

У Горохові відкрили Центр надання адміністративних послуг

Директор Центру надання адміністративних послуг Горохівської РДА Галина Гайова розповіла, що ЦНАП має чотири сектори. Тут працюють практично усі служби, які надають 42 адмінпослуги. При ЦНАПі створено також дозвільний центр.

На створення ЦНАПу з районного бюджету було виділено 270 тисяч гривень, ще 35 тисяч надійшло з державного на закупівлю оргтехніки.

«Я вважаю, що дозвільна реформа — одна з найкращих соціальних ініціатив Президента України. Всі служби зібрані в одному місці та синхронно працюють. Людина прийшла сюди, отримала послугу й не марнує час на біганину», — підкреслила голова Горохівської РДА Жанна Савчук.

В області вже утворено 20 таких центрів — у всіх райдержадміністраціях і містах обласного значення — за типовими проектами.

Вихованці дитсадочків потурбуються про птахів узимку



У дошкільному навчальному закладі №18 міста Луцька відбулася загальноміська природоохоронна акція «Ми, малюки-дошкільнята, про пташок подбали — годівнички змайстрували».

Щоб допомогти птахам вижити під час зимового холоду у садочку започаткували загальноміську екологічну акцію. Батьки малюків виготовили 65 годівничок для підгодовування птахів.

Діти разом із дорослими вивчили 30 годівниць на території свого дошкільного закладу, а ще 35 завідувачка ДНЗ №18 Ірина Пугач передала в інші навчальні заклади й у міські парки та сквери.

На Волині спіймали двох білорусів із понад тонною телятини

Завдяки спільним діям українських і білоруських прикордонників 23 грудня поблизу кордону було затримано партію контрабандного м'яса. Про це розповіли у Держприкордонслужбі.

Правопорушників, які рухалися на двох автомобілях у бік кордону, виявили між українським селом Пулемець і білоруською Томашовкою. Прикордонний наряд відділу «Піща» Луцького загону наздогнав автомобілі марки «Фольксваген», якими керувало двоє громадян Білорусі, біля кордону.

У Львові на Різдво пригощатимуть пампухами

Головною подією Різдва у Львові вже традиційно є Свято пампуха, що пройде 7–9 січня на площі Ринок. Гості свята матимуть змогу долучитися до давніх звичаїв і насолодитися виступами найкращих вуличних вертепів та дитячих ансамблів, різдвяними виставами, відвідати великий пампуховий ярмарок. Також працюватиме «Пампухова хата», де представлять неймовірну кількість пампушок, розкажуть особливості їх приготування та поділяться історією цієї смачної страви.



У Луцьку діє виставка жіночих портретів від художниці з Буковини

У творчій кав'ярні Druzi forever відкрилася виставка буковинської художниці Юлії Червонюк «99 м³ жіночої душі». Експозиція присвячена жіночому портрету. Художниця презентувала цілий безмір жіночої душі, яку, звичайно ж, якнайкраще відображають очі, а вони у роботах мисткині особливо виразні. Ця експозиція вже побувала у Чернівцях і Хмельницькому.

На Коляду не сідали вечеряти, поки не збереться вся родина

Традиції святкування Різдва на Волині

Різдво Христове — одне з найбільших християнських свят. Воно вважається істинно сімейним, адже відзначають цей празник у колі родини. Однак традиції його святкування дещо різняться залежно від регіону. Про те, як його відзначали наші предки на Волині, ведемо мову з почесним краєзнавцем України **Олександром Кондратовичем**.

— Різдво завжди починалося від Різдвяного посту, під час якого людина готувала свою душу до свята, — розповідає Олександра Павлівна. — На Поліссі Введення вважалося найбільшим святом під час Пилипівки (так іще називають піст із 28 листопада по 6 січня) — його називали «першою колядою». І матері казали своїм дітям: «Дітки, відсьогодні вже можете співати колядки та щедрівки». Тобто Введення було якимось особливим рубежем, коли люди починали готуватися до Різдвяних свят. Думали над створенням колядницьких і щедрівницьких гуртів. Готували костюми, бо водили на Різдво, наприклад, у Нуйні Камінь-Каширського району, в Заліссі та сусідніх селах, ведмеда. Його було легко зробити: як правило, вивертали кожух. Це дуже давня традиція й на сьогодні вже забута.

