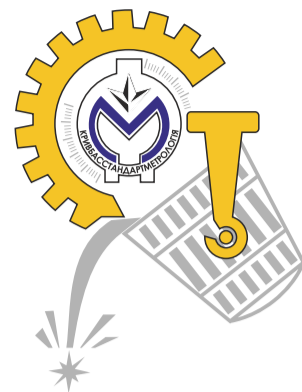




За якістю майбутнє!

ВІСНИК ЯКОСТІ



№2 (8), 27 березня 2014р.

www.krivbasscenter.dp.ua

Любі читачі!



ДО ДНЯ ДОВКІЛЛЯ

Сьогодні, більш ніж коли-небудь, життя на Землі вимагає від нас відчуття загальної відповідальності - нації за нацією, особистості за особистістю, людини за всі інші форми життя. З 1998 р. наша держава долучилась до святкування Всесвітнього Дня довкілля (відзначається у третю суботу квітня), відзначення якого - вибір, що відображає потребу для всіх і кожного з нас визнати нашу роль у збереженні нашої тендітної планети і екосистем, ресурсів і природних процесів, що скріплюють нас усіх разом. За такий короткий час в українців напрацювались вже певні традиції відзначання цього дня. Державні установи, профспілки, екологічно свідомі громадянські, різні організації, заводи та компанії, студенти та школярі проводять так звані «зелені толоки», прибирання, висаджують дерева, упорядковують парки та сквери, ведуть просвітницьку діяльність, ознайомлюють громадськість з проблемами екології в світі, в Україні та їхньому регіоні в цілому. У цей день кожному громадянину нашої держави варто поглянути на оточуюче нас середовище зовсім іншими очима, принаймні раз на рік для того, щоб реально оцінити становище в якому ми знаходимося. Це момент обдумати всі свої подальші дії та кроки, які варто зробити кожному з нас для збереження та відновлення довкілля, та з'ясувати свою роль у збереженні нашої планети, адже це - наша спільна спадщина, єдина і неподільна. Ми повинні розвивати екологічний, цілісний світогляд, що з'єднує нас з рештою Природи - і матеріально, і духовно, бо для нас стає важче ігнорувати якість нашого довкілля. Яке ми отримуємо харчування, що їмо, одяг, що носимо, наш дах, наші засоби транспортування - все набуває великого значення. Як у родині, кожен елемент природи, хоч і маленький, є частиною цілого і вносить вклад у гармонію цілого, у його тонкий загальний баланс. Люди - частина величезного сплетіння взаємозалежних видів і систем, що складними способами пристосовані один до одного, дозволяючи системі в цілому продовжуватися. Як ми повинні жити? Скільки є достатнім? Яким життєвим шляхом повинні йти люди? Ось питання над якими варто замислитись кожному.

Щиро Ваш
Андрій Андрушко

ПРО ПАРФУМЕРІЮ ТА КОСМЕТИКУ | стор. 2

ВЕЛИКДЕНЬ: сторінки історії | стор. 3

ПАСКА: РЕЦЕПТИ | стор. 4

Дорогі друзі!

Наближається найбільше християнське свято «Свято свят і торжество торжеств», — так іменують Великдень православні християни. Цього дня весь християнський світ відзначає воскресіння Ісуса Христа— подію, яка стала символом перемоги добра над злом, світла — над темрявою.

Тож прийміть щирі вітання та найкращі побажання з нагоди цього найвеличнішого свята - Воскресіння Христового!

Нехай воно стане для Вас початком нового, кращого життя, подарує непохитну віру в завтрашній день!
Хай у цей великий день Божа Благодать зійде на Вас та на Ваші родини, принесе щастя і благополуччя!

Бажаємо Вам здоров'я, миру та добра!
Христос Воскрес! Христос Воскрес! Христос Воскрес!



Розпочато прийом документів

**щодо участі у Всеукраїнському конкурсі
якості продукції (товарів, робіт, послуг) –**

"100 кращих товарів України" у 2014 році.

ДП «КРИВБАССТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ» звертається до підприємств, установ та організацій усіх форм власності Криворіжжя, які займаються виробництвом продукції (товарів, робіт, послуг) та мають бажання заявити про високу якість своєї продукції, прийняти участь у Всеукраїнському конкурсі якості продукції (товарів, робіт, послуг) – "100 кращих товарів України" у 2014 році.

Протягом 10-ти років в Україні під патронатом Президента та Уряду України на державному рівні, та органів місцевої влади на регіональному проходить Всеукраїнський конкурс якості продукції (товарів, робіт, послуг) «100 кращих товарів України». З 2012 року офіційним організатором Конкурсу є Міністерство економічного розвитку і торгівлі України.

Мета конкурсу - об'єднання зусиль, спрямованих на поліпшення якості та конкурентоспроможності вітчизняної продукції, сприяння впровадженню на підприємствах України сучасних методів управління якістю та задоволенню потреб та очікувань споживачів.

