

## Табачник хоче створити групи для вивчення іноземних мов за рахунок батьків

Міністр освіти Дмитро Табачник виступає за те, щоб дозволити школам створювати групи для поглибленого вивчення іноземних мов за кошти батьків. Зараз законодавство не дозволяє формувати платні послуги, тож міністр хоче вдосконалити його, аби застосовувати те, що не заборонено законом. Він також виступив за те, щоб дозволити проведення обов'язкової практики для учнів профтехучилищ із виплатою зарплати.



## Кабмін скоротив фінансування Євро-2012 на 37 мільярдів

Уряд скоротив загальну прогнозовану вартість підготовки України до проведення чемпіонату Європи з футболу в 2012 році на 25,3%, або на 37 млрд. 454,475 млн. грн. Згідно з постановою КМ №382 від 11 квітня 2011 року, тепер загальна вартість підготовчих робіт країни до чемпіонату становить 110 млрд. 440,932 млн. грн., повідомляє «Інтерфакс-Україна».

Відомості.UA  
№ 17 (552)  
21 - 27 квітня 2011 року  
http://vidomosti-ua.com/

Події

## Великодній кошик обійдеться в більш як 300 гривень

Чи не найприємнішими клопотами напередодні Великодня є складання пасхального кошика. Українці кладуть до нього паску, крашанки, домашню ковбасу, сало, сир, масло. На святах заощаджувати ми не звикли. Й після довгого посту святковий стіл повинен бути багатим. У скільки обійдеться великодній кошик-2011 — підраховували «Відомості».

Волинські господині у святковий кошик традиційно кладуть паску, яйця, кільце ковбаски, шматочок шинки, сало, домашній сир і масло.

Цього року така корзина «влетить» у копійчку. За найскромнішими підрахунками, великодній кошик обійдеться гривень у 300-350. Хоча стрімкого передсвяткового злету ціни не спостерігається. Продавці на ринку скаржаться, що і так лучани не надто розкошлюються та купують по мінімуму.

Святковий стіл не обійдеться без паски. Можна її, звичайно, купити у магазині. Кілограм здоби коштує від 25 до 30 гривень. Це в середньому на 5 гривень дорожче, ніж торік. Якщо ж господиня захоче за давньою традицією спекти паску за бабусиним рецептом, то вона цьогогоріч «влетить» у копійчку. «Винне» в усьому перш за все подорожчання борошна. Кілограм коштує до п'яти гривень. Масло селянське обійдеться у середньому в 52 гривні за кіло (щоправда, на передпасхальному ярмарку його можна було придбати за 48-50 гривень). Молоко — шість гривень за літр. Аби паска була жовтою та пухкою, туди треба вбити багато яєць — до тридцяти штук. Десяток «фабричних» коштує нині 5,5 - 6 гривень, домашнє можна купити за 9-10 гривень. Цукор в останні дні виріс у ціні від двести до десяти гривень.

ЯКІСНИЙ ПРОДУКТ

## Безпечний кефір у вашій склянці



Новина про масове отруєння дітей кисломолочними продуктами нещодавно сколихнула всю Україну. Як уберегти дітей від неякісного товару? Адже перевірити безпечність кефіру в склянці неозброєним оком неможливо.

Сьогодні в Україні є близько сотні молочних підприємств, які випускають кефір. Однак більшість з них працює на обладнанні, що дісталося у спадок ще з радянських часів. Таке устаткування не лише «морально» застаріле, але і може стати небезпечним для здоров'я. Обладнання старого зразка миють вручну, а це щедрий ґрунт для розмноження хвороботворних бактерій, зокрема, кишкової палички. Не менш не-



От і рахуйте, у скільки вам обійдеться «бабусина» паска.

За традицією до кошика кладуть також сиру бабку. Домашній сир коштує 26-30 гривень за кілограм. Але найдорожчими є м'ясопродукти. Готова спечена домашня ковбаса коштує від 53 до 75 гривень за кілограм. За шинку доведеться викласти від 80 до 90 гривень. А яке свято без печеного сала? Виробник за нього просить від 60 гривень.

