

22 жовтня команди КВН позмагаються за «Кубок Луцька»

За почесний трофей будуть змагатися: «Перша сільська збірна», «Відпочиваємо разом» (Хмельницький), «Коліжанки» (Львів), «Безна» (Вінниця). Кубок відбувається за підтримки кандидата на посаду луцького міського голови Миколи Романюка. Організатор: Громадська організація «Волфест». Квитки можна придбати в касі драмтеатру. Ціна квитків: від 50 до 60 грн.



Лучан поступово забезпечують гарячим водопостачанням

Як повідомив директор ДКП «Луцьктепло» Юрій Парашій, станом на сьогодні в місті працюють 25 котельні. Ще шість через технічні причини буде запущено протягом 2-3 днів. Теплою водою вже забезпечено заклади охорони здоров'я, освіти, соціальної сфери та частина помешкань лучан. У решту квартир гарячу воду подадуть протягом 2-3 днів.

13

Відомості.інфо
№39 (781)

8 - 14 жовтня 2015 року
<http://www.vidomosti.info/>

ЖИТТЯ

Відбувся перший осінній ярмарок із картопляною «Смаковицею по-володимирськи»

Цьогорічний перший осінній ярмарок відбувся під дощем, який у суботу безперестанку мжичив, але не завадив по-справньому побазарувати. На центральній площі міста було людно й гамірно: сюди з'їхалася майже сотня товаровиробників — і не тільки з Волині, а й з Миколаївщини, Кіровоградщини, Хмельниччини, Тернопільщини. Наші земляки купували цукор, яйця, олію, борошно, рибу, овочі, мед — усе трохи дешевше, ніж на місцевому ринку чи в магазинах, та й торгувалися вигідно — на те він і базар.

Хтось стояв у чергах за сільсько-продукцією, а городники прицінювалися до дерев, садових і декоративних кущів та квітів, бо вибрати було з чого. Окрім саджанців уже відомих плодово-насінневих станцій, які завжди приїждять на ярмарок, мав молоді щепи володимир-волинця Андрій Віеру, котрий із толком займається садівництвом, прищеплює різні сорти яблунь, груш, персиків, слив, абрикосів, і має їх понад три десятки. Недалеко від нього нововолинця Андрій Лішук показував декоративні кущі та хвойники. Особливим попитом користувався рожевий і білий верес, який цвіте від початку осені і до половини зими. Зарічанець Василь Павлюк тішив дитвору доглянутими білими та пухнастими вуханями, які продавав по 150 гривень і дорожче.

Допоки вирував ярмарок, біля культурно-мистецького центру набирали розмаху вуличні танці, які показували вихованці групи «Мій стрибок» школи Романа Дячка — у такий спосіб вони привертати увагу до кулінарного свята «Смаковиця по-володимирськи» — через негодую воно відбулося не на вулиці, як планували організатори, а у фойє КМЦ.

Уже увосьме в місті така «смаковиця», і щоразу вона дивує новими кулінарними рецептами, оформленням, а цьогорічна — ще й славилася розмаїттям картопляних страв та майстер-класами. Отут уже розгулялася фантазія місцевих кухарів: кожен демонстрував свою професійність і винахідливість. Чого тут тільки не було! Картопляні пиріжки, ковбаса, зрази, пироги, запіканки, хлібці, деруни, галушки, вареники, палички, рулети, потапці, профітролі, кекси — усіх бульбових смаколиків і не перелічиш. Біля кожного стола з кулінарною продукцією смачно пахло, усе виглядало апетитно, і вочевидь, не тільки приготуванням, а й оформленням страв займалися справжні кухарі-професіонали, бо попридмушували картопляні троянди, «гармошки», круасани, озерця, на яких качки з манюніми каченятами ряску збирали, й навіть у тарелях лежали картопляні поросята...

На гостину до «Сонячної родини» запрошувала всіх головною «шефіня» школи-інтернату Марія Курдельчук разом із кухарями Надією Фостик і Ольгою Цейко, котрі в печі, в чавунці варили гарбузову кашу, а подавали її в гарбузових мисках. Тут же лежало смажене поросятко в чудернацькому капелюсі, ковбаса домашня, різні салати, у глиняних полумисках — картопляні вареники і галушки. Маєток «Золота легенда» виділявся вишуканістю та гарним фірмовим вбранням, кухарі спекли картопляний торт, а із перемеленого сала з часником майстерно виклали герб. У торговому закладі «Княгиня Ольга» приготували різні мініатюрні канапки. У ТЦ «Троянда» — своя особлива розданика. Кухар Ніна Величко й адміністратор Лідія Мудрик представляли «вухка по-островецьки» та «свинячі ребер-



