

## ЗАТИШОК ЗИМОВОГО ВЕЧОРА

Вихованці Ківерцівської дитячої музичної школи дарували чудове дійство – «Вечір ансамблів». В затишному актовому залі були розставлені світліни молодих музикантів, зібрані близькі і рідні юних поціновувачів прекрасного. Серед гостей – і секретар міської ради Людмила Михайленко. А особливу, романтичну, атмосферу вечора створили свічки. Під ніжну мелодію скрипки та фортепіано, в сяйві ніжних вогників, так легко відійти від буденних проблем і поплинути в світ прекрасного.

Одні учні музичної школи стояли вперше на сцені перед глядачем, а інші – вже є номінантами обласних конкурсів. Всі вони виконували позапрограми твори.

Серед артистів були й сімейні дуети – Марія і Оля Кондратюки, Ліза і Мілана Байцим, Михайло Гладков, Володя Федорук, Тетяна Трокун, Юля Наумчук,



Людя Сорочук, Катерина Іллїна. Глядачам дарував свій виступ ансамбль дерев'яних інструментів під керівництвом Володимира Мартинюка. Кожен у цей вечір відчував себе справжнім артистом, адже по завершенню концертної програми вони були щедро обдаровані оплесками і квітами.

Викладачі, чиї учні дарували мелодії слухачам, переживали і підтримували юних музикантів, допомагали здолати хвилюван-

ня. Адже вони є наставниками молоді, виховують в дітях музичний смак і дух наполегливості, праці і самовдосконалення. Організатори «Вечора ансамблів» щиро дякують спонсору Володимиру Петрусью.

Майстерність гри, вічні мелодії, затишок зимового вечора залишаться у пам'яті гостей надовго.

Анна МЕТЕХА.  
Фото автора.



## ВИБРИКИ ПРИРОДИ

## ЗИМА ЗАБАРИЛАСЯ

На календарі зима – закінчується грудень. Ще не морозило і не засніжило посправжньому. Температурний режим в ці дні був плюсовим, тож про наближення Новорічних свят у місті першими нагадали працівники ЦДЮТ, у вікнах приміщення якого заграли різнобарв'ям святкові композиції. Згодом у Ківерцях почала з'являтися святкова ілюмінація. Лише день Святого Миколая приніс морозець і легку снігову пороху.

Новорічні ялинки засяяли в Києві, Луцьку... Обмануті не по сезону теплом, в квітниках багрянють поодинокі троянди, ваблять око пізні хризантеми, а на клумбі біля адмін-

будинку по вулиці Незалежності розквітлі ранньовесняні блакитні братки – анютичні оченята. Біля редакції зацвіли примулки. Вони мали б порадувати нас наступної весни, та квіти піддалися примхам природи. Вони не можуть зрозуміти, чому ж дерева стоять голі. Ось так поза природним сезонним графіком милують вони око перехожих і зустрічаються з холодами. Все ж, зима бере своє, кружляють потрохи сніжинки, що переходять у дощ. А так хочеться новорічної сніжної хурделиці і морозу, щоб свято посправді було традиційно-казковим.

Людмила ОЛІЩУК.

## ТЕАТРАЛИ КІВЕРЦІВЩИНИ

З метою ознайомлення з самобутніми національними традиціями їх святкування та створення належних умов для організації змістовного дозвілля жителів району 18 грудня в приміщенні районного Будинку культури ім. М.П. Ковальова відбувся захід «Театральна зима Ківерцівщини 2011». Своє мистецтво глядачам демонстрували 19 аматорських колективів клубних установ району. Переможцями цього року започаткованого фестивалю стали: народний аматорський театральний колектив села Човниця та ляльковий театр клубу села Пальче.

Галина СЛАТІНІНА,  
начальник відділу культури РДА.

## НОВОРІЧНИЙ СТИЛ

## КОРОП, ЗАПЕЧЕНИЙ У СМЕТАНІ

Ця дуже ніжна, ароматна і доступна страва не тільки прикрасить ваш новорічний стіл, а й сподобається всім.

Інгредієнти: короп, дві середні цибулини, сметана - 300 г, приправа для риби, сіль, олія, лимон.

Рибу почистити, натерти сіллю і приправою, полити соком лимона і залишити на півгодини. Цибулю нарізати півкільцями. Фольгу розстелити на деко в два шари,

змастити олією. Викласти рибу, змастити її сметаною. Половину цибулі покласти всередину коропа, іншу половину розподілити зверху. Загорнути рибу у фольгу з усіх сторін. Розігріти духовку до 120 градусів, поставити в неї рибу і запікати 40 хвилин. Після цього фольгу розгорнути і знову поставити рибу в духовку на 20 хвилин, до появи скориночки. Подавати цілою на блюді, прикрасивши часточками лимона.



## ШАРОВИЙ САЛАТ "ЧОРНИЙ ДРАКОН"

Інгредієнти: Оселедець слабосолений (філе) 300 гр, картопля 3 штуки. Цибуля ріпчаста 1 шт. Оливки 150 гр. Маслини 500 гр. Помідори або червоний болгарський перець 2 шт. Листя салату. Соняшникове олія, оцет, майонез.

Картоплю відварити в мундирах. Цибулю нарізати і залити на кілька хвилин окропом, потім злити воду, посолити, додати трішки цукру і добре перетерти, а потім замаринувати в суміші води і оцту в рівних пропорціях. Філе оселедця нарізати на дрібні шматочки і вийняти кісточки. Відварену картоплю натерти на тертці.