Готувати м'ясо до Пасхи самостійно обійдеться дешевше. Адже кілограм шинки на ринках Луцька вартує 40 гривень. Якщо поторгуватися, то можна придбати і за 38. Йдеться про свинину. Телятина дорожча — від 45 гривень. На ковбаску ж м'ясо можна купити дешевше. Наприклад, рубанку за 25-27 гривень. За хороши бочок просять 30 гривень. Так що готуйте на здоров'я!

От що справді дорожчає щодня перед святами, так це овочі. І ніякою пізньою весною їх подорожчання виправдати не можна. Адже якщо ще два тижні тому свіжа капуста була по 13 гривень, то сьогодні її продають по 20. На «десятку» подорожчала і «пекінка». В середньому

на п'ять гривень стали просити більше за огірки та помідори. Тож зелені салати для лучан вийдуть і справді дорогими.

На фоні передсвяткових приготувань якимсь непомітно пройшло подорожчання круп. Гречку, як і раніше, як то кажуть, днем із вогнем не знайдеш. А якщо знайдеш, то за упаковку в 900 грамів доведеться викласти 20 гривень. Щоправда, на передпасхальному луцькому ярмарку цю «королеву» каш продавали по 13. Але не більше трьох кілограмів у руки.

Рекордсменами місяця, безперечно, стали вівсянка та пшоно. Кіло останнього у супермаркеті зросло у ціні аж до 15 гривень 60 копійок (ще місяць тому його можна було купити по дев'ять). Вівсянку ж продають упаковками по півкілограма. Добір на імпортна коштує більше десяти гривень за пачку, а вітчизняна — понад п'ять гривень. Впадає у вічі і те, що заледве не щотижня бідніє вибір і асортимент круп.

Зважаючи на цінові тенденції, багатьом, очевидно, доведеться дослухатися до слів Миколи Азарова та почати саджати власний город.

Наталка СЛЮСАР

безпеку може становити і неякісна сировина.

Як виготовляється кефір на найбільшому підприємстві Західної України, що знаходиться на Львівщині? Чи впевнені тут у його безпеці? — про це ми запитали начальника лабораторії.

«Головний фактор безпеки — це чистота. У нас навіть молоковоз не заїде на завод, поки не пройде кризь зовнішню мийку. Не кажучи вже про автоматизоване миття ліній, яке відбувається не рідше ніж раз на шість годин, — розповідає начальник лабораторії молокозаводу, який виготовляє кефір ТМ «Мої корівки», Надія Білоган. — Завод має найсучасніше в Україні обладнання. Крім чистоти устаткування, ми перевіряємо і якість молока. Для цього маємо спеціальний прилад, який робить дванадцять тестів молока протягом однієї хвилини. Якщо сировина не підходить за якісними параметрами — повертаємо її назад. Пізніше у процесі виготовлення продукції лаборанти кілька разів відбирають кефір на аналізи. Поки вони не дадуть добро — продукт не фасується. А найкращим свідченням якості продукції ТМ «Мої корівки» є те, що її щодня вживають наші діти».

### ЧИСТЕ МОЛОКО — ЧИСТИЙ КЕФІР

Не секрет, що якість і натуральність молока залежить і від того, що їсть корова, і від того, як за нею доглядають. У турботливій господині й молоко смачніше. Бо ставить вона до корівки, як до дитини — з ніжністю, вдячністю та турботою.

— Ми дбаємо про наших корівок і годуюмо їх кормами, які виростили самі: зерном і силосом. Так само

натуральне харчування отримують і телятка, які зростають тут же на фермі, — розповідає Ніна Мельничук, головний зоотехнік сільськогосподарського підприємства імені Шевченка, яке постачає молоко для продукції ТМ «Мої корівки».