ця на картопляному полі», усього — півтора десятка різних страв. За столом зі смаколикми, які готували у ДНЗ «Казка», переважали салати, солодощі, печені яблука, тістечка. А хазайнували тут вихователі Юлія Скрипець, Марина Вайтичук із донькою Анею. У «Селянській хаті» теж фантазія неабияка: кухарі Владислав Шумаков і Анастасія Подзизей на смажили налисники, а картопляні грибочки мали коричневі, мов у боровиків, шляпки, приправили їх підливою і бутель міцної горілочки до них прихопили. Ірина Пелех і Дмитро Дмишко представляли студентські страви із педколеджу, ще тут по-

Уже увосьме в місті така «смаковиця», і щоразу вона дивує новими кулінарними рецептами, оформленням, а цьогорічна — ще й славилася розмаїттям картопляних страв та майстер-класами. Отут уже розгулялася фантазія місцевих кухарів...

ставили по-чудернацьки вирізьблені гарбузи — охочі біля них знімалися. У «Маяку» картопляних страв не бракувало: кухарі спекли качку із каченятами, які «плавали» на річці Лузі, профітролі начинили сиром фета і лососем, пиріг — лисичками, а на десерт запропонували картопляні кекси з вишневим джемом. Ще «маяковські» гасдині частували охочих міцною «кропив'яною» і «андріївкою», а покупцям роздавали духмяні пучечки базилику. У народному стилі прикрасили стіл кухарі з ідальні п'ятої школи, застелили його старовинною бабусиною скатертиною «самобранкою», а на ній нарахувала понад два десятки різних наїдків.

На кожній «смаковиці» кухарі з ресторану «Дружба» презентують якусь нову страву. Адміністратор закладу Алла Ярошук розповіла: цього разу в них страви лише з картоплі — всього 14. Особливо всім смакував гратен — бульба запечена із сиром і вершками, а галушки в сметанно-шпинатному соусі самі, як-то кажуть, у роті розтавали...

«Фішкою» нинішньої «смаковиці» стали майстер-класи з приготування страв: рибної юшки, виробів із солоного тіста, медових пряників, смажених пиріжків з дріжджового тіста та дерунів. Так, секретами виготовлення виробів із солоного тіста

ділилися вихователі садка № 8 Наталія Цюсь і Надія Марчак, котрим це кулінарне захоплення радість дарує, а їхні вироби прикрашають «Вишіванку». На свято вони виготовили кольорові буклети, де описали технологію приготування. Богдана Троць із кондитерами «Майстерні тортів» показали, як виготовляти і розписувати медові пряники — кожен, хто бажав, міг долучитися. А під каштанами, біля КМЦ, завідувач туристично-краєзнавчого відділу з ЦПО Олександр Лещук та керівники гуртків Тетяна Каляпук та Іванна Сиротюк чаклували над рибною юшкою, а чоловік ділився своїми секретами. До слова, пан Олександр понад 15 років у походах варить рибну юшку. Професійності підприємця Віктора Захарди з павільйону «ЖарОК», що біля автостанції, і справді можна подивуватися: цей молодий чоловік дуже майстерно та швидко робив і разом зі своєю помічницею смажив дріжджові пиріжки з різними наповнювачами, а вже готові — роздавав. Ще розповів, як замисити тісто, щоб було пухке та смачне, та як приготувати його улюблену начинку — рис із куркою.

Своїми секретами смачних дерунів ділилася місцевий аматор кулінарної справи Наталія Лук'янчук, котра двічі брала участь у кастингу на «Майстер-шеф», а недавно коростенців частувала волинськими дерунами. Вона завігала на свято з сином Владиславом. Своїй майстерності навчала Володимира і Людмилу Похожалових, котрі приїхали в наше місто з Донецька. Бачили б ви, як завзято старалися донеччани, а вони ж раніше жодного разу не готували деруни! Пані Людмила навіть жартома назвала цю затію авантюрою, зізнавшись, що в них із чоловіком зовсім не кулінарні професії: вона — режисер, він — лікар. Натомість глава сім'ї запевнив: без побоювання їжте їхні деруни, як треба — реаніматолог поруч. Отакі вони веселі східняки, котрі, телефонуючи рідним у Донецьк, розповідають: волиняни лівни... на агресію, розмовляють тихо та не сваряться, як у них.

На святі ніхто не сумував. Молодші брали участь у вікторинах та іграх разом із вихователями з дитсадків. Дорослі ж ерудити отримували призи за перемоги у «гастрономічній» вікторині. До слова, і наша колега зі «Слова правди» Ірина Надюкова написала вірш про деруни та перемогла у цьому конкурсі. Усіх жартиливими піснями розважав гурт «Молодички» разом із ведучою Наталією Авдеенко. Тим часом на площі вигравав знайомі мелодії духовий оркестр «Арсен».

