





Різдво

Хоч наші традиції незмінні вже довгі роки, але закон все-таки зазнає трансформації. Тож відповідно до закону № 3258, тепер Різдво українці відзначатимуть 25 грудня за новим стилем землет...

Також перед Старим Новим роком було заведено щедрувати - 13-14 січня. Однак якщо відзначати свята за новим стилем, щедрувати доведеться 31 грудня - на Новий рік, у переддень свята Маланки та Василя.

РІЗДВЯНИЙ ГІМН МИКОЛИ ЛЕОНТОВИЧА

Композитора Миколу Леонтовича сьогодні називають "українським Бахом" - за величезний внесок у розвиток хорової музики. Відомий композитор, хоровий диригент, музикальний критик Кирило Стеценко (1882-1922) оцінював Леонтовича, як "справді величезний серед музичних кіл, з великими здібностями як талантом".

стверджувалося, що вбивцею був якийсь безіменний "білогвардієць", або "петлюривець", або просто "бандит". Але ж правда з'ясувалася тільки у 1990-х, коли відкрилися архіви ВЧК.

Крім так знайомого нам "Щедрика", дуже відомі "Козака несуть", "Дударик", "Із-за гори сніжок летить". "Женчикоч-бреничок", "Гаю, гаю, зелен розмаю" та багато інших. На основі українських народних мелодій Леонтович створював цілком оригінальні, самобутні хорові композиції, надавши їм неповторного звучання.

КЛОПОТЕНКО: ВІД ОСЕЛЕДЦЯ ДО ПАМПУХІВ 12 УКРАЇНСЬКИХ СТРАВ НА РІЗДВО

Традиційно святкування Різдва починають в переддень 5 Святвечора. У цей час на столі має бути запалена свічка, а зі страв має бути лише кутя, накрита кншами. Кнш - це такий пірі, який чимось нагадує паняницю, він колиться на лежах до обрядових страв і був частим гостем на столах наших пращурів.



9. КОРОП ПО-ЄВРЕЙСЬКИ У деякі дні різдвяного посту дозволяється риба, як і у Святвечір. Короп по-єврейськи - хоч оригінально й польська страва, стала популярною і в нас.

2. РІЗДВЯНИЙ УЗВАР Окрім куті, обов'язковим для різдвяного столу є узвар. Це дуже простий і разом з тим смачний напій, не схожий ні на що інше. Ви можете зварити узвар просто з сухофруктів, а можете додати йому трохи маку за допомогою розмарину.

10. ОСЕЛЕДЕЦЬ В МОЛОЦІ У продовження рибної тематики радимо й рецепт вичмоченого в молоці оселедця. Таку техніку вичмочування оселедця досить часто, щоб зробити смак риби ніжнішим. Подавати такий оселедець радимо з відвареною картоплею та кільцями цибули.

11. КВАСОЛЯ З МОРКВОЮ ТА ЦИБУЛЕЮ Поряд з капустою та коренеплодами у зимових стравах часто фігурує квасоля. Її легко зібрати, а страви з неї - повивні та корисні, це гарний заміник м'яса. Тож страви з квасолі готували й до Різдявнього столу.

Офіційно

МИКОЛАЇВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ МИКОЛАЇВСЬКА ОБЛАСНА ВІЙСЬКОВА АДМІНІСТРАЦІЯ РОЗПОРЯДЖЕННЯ

19.12.2023 Миколаїв № 560-р Про обласний бюджет Миколаївської області на 2024 рік Відповідно до статей 2, 18 Закону України «Про місцеві державні адміністрації», статей 4, 15 Закону України «Про правовий режим воєнного стану», Закону України «Про Державний бюджет України на 2024 рік», пункту 22 розділу VI «Прикінцеві та перехідні положення» Бюджетного кодексу України, Указу Президента України від 06 листопада 2023 року № 734/2023 «Про продовження строку дії воєнного стану в Україні», затвердженого Законом України «Про затвердження Указу Президента України «Про продовження строку дії воєнного стану в Україні» від 08 листопада 023 року № 3429-IX, Указу Президента України від 24 лютого 2022 року № 68/2022 «Про утворення військових адміністрацій», постанови Кабінету Міністрів України від 11 березня 2022 року № 252 «Деякі питання формування та виконання місцевих бюджетів у період воєнного стану»:

Установити, що кошти субвенцій з обласного бюджету (крім субвенцій, що надаються за рахунок трансфертів з державного бюджету), визначені у розлісі обласного бюджету як видатки розвитку, можуть спрямовуватися з місцевих бюджетів області на видатки споживання відповідно до цільового призначення субвенцій.

11. Відповідно до статей 43, 73 Бюджетного кодексу України надати право департаменту фінансів Миколаївської обласної військової адміністрації (Миколаївської обласної державної адміністрації) у порядку, визначеному Кабінетом Міністрів України, отримувати позики на покриття тимчасових касових розривів обласного бюджету, пов'язаних із забезпеченням захищених видатків загального фонду, в межах поточного бюджетного періоду за рахунок коштів єдиного казначейського рахунку на договірних умовах без нараховання відсотків за користування цими коштами з обов'язковим їх поверненням до кінця поточного бюджетного періоду.

13. Установити, що після видання цього розпорядження внесення змін до бюджетних призначень головних розпорядників коштів та перерозподіл бюджетних призначень між ними без зміни загального їх обсягу, передача бюджетних призначень здійснюються відповідно до статті 23 та розділу VI «Прикінцеві та перехідні положення» Бюджетного кодексу України.

"ЩЕДРИК, ЩЕДРИК, ЩЕДРІВОЧКА, ПРИЛЕТІЛА ЛАСТІВОЧКА" ...



І як воно так вийшло, що у ХХІ столітті, особливо напередодні Різдвяних свят та Нового року, увесь світ захоплюється піснею "Щедрик" українського композитора Миколи Леонтовича? Вперше вона прозвучала більше 100 років тому. А сьогодні її виконують не тільки відомі хори різних країн... "Щедрик" чудово виконала американська скрипалька Ліндсі Стерлінг. Цікавий мікс електротітари та симфонічного оркестру для "Щедрика" зробив британський музичний колектив "Highlands Worship".

вою. Концерт пройшов на честь 100-річчя від першого виконання, а також для збирання коштів на підтримку України під час російсько-української війни. Отже ще у першій чверті ХХ століття "Щедрик" став популярним за кордоном. А у 1936 році на нього звернув увагу американський композитор українського походження Пітер Вільховський (Peter Wilhousky), який написав до "Щедрика" англійський текст. Ця версія під назвою "Carol of the Bells" і нині є однією з найпопулярніших різдвяних пісень у світі. В перекладі з англійської назва звучить так: "Гімн (або хорал, або весела пісенька) дзвінчиків". Хоча текст немає майже нічого спільного з українським варіантом. Кілька хорових колективів під керівництвом Вільховського виконували цю версію пісні та зробили музику Миколи Леонтовича популярною не лише в США, а й у всьому світі.