Конкурс щорічно проводиться у два етапи –

регіональний (березень-червень) та загальнодержавний (липень-листопад).

За підсумками Конкурсу визначаються кращі товари (послуги) України за такими номінаціями:

Номінація «продукція»

підрозділяється на групи:

- продовольчі товари;
- промислові товари для населення;
- товари виробничо-технічного призначення;
- вироби народних художніх промислів.

Номінація «роботи та послуги».

Для участі в Конкурсі на регіональному етапі підприємство, організація чи установа подає до РКК заявку встановленого зразка, обов'язковий комплект документів.

Кінцевий термін подання заявки, документів учасників – 2 червня 2014 року.

Детальну інформацію про умови Конкурсу та процедуру його проведення можна отримати за телефоном (056)407-10-14 та на нашому сайті.



Ринок парфумерно-косметичних товарів України на теперішній час є одним з найбільших після традиційних лідерів за обсягами продажу — ринків алкоголю, тютюну, продуктів харчування.

Парфумерія і косметика складають особливу групу непродовольчих товарів, виконуючи різноманітні функції: вони задовольняють духовні та естетичні потреби людини, мають лікувально-гігієнічне призначення, впливають на самопочуття, зовнішній вигляд людини. Це товари повсякденного вжитку, без яких важко уявити сучасне, повноцінне життя людей.

Слово „парфумерія” має походження від латинського *parfume*, що означає „димитись, випарюватись”, „за допомогою диму”. Одними з перших парфумів були „димні парфуми” — ароматний дим від паління гілок мірти. Яке місце духи і запахи займають в житті сучасної людини? На жаль, картина сумна. Якщо раніше запах був спрямований на те, щоб підкреслити індивідуальність (хоча модні тренди, звичайно, були присутні), то тепер світом править ... мода. Багато хто переконаний у тому, що всім людям йде певний фасон і колір. Що вже тут говорити про запахи? Звичайно, немає запахів, які ідуть всім. У кожного з нас є свій особистий запах. І тому духи на кожній шкірі пахнуть по-різному. Більше того — вони змінюють свій запах залежно від нашого настрою і від стану нашого здоров'я. Так що моді слідувати не варто — ви ризикуєте потрапити в безглузде становище як мінімум. І як максимум — вб'єте свою індивідуальність.

Насамперед, давайте розберемося ось з чим: що це таке — духи? Існує кілька різновидів складів з запахом, що включають у себе спирт і ефірні масла. Ось основні.

1 Ароматичне масло. Ефірне масло без домішок. Ось ним-то можна подушити хустинку. Пахнутиме довго.

2 Духи — *Parfum*. Концентровані та стійкі, вони коштують пристойних грошей і випускаються у невеликих флаконах. Зате тримаються довго — до шести годин.

3 «Денні духи» — *Eau de Parfum*. Легше попередніх, запах зберігається три-чотири години.

4 Туалетна вода — *Eau de Toilette*. Зовсім легенька, тримається недовго, відмінно підходить для спекотного літа.

Як «надають» духи? Мадемуазель Шанель говорила, що духи потрібно наносити «на ті місця, куди ви хочете, щоб вас поцілували». Ароматизувати слід окремі частини тіла, для того, щоб від вас приємно пахло достатньо нанести парфуми на ті місця на тілі, що мають найвищу температуру — шия, скроні, декольте та зона за вухами, внутрішня сторона ліктя, зап'ясток. А одяг також треба збризкувати духами? Не всі матеріали люблять це. Натуральна шкіра, хутро, льон та бавовна добре і довго тримають запах. Щоб виробити з цих тканин зберігали приємний запах протягом дня варто лише трішки збризнути їх парфумами, краще — не з лицьового боку. Синтетичні тканини взагалі не радять парфумувати, оскільки запах вони не тримають, натомість на них легко з'являються плями від духів, які дуже важко потім вивести. А чи варто парфумами збризкувати волосся, адже волосся довго утримує різні запахи, але парфуми містять алкоголь, що сушить і псує волосся. Краще використовувати спеціальні ароматичні засоби для волосся.

Як зберігають духи? Не поспішайте викидати упаковку: флакон буде зберігатися в ній, так як парфумерія погано переносить сонячне світло. Духи слід зберігати в коробці і в прохолодному місці.

Парфуми, їх аромат, надзвичайність та спокусливість — що може бути краще? Жінки одразу скажуть — косметика.

Слово косметика (від *cosmetike*) означає „майстерність прикрашати”. Використання косметичних засобів походить з глибокої давнини. З незапам'ятних часів у всіх народів широко застосовувались різні природні речовини для прикрашання обличчя і тіла, у релігійних обрядах, чарівництві, магії тощо. Сучасне поняття косметики значно ширше: косметикою називають і засоби догляду за шкірою, волоссям, за ротовою порожниною і зубами, засоби для запобігання передчасному старінню шкіри, для виведення багатьох дефектів шкіри, для профілактики деяких захворювань та ін.

