

У новому українському словнику буде слово «мент»

До 25-річчя незалежності України з'явиться новий 20-томний тлумачний словник української мови. «Кістяк» уже готовий в електронному вигляді. Зі слів директора Українського мовно-інформаційного фонду НАНУ Володимира Широкова, останній такий словник на 11 томів, який видали у 70-80 рр. ХХ ст., уже застарів. Тому Верховна Рада запропонувала Кабміну видати новий словник до 2016 р. Нове видання міститиме слова з ремарками «жаргонне», «вульгарне», «грубе», скажімо, тлумачитиме слово «мент».



52% абітурієнтів вступили туди, куди хотіли

Цьогорічна вступна кампанія до вищих навчальних закладів була сприятливішою для абітурієнтів, аніж торік. Про це свідчать результати загальнонаціонального опитування Фонду «Демократичні ініціативи», які оприлюднила його чільниця Ірина Бекешкіна. «Цьогоріч більше абітурієнтів вступили туди, куди хотіли. Таких було 52%, минулого року — 42%», — сказала Бекешкіна. Водночас вона зауважила, що більшість вступників хотіли потрапити «саме на бюджет».

У Луцьку майстер-клас із кулінарії показали кращі кухарі України та світу

Днями у Луцьку відбувся VI фестиваль кулінарів «Бурштинова осінь», на який з'їхалися кращі кухарі України та світу. Демонструючи свій майстер-клас із приготування страв середземноморської кухні, шефи зібрали кілька сотень спостерігачів. «Відомості» теж побували на святковому дійстві та засвоїли основні ази кулінарної майстерності.

Розгорнулося кулінарне містечко на подвір'ї кафе «Бурштин», власник якого Микола Наход уже шостий рік поспіль виступає організатором фестивалю.

Однією з головних персон на святі був шеф-кухар київського ресторану «Панорама-клуб», член правління Асоціації кулінарів України В'ячеслав Грибов. До його поради прислухалися не лише студенти профтехучилища, які навчаються кулінарній майстерності, а навіть шеф-повари провідних ресторанів Луцька. На переконання пана Грибова, у ресторанах відвідувачі повинні вимагати якісної їжі без штучних майонезів і кетчупів, придбаних у магазинах. Кожен кухар, який поважає себе, приправлятиме страви соусами власного приготування, а грецький салат готуватиме відповідно до рецепту, використовуючи сир «Фета», а не «Російський» чи «Гауда», та зелений болгарський перець, а не червоний як жовтий, як це часто доводиться бачити. Для домашнього столу й червоний перець згодиться, каже пан В'ячеслав, а для ресторанів це має бути табу.

У нашому ресторані «Панорама-клуб» багато відвідувачів, які подорожують світом і можуть порівняти рівень обслуговування та якість їжі, — розповідає шеф-кухар. Дехто робить замовлення, знаючи заздалегідь, який смак має та чи інша страва. Тож якби ми щоразу подавали салати чи гарніри з іншим смаком, навряд чи у когось склалася б гарна думка про Київ та Україну. Хотілося б, аби в іноземців лишалися приємні враження, та не завжди вдається. Як у наших ресторанах буває: серветки розривають навпіл задля економії, якщо немає якогось інгредієнта, то його замінюють іншим. У такому разі краще виключити страву з меню.

Хоча, за його словами, великий крок уперед українська ресторанна



Майстер-клас для відвідувачів фестивалю

кухня вже зробила, тепер її все рідше називають сферою громадського харчування або ж, як це звучить російською, «общепитом». Сьогодні вона має красномовнішу, естетичнішу назву — «ресторанне господарство».

«Общепит» сьогодні звучить як образа, особливо для кухарів високого рівня, надто для тих, які готують для туристів, презентуючи у стравах українську гостинність, — розповів пан Грибов.

Поки кулінарний віртуоз розважав гостей фестивалю розповідями про особливості роботи кухаря, його підопічні працювали в поті чола над скорорідками та соусами. Майстер-клас показували су-шефи віп-закладу «Панорама-клуб»: Сергій Назаренко, Валерій Мінгелеш та Олексій Дідок. Також перед публікою демонстрував свої навички «золотий шеф-кухар» VI Міжнародного фестивалю кулінарів світу «Смак життя», що проходив нещодавно на острові Кіпр, Влад Волошин. За сусіднім столом над ковбасою театиною порався лучанин, переможець кулінарного телешоу «Пекельна кухня» Юрій Кондратюк.