### КЕФІР ТЕПЛА НЕ ЛЮБИТЬ

Аби дитина не застудила горло, матусі часто виймають кефір із холодильника заздалегідь. Так упаковка кефіру кілька разів «кочує» з холодильника на стіл. Варто пам'ятати, що за три-чотири таких кола натуральний кефір кисне і може стати непридатним до споживання. Тому нагрівати продукт до кімнатної температури краще вже у склянці, прибираючи пакет у холодильник. Не варто також довго гуляти містом із молочними продуктами в авосьці. Справжній кефір любить холод. Якщо ж продукт за кілька годин у теплі не кисне — варто замислитися.

### ЧИМ КОРИСНИЙ КЕФІР

Одним із головних ініціаторів виробництва кефіру став відомий учений Ілля Мечніков. Він довів, що в кишківнику людини накопичуються хвороботворні бактерії, які призводять до швидкого старіння організму та хвороб. Перемогти ці мікрорганізми допомагає кефір. Цей продукт покращує обмін речовин, сприяє виведенню шлаків і токсинів. Споживання кефіру вважають однією з головних причин довголіття кавказьких народів. Продукт також входить до складу багатьох дієт для безпечного схуднення та покращення зовнішнього вигляду.

Наталія НІКІТІНА  
Фото Христини МУЗИЧУК

РОЗ'ЯСНЕННЯ

## Водійське посвідчення з терміном дії є обов'язковим

Про те, що в Україні вводять нові посвідчення водія з графою, де буде вказано кінцевий термін їх дії, говорять давно. Однак інформація у ЗМІ часто досить суперечлива, і водії не знають, чи треба їм міняти свої посвідчення. За роз'ясненням «Відомості» звернулися в управління ДАІ у Волинській області.

Як розповіла інспектор сектора зв'язків із громадськістю Інна Коваль, якщо водії хочуть, то можуть помінати свої посвідчення на нові у відділеннях реєстрації транспортних засобів. Але така процедура не є обов'язковою. Однак, якщо водій усе ж таки виявив бажання отримати документ, йому необхідно у МРЕВ пред'явити ек-

заменаційну картку, медичну довідку, паспорт, фото, документ, який підтверджує, що він справді керує цим транспортним засобом, і квитанції про сплату за послуги ДАІ, а це приблизно 300 грн. За словами Інни Коваль, протягом дня при наявності всього пакета документів можна отримати посвідчення. Також вона додала, що з 14 квітня вже почали видачу новоспеченим водіям посвідчень, де вказано термін дії — 50 років.

Нагадаємо, що «Відомості» вже торкалися цієї теми на своїх сторінках і наголошували читачам, що у переліку документів, які необхідні для перетину кордону, посвідчення водія немає.

Людмила ШИШКО

ОГОЛОШЕННЯ

Управління культури і туризму обласної державної адміністрації та Навчально-методичний центр культури Волині запрошує лучан і гостей міста на свято хореографії

### «ТАНЦЮЄ ВОЛИНЬ»

Свято, присвячене Міжнародному дню танцю, відбудеться 26 квітня 2011 року в Палаці культури міста Луцька. Початок о 18-й годині.

У святі братимуть участь хореографічні колективи Палацу культури Луцька, Інституту мистецтв Волинського національного університету імені Л. Українки, Волинського державного училища культури і мистецтв імені І. Ф. Стравінського міста Ківерці, Палацу учнівської молоді, ЗОШ І-ІІІ ступенів № 25 та гімназії №21 імені Михайла Кравчука міста Луцька, діятиме виставка майстрів народного мистецтва. Шанувальники хореографії отримають незабутні враження від побаченого.

27 квітня 2011р.  
о 19.00 год.

Волинський обласний музичнодраматичний театр

### СВЯТКОВА КОНЦЕРТНА ПРОГРАМА «ВОЛИНСЬКИЙ ВЕЛИКДЕНЬ»

Відтворення народних весняних традицій.

Великодніх святкування.

Театралізовані сцени, пісні, танці, забави.

Частування традиційними святковими стравами.

Виставка-продаж виробів народного промислу.



квитки в касі драмтеатру та на театральному майдані  
тел. (0332) 72 54 60, моб. 050 337 58 57, 066 347 67 30