Косметичні товари мають свої особливості, які належать тільки цій товарній групі. Головні вимоги до них — нешкідливість для людини, тому що вони безпосередньо контактують із тілом людини, вбираються шкірою. Вони повинні чинити сприятливий вплив на стан шкіри, волосся, зовнішній вигляд людини, її настрій. Не варто вірити всьому, що нам щодня говорять з екранів телевізорів. Рекламу — чистої води маніпулювання. І якщо мила дівчина чарівним голосом близької подружки розповідає про користь того чи іншого продукту, це говорить тільки про те, що на цей рекламний трюк ще «клюють», а зовсім не про те, що ця псевдо-подружка щиро хоче поділитися з вами своєю знахідкою.

На жаль, саме шкідливі речовини, що входять до складу косметики, часто надають продукту „товарний вигляд”. Давайте розберемося, якою ціною дістаються нам деякі привабливі характеристики косметичних продуктів. Крем — самий розповсюджений і найдавніший вид косметичних засобів. Отже, приваблива текстура. Власниці сухої шкіри схильні купувати креми з жирною текстурою, адже вона більш ретельно живить шкіру обличчя. Основою подібних косметичних продуктів є мінеральні або технічні масла, використання яких призводить до алергічних висипань і виснаження шкіри. Йдемо далі — однорідність крему. Цього результату домагаються за рахунок використання емульгаторів. Їх надмірний вміст у косметиці призводить до дисфункції шкіри, сухості і стягнутості. Великий термін зберігання забезпечують консерванти, саме їх використовують для продовження життя косметики. Проблема в тому, що пригнічуючи бактеріальну флору, консерванти одночасно глибоко впливають і на клітину людини. Таким чином, консервант здатний порушити біологічну рівновагу на шкірі, але, з іншого боку, зіпсований крем може заподіяти шкірі набагато більше шкоди, ніж будь-який консервант. І не вірте рекламним прийомам виробників, які кажуть, що в їх кремів містяться лише натуральні компоненти. Такого бути просто не може. Насправді ж без консервантів, спеціальних добавок і емульгаторів не може існувати жоден косметичний засіб. У такого крему термін придатності не повинен перевищувати 24 годин. Крем для бактерій, мікробів, грибків є ідеальним живильним середовищем проживання. Їм було б тут неймовірно комфортно, тепло і ситно, якщо б не було консервантів, що знищують їх. Консерванти бувають натуральними і синтетичними. Натуральні, звичайно ж, краще. Консервуючою дією володіють прополіс, екстракти з листя евкаліпта, черемхи, берези. На жаль, натуральні консерванти не дуже ефективні, тому додавати їх доводиться багато. Синтетичні ж консерванти часто дратують шкіру. Найбільш поширені з синтетичних — парабени (ніпагін і ніпазол). Вони вважаються відносно малотоксичними, але в деяких з'єднаннях „не працюють”. Як компроміс використовують речовини, широко поширені в природі, але вироблені за допомогою хімічного синтезу. До таких речовин відносяться бензоат натрію (бензойна кислота), саліцилова кислота, сорбітол, етиловий спирт, аскорбінова кислота, лимонна кислота, шиконін, сульфат срібла. Але все одно краще, коли кількість цих речовин у косметичних засобах мінімальна.

Інформація на замітку: косметика, термін придатності якої перевищує один рік, швидше за все, містить дуже багато консервантів (якщо це не сухі косметичні засоби). Присутність в косметиці вітамінів та ефірних масел дозволяє зменшити вміст штучних консервантів. Чим більше в косметиці натуральних компонентів (жирів, масел і т.п.), тим більше необхідно додати в неї консервантів (або термін її придатності буде мінімальним).

Тепер декілька слів про шампуні. Косметичні компанії йдуть на все, щоб завоювати якомога більше клієнтів і їх коштів. Давайте подивимося на етикетки деяких шампунів. На першому місці у складі йде вода — *Aqua*. Технологія виготовлення

