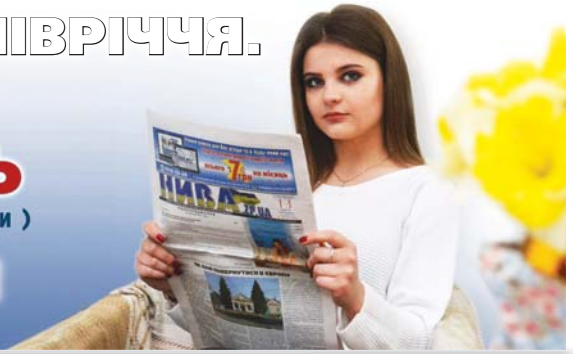


ТРИВАЄ ПЕРЕДПЛАТА НА 2 ПІВРІЧЧЯ.

**20<sup>09</sup>** **грн** на місяць  
(+2,45 грн за поштові послуги)

**ЗАЛИШАЙТЕСЯ З НАМИ!**

Передплатний індекс: 61517.



ВІВТОРОК,

**24**  
липень  
2018 року

№ 59 (10414)

ГАЗЕТА ЧЕРНІГІВСЬКОЇ РАЙОННОЇ РАДИ ЗАПОРІЗЬКОЇ ОБЛАСТІ

виходить з червня 1934 року. Ціна договірна.



**20 липня відзначив день народження заступник голови Запорізької облдержадміністрації, депутат обласної ради Олександр Бабанін.**

Жителі Чернігівського району сердечно вдячні Вам, шановний Олександр Олександровичу, за увагу до сільських трударів, за вміння співпрацювати з усіма гілками влади, різними державними інституціями та громадськими організаціями.

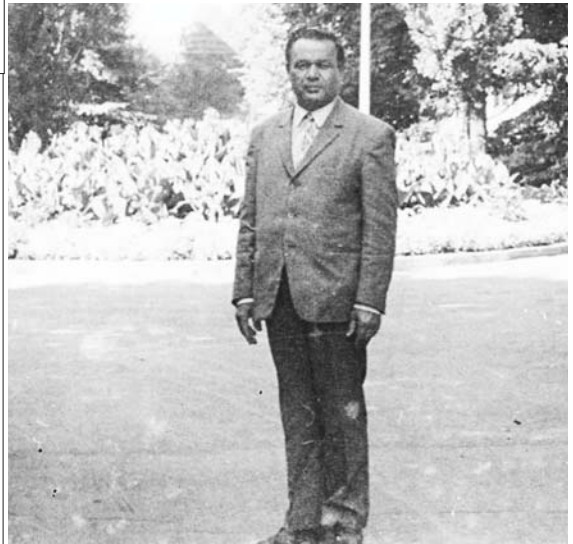
Щиро бажаємо Вам успішної роботи на відповідальній посаді в обласній державній адміністрації та обласній раді на благо всього нашого рідного краю, міцного здоров'я, сімейного затишку та розуміння, підтримки Ваших однодумців!

*Голова Чернігівської райдержадміністрації Б. В. Сушко  
Голова Чернігівської селищної ради В. О. Манич*

## СЛАВЕТНІ ЗЕМЛЯКИ З ОБІТОЧНОГО – ДО ЗАСТУПНИКА МІНІСТРА

**Микола ЄРЕМЕНКО,**  
кандидат історичних наук

Серед когорти славних земляків, які прославили і прославляють наш край, можна виділити колишнього заступника міністра сільського господарства Української РСР Івана Іларіоновича Шумару з с. Обіточне.



## БЕЗПЕЧНА ПОВЕДІНКА НА ВОДІ – ЗАПОРУКА УСПІШНОГО ВІДПОЧИНКУ

**Олександр КОБЕЦЬ,**  
підполковник цивільного захисту, начальник Чернігівського РС ГУ ДСНС України у Запорізькій області

Купальний сезон у розпалі, за вікном спека, тому люди масово вирушають на відпочинок до водойм, проте досить часто вони нехтують елементарними правилами безпеки, що стає причиною трагічних наслідків. Факти загибелі переважно мають місце в необладнаних для купання місцях при порушенні правил поведінки на воді й у стані алкогольного сп'яніння.

**РОЗ'ЯСНОВАЛЬНА РОБОТА З НАСЕЛЕННЯМ**  
Із метою попередження випадків загибелі людей на водних об'єктах 16 липня фахівці Чернігівського РС і 5 ДПРП ГУ ДСНС України у Запорізькій області провели профілактичні рейди водоймами Чернігівського району. Вони прийшли до відповідальників на ставках, аби попередити про небезпеку водної стихії.

