тож з нагоди ювілею Ми вінуємо, як лілею,
І здоров'я тобі міцного Ще й всіляких благ до нього. Хай здійсняться сподівання, А в душі горить кохання; І щоб любий чоловік На руках носив весь вік. А в кінці ми всі бажаєм, Щоб життя здавалось раєм; Хай багато ясных літ Тобі дарує щедрий світ.
Всі Ми.

1 серпня відзначила 50-річний ювілей кохана дружина, дорога матуся, турботлива бабуся **ПОЛІЩУК Леся Леонідівна**.
Люба матусю, бабусенько мила, Вас щиро вітає вся наша родина, І діти, й онуки Вам, дорогенька, Шлють щирий уклін від серця, рідненька. Хай довго всіміхаються сонце і небо, Хай Бог береже Вас, рідненька, весь час, Бо іншого щастя нам більше не треба - Живіть тільки, любя, із нами й для нас. Щоб у достатку, здоров'ї довіку Многі літа жили нам на втіху.
З любов'ю чоловік Ігор, сини Олександр, Богдан, Руслан, невістки Тетяна, Наталія, онуки Діана, Дарина, Софія.

1 серпня відсвяткувала 85-річний ювілей наша дорога матуся, любляча бабуся і прабабуся **КОНДРАТЮК Віра Іванівна**.
Хай сонце світить Вам завжди, І вік Ваш за 100 літ минає, Та на поріг Вам в рідний дім Хвороб і старість не пускає. Щоб не боліли натружені руки, Хай гордістю будуть Вам діти й онуки. І завжди збігаються наші дороги До отчого дому, до рідних порогів. Низький Вам уклін!
З любов'ю і повагою діти, онуки, правнуки.



Ювілеї
Хай стелиться довга життєва стежина

себто їх живності, завжди будеш потрібний і без копійки ніколи не сидітимеш.
Здібному випускнику інституту пропонували викладацьку роботу у Львові, але він не погодився і поїхав за направленням у Закарпаття - там дев'ять років працював директором Воловецької районної лабораторії ветеринарної медицини. Туди за направлення Міністерства сільського господарства молодий спеціаліст прибув разом з дружиною, колишньою однокурсницею Галиною Василівною. У них - споріднені професії, а це у сімейному житті дуже неважливо. Відтоді й понині живе подружжя в любові, у взаєморозумінні.
У 1979-му Микола Людвигович з дружиною повернулися на рідну Житомищину. В тому ж році він очолює Андрушівську районну державну лабораторію ветеринарної медицини. Співна віддаючись роботі - саме за неї Миколі Людвиговичу в 2004 році присвоїли звання заслужений лікар ветеринарної медицини України - він паралельно - поступово й наполегливо вдосконалював ремесло пасічника.
- Я змолоду взявся виконувати ще один наказ свого діда. Мудрий був чоловік. Повернувшись з фронту інвалідом, він почав розводити бджоли. І мене хотів зробити пасічником та не вистачало тоді часу - ні в нього, ні в мене, - розповідає Микола Людвигович і з гордістю показує свою пасіку, яку так створив більш як тридцять років тому.
- Хазяйновита Ви людина, - кажу господареві, - любите і маєте чим похвалитися. А послідовники у Вас є?
- Можу пишатися тим, що маю близько 300 учнів, тепер уже власників своїх пасік. Хто б не звертався за допомогою - нікому не відмо-

У багатодітній родині Галясів, що мешкала в с. Продубівка Коростишівського району, в гарячому серпні 1943-ого з'явилося на світ мізерне хлопченя - кволе та немічне. Мати забідкалася - чи житиме, а мудрий дід, кинувши оком на новонародженого, сказав: - Захоче жити - виживе. Є душа, то й тіло наросте.
Хоч у війну достатку не було, але малюк чітко вхопився за життя. Хлопчик ріс рухливим, допитливим. Як підблизив, то часто надокучав усім впертою наполегливістю, чим досягав того, чого бажав. Ці риси допомогли Миколі успішно вчитися в школі і закінчити її з гарними оцінками, потім після служби в армії вступити до технікуму, а згодом закінчити Львівський зооветеринарний інститут. Практичний хлопчак майбутню професію обирав змалку з напуттям того ж таки свого діда Івана, який працював ветеринарним фельдшером і казав Миколі:
- Вчись моєї роботи - людям,

Смачного!