шампунів така, що води або іншої рідини повинно бути приблизно 80%. Виходить, що ми миємо волосся звичайною водою, а не екстрактами, маслами або тими сполуками, які зазвичай виділені яскраво на етикетці! Інша справа, якщо замість води в шампуні використовуються відвари трав. Головна роль в утворенні піни грає ПАР — поверхнево-активна речовина, яка розщеплює жир, що накопився і змиває бруд. До ПАР відноситься лаурил сульфат натрію — це той дешевий засіб, що піниться, який застосовується для знежирення двигунів і миття підлоги в гаражах. Отримується з кокосового масла. У косметиці використовується в 95% шампунів, гелів, зубних паст, піноутворювачах для ванн і т.п. Сильний мутаген, тобто здатний змінювати інформацію про генетичний матеріал клітини. Легко проникаючи через шкіру і слизові оболонки, накопичується в печінці, очах, клітинах мозку і серця. Викликає катаракту, особливо у дітей. Має сильний подразнюючий ефект. Сприяє випадінню волосся, появі лупи, волосся стає ламкими і січеться. Призводить до втрати еластичності і послаблює захисну функцію шкіри. Але лише при взаємодії з іншими компонентами шампунів і зубних паст утворює канцерогени, тобто речовини, що викликають онкоутворення. Тут ми можемо вас заспокоїти: ПАРи, що використовуються в шампунях не викликають рак, самі по собі вони є подразниками, але не канцерогенами. Тому замість того, щоб перечитувати склад усіх шампунів у магазині, можна просто придбати органічний шампунь, який м'яко і ефективно очищає волосся від забруднень.

Культура догляду за зубами і порожниною рота — одна з головних цінностей цивілізованого суспільства, у формуванні якої зубна паста займає чільне місце. Підтвердженням цьому служить той факт, що зубна паста займає більше 80% світового ринку засобів догляду за порожниною рота. У першу чергу, догляд за порожниною рота необхідний для нейтралізації живильного середовища для шкідливих мікробів і бактерій, що провокують псування, випадання або руйнування зубів. До складу будь-якої зубної пасти входять три спільні компоненти: лікувально-профілактична добавка, абразив і поверхнево-активна речовина. Тут цікавим є протиріччя, яке існує з приводу застосування фторовмісних речовин у зубній пасти. Медичні установи більше не в змозі приховувати правду: фторид — канцероген, тобто здатний стимулювати або викликати рак. Багато років цей інгредієнт рекламувався як корисний для зубів — зміцнює емаль, захищає від карієсу і т.д. Він вводився до складу зубних паст, вартість яких після цього різко зростала, і давали дітям, як «компонент, необхідний у період розвитку постійних зубів». І все це незважаючи на те, що ще в 1977 р. Американським Національним інститутом раку був показаний зв'язок фториду з раком. Фтор, хоча і є одним з природних компонентів тканин зуба, не повинен надходити в організм у вигляді фториду. Надлишок же фтору не тільки не покращує стан зубів, але навіть здатний руйнувати емаль. Фтор необхідний у малих кількостях, і може засвоюватися в органічних формах, з їжею. Одну третину фтору людина отримує з їжею і дві — з водою. Крім води, природні джерела фтору — риба, яблука, чай.

Що можна рекомендувати для використання зубних паст, щоб не нашкодити собі: пам'ятайте, що зазвичай більш дорогі пасти виготовляються з якісної сировини з використанням натуральних компонентів. При купівлі зубних паст, зверніть увагу на склад. Він повинен бути вказаний не тільки на коробці, але і на самому тюбику. У іншому разі, напрошується висновок, що виробник такої пасти щось приховує.

Ось тільки про деякі види косметичних засобів ми вам розповіли. Ще існує декоративна косметика, гелі, пінки і т.д. Для власної безпеки хочеться побажати одне — уважно читайте етикетку до того чи іншого товару — тільки це може забезпечити Вас.





Що ж то за свято — Великдень? Воно має язичеські корені і народилося набагато раніше за свято Пасхи, ще до зародження в Україні християнства. У давнину землероби вірили, що померлі родичі продовжують жити під землею і можуть впливати на її родючість. Саме з цими віруваннями і була тісно пов'язана весняна поминальна обрядовість. Сьогодні свято має й іншу назву — Пасха. З'явилася ця назва в кінці 1-го тисячоліття, коли на українську землю прийшло християнство. Цей день вважається днем воскресіння Ісуса Христа. Та саме свято народилося набагато раніше, про це розповідає міф. Зародилося воно сім тисяч років тому, коли, за легендою, і "плуг упав з неба"! А було так... Жили троє братів-мисливців: Тур, Пан і Яр, і зібрались вони якось на полювання. Вийшли в степи незорі, а жайворонки так розспівалися, що аж небо дзвеніло. Вражено зупинився Яр і мовив: «Не хочу я, братове, молодих биків стрілами поціляти, а хочу оце поле зорати та засіяти зерном, та зібрати врожай, та хліба напекти людям на здоров'я». Тільки-но він отаке проказав, як з неба опустилися золотий плуг і золоте ярмо. І гукнув старший брат Тур: "Се мое!" Хотів схопити плуга — аж він полум'ям зайнявся. Відсахнувся в страху Тур. "Се мое!" — прокричав середульший брат. Але і йому сахнуло полум'я в лице. «Ні, братове, се мое», — всміхаючись, мовив Яр. Він підійшов і взяв золоте ярмо, накинув на пару волів, що паслися поблизу, запряг їх у плуга золотого і проорав першу в світі борозну. А потім другу, й десяту, і соту. Засіяв поле полтвою — пшеницею дикою, і зросла вона буйним колосом. Зібрав урожай Яр, і борошна намолов, і спік першу хлібину, і другу, й десяту, і соту. І людей частував. І навчив їх орати, сіяти й хліб ростити. За все те великі боги Вірію взяли його до себе і скупали в Озері Живої Води. І став Яр — Ярилом, богом весняних робіт і родючості. І спускався він на землю в той весняний день, коли можна було засівати землю зерном. І то був ВЕЛИКДЕНЬ. Тобто Великий День хлібороба. Святий День.