До Різдва обов'язково білилася хата, вимивалися до блиску меблі. Раніше ялинку не вбирали, не вирубували і не привозили додома, а робили з солами «павуки» та чіпляли до стелі, де вони висіли аж до Водохреща, — це були символи достатку. Ялинку почали прикрашати у 30-ті роки. Та головне, наголошу, до Різдва готували душу й із піднесенням чекали світлої радості. Кожен намагався догодити Богові, тобто бути достойним, щоб Господь його побачив, допоміг. Тому в цей період усе робили, ніби під Божим поглядом — із натхненням та заповзятливістю.

ЩО ГОТУВАЛИ НА ВЕЧЕРЮ

— Вечеря мала бути пісною, та багатою, — продовжує Олександра Кондратович. — Хто що мав, те й готував, традиції, що страв повинно бути дванадцять, на Поліссі не існувало. Варили в основному «голий» борщ — із грибів, старалися тільки з білих, закислювали його капустяним квасом, бо колись багато капусти квасили. Там, де озера й ставки, варили з в'юном або сухою рибою. І, щоб був густішим, додавали крупу, а не картоплю. Я, коли досліджувала цю тему, зрозуміла, чому крупу, а не картоплю. Бо колядну вечерю почали готувати дуже давно, може, тисячу років тому, й Україна тоді ще картоплі не знала. Затокували борщ часником і цибулею, тобто вона мала бути свіжою, і додавали смажену лляну олію. І той



борщ пахнув не те що на всю хату, а на всю вулицю. Готували багато пісних страв, щоб їжі вистачило на всі три дні й у свята не варити. Тому робили багато вареників із квасолею, пшоном, гречкою, сочевицею та виносили в комору. Крім голого борщу, готували борщ із костомахою — на завтра. У деяких селах на Коляду подавалося волове молоко. Що то? Підсушувалося конопляне насіння і тоді в макітрі розтиралось, робилось аж біле, його розводили водою і їли. Як бачите, коноплі їли і наркоманами не ставали.

Але основною стравою, звичайно, була кутя. На Півдні України варили кутю пшеничною, на Поліссі — ячмінню та засмачували лляною олією, додавали розпарені вишні або чорниці. Цукор був дорогий, тому часто варили окремо тільки дітям і підсолджували медом чи цукром. Кутя — це символ родючості, подяки Богові за урожай. Їли її першою.

Поки жінки готували вечерю, господар прибирав усе на стайні, у хлівах, щоб було чисто, бо Бог дивиться і тварини у цей день, вважалося, розуміють людську мову, через те можуть розказати Богові, як до них ставиться хазяїн. Тому він ходив ледь не навшипінках коло своїх телят, корів і догоджав як тільки міг.

Цього дня на Поліссі обв'язували груші соломкою, бо це була головна садовина. Батько казав: «А нумо, діти, обв'язувати грушки!». І ті бігли з хати, розбирали сніг, обкутували грушу, робили перевесла, закріплювали, всі разом намагалися трусонуть дерево, наказуючи: «Роди, груше, грушок торбу і мішок!».

СТРАВ НА СТІЛ НЕ ДОСТАВЛЯЛИ

— Коли мати все приготувала до столу, на якусь мить відчиняла заслінку в комині та наказувала: «Дітки, я вже відчинила комин, не бігайте і не лякайте дверима», —

продовжує краєзнавець. — На запитання, чому так роблять, люди мені відповідали: не знаємо, так робили наші батьки. Та я зрозуміла, що комин у цьому разі — це ніби ланка, яка зв'язує світ живих і мертвих. Таким чином мали прийти душі покійників. У хаті збиралась уся родина та чекала, коли батько підійде до вікна і запитає, де сітимуть льон, бо це була основна культура. Батько стукав у шибку, а мати питала: «Що хочеш, чоловіче?», а він: «Жінко, а де сітимемо льон?» — «Ой, де посіємо, хай там Бог родить». Це було заклинання-прохання у Бога дати урожай. Після того господар заходив до хати, знімав шапку і казав: «Добрий вечір». Тобто вітався, хоч вони і бачилися, а діти і господиня відповідали: «Доброго здоров'я».