Грецька закуска
Інгредієнти: цибуля ріпчаста - 500 г, квасоля темна - 500 г, помідори - 2 кг, баклажани - 2 кг, перець солодкий - 1 кг, морква - 500г, олія соняшникова - 500 г, сіль - 80 г, оцет 9% - 50 г, цукор - 150 г, петрушка і кріп - по 1 середньому пучку, запашний перець - для смаку. Баклажани ріжемо дрібними кубиками і солимо, щоб пішла гіркота. Квасоллю відварюємо. Помідори потрібно перемолоти на м'ясорубці.
Перець порізати соломкою. Моркву на крупну тертку потерти. Зелень дрібно порізати. Цибулю порізати кубиками і посмажити в олії. Потім додавати по черзі: моркву, перець, баклажани, помідори і кожен овоч тушити по 10 хв перед тим, як додати наступний інгредієнт. В останню чергу додаємо квасолю. Всі овочі перемішати, посолити, додати зелень, оцет, цукор і поперчити запашним перцем (за смаком). Тушкувати 1 годину. Розкласти в стерильні банки і закупити. Перевернути, укутати і залишити до охолодження.

Абрикосові цукати
Інгредієнти: 1 кг абрикос, 400 мл води, 1 кг цукру, сік з 1 лимона.
Беремо абрикоси і ретельно вимиваємо, видаляємо кісточки. Абрикоси беремо цілі (без пошкоджень), тверді, щоб не розварилися. У кастрию, у якій будуть варитися абрикоси, наливаємо воду, сік лимона та цукор і готуємо сироп. Викладаємо у готовий сироп половинки абрикосів, доводимо до кипіння і варимо на малому вогні ще 5 хвилин.
Виключаємо газ і даємо абрикосам вистоятися 6 годин, варимо у три прийоми. Після цього абрикоси обережно відкидаємо на сито, даємо сиропу стекти. Половинки абрикосів викладаємо шкіркою до низу на сітку (у сушці) або на деко, застелене папером для випічки. Сушимо при 45-50 °С у сушці або духовці (якщо у духовці, то дверці духовки тримати відкритими). Готові плоди обваляти у цукровій пудрі або в цукрі дрібного помолу і укласти у підготовлену тару.

Мариновані огірки по-корейськи
Інгредієнти: огірки - 4 кг., морква - 1 кг., оцет 9% - 1 склянка, цукор - 1 склянка, олія - 1 склянка, сіль - 100 г, часник тертий - 2 ст. л., перець червоної мелений - 1 ст. л.
Огірки помити, порізати на чвертинки. Моркву крупно натерти. З'єднати огірки та моркву. Додати цукор, сіль, олію, часник, перець. Добре перемішати і залишити на 4 години настоюватися. Огірки готові до вживання.

Овочева варення
Інгредієнти: 200 г огірків, 200 г кабачків, 300 г цукру, 1 ч. л. ванільного цукру, 1/2 лимона, 1 ч. л. сушеної м'яти.
Огірки та кабачки почистити, дрібно нарізати (вага в рецепті вказана вже почищених овочів). Пересипати цукром та поставити варити на малому вогні 20 хв. Додати ванільний цукор, м'яту, сік лимона та цедру.
Варити ще 10 хв. Розлити в стерильні банки і закупити.
Смак варення досить оригінальний, присуття освіжаюча нотка лимону з м'ятою, натомість огірок та кабачок нагадують смак цукатів.

СМАЧНОГО!

ГОЛОВНИМИ ТОРГОВИМИ ПАРТНЕРАМИ СЕРЕД КРАЇН СНД ЯК В ЕКСПОРТІ, ТАК І В ІМПОРТІ ТОВАРІВ ЗАЛИШИЛИСЯ КРАЇНИ МІТНОГО СОЮЗУ (РОСІЙСЬКА ФЕДЕРАЦІЯ, БІЛОРУСЬ І КАЗАХСТАН). НАЙВАГОМІШІ ЕКСПОРТНІ ПОСТАВКИ ТОВАРІВ СЕРЕД КРАЇН - ЧЛЕНІВ ЄС ЗДІСНЮВАЛИСЯ ДО ІТАЛІЇ, ПОЛЬЩІ, УГОРЩИНИ, НІМЕЧЧИНИ ТА ІСПАНІЇ.