Інша легенда говорить, що "Великдень називається так тому, що в той час, коли Христос народився, сильно світило сонце і стояли такі довгі дні, що теперішніх треба сім зложити, щоб був один тодішній. Тоді, було як зійде сонце в неділю вранці, то зайде аж у суботу ввечері. А як розп'яли Христа - дні поменшали. Тепер тільки царські ворота в церкві стоять навстіж сім днів..."

Краще за все історію свята Пасхи читати з першоджерела: Біблії. Ось як про неї пишеться у Старому завіті.

Багато років євреї були в рабстві у єгиптян, але ось Господь вирішив вивести Свій народ звідти і поселити в іншій землі. Єгипетський фараон не захотів відпускати євреїв - адже вони були робочою силою і будували йому міста. Господь наслав кару на Єгипет, але фараон все одно не відпускав єврейський народ. І тоді Мойсей оголосив фараонові про останнє, найтяжче покарання - про смерті всіх єгипетських первістків. Ця кара повинна була змусити фараона відпустити ізраїльтян з країни. Коли Господь навів цю кару на Єгипет, євреї вийшли звідти.

Саме слово "Пасха" походить від назви старозавітного свята, яке відзначали іудеї в пам'яті

про звільнення від єгипетського полону. Пасхальний агнець євреїв став прообразом Христа, тому Христос ще іменується Агнцем Божим, Агнцем Пасхальним, Пасхою. Єврейське слово песах означає в Біблії, з одного боку, свято Великодня, а з іншого - святкову жертву пасхальне ягня. Це слово є похідним від дієслова, яке спочатку означало "кульгати", а потім отримало зміст "перескочити через щось", "залишити недоторканим". Коли Господь у Єгипті вражав первістків, Він не торкнувся будинків євреїв, "перескочив" через них. Про цю подію і повинна нагадувати євреям Пасха.

Ось що говорить про Пасху Новий завіт. Ісуса Христа розп'яли у переддень Великодня. І з тих пір свято Великодня набуло нового значення. Христос був жертвою за нас, як пасхальне ягня, і воскрес, як первісток, з померлих. І якщо в Старому завіті ангел смерті проходив повз будинків, одвірки яких були помазані кров'ю ягняти, то в наш час Бог не буде судити тих, хто приймає жертву Ісуса Христа. Ісус - агнець Божий. У Старому завіті кров агця давала життя первісткам євреїв, які помазали косяки дверей його кров'ю. У Новому завіті ми читаємо, що "кров Ісуса Христа ... очищує нас від усякого гріха". "Бо так полюбив Бог світ, що віддав Сина Свого Єдинородного, щоб всякий віруючий в Нього, не загинув, але мав життя вічне".

Чому Великдень святкується в різний час? Закон Мойсея точно визначає час святкування старозавітної Пасхи, яку в християнстві зайняла новозавітна Пасха. За старозавітним законом Пасха святкується у ніч з 14 на 15 числа місяця нісана, що відповідає теперішньому березню, в який би день тижня це число не випало за давньоєврейським літочисленням. Цей день припадає приблизно на час весняного рівнодення.

«Пасхальні суперечки» тривали довго. У 325 р. було вирішено святкувати її у всіх Церквах одноразово: у перший недільний день за весняним повним місяцем. Християнська Пасха обов'язково слідує після єврейської. Отже, час святкування Великодня визначається за місячним календарем, при цьому враховується ряд особливостей: Пасха святкується після єврейської Пасхи, в перший недільний день після весняного повного місяця, який буде або в самий день недільного рівнодення, або безпосередньо після нього, але не раніше весняного рівнодення.

