



## ДО СВИДАНИЯ, ШКОЛА!



Выпускники: Вероника Лубенцова, Иван Шеховцов, София Лысенко, ученики 1 «Б» класса: Кирилл Ушкалов, Арина Скворцова, Александр Онищенко.



Ученики 1 «А» класса Дарина Свищева, Лев Гриднев, Аделина Свищева и классный руководитель Н.В. Жменя.

В Волоконовских школах прошли торжественные линейки, посвящённые Последнему звонку. Этот день для учащихся стал особенным, наполненным одновременно и радостью, и лёгкой грустью. Для кого-то звонок был действительно последним, а кого-то он снова позвёт за парты в сентябре.

В Волоконовской средней школе № 1 одиннадцатиклассников и первоклашек с окончанием учебного года поздравили: заместитель губернатора Белгородской области А.А. Антоненко, глава Волоконовского муниципального округа Е.А. Сотников, депутат Белгородской областной Думы VIII созыва А.Г. Балановский, заместитель начальника управления образования Волоконовского муниципального округа Т.А. Ильченко, директор школы Т.В. Губина и благочинный Волоконовского округа протоиерей Сергей.

Неповторимая трогательная и волнительная атмосфера наполнила спортивный зал учебного учреждения. В линейке приняли участие 11 «А», 11 «Б» и 1 «А», 1 «Б» классы.

– Дорогие ребята, не бойтесь мечтать, ставить перед собой амбициозные цели и смело идти к ним. Помните уроки, которые вы получили в школе, цените дружбу, берегите свою семью. Волоконовский муниципальный округ гордится вами и всегда будет ждать вас с открытыми объятиями. Уверен, что вы сможете добиться успехов во всех своих начинаниях! – обратился к ребятам Е.А. Сотников.

Слова признательности звучали и в адрес учителей – за их благородный труд, мудрость, терпение и безграничную преданность делу. Ведь это именно тот фундамент, на котором строится наше будущее. На знаниях, поддержке и вере в каждого ученика.

Отдельные слова благодарности были



Ксения Акулова, Александр Сотников

сказаны родителям – за их безусловную любовь, заботу и воспитание детей. Их вклад в то, что у нас такая замечательная молодёжь, огромен.

Выпускники исполнили школьный вальс, спели на прощание песню, а возможность позвонить в звонок была предоставлена каждому одиннадцатикласснику. Радостно улыбаясь, ребята передавали его друг другу по очереди, а малыши-первоклассники с любопытством смотрели на них, возможно, представляя, что тоже когда-нибудь будут такими же взрослыми и им тоже выпадет возможность позвонить в школьный зво-

нок. Смахивая украдкой слёзы, нахлынувшие от трогательности момента, за своими детьми, конечно же, наблюдали родители. Казалось бы, только вчера они вели своих мальчиков и девочек в первый класс, и вот уже повзрослевшие юноши и девушки находятся на новом этапе своей жизни.

Пусть последний звонок для них станет не прощанием, а началом новой, удивительной главы, наполненной яркими событиями, счастливыми моментами и исполнением самых заветных желаний!

Наталья КОЛОМЫЦ.  
Фото автора.

## В ОБЛАСТИ

Российская армия взяла под контроль село на границе Харьковской и Белгородской областей.

Село Гранов находится на железной дороге из Белгорода в Харьков и соседствует с белгородским Красным Хутором.

«Штурмовые группы 11-й танковой бригады группировки «Север» сломали упорное сопротивление противника и установили контроль над населённым пунктом Гранов в Харьковской области», – сообщили в Минобороны 27 мая.

В ведомстве отметили, что расчёты артиллерии и БПЛА смогли подавить огневые точки противника. Уже в сумерки 26 мая штурмовики зашли в село и зачистили опорные пункты ВСУ. При этом в Минобороны отметили важность освобождения Гранова для дальнейшего наступления Вооружённых сил РФ в Харьковской области.

«Село Гранов находится на левом берегу реки Лопань. Контроль над ним не только расширяет полосу безопасности в Харьковской области, но и создаёт условия для дальнейшего наступления в направлении логистического центра ВСУ в районе Казачьей Лопани», – говорится в сообщении ведомства.

Отметим, что село Гранов находится фактически прямо на госгранице: с российской стороны расположено белгородское село Красный Хутор, а с украинской – Гранов. Фактически между населёнными пунктами расстояние не достигает и 1 км.

Группировка «Север» также сообщила об уничтожении пункта управления БПЛА, который атаковал белгородское приграничье.