Як накривали стіл? Клали сіно, а наверх — лляну скатертину, вона називалася «портовина». По кутках могли класти обереговий овоч — часник. Або клали хлібину з того боку, де сидів батько. І та буханка мала лежати на столі і на Різдво, і на Щедрий вечір, і на Водохреще. На другий день Водохреща її розламували й одну половину з'їдали самі, а другу віддавали худобі, оскільки у нас існував культ тварин.

Сідали за стіл, комин зачиняли: вважалося, що всі душі зібранися, вся родина у хаті. І якщо хтось із домашніх запізнався на вечерю, його обов'язково чекали і сідали за стіл тільки всі разом. Крім того, під час вечері нічого на стіл не доставляли. Якщо хтось попросить добавки, то не давали. Вважалося, на Святу вечерю всього вистачає, щоб так вистачало протягом року і не доводилося нічого позичати.

Починали трапезу з того, що кликали Діда Мороза. Господар брав в одну руку великий піріг чи вареник, а в другу — макогін, підходив до дверей і стукав зверху, зліва та справа, ніби хрестив, і промовляв: «Морозе, морозе, ходи до нас коляду

їсти». І всі слухали. Мороз мовчав. «Ну то як не йдеш, то і не йди, і не приходь до нас навесні, і не морозь нам ні озимини, ні ярини, ні садовини, ні городини». Повертався, і тоді починали вечеряти. Але перед цим промовляли «Отче наш», запалювали свічку. Спочатку їли по ложці куті. Господар, який мав бджоли, набирив у ложку кутю й кидав так, щоб вона приліпилася до стелі: скільки зернин приліпиться, на стільки роїв поповниться його пасіка. Дякували Богу, що дав до Різдва дожити, й просили і на другий рік діждати.

КОЛЯДУВАЛИ ТІЛЬКИ У РОДИЧІВ

Завершували трапезу кутею, але до кінця не доїдали, залишали ложки у місці та накривали портовиною. А вранці бігли дивитися, чи Господь не повернув їм ложку: якщо так, то та людина може не дожити до наступної Коляди. Так у деяких селах гадали. Вечерю також не приймали. Ранесенько всі збиралися, йшли до церкви, молилися, приходили, і господиня на стіл до того, що було, доставляла скоромне. І вже тоді чарку могли випити, бо на Коляду алкоголь не вживали. Але перед тим, як сідати за стіл, хазяїн брав кілька млинчиків і на стайні пригощав корову, коня, тільки свині нічого не давав. Годував зі своїх рук, щоб худобина добре доїлася, плодилася, щоб давала прибутку.

Була традиція ходити колядувати, але тільки до рідних, кумів, а не до будь-кого. Як я вже казала, ведмеда водили: він усіх страхав, його треба було впізнати — відбувалася така гра.

Після Коляди до наступного свята не працювали ні вранці, ні ввечері, вважалося, що це святі дні та вечори.

Людмила ШИШКО



Краєзнавець Олександра Кондратович

Скоро Луцьком можна буде мандрувати віртуально



Днями відбулася презентація 3D-туру «Віртуальний Луцьк». Завдяки такій інновації кожен охо-

чий у мережі Інтернет зможе ознайомитись із нашим містом, погуляти його вулицями, роздивитися пам'ятки архітектури ззовні та зсередини.

Над розробкою віртуальної екскурсії Луцьком працювала студія 3DTour.ua з Києва. Паралельно відбувалася зйомка ще восьми українських міст і Кримського узбережжя. Всі ці віртуальні екскурсії стануть наповненням порталу Open Ukraine, який має на меті популяризувати Україну, залучати до нас туристів із усіх куточків світу.

Команда 3DTour.ua створила для Луцька 10 аеро- і 55 наземних пано-

рам. Усі вони дуже високої якості, тож кожен об'єкт можна роздивитись у деталях. Як розповіла начальниця управління та промоції міста Наталя Бунда, проект поступово наповнюватимуть новими панорамами. Зокрема, туди необхідно додати нещодавно відкритий після ремонту Художній музей. Крім цього, на платформі 3D-туру можна буде розміщувати інформацію про різноманітні заклади відпочинку, готелі, ресторани й інші об'єкти сфери послуг.

Вартість проекту для міського бюджету сягнула 42 525 гривень.

Ольга УРИНА