На сьогоднішній день у християнстві існують дві дати святкування Великодня. На Заході, а також у країнах, де більший вплив Католицької церкви, Великдень відзначається раніше, тоді як у країнах з домінуючим впливом Православної церкви, це свято відзначається пізніше. Отже, чому ж Пасха святкується в різний час різними церквами? Вся справа в календарі або літочисленні. Гай Юлій Цезар, римський імператор, у 46 році до Різдва Христового, зробив реформу. Було прийнято, що у році 365 днів, а через 3 роки на четвертий рік - 366 днів. Цей день додавався до лютого місяця. День доводилося додавати, щоб обчислення часу відповідало обертанню Землі навколо Сонця. (Тут слід зазначити, яка точність у Бога - Творця! Проходять століття, тисячоліття, а Божі закони працюють секунда в секунду). Так було введено Юліанський календар або, так званий, старий стиль, за яким і нині живе весь православний світ. Весняне

**На столі — духмяна паска,
А круг неї — писанки.
Уділи нам, Боже, ласки
На всі дні, на всі віки!**

**Немала у нас родина,
Та молитва всіх одна:
Хай розквітне Україна,
Як в погожі дні — весна.**

рівнодення випадало на 21 березня, і від цього дня визначали Великдень. Але неточність людських обчислень незабаром позначилася знову. За календарем наступало 11 березня, а фактично було вже весняне рівнодення, тобто 21 березня. Знову була зроблена реформа Римським Папою Григорієм XIII. Рік складався з 365 днів, 49 хвилин 16 секунд. Отже, в 1582 році був прийнятий Григоріанський календар. Це літочислення називають новим стилем. У різних країнах він був введений у різний час. У тих країнах, де домінували католики, календар був введений в 1582 році. У Росії новий стиль, або Григоріанський календар був введений у 1918 році. Православна Церква люто виступала проти нового стилю. Справа доходила до повстань і кровопролиття. Тим не менш, паралельно продовжували існувати два літочислення, два календарі: Юліанський і Григоріанський. Розбіжність між ними була наступна: у 1582 році - різниця в 10 днів, у XVIII столітті - різниця в 11 днів, у XIX столітті - різниця в 12 днів, і, нарешті, XXI століття - різниця в 13 днів. Божі ж години залишаються точні як у першому столітті, так і в XXI. Таким чином, на сьогоднішній день Православна церква зберігає старий стиль, або Юліанський календар, а весь інший світ живе за новим стилем, або за Григоріанським календарем. Формула обчислення дати Пасхи залишається колишньою. День Воскресіння Господа святкується при настанні весняного рівнодення в першу неділю після повного місяця. Таким чином, Пасха не може бути раніше 22 березня і пізніше 25 квітня за старим стилем.

Все це, звичайно, непогано знати, але апостол Павло говорить і стверджує більш важливу істину, мабуть, найважливішу. У Посланні до Коринфян він говорить, що якщо Христос не воскрес, то все марно: і наша віра, і наша надія, і ми все ще залишаємося у гріхах; ми самі нещасні люди. Головне - Христос воскрес із мертвих, Первісток з померлих! Він каже: "Я живу, і ви будете жити!"

До Вашої уваги декілька Великодніх прикмет та традицій.

Шанованим днем є останній четвер, що передє Великодню — чистий, або Великий четвер. Цього дня потрібно купатися або обливатися водою на світанку, обкурювати житло від будь-якого зла, прибирати в ньому, фарбувати й розмальовувати яйця.

Невід'ємною частиною Великоднього свята є крашанки й писанки. Яйце — це символ весняного відродження природи, зародження життя, продовження роду. В Україні існують два види фарбованих яєць: крашанки й писанки.

Крашанки — це варені яйця, пофарбовані природними барвниками одним кольором: жовтим, коричневим — від лушпиння цибулі, червоним — від соку буряка тощо. Крашанки їдять, коли граються діти у великодні ігри.

Писанки — це сирі яйця з нанесеними на них символічними візерунками, в давнину писанки не варили, щоб не вбивати живу силу зародка. Сьогодні люди не надають писанкам такого значення, тому часто трапляються писанки з варених або видутих яєць.



Вважається, що яйце - символ життя, а червоний колір, в який його забарвлюють, означає кров Ісуса Христа. У Україні і в деяких інших країнах на Великдень прийнято фарбувати яйця і пекти паски, хоча в Біблії немає таких велінь. Але ж традиції важливі. Паска - український великодній хліб. Зазвичай пасок випікають кілька, різних розмірів, часом для кожного члена родини, і обов'язково одну велику — для всіх. Прикрашають її візерунками з тіста — подвійними (восьмираменними) хрестами, решітками, віночками. І в цьому український великодній хліб суттєво відрізняється від російського «куліча» — не оздобленого візерунками, а просто залитого збитим білим цукром і посипаного різнокольоровим «пшоном».