Он находился в посёлке Великая Писаревка Сумской области, в непосредственной близости от грайворонских сёл Козинка и Глотова.

«В 3 км от границы, в посёлке Великая Писаревка Сумской области, в частном доме размещались минимум четверо военных ВСУ. Оттуда они запускали дроны для атак по мирным жителям и по гражданским объектам в Грайворонском и Борисовском округах», – отметили в группировке.

belpressa.ru

## ● ПРОГНОЗ ПОГОДЫ

**Среда, 3 июня** – пасмурно, днём +22°C, ночью +13°C

**Четверг, 4 июня** – облачно с прояснениями, небольшой дождь, днём +21°C, ночью +16°C

**Пятница, 5 июня** – малооблачно, днём +23°C, ночью +15°C

**Суббота, 6 июня** – облачно, днём +25°C, ночью +15°C

## ПОЗДРАВЛЯЕМ С ЮБИЛЕЕМ!



27 мая своё 90-летие отметила Мария Михайловна Резникова. Она родилась в х. Гамаюнов, в крестьянской многодетной семье.

Мария была третьим ребёнком. В 1940 году семья переехала в х. Емельяновку, а вскоре грянула война, которая разделила жизнь на до и после. Для Марии, которой в 1941 году было всего пять лет, война стала не просто историей, она отняла самое дорогое – беззаботное детство, родных. Отец и старший брат ушли на фронт защищать Родину. Оба сложили головы на полях сражений.

В сентябре 1942 года Мария пошла в начальную школу в х. Гусев. Пятый и шестой классы оканчивала в Грушевской школе. Учёба была ей в радость, а вот после уроков начинались трудовые будни. 10-летняя Маруся бежала нянчить соседских малышей в яслях. Пока их мамы от зари до зари работали в колхозе, она становилась для этих крох и нянкой, и старшей сестрой, а иногда и единственной ласковой. После окончания шестого класса вместе с юными односельчанами Мария отправилась в школу фабрично-заводского обучения в п. Пятницкое, где получила специальность штукатур-маляра. По окончании курсов она осталась работать на стройке в посёлке, затем трудилась на кирпичном заводе.

В 1956 году Мария вышла замуж за односельчанина, местного красавца Петра. В 1958 году молодая семья построила дом в с. Грушевка, где супруги устроились на работу в колхоз «Дружба»: Пётр – бригадиром, а Мария – дояркой, где она проработала до выхода на заслуженный отдых.

За время работы в колхозе Мария Михайловна награждалась грамотами, была передовиком производства, ей присвоено звание «Ветеран труда». Но и на пенсии Мария Михайловна не сидела без дела. В страду, во время уборки зерновых, её золотые руки и богатый опыт были нужны как воздух. Она веяла зерно, подметала ток и снова, как в детстве, делала то, что требовалось для общего дела.

С 2005 года Мария Михайловна – активная участница народного самодеятельного коллектива, фольклорного ансамбля «Сударушка» Грушевского Центра культурного развития. Её задор и любовь к песне – пример для молодёжи.

Вместе с мужем Мария Михайловна воспитала троих детей, а они подарили им шестерых внуков и пятерых правнуков. Дети и внуки – частые гости в её доме, каждый приезжает с новостями, улыбкой и любовью.

В юбилейную дату именинницу поздравили не только родные, но и глава Волоконовского муниципального округа Е.А. Сотников вместе с официальной делегацией. Гости вручили юбилярше цветы и подарки, пожелали крепкого здоровья, душевного тепла, заботы близких и ещё много счастливых лет жизни.

Пресс-служба администрации Волоконовского муниципального округа.

## ВОЛОКОНОВСКИЙ ОКРУГ – САМЫЙ ЧИТАЮЩИЙ И СПОРТИВНЫЙ

В Белгороде подвели итоги регионального конкурса «Лучший читатель Белгородчины». Самым читающим муниципалитетом стал Волоконовский округ, а абсолютным лидером чтения – жительница Губкинского округа, которая прочла 342 книги за год.

Церемония награждения победителей конкурса прошла в Белгородской государственной универсальной научной библиотеке и по традиции была приурочена к Всероссийскому дню библиотек.

С профессиональным поздравлением министр культуры региона М.В. Шапошников:

«Сегодня библиотека – это интеллектуальный центр, где можно получить достоверную информацию о том, что происходит и происходило когда-либо. Это не место для развлечений, ведь даже в развлекательных мероприятиях здесь сохраняют главную концепцию – интеллектуальный досуг. Библиотека идёт верным путём, не уподобляясь желанию мимолётного посетителя, а формируя его вкус и вектор его развития», – сказал он.