На красиву таріль викласти перший шар салату (у формі дракона) – оселедець, потім цибуля і

потім картопля. і полити шар невеликою кількістю соняшникової олії і змастити майонезом.

З помідора або болгарського перцю вирізати два прямокутники і викласти дракону рот. Потім покласти другий шар салату: оселедець, потім цибуля і картопля. Другий шар також полити олією, але так, щоб вона не стікала по тарілці. Останнім шаром будуть маслини, перекручені через м'ясорубку.

Очі зробити з помідорів і оливок, лапки з помідорів або болгарського перцю. Гриву дракона викласти з половинок оливок. Вуса і крила – з листя салату. Оригінально, дуже смачно і корисно.



і залити розтопленим шоколадом. Охолодити в холодильнику. А потім, прикрасивши кокосовою стружкою і цукровою пудрою, подавати до столу.

Рецепти для вас в Інтернеті збирала  
Тетяна ЛИТВИНЕНКО.

## САЛАТ "ДРАКОНЧИКИ"

Оскільки рік Дракона починається лише 23 січня – новорічний стіл буде доречно прикрасити гніздом з маленькими дракончиками, які щойно вилупилися з яйця.

Інгредієнти: яйця - 3 шт, червона ікра - 6 чайних ложок, сир плавлений вершковий - 50 г, кріп.

Приготування:

Яйця зварити, остудити, почистити, розрізати навпіл. Білки акуратно очистити від



## ДЕСЕРТ "ЧОРНОСЛИВ У ШОКОЛАДІ"

Інгредієнти: чорнослив - 200 гр, горіхи волоські - 100 гр, ізюм - 100 гр, шоколад гіркий - 200 гр, молоко - 1 літр.

Шоколад поламати, додати його в молоко і розтопити на водяній бані. Чорнослив нафарширувати ізюмом, волоськими горіхами. Фарширований чорнослив розкласти у креманки

## ВІТАЄМО

20 грудня виповнилося три роки

Владіку КРАСІВОВУ.  
Дорогого внучка й похресника вітають дідусь Віктор, бабуся Галина, хресний Олександр.  
Виповнилося три роки



Радість всієї нашої родини.

З цим прийшли ми привітати й Владіку побажати:

Здоров'ячка міценького,  
Сонечка ясенського!  
Хай росте він нам на втіху,  
В домі буде море сміху!  
Щоб Ангелики кружляли,  
Від всіх бід охороняли!



23 грудня відзначила 50-літній ювілей кохана дружина, найніжніша матуся, жителька села Дерно

Ніна Олександрівна ЗАГАЙНА.

Наша мила і люба, найкраща у світі,  
Бажаємо щастя, даруємо квіти.  
Щоб сонце і зорі плекали тепло  
І завжди здоров'я у Тебе було.  
Щоб смутку не знала, ми просимо долі,  
Добра Тобі й радості, рідна, доволі.  
Бо людям для щастя багато не треба –  
Сімейного затишку й мирного неба.  
То не біда, що роки швидко плунуть,  
То не біда, що 50 прийшло,  
Хай тільки спогади в душі не гинуть  
Про те все добре, що в житті було.  
Добро хай панує у домі  
Та злагода буде завжди,  
Здоров'я міцного і щирої долі  
Зичимо Тобі назавжди!

З любов'ю і повагою –  
чоловік Ярослав, дочка  
Олена та син Роман з  
дружиною Ларисою.



Найщиріші вітання з ювілеєм линуть до Ніни Олександрівни ЗАГАЙНОЇ

від сестри Тетяни: Ніно, ми Тебе вітаєм

із першим п'ятдесятиліттям!

Хай Бог Тобі допомагає

і подарує довголіття.

Нехай в сім'ї любов панує,

родину злагода єднає,

Хай серце Тебе, добре й щире,

ніколи смутку не знає.

Нехай Тебе весела вдача

в тривожний час не полишає,

Хай очі лиш від щастя плачуть,

усмішка радістю сяє.

Нехай Твою затишну хату

усі незгоди обминають.

Здоров'я, успіхів, достатку

Тобі всі ТОМЧУКИ бажають!

Рада ветеранів району сердечно вітає усіх учасників бойових дій Великої Вітчизняної війни, які народилися у грудні:

Панаса Купріяновича

МУДРАКА (с. Домашів),

Івана Костянтиновича

СЛИВЕНКА (с. Грем'яче),

Андрія Мусійовича

КАРПІНСЬКОГО (с. Чемерин),

Йосипа Костянтиновича

ЖАБСЬКОГО (с. Покащів),

Кузьму Миколайовича

КАСЬЯНОВА (с.мт Олика),

Миколу Михайловича

ПЕТРОВСЬКОГО (с.мт Олика),

Петра Яковича

МАТВІЮКА

(с. Словатичі),

Володимира Миколайовича

СЕРЕДУ

(м. Ківерці),

Василя Ананійовича

СЛІПЧУКА

(м. Ківерці),

Лукерію Костянтинівну

ДЕМЧЕНКО (м. Ківерці),

Віктора Івановича

СМІРНОВА (м. Ківерці).

Бажаємо домашнього затишку, уваги близьких і рідних та душевної теплоти.

Нехай Господь завжди охороняє,

В душі панують мир і доброта,

Ісус Христос здоров'я послає

На многії і благі літа.