Для випікання пасок є спеціальні форми — керамічні пасківники (зараз використовують і звичайні каструлі). Пасківники змащують смальцем або вершковим маслом, на третину наповнюють тістом і дають «підійти». Потім оздоблюють прикрасами з тіста. Садовлять паску і виймають її з печі з молитвою. Бажано, щоб під час випікання пасок на кухні панували тиша і спокій, щоб до плити підходило якомога менше людей, не гупали двері і не брязкотів посуд. Паски печуть у Страсну п'ятницю. Якщо верх паски западе або вона виявиться порожня всередині, то це віщує нещастя. Самі ж паски пеклися так: робили опару на молоці, до опари додавали муку та яйця і місили тісто. В тісто клали імбир: жовтий і білий; жовтий — для «краси», а білий — для «духу». Додавали ще настоянки на шафрані. Виробляючи паски, клали їх у високі форми, а зверху накладали хрест із тіста і «шишки». На якийсь час ці форми з пасками ставили в тепле місце — «щоб паски посходили». Коли паски вже посходили, їх садовили в напалену піч. Паски пекли завжди з білої пшеничної муки і тільки один раз на рік — на Великдень. Готовність паски перевіряють, обережно встромивши в неї тоненьку трісочку: якщо вона суха — паска готова. Аби верх паски не підгорів, можна (коли він достатньо підрум'яниться) покласти на нього змочений у воді кружечок паперу. Поки паска не посвячена, їсти її не можна — гріх! Навіть господні, коли вона витягне з печі паски, не вільно розламати ні однієї з них, щоб покуштувати, — це було б грубе порушення традиції.

Ще декілька порад щодо приготування пасок:

тісто для пасок потрібно місити як можна довше, щоб воно повністю відставало від рук і столу;

це теплолюбиве тісто, оптимальна температура його вистоювання - 30-45градусів;

тісто для паски боїться протягів;

форми для пасок заповнюють на 1/3, а в піч ставлять, коли тісто сходить до 3/4 форми;

перед тим як витягти паску з форми, треба дати йому охолонути, але не до кінця, тому що легше всього виймається з форми саме тепла паска.

Якщо паска зачерствіє, її можна освіжити наступним способом: зрізати верхній шар, збризнути невеликою кількістю сиропу (чарка вина на чарку води плюс столова ложка цукру, змішати і підігріти), поставити в духовку хвилин на 15-20. Паска просочиться сиропом і стане смачніше свіжої.

Немає нічого кращого, ніж приготувана власними руками паска. Аромат свіжої випічки збере за сімейним столом всіх членів сім'ї. Тому пропонуємо вам класичний рецепт паски, в домашніх умовах.

Для приготування потрібно: 500-600 гр. борошна, 1,5 склянки молока, 6 яєць, 150-200 гр. вершкового масла, 2 склянки цукру, 40-50 гр. пресованих дріжджів, 50 гр. родзинок, 50 гр. фруктових

цукатів, 50 гр. сухого мигдалю, щіпка солі, ванілін або ванільний цукор за смаком. Приготуйте опару. Розчиніть у молоці дріжджі і одну столову ложку цукру. Поступово додавайте розмішуючи 150-200 гр. просіяного борошна. Розмішайте, щоб не було грудок, і поставте в тепле місце.

Відокремте яєчні жовтки. Білки поставте в холодильник. 5 жовтків розітріть з цукром, що залишився. Розтопіть вершкове масло і дайте охолонути до температури тіла. Коли об'єм опари збільшиться вдвічі, додайте в неї жовтки, розтерті з цукром, сіль, ванілін і ретельно перемішайте. Охолоджені білки збийте в піну і введіть в опару. Потім, помішуючи, додайте борошно. Тісто замішують, поки в ньому не з'являться бульбашки повітря. Тісто має бути добре перемішане, вільно відставати від стінок посуду. За консистенцією воно має бути рідшим, ніж тісто на пироги, але гущіше, ніж на оладки.

Накрийте тісто і тримайте в теплом місці, поки воно не збільшиться в кілька разів. Родзинки промийте, висушіть і обваляйте в борошні. Цукати наріжте кубиками, мигдаль почистіть і дрібно наріжте, все разом додайте в тісто, ретельно вимісіть протягом 5 хвилин і знову поставте в тепле місце. Підготуйте форми для випічки пасок. Розкладіть тісто, що підійшло у форми, дайте тісту піднятися і змастіть верх паски жовтком.

Випікайте паску при температурі 180 С до готовності, протягом 40-60 хвилин, час від часу обережно повертаючи форми. Після того, як верхня паски зарум'яниться, накрийте її кружечками паперу, змоченими у воді. Готові паски обережно витягніть з форм, покладіть їх боком на м'яку подушку, застелену рушником, прикрийте іншим рушником і дайте охолонути, час від часу повертаючи для того, щоб зробити процес охолодження більш плавним. Паски готові. Потім їх слід прикрасити і поставити в тепле місце на ніч "дозрівати".

А тепер - паска з горіхами. Готуємо опару. Для цього підігріваємо 180 мл. молока (воно не повинне бути гарячим — тільки теплим), кришимо в нього 30 гр. свіжих дріжджів, додаємо 1 ст. ложку цукру і третину борошна (всього нам потрібно буде 500 гр. борошна), розмішуємо до однорідного стану і ставимо в тепле місце на 20 хвилин.