Директор научной библиотеки Н.П. Рожкова подчеркнула, что, несмотря на непростые условия, библиотекари осваивают новые форматы работы:

«Библиотека – это мир, в котором живут наше прошлое, настоящее и, самое главное, наше будущее, в котором



О.А. Шивлягина



О.Г. Литовченко

мы абсолютно уверены, потому что мы даём эту уверенность читателям. Поздравляю всех с нашим замечательным праздником. Наша профессия будет вечной».

Областной конкурс «Лучший читатель Белгородчины» в научной библиотеке проводят уже 15 лет. В 2026 году конкурсанты подали 95 заявок. В семи номинациях определили по три победителя.

Волоконовский муниципальный округ завоевал почётное I место в номинации

«Самый читающий муниципальный/городской округ!» И это по-настоящему общая победа – всех наших жителей и библиотекарей, которые душой болеют за книгу. Заслуженную награду получила директор Центральной районной библиотеки О.А. Шивлягина.

Читательница Шидловской библиотеки О.Г. Литовченко заняла второе место в номинации «Самый активный участник мероприятий библиотеки среди молодёжи».

Самым читающим населённым пунктом признали село Ржевка Ровеньского округа. Абсолютным лидером чтения стала посетительница Толстянской сельской библиотеки Губкинского округа, которая прочла 342 книги за год. В этой же номинации одним из победителей назвали читательницу Центральной библиотеки Яковлевского округа – молодого педагога Юлию Романенко, чей личный рекорд составил 298 прочитанных книг за год.

В центре культурного развития «Молодёжный» города Старый Оскол подвели спортивные итоги 2025 года. В числе победителей – представители нашего округа.

Муниципальный центр тестирования ГТО занял первое место в областном смотре-конкурсе на лучшую организацию работы по реализации Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» среди муниципальных образований Белгородской области в своей группе с численностью населения до 50 000 человек.

Волоконовская детско-юношеская спортивная школа стала серебряным призёром в региональном смотре-конкурсе среди учреждений дополнительного образования, осуществляющих деятельность в об-



ласти физической культуры и спорта, на лучшую постановку работы по подготовке спортивного резерва в 2025 году.

По итогам регионального смотра-конкурса среди органов местного самоуправления Белгородской области отдел физической культуры

и спорта администрации Волоконовского муниципального округа занял 3 место в своей группе.

Эти победы – результат слаженной работы коллективов, преданности делу и неустанного стремления к совершенству. Нельзя переоценить вклад тренеров, чьи знания, опыт и терпение помогают юным спортсменам добиваться высоких результатов.

Поздравляем всех, кто причастен к этим заслуженным наградам! Желаем не останавливаться на достигнутом, ставить перед собой амбициозные цели и уверенно идти к их реализации. Пусть спорт и дальше объединяет, закаляет характер и дарит яркие моменты триумфа.

Подготовила Наталья КОЛОМЫЦ. Фото пресс-службы администрации Волоконовского муниципального округа.

# НА КВАСЕ, МИНЕРАЛКЕ ИЛИ ШАМПАНСКОМ

В жаркий день, когда хочется чего-то освежающего и лёгкого, на помощь приходит традиционное русское блюдо – окрошка. Это холодный суп, который готовится из простых ингредиентов и обладает неповторимым вкусом. Существует множество рецептов этого блюда: на квасе, на сметане, бульоне, минералке и даже на шампанском.

Необычный праздник, День окрошки, который отмечался 30 мая, официально не признан ни в одной стране, но неофициально отмечается любителями освежающего летнего супа. Считается, что торжество возникло в начале 2000-х в России, где многие любят и часто готовят это блюдо.

В преддверии праздника «Красный Октябрь» предложил своим читателям поделиться своими любимыми рецептами. Впереди ещё всё лето, а значит – уйма времени, чтобы насладиться прохладным супом из свежих овощей и поэкспериментировать с его вариациями.

## С КОПЧЕНОЙ КОЛБАСОЙ

Первый рецепт нам прислала Елена Крайнянская.

Рецепт у меня на 9л. Ингредиенты обычные: колбаса – 1 шт. (ореховая или любая подкопчёная, с ней вкуснее). Или вот недавно пробовала с карбонатом, очень вкусная получилась! Яйца – 10 шт., картофель – 10 шт., огурцы – 5 шт., лук и укроп – по пучку, репчатый лук – 2 шт., сметана – 500 г, минералка – главная составляющая, но минералка минералке рознь... Поэтому, выбирайте свою проверенную и любимую. Соль – 8-9 ч.л., сахар – 1 ст.л., лимонная кислота – 1,5 ч.л. И уже в тарелку каждому по вкусу нужно добавить 1 ч.л. горчицы, и если кто любит поострее, то посыпать чёрным молотым перцем и добавить редис. И всё готово, приятного всем аппетита!