Під час бесід рятувальники нагадали основні правила безпечної поведінки на воді та алгоритм надання першої долікарської допомоги, застерегли громадян від перегрівання на сонці, оскільки висока температура негативно впливає на організм. Також працівники ДСНС наголосили на тому, що не менш небезпечним є купання в необлаштованих для цього місцях і вживання спиртних напоїв під час відпочинку біля водоймищ. Через негативний вплив алкоголю людина не здатна контролювати рухи та швидко орієнтуватися, особливо перебуваючи у воді.

Фахівці ДСНС звернули особливу увагу на відпочивальників, які перебували на березі річки з дітьми, закликавши не залишати малечу без нагляду та постій-



но навчати правилам безпеки життєдіяльності.

**СУМНА СТАТИСТИКА**  
За статистикою Головного управління ДСНС України у Запорізькій області, лише з початку 2018 року на водних об'єктах загинула 31 особа, із яких 2 дитини. Вдалося урятувати 219 осіб, із них 70 дітей. Показовим прикладом щасливого порятунку став випадок, який стався 18 травня у Запоріжжі. Двоє дівчат 5 та 6 років упали в Дніпро на території Річкового порту. Завдяки небайдужості трьох дорослих свідомих запоріжців вдалося врятувати життя дітей, вчасно витягнувши їх із води, надати допомогу та запобігти виникненню незворотних процесів. Особливо, враховуючи той факт, що дівчата вже не дихали, а одну взагалі довелося дістатися із самого дна. Зараз, на щастя, життя дівчат нічого не загрожує, але не всі події закінчуються так щасливо!

Загалом від початку року на водних об'єктах в Україні загинуло 600 осіб.

### ЯК УНИКНУТИ ТРАГЕДІЇ НА ВОДІ

Варто пам'ятати, що основними умовами безпеки є правильний вибір і обладнання місць для купання, навчання дорослих та дітей плаванню, суворе дотримання правил поведінки під час купання і катання на плавзасобах, постійний контроль за дітьми у воді з боку дорослих. Відпочинок на воді допускається тільки в спеціально відведених місцевими органами влади та обладнаних для цього місцях. Безпечніше відпочивати на воді у світлу частину доби. Купатися дозволяється в спокійні безвітряну погоду при температурі води не менше +18 °С, повітря – не нижче +24 °С. Плавати у воді можна не більше 20 хвилин, причому цей час слід збільшувати поступово, починаючи з 3–5 хвилин. Не можна пірнати у воду після тривалого перебування на сонці. При різкому охолодженні у воді настає рефлекторне скорочення м'язів, що спричиняє припинення дихання.

Продовження на 2 сторінці >>>

Шумара Іван Іларіонович, 1919 р.н., с. Обіточне, Чернігівський район, Запорізька область, українець. Народився в багатодітній родині, у якій виховувалося восьмеро дітей, троє з яких померли під час Голодомору 1932–1933 років. Батьки – Іларіон Лаврентійович та Уляна Кузьмівна – були селянами. Жили бідно. Батько, хоч і без обох ніг був, але косив траву, бо тримали корову. Любимому синові пошили кошушок на виріст, який спочатку був великий. Носив його хлопцеві чотири зими, поки рукава стали занадто короткими.

Ваня був життєрадісним, любив людей, природу, рибальство. Навчався на «5», із нього в усьому брали приклад. Після закінчення школи став студентом Пушкінського сільгоспінституту. На фронті – з 1941-го. У цьому ж році отримав у бою тяжке поранення, унаслідок якого був комісований. Закінчив навчання вже в інституті, що евакуювався в Алтайський край. Із 1944 року працював у держкомзаводі

«Диктатура» зоотехніком, старшим зоотехніком, директором. У 1952 році нагороджений орденом Леніна. З 1963 року І. Шумара – заступник голови Донецького облвиконкому, а через два роки – заступник міністра сільського господарства України. Нагороджений багатьма державними нагородами. Мав звання «Заслужений зоотехнік України». Працюючи в Києві, захистив дисертацію і мав ступінь кандидата сільськогосподарських наук. Останнє місце роботи – науково-дослідницький інститут.

Дружина Івана Іларіоновича – Тамара Іванівна – корінна лєнінградка, пережила блокаду, викладач англійської мови. Донька – Любов Іванівна – перекладач. Онук Іван закінчив Київську консерваторію, музикант. Підрастає і правнучок нашого славного земляка – Федюня. Помер І. Шумара в 1994 році. Похований на Байковому кладовищі в м. Києві.

І до сьогодні в селі Обіточне стоїть стоп'ятдесятилітня хата Шумар по вулиці Миру, 2.