Тим часом, 5 жовтків збиваємо дочиста з 100 г цукру. Додаємо ванілін, 2 ст. ложки коньяку і 100 гр. розтопленого вершкового масла, 1/4 ч. ложку солі і розмішуємо до однорідності. Додаємо отриману масу в опару, перемішуємо, додаємо 1/2 ч. ложки лимонної цедри, по 1/4 ч. ложки мелених мускатного горіха і кардамона, решту борошна, добре все вимішуємо.

Ставимо тісто підходити в тепле місце приблизно на годину — об'єм повинен збільшитися удвічі. Обминаємо тісто, щоб підійшло, вмішуємо в нього 70 гр. родзинок, 70 гр. подрібнених волоських горіхів. Розкладаємо по формах, наповнюючи їх максимум наполовину. Залишаємо на 30 хвилин. Посипаємо горіхами.

Випікаємо в розігрітій до 180 градусів С духовці 35 хвилин, потім зменшуємо температуру до 160 градусів і печемо ще 25 хвилин. З готової паски дерев'яна лучина повинна виходити сухою.

Виймаємо паску з форми, посипаємо верх цукровою пудрою і ставимо охолоджуватися.

Ще один рецепт - заварна паска. Для її приготування 2 жовтки розтираємо дочиста з 100 гр. цукру, додаємо 3 ст. ложки молока, переливаємо суміш у металевий посуд, ставимо на «водяну баню» і, постійно помішуючи і не доводячи до кипіння, тримаємо до тих пір, поки маса не почне густіти. Знімаємо з вогню, додаємо 100 гр. вершкового масла, розмішуємо до однорідності. Потім додаємо 2 ст. ложки подрібнених волоських горіхів, 1 ч. ложку ванільного цукру і нарізані на шматочки 100 гр. різноколірні цукати. Окремо, 500 гр. ринкового жирного сиру протерти крізь сито, поступово, в декілька прийомів вводимо сир, кожного разу обережно перемішуючи. Готову масу перекладаємо на марлю, складену в два шари, піднімаємо краї і зв'язуємо їх шнурком — виходить мішечок. Підвішуємо масу на ніч, потім кладемо у форму і ставимо зверху щось важке. Переносимо в холодне місце на 3-4 години. Після застигання - знімаємо марлю і подаємо.

До Вашої уваги ще й рецепт паски без опари.

Розведіть 40-50 гр. дріжджів у 1,5 склянки теплого молока, всипте 3/4 ч. ложки солі, розтерті цукром (1,5 склянки) 5 жовтків, розтопленого 300 гр. вершкового масла або маргарину (але не гарячого), збиті в густу піну білки. Добре перемішайте, додаючи муку і, накривши тісто рушником, поставте на ніч в тепле місце.

Вранці покладете решту муки, ванілін, кардамон. Вимісіть ретельно і знову поставте для підйому в тепле місце.

Коли об'єм тіста збільшиться вдвічі, додайте 150 гр. родзинок, цукати. Перемішайте тісто і викладайте в змащені маслом форми. Форми заповнюйте тістом на 1/3 і ставте їх в тепле місце, накривши рушником. Коли тісто підніметься і займе 3/4 форми, верх паски змастіть жовтком. Поставте паски в не дуже жарку духовку на 50-60 хвилин. У духовці форми час від часу повертайте, але робіть це обережно, інакше тісто може опуститися. Щоб верх пасок не підгорів, прикрутіть духовку, після того, як зарум'яняться, накрийте кружком з паперу, змоченим водою. Готовність паски визначається тонкою лучиною. Готові паски, коли вони охолонуть, покрийте білою глазур'ю і прикрасьте шматочками цукатів.

Глазур: 1 білок збийте в густу піну, поступово додаючи (продовжуючи збивати) 1/4 склянки дрібного цукрового піску.

ДО УВАГИ СПОЖИВАЧІВ ТЕПЛОВОЇ ЕНЕРГІЇ

Сервісно - юстирувальний відділ та відділ ДМК ТЕРТВ ДП «КРИВБАССТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ» проводять наступні види послуг з обслуговування приладів обліку тепла (теплочисельників) всіх типів та модифікацій:

- комплекс послуг з демонтажу, перевірки та монтажу;
- перевірка теплочисельників та термодетекторів;
- технічне обслуговування;
- проведення ремонтів;
- юстирування;
- передпівірочна підготовка;
- заміна елементів живлення;
- зняття архівних даних.

Роботу виконують кваліфіковані, досвідчені фахівці метрологічних підрозділів з використанням якісних комплектуючих та матеріалів.

Ці послуги виконуються згідно з відповідними дозвільними документами (свідоцтво про уповноваження №ПК 030-2009 від 28.12.2009р., свідоцтво про Атестацію №В 005-2009 від 28.12.2009р.).

За результатами перевірки видаються Свідоцтва про перевірку ЗВТ згідно з ДСТУ 2708:2006.

При виконанні ремонтних робіт видається гарантійний лист.

Запрошуємо до співпраці.