**P.S:** Во время учёбы в БелГУ, я снимала квартиру в Белгороде, и наша квартирная хозяйка делала окрошку, специфическую, как нам показалось с подружкой. Хозяйка родом из Алексеевки, там такую делают. Ингредиенты не помню точно, приблизительно перечислю: жареный картофель, фасоль, яйцо, лук репчатый и килька в томате, по-моему, сама окрошка на квасе. Так вот, когда она нам перечисляла ингредиенты, мы с подружкой фукали, что это не вкусно. А когда дала нам попробовать по тарелочке, то это оказалось очень вкусно.

## С КИЛЬКОЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Алина Гайворонская поделилась необычным рецептом с килькой в томатном соусе.

Рецепт окрошки с килькой в томатном соусе: килька в томатном соусе – 1 банка (240 г); картофель – 300 г; огурцы – 200 г; яйца – 3 шт.; лук зелёный – 20 г; укроп свежий – 20 г; соль – по вкусу. Приготовление: картофель пожарить до готовности и остудить. Также отварить яйца. Яйца нарезать мелкими кубиками и добавить к картофелю. Свежие огурцы нарезать мелкими кубиками и выложить туда же. Свежую ароматную зелень мелко нарезать и добавить ко всем нарезанным ингредиентам. Добавить кильку и соль по вкусу. Хорошо перемешать. Залить ингредиенты водой. Снять пробу и отрегулировать вкус. Подавать окрошку к столу.



## С ЗЕЛЁНЫМ СОУСОМ

Необычный рецепт окрошки с зелёным соусом прислала Дарья Фрич.

Это не самый мой любимый рецепт, но одна из необычных вариаций. Ингредиенты (на 2-3 порции) для основы: кефир – 500 мл, вода или минеральная вода – 150-250 мл, куриное филе – 1 шт., огурцы – 2-3 шт., редис – 5-6 шт., яйца – 2 шт., картофель отварной – 2 шт. (по желанию), зелёный лук – по вкусу, укроп – по вкусу. Для зелёного соуса: укроп – 1 пучок, петрушка – 1 пучок, чеснок – 1 зубчик, оливковое масло – 1 ст.л., лимонный сок – 1-2 ч.л., соль – по вкусу. Дополнительно: горчица – 1 ч.л., соль – по вкусу, перец – по вкусу.

**Способ приготовления** 1. Подготовить курицу. Натереть куриное филе солью и перцем. Запекать при температуре 180 °C в течение 20 минут до готовности. Остудить и нарезать небольшими кубиками. 2. Приготовить зелёный соус. Соединить укроп, петрушку, чеснок, оливковое масло, лимонный сок и соль. Измельчить блендером до однородной консистенции. 3. Подготовить ингредиенты. Нарезать огурцы, редис, яйца и отварной картофель (при использовании) кубиками. Мелко нарезать зелёный лук и укроп. Соединить все ингредиенты с курицей. 4. Приготовить заправку. Смешать кефир с водой или минеральной водой до желаемой консистенции. Добавить горчицу, соль и перец. Ввести 1-2 столовые ложки зелёного соуса, перемешать. 5. Собрать окрошку. Залить подготовленные ингредиенты кефирной заправкой. Перемешать. 6. Охладить. Убрать окрошку в холодильник на 10-15 минут перед подачей.

## ДВА ЛУКА

«Наша любимая окрошка: колбаса докторская, огурцы, редис, картофель отварной, яйца, сметана, майонез, укроп, лук зелёный, лук красный, соль, перец, лимонная кислота», – написала в комментариях Анна Дегтяренко.

## ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ ОБ ОКРОШКЕ

### Когда появилась окрошка?

Угощение известно в России примерно с XVIII века как летнее блюдо для крестьян.

### Необычные варианты блюда

В современные рецепты окрошки добавляют персики, виноград, клубнику и другие ягоды и фрукты по вкусу, а вместо кваса или кисло-молочных продуктов – шампанское

### Рекордная окрошка

В 2019 году в Москве установили мировой рекорд по приготовлению самой большой окрошки, в которой было использовано более 1 тонны ингредиентов.

### Почему нельзя есть много окрошки

Окрошка считается идеальным блