

## За нові меблі - щире спасибі

Початок цього навчального року маленькі вихованці нашого закладу зустріли з гарними подарунками від ТОВ «КАМІА ПЛЮС» - нові екологічно чисті та комфортні меблі вітчизняного виробництва прикрасили затишні кімнати оновленого руками педагогів і батьків ДНЗ «Дзвіночок». Комфортно тепер малюкам сидіти за зручними партами-столиками. За добротинство й допомогу в розв'язанні проблем освітнього закладу педагоги, діти і батьки висловлюють щире подяку адміністрації та працівникам товариства.

За дорученням педколективу і батьківського комітету  
**Алла ПАРФЕНЮК**



### Дякуємо за врятоване життя

Щиро вдячні медперсоналу хірургічного відділення Андрушівської ЦРЛ за професіоналізм, за турботливе ставлення до моєї 88-річної матусі, яку у критичному стані було доставлено у прийомне відділення. Невідкладну операцію зробили хірурги О. В. Осадчук, А. І. Сокольчук та анестезіолог В. М. Ананченко. Понад дві з половиною години боролися вони за життя дорогої нам людини.

Шана і дяка Вам, професіонали своєї справи, і низький уклін.  
З повагою сім'я **КОРОТКИХ**  
с. Нехворощ

### Раділи подарунком

Навчальний рік маленькі вихованці дошкільного навчального закладу «Малютко» зустріли з цінними подарунками від спонсорів - ТОВ «КАМІА ПЛЮС». Це розвиваючі ігрові набори, спортивно-ігрове обладнання, ляльки, господарські засоби, кухонний посуд для дитячого закладу. Обновкам раді діти, і педколектив. Від усіх нас та від батьківського комітету висловлюємо подяку ТОВ «КАМІА ПЛЮС» за щире турботу про дітей.

**Любов НОВІКОВА,**  
вихователь ДНЗ «Малютко»



Люблячу матусю, дорогу бабусю та шановану сваху  
**ГУПАЛ Ольгу Миколаївну**  
щиро вітаємо з ювілеєм.

*Хай сонце світить Вам завжди,  
І вік Ваш за 100 літ минає,  
Та на поріг Вам в рідний дім  
Хвороб і старість не пускає.  
Хай довго всміхаються сонце і небо,  
Хай Бог береже Вас, рідненька, весь час,  
Бо іншого щастя нам більше не треба,  
Живіть тільки, любя, і з нами й для нас.  
Щоб у достатку, здоров'ї до віку  
Многі літа жили нам на втіху.*  
З любов'ю сини, невістки,  
онуки та сваха Рая.



10 вересня святкував свій 50-річний ювілей дорогий чоловік, син, зять, батько, дідусь, сват  
**ЗІНЕВИЧ Валентин Валентинович.**

*Прийміть вітання і подяку  
У Ваш прекрасний ювілей.  
Від найрідніших Вам людей -  
Любові нашої ознаку.  
Нехай Вам життя дарує довголіття,  
Щоб завжди здоров'я у Вас було,  
Щоб смутку не знали, ми просимо долі,  
Добра Вам і радості зичим доволі.  
Бо людям для щастя багато не треба -  
Сімейного затишку й мирного неба.  
Хай Матінка Божа Вас оберігає,  
В душі панують мир і доброта,  
Ісус Христос здоров'я посилає на многі і благі літа.*  
З любов'ю і повагою дружина, батьки, діти,  
свати і внук Олексійко.



З ювілейним днем народження щиро вітаємо дорогу донечку і сестричку, люблячу матір і дружину  
**ДУБОВИК Аллу Василівну**  
з с. Лісівка.

*Люба наша!  
Хай для тебе ранки будуть золоті,  
І цвітуть троянди у твоїм житті,  
Поруч хай крокують вірність і кохання,  
Збудуться всі мрії, задуми, бажання.  
Хай сміється доля ніжно й милово,  
А життя проходить в радості й любові,  
Хай здоров'я буде, як вода з криниці,  
Не згасає усмішка на твоїм обличчі.*  
З любов'ю батьки, сестра Альона,  
брат Валерій із своїми сім'ями,  
чоловік, діти, вся родина.



15 вересня відзначить своє 60-річчя  
**Іван Антонович МОРГАЛЮК** із с. Крилівка.  
Це людина щирої і доброї душі, доброзичливий, мудрий помічник і порадинок, гарний господар. Такому імениннику і вітання та побажання найкращі:

*Ваш ювілей - не тільки Ваше свято,  
Радіють всі - і друзі, рідні теж.  
Хай Бог пошле іще років багато,  
Здоров'я, щастя, радості без меж!  
Хай будуть будні світлі, легкокрилі,  
Не буде втомти золотим рукам,  
Нехай здійсняться те, що не збулося  
І добре серце не підкориться рокам.*

З повагою **Марія Петрівна Волинець** із своєю сім'єю.  
м. Андрушівка



### Коротко

**МЕТАЛЕВІ** деталі меблів очищують розчином нашатирного спирту, крейди або зубного порошку. До 50 г води додають 30 г спирту, 15 г крейди чи зубного порошку. Суспензію збовтують і натирають меблі фланелевою ганчіркою.

**СЛИДИ** від гарячої праски на меблях прибирають ватою, змоченою у солі й олії. Застарілі плями обтирають олією із сіллю й залишають на 3 години. Олія суміш знімають воєвною ганчіркою.

**ПЕРЕД** чищенням меблів щітку пилососа обмотують подвійним шаром марлі, змоченою у солоній воді. Жирні плями з меблів виводять очищенням бензином або нашатирним спиртом. Слід бути обережним - спирт може розчинити зелені барвники у меблевій обшивці.

### Фаршировані перці

На 1 літрову банку: 5-7 невеликих солодких перців, 0,5 кг капусти, 1-2 морквини, 2 зубчики часнику, 2 ст. ложки меду.

Маринад: 0,5 літра води, 75 г. оцту, 80 г цукру, 100 г олії, 1 ст. ложка солі.

Почистити перці, промити і бланшувати в кип'ячій воді 5-6 хв., охолодити. Капусту нашаткувати, моркву натерти на терці для моркви по-корейськи і перемішати, добре пом'явши. У кожен перець вкласти посічений часник, близько 0,5 ч. ложки меду і щільно нафарширувати капустою з морквою. Вкласти начинені перці в банки, залити гарячим маринадом. Стерилізувати 25-30 хв. Закрити і накрити ковдрою.

### Заготуйте на зиму яблучний сік

**3 кг яблук, 900 г цукру**

Банки для соку ретельно вимити, облити окропом, перевернути догори дном на сухий чистий рушник. Кришки кип'ятити у воді кілька хвилин. Яблука вимити, розрізати на 4 частини і вирізати серцевину. Пропустити через соковижималку. Сік процідити в каструлю через марлю. Поставити каструлю на вогонь і нагрівати до 75-80° С. Гарячий сік відфільтрувати через щільну тканину. Довести до кипіння, кип'ятити 3-4 хв. Розлити у чисті банки, закрити кришками. Якщо робите підсолоджений сік, то цукор (на вказану кількість яблук - 900 г цукру) додати перед закипанням. Можна законсервувати натуральний сік, а цукор додавати безпосередньо перед вживанням.

### Їжа має бути простою

**НИНІ ІСНУЄ** понад 500 видів продуктів, в яких натуральні складники замінити соєвими сурогатами. **СЛІД ВЖИВАТИ** максимально натуральні продукти: м'ясо, рибу, яйця, білий сир, молоко, кисломолочні продукти, овочі та фрукти, вирощені на українській землі.

**БАЖАНО ЗВЕСТИ** до мінімуму вживання рафінованих продуктів - цукру та виробів з білого борошна.

**ДЛЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ** біологічної цінності круп їх слід після промивання заливати окропом та обгортати, і через якийсь час вони вже будуть готові до вжитку.

**М'ЯСО** для зменшення терміну теплової обробки перед приготуванням маринувати, використовуючи кислі фруктові соки, вино, кефір.

**ЯК ПРИПРАВУ** використовувати цибулю, часник, зелень, корінь селери та пастернаку тощо.

**ЩОДЕННЕ** харчування повинно бути максимально простим і звичним.

### Секрети приготування печінкових котлет

Печінкові котлети, або, як їх ще називають, печінкові оладки, можна приготувати з будь-якої печінки - свинячої, курячої, яловичої. З курячої печінки вони будуть ніжнішими.

Перед приготуванням печінку краще замочити в молоці або у воді мінімум на півгодини. Це позбавить її гіркоти і неприємного запаху. Будь-яка печінка не любить довгої термічної обробки, вона стає сухою і гумовою, тому доведіть котлети до золотистої скоринки і знімайте з плити.

Можна ледь змінити рецепт приготування печінкових оладок, наприклад, замість сирової цибулі покласти обсмажені моркву і цибулю, додайте часник. Також можна замінити борошно на манку або дати одну частину борошна і одну частину манки.

Коли тісто для печінкових оладок готове для смаження, залиште його на півгодини. Борошно стане більш в'язким і котлети будуть пишнішими, не розпадатимуться.

**23457 АВТОМОБІЛІВ ПРИДБАЛИ В УКРАЇНІ У СЕРПНІ. ЦЕ НА 24% БІЛЬШЕ, НІЖ У ЛИПНІ. БІЛЬШ ЗА ВСЕ КУПИЛИ ВІТЧИЗНЯНИХ ЗАЗІВ: "ЛАНОС", "ФОРЦА" ТА "ВІДА" - 1762. ТАКОЖ УЗЯЛИ 1643 ЯПОНСЬКІ "ТОЙОТИ", 1551 КОРЕЙСЬКИЙ "ХІОНДАЙ", 1499 КИТАЙСЬКИХ "ДЖИЛІ" І 1416 АМЕРИКАНСЬКИХ "ФОРДІВ". РОСІЙСЬКІ ВАЗИ, ЩО ТОРІК БУЛИ У ТРИЦІ ЛІДЕРІВ ЗА КІЛЬКІСТЮ ПРОДАЖІВ, У СЕРПНІ НЕ ПОТРАПИЛИ ДО ДЕСЯТКИ НАЙПОПУЛЯРНІШИХ МАРОК.**

### ВДАІ ІНФОРМУЄ

За серпень 2013 року працівниками ВДАІ Андрушівського РВ було складено 93 адміністративні протоколи, з них 10 - на водіїв за керування транспортними засобами в нетверезому стані. На території району за цей час скоєно 20 дорожньо-транспортні пригоди. В одній з них учасник дорожнього руху отримав тілесні ушкодження.

Ще раз звертаємося до батьків: з початком навчального року нагадуємо своїм дітям, що правила дорожнього руху треба обов'язково знати всім та дотримуватись їх.

**Петро ДОВБНЯ,**  
т.в.о начальника ВДАІ Андрушівського РВ,  
ст. лейтенант міліції

## ГРОШІ В КРЕДИТ ГОТІВКОЮ ДО 20 000 грн



**Pt Platinum Bank®**

**(050) 386-22-68**

Вартість дзвінків відповідно до тарифів  
вашого оператора зв'язку

\*Детальну інформацію про умови кредитування дізнайтесь на сайті platinumbank.com.ua або за телефоном контакт-центру 0-800-308-308 (дзвінки зі стаціонарних телефонів у межах України безкоштовні, інші дзвінки - згідно з тарифами відповідного оператора зв'язку). Ліцензія НБУ №217 від 20.10.2011 р.

**207,159 МЛРД ГРН СТАНОВИТЬ ПРОГНОЗОВАНИЙ ОБСЯГ ФІНАНСУВАННЯ ПРОГРАМИ АКТИВІЗАЦІЇ РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ НА 2014 РІК.**