За годину кулінарного уроку страви від шефа були готові. Найбільшу увагу гостей фестивалю привернула «Курка по-медитеранськи», приготована в кращих традиціях середземноморської кухні. Щоб її зготувати, знадобилися сир «Фета», помідори, базилік, трюфелі. З цих компонентів кухарі зготували начинку для курячого рулету та порадили: за бажанням м'ясо можна обваляти в кунжуті або ж закараре-

лізувати його.

На гарнір знані кулінари приготували рис зі спаржею та помідорами — цю страву люблять подавати до курятини французів.

Переможець міжнародного фестивалю Влад Волошин розповів, що критська кухня визнана однією з кращих у світі: у ній багато овочів, приготованих на парі, баранина, яка вважається найчистішим м'ясом, та оливова олія, що цілком впливає на організм.

«Відомості» поцікавились у В'ячеслава Грибова, як він оцінює кулінарні здібності лучанина Юрія Кондратюка.

— З Юрою мені довелося познайомитися на зйомках «Пекельної кухні». Він вправний кухар — тут нічого заперечувати. У Луцьку я вже бував, враження після візиту залишилися приємні, тому, коли дізнався, що Юра звідси, дуже зрадів. Ми з ним спілкуємося, він скромний хлопчина, приємно його бачити, спостерігати за ним і пишатися.

Ірина КОСТЮК



Подарунок для луцьких гурманів

БРАТИ НАШІ МЕНШІ

Іван Бездомний і Марта отримали квартиру в зоопарку

Ведмежатник складається з трьох основних відділень: ігрової кімнати, двох барлогів і літнього вольтера. Тут передбачені годівниці, що відповідають усім вимогам із погляду безпеки їх обслуговування. Всі будівельні роботи здійснювалися власними силами працівників зоопарку. Загалом витрачено 150 тисяч гривень. Новий вольтер знадобився після поповнення Луцького зоопарку ведмедем Ванею, який розгулював біля села Брище у березні цього року, та ведмедцею Мартою, яка переїхала до Луцька з Кіровоградської області — згідно з рішенням суду з приводу неналежного поводження з твариною.

Під час відкриття мер Микола Романюк зазначив, що зоокуточок не в ідеальному стані, тож іще треба чимало зробити у плані благоустрою. Проте нарешті починає втілюватися проект реконструкції, який передбачає створення зоопарку справді європейського рівня. Скажімо, ведмеді тоді гулятимуть у вольтері площею 700 м² і матимуть басейн, а відвідувачі за ними спостерігатимуть через броньоване скло, а не так, як тепер — через ґрати.

— Частину цього проекту подано до розгляду в рамках Програми добросусідства «Польща — Білорусь — Україна», — розповів міський го-

лова. — Є надія, що його буде профінансовано. За кількістю звірів наш зоопарк не гірший, аніж у Рівному. Звісно, поступається щодо території, умов, немає каналізації, освітлення. Ми все це заклали у проект і надіємось, що зробимо.

Микола Ярославович пообіцяв, що територія звіринцю збільшуватиметься, і він займатиме не менше десяти гектарів. На завершення мер вручив подяки працівникам зоопарку за плідну роботу.

І якщо умови проживання тварин тут поки що не найкращі, то з харчуванням, як розповіла працівниця Людмила Денисенко, зараз ситуація налагодилася.

— З лютого співпрацюємо з нашими спонсорами — ТзОВ «Пако Холдинг» і ЛФ ТзОВ «Сільпо», — каже пані Людмила. — Тепер через два тижні їздимо до них по продукти. Був момент, коли в кожному вольтері стояли ящики з виноградом. Тепер наші звірі їдять і печиво, і цукерки, молочні продукти, свіжу рибу. Таких делікатесів вони ще не куштували. На наші листи-прохання відгукнулися також агровиборники Андрій Турак, Анатолій Никонюк, Віктор Шумський. Тому тепер маємо змогу урізноманітнити раціон тварин.

Людмила ШИШКО

ДИРЕКТИВА

Повітряні кульки визнали небезпечними для здоров'я дітей

Влада Євросоюзу ввела директиву, згідно з якою надувні кульки, свистки, сопілки, а також магнітна гра «Риболовля» визнані небезпечними для дитячого здоров'я.