Тетяна АДАМОВИЧ

Лучани — у когорті кращих марафонців

3-4 жовтня 2015 року в місті-партнері Луцька Жешуві відбувся III Жешувський Марафон. Делегацію міста Луцька запросили до участі в марафонській естафеті. Естафетна команда міста складалася з 5 осіб. До її складу увійшли Андрій Єрко, Павло Новосад, Ігор Хваліба, Віктор Приходько та Наталія Якимович.

Учасники забігу долали по черзі дистанції 10 км, знову 10 км, 7 км, 5 км і 10 км (у сумі траса марафону 42 км 195 м). У естафеті

взяли участь 49 команд, серед яких наші спортсмени посіли в загальному заліку п'яте місце з часом 2 год. 49 хв. 10 с, а серед команд міст-партнерів — друге місце, пропустивши вперед команду з міста Львова. У рамках заходу 3 жовтня відбувся забіг на 5 км на Кубок «Pratt&Whitney Жешув S.A.», в якому також взяли участь наші спортсмени. Наталія Якимович та Оксана Гач посіли друге та третє місце відповідно у своїх вікових категоріях.

У Луцьку ремонтують покрівлі будинків

Ремонт руберойдових покрівель здійснено в будинках за адресами: просп. Соборності, 17, 31а, вул. Кравчука, 12. Також на умовах співфінансування такі роботи виконано й на проспекті Молоді, 136 та проспекті Соборності, 16.

Працівники підприємства відремонтували вхідні дашки на просп. Молоді, 36 (I під'їзд), 56 (III під'їзд).

Продовжується робота щодо ремонту сходових кліток. Протягом минулого тижня виконано ремонт сходової клітки в III під'їзді житлового будинку № 34 на вулиці Кравчука та I під'їзді — на проспекті Молоді, 1а.

Відповідно до графіка здійснено ремонт ВЗРУ, внутрішньо-будинкових мереж та поверхових електроцитків в житлових будинках № 37, що на вулиці Гордіюк, та № 2 — на вулиці Кравчука.

З метою профілактики мереж водопостачання — замінено заперну арматуру елеваторних вузлів за адресами: вул. Воїнів-Інтернаціоналістів, 1 (IV під'їзд), просп. Соборності, 30 (I, II під'їзди), а також замінено ділянку трубопроводу гарячого водопостачання в підвальному приміщенні V під'їзду житлового будинку № 29 на проспекті Соборності.

Перший в Україні пам'ятник Кузьмі відкрили у Луцьку



Урочисте відкриття бронзового монумента українському співакові, телеведучому, письменникові та продюсерові Андрієві Кузьменку відбулося 1 жовтня в місті Луцьку.

Пам'ятник встановили на території «Сіті-Парку» за кошти луцького бізнесмена Андрія Покровського. Він особисто знав Андрія Кузьменка та поважав його як людину та музиканта. За словами ініціатора події, творчість Кузьми надихала на правду та справедливість, а сам співак був правдивим, щирим, сміливим, веселим, компанійським, мудрим і дуже-дуже справедливим. «Андрій був правдолюбом і правдорубом. До його

імені прикуто дуже багато уваги. Це не дивно. Як сказала Ліна Костенко: «Народ шукає в геніях себе». Кожен з нас може побачити частку себе в цій особистості. На жаль, ми визнаємо геніїв лише після смерті», — зазначив Андрій Покровський та висловив подяку всім, хто долучився до його ініціативи.

Слова подяки, скорботи та радості водночас пролунали з вуст батьків Кузьми. Вони обоє розповідали всім присутнім про те, як важко їм пережити втрату сина. «Настільки мені гірко, що я не можу вам передати. Не приведи Господи нікому, навіть найгіршому ворогові, відчувати те, що я відчував», — сказала Ольга Михайлівна.

А Віктор Кузьмич зазначив, що немає нічого гіршого на землі, коли батьки хоронять своїх дітей. Та разом з тим він висловив радість через те, що так багато людей, а особливо молоді, прийшли вшанувати пам'ять Андрія Кузьменка. Адже саме молоді присвячена творчість Андрія. Його пісні змінили свідомість багатьох українців.

За патріота та героя, та за його внесок у культуру України батькам подякував міський голова Микола Романюк. Також він висловив вдячність Андрію Покровському за його жертвність, назвавши бізнесмена людиною слова.

Наталія ХВЕСИК