## ФОТОФАКТ

Катерина ГУРДУЗ

Фото Олександра ГУЛОГО

Ставок у селі Моголяни зустрів учора редакційну групу нашої газети барвистим різнобарв'ям і повітряним танком степових журавлів. Але привід, який змусив нас прийти в цей мальовничий куточок району, доволі сумний. У редакцію надійшов сигнал про масовий мор риби в ставку. На місці ми пересвідчилися в правдивості інформації: у ставку й на березі було багато дохлої риби й раків, поблизу стояв нестерпний сморід. Від імені місцевих жителів звертаємося до відповідних служб із проханням розібратися в ситуації та з'ясувати причини мору риби!



• ГОТУЄМО З «НИВОЮ»

## ЛІТО ЗІ СМАКОМ АБРИКОСІВ



Цього року абрикоси дарують неймовірний урожай дивовижних сонячно-жовтих та оранжево-краспчастих плодів. Для нашої місцевості ця рослина давно стала звичною: на весні вона радує раннім цвітом, що випромінює ніжний і злегка вловий аромат, а влітку – солодкими плодами. Смачний фруктовो-волокнистий абрикос дуже корисний, і з нього можна приготувати безліч цікавих частвувань.

### СТРАВИ З АБРИКОСАМИ

#### Салат із абрикосами «Свіжість»

Інгредієнти: 3–5 абрикосів, 200 г печінки (відварити заздалегідь і остудити), 2–3 свіжих огірки, 1 солодкий болгарський перець, 2 яйця, по пучку пір'я зеленої цибулі, кропу, петрушки (за вашим бажанням). Для заправок: 3 ст. л. оливкової або соняшникової олії, ч. л. соєвого соєсу, 0,5 ч. л. зерен гірчиці (краще брати французьку або діжонську), цукор, сіль – за смаком.

Збийте яйця окремо і підсмажте їх на сковорідці. У результаті у вас повинно вийти два яєчних млинчиків. Зачекайте, поки млинці охолонуть, і нарежте їх соломкою. Курячу печінку відваріть і також нарежте соломкою. Огірки помийте і нарежте акуратною соломкою. Із абрикосів виімийте кісточку й нарежте абрикосові половинки часточками середніх розмірів. Помийте, просунуть зелену, а потім подрібніть ножем. В окремій посудині ретельно змішайте всі компоненти

заправки. Змішайте інгредієнти із заправою. Подавайте до столу. Цукор і сіль – на ваш розсуд. Розкладіть салат поверх зеленого листя, а зверху присипте горішками.

#### Курятина під абрикосовим соусом

Інгредієнти: курячі стегна, 150 г сухофруктів (кураги й чорносливу), шматочок імбиру 3 см, зубчик часнику, сіль і спеції.

Натріть шматочки курки сумішшю солі й перецю. Накрийте і залиште в холодильнику на 2 години. Нехай м'ясо промаринується. Тим часом промийте сухофрукти й проваріть їх кілька хвилин. Злийте рідину в невелику ємність (вона ще знадобиться). Посмажте або запечіть стегенця до повної готовності. У склянку для блендера засипте сухофрукти, часник, імбир і абрикоси. Подрібніть компоненти для приготування соусів. Далі помістіть їх у невелику каструлю й додайте трохи рідини, у якій варилися сухофрукти. Варіть соус до загустіння. Тепер ним можна полити курку й подавати до столу.

#### Сирники з абрикосовою начинкою

Інгредієнти: 250–300 г стиглих абрикосів, 500 г крупнозернистого сиру середньої жирності, 1 яйце, 5 ст. л. цукру, півсклянки борошна, дрібка кориці.

Перемішайте сир із корицею і цукром. Вбийте яйце і висипте трохи борошна. Добре перемішайте складові. Половинки абрикосів додайте в сироп (цукор розтопите у воді) і проваріть протягом 5 хвилин. Прощіть сироп через сито (він вам уже не знадобиться). Із сирного «тіста» сформуйте піріжки і в кожен загорніть по абрикосовій половинці. Обвалюйте сирники в борошні й обсмажте в олії.

#### Пікантне абрикосове варення з імбиром

Інгредієнти: 2 кг абрикосів, 1,5 кг цукру, шматочок імбиру розміром не більше 4 см. Із вимитих абрикосів видаліть

## УВАГА! МІСЯЧНЕ ЗАТЕМНЕННЯ!



27 липня українці зможуть спостерігати за рідкісним місячним затемненням, яке триватиме майже 4 години. Астрономи повідомляють, що, починаючи з 22 години, повний Місяць пройде через тінь Землі.

Очікують, що повне місячне затемнення триватиме 1 годину 43 хвилини, а часткове, тобто до й після повної фази затемнення, – 3 години 55 хвилин.

Таке довготривале затемнення відбуватиметься через те, що Місяць пройде через найтімнішу область земної тіні, відому як Umbra, яка дасть супутнику планети червонуватий блиск «Кривавого Місяця».

Також повний місяць відбуватиметься одночасно з апогеєм Місяця, тобто з моментом,

коли Місяць досягає своєї найдальшої точки по відношенню до Землі. Відповідно, це буде найменший повний Місяць року, і в ніч затемнення йому потрібно буде більше часу, щоб пройти крізь тінь Землі, через що затемнення вийде довшим.

За неймовірним місячним затемненням можна буде спостерігати в Східній Африці та Центральній і Південній Азії. У Південній Америці, Західній Африці та Європі затемнення стартуватиме при сході Місяця, у Східній Азії й Австралії – навпаки, під час заходу. На жаль, Північна Америка затемнення не побачить. В Україні найкраще за затемненням буде спостерігати в східних регіонах, але сам процес однаково всюди почнетесь о 22 години.

## ПРИЙМІТЬ НАШІ ЩИРІ ВІТАННЯ!

25 липня виповнюється 70 років нашій любій, рідненській матері, бабусі, берегині нашого роду

**СЬОМИК**  
Ганні Іванівні  
(с. Замістя)

Дорога наша, від усієї душі вітаємо Вас із ювілейним Днем народження. Нехай довго-довго триває ваш життєвий шлях, нехай прибуде здоров'я й щастя, нехай назавжди зникнуть образи й неприємності. Дякуємо, що ви вмієте любити без усяких умов і приймати нас, якими ми є, завжди підтримуєте.



Де взяти слів, щоб вдячність передати

За все добро, за ласку, за любов, Бо поки є мама, доти є сонце, Доти пташини і цвіт під віконцем, Доти краса, доти поміч, розрада. Спасибі вам, рідна, за ваше тепло, За руки робочі, безсонні ночі, За те, що зростили, за хліб на столі,

Спасибі вам, мамо, уклін до землі.

З любов'ю – діти, онуки



22 липня святкувала свій ювілейний, 90-річний, День народження

**КИРИЧЕНКО**  
Ніна Іванівна

(с. Обіточне – м. Токмак)

Нехай летять собі літа,  
Нам зупинити їх не вдасться.  
Хай буде істина проста:



Чим більше літ, тим більше щастя.

Людської шани зичимо й тепла,  
Достатку, злагоди в родині,  
Журба щоб в безвість відійшла,  
А радість щоб жила у кожній днині.

Сім'ї: Ковдра, Курясу, Бідаш



22 липня у свій ювілейний День народження, 90-річчя, привітання приймала

**КИРИЧЕНКО**  
Ніна Іванівна

(с. Обіточне – м. Токмак)

Хай це хороше, тепле привітання  
Звучить для Вас  
Ще багато літ.  
Онуки ростуть, а душа не старіє,  
Хай роки ідуть, а чоло не сивіє,  
Хай серце не знає плачів і розлуки,  
Хай радість приносять Вам діти й онуки.



Бажаємо прожити у силі й здоров'ї  
Ще многі літа. Щасливої долі!

Колектив Обіточненської  
ЗОШ I-III ступенів

• Кожен передплатник, який оформив передплату на газету «Нива», застрахований Страховою компанією «Оранта-СН» від нещасного випадку. Телефон для довідок: 9 26 20.

Тираж 3645  
Зам. №528  
**НИВА**  
Редактор Микола Сременко.  
Засновник – Чернігівська районна рада.  
Зонарізької області. Видавець – редакція Чернігівської районної газети «Нива».

Рестраційне свідоцтво Зз № 67 від 2 березня 1994 року.  
Видає Запорізьким обласним управлінням по пресі.  
Газета виходить у вівторок (на 4 стор.) та п'ятницю (на 8 стор.) Мова видання – українська.

Наша адреса: 71202, смт Чернігівка, вул. Собора, 416а.  
Тел./факс ДІЯ РЕКЛАМИ: 099 102 78 73.  
068 813 09 50, 9 19 15.  
e-mail: niva@ukr.net, niva601934@gmail.com.

Передплатний індекс 61517. Друк офсетний, обсяг – один друкований аркуш. Ціна договірна.  
Газета відрукована у КП «Газета «Наше місто Токмак», 71700, м. Токмак, вул. Дружби, 319.

Відповідальність за зміст рекламних оголошень несе рекламодавець, за якість друку – друкарня, за доставку – пошта. Редакція може не поділяти думки авторів матеріалів.