Документ стверджує, що дітям до восьми років, які граються без нагляду дорослих, заборонено надувати повітряні кулі: малюки можуть випадково проковтнути їх і вдатися. Те ж стосується і «магнітної рибалки», де є багато дрібних деталей.

Свистки, що випускають при дмуханні довгий різнокольоровий паперовий «язик», відтепер вважаються небезпечними для дітей до 14 років.

Усі плюшеві ведмеді, призначені для малюків до трьох років, повинні бути придатними для прання: органи нагляду ЄС стурбовані тим, що брудні м'які іграшки можуть поширювати хвороби



й інфекції. Професор соціології з Університету Кента Френк Фуреді попереджає, що ці заборони, пов'язані з безпекою іграшок, є частиною тенденції до тотального контролю над життям дітей, який позбавляє їх можливості відкривати для себе нове, вчитися та добре проводити час за іграми.

СЕЗОН

За кілограм заготовлених жолудів платять одну гривню

У волинських лісах триває заготівля насіння дуба. Про це інформує прес-служба Волинського обласного управління лісового та мисливського господарства.

«Ми вже зібрали п'ятсот кілограмів жолудів, — розповів лісничий Горинського лісництва ДП «Пуманське ЛГ» Володимир Драбик. — Плануємо ж заготовити півтори тони. Допомагають учні Грем'ячинської загальноосвітньої школи, дорослі жителі довколишніх сіл».

Збір жолудів для місцевих селян — це підробіток: за кілограм лісосплатять одну гривню. У середньому з гектара виходить до двох тонн насіння дуба.

Після збору жолуді сортують, вибраковують хворі та закладають

на стратифікацію, а вже навесні висівають у розсадниках.

«ДП «Пуманське ЛГ» заготівля найкращих жолудів, — каже начальник відділу лісового господарства Волинського обласного УЛМГ Володимир Неводнічкін. — Торік тут зібрали вісім тонн жолудів, стільки ж планують заготовити і цього року».

Загалом усі лісогосподарства Волині зберуть 30 тонн жолудів: із них п'ять тонн надійде до банку насіння ДП «Волинський лісовий селекційно-наслідний центр», решту після «зимового снування» буде висіяно у лісорозсадниках. Уже через рік-три молоді деревця потраплять у ліси. До слова, цьогорічний жолудь стане дорослим дубом тільки через сто років.

СУМНА СТАТИСТИКА

Кожного тижня Україна втрачає село

Заступник міністра аграрної політики Микола Безуглий повідомив, що кожного тижня з карти України зникає одне село. Причини цього, за словами фахівців, є міграція та демографічна криза. За останні 20 років сільське населення України зменшилося на 2,5 мільйона.

Зростає й кількість населених пунктів, у яких зовсім немає дітей і молоді. Наприклад, за даними 2005 року (актуальнішої інформа-

ції соціологи не мають), у кожному п'ятому українському селі немає дітей до шести років.

За словами демографа Ірини Прибуткової, середній сукупний дохід на одного члена родини по Україні складає тисячу гривень, у сільських жителів — 766 гривень. «У кожному другому українському селі немає жодного суб'єкта господарської діяльності. Тобто люди, які там мешкають, не мають, де працювати», — зазначила вона.

ПРОТИДІЯ ПАВОДКАМ

Уряд виділив 22,5 мільйона, щоб врятувати Волинь від підтоплення



них процедур, уже перебувають на стадії завершення. На це було спрямовано майже 2,5 млн. грн. Роботи, вартість яких вимірюється мільйонами (спорудження дамб у селі Люб'язь і селищі Любешів, розчистка русла річки Прип'ять), тривають.

Аби проконтролювати хід виконання і якість робіт, заступник голови ОДА Віталій Карпюк разом із начальником обласного виробничого управління водних ресурсів і водного господарства Юрієм Бахмачуком із робочою поїздкою побували у Любешівському, Камінь-Каширському та Ратнівському районах.

Уряд виділив 22,5 мільйона гривень на проведення заходів щодо запобігання виникненню надзвичайних ситуацій на Волині. На сьогодні ті об'єкти, що не потребували проведення тендер-



Як відомо, Луцький зоопарк був із найкращих і часто зазнавав критики з боку засобів масової інформації. Однак останнім часом справи тут покращуються. Протягом року в міському звіринці облаштовано зимові вольтери, що здатні вмістити всіх непристосованих до холодних кліматичних умов тварин, завершено будівництво доріжок і споруджено новий ведмежатник. 7 жовтня відбулося його урочисте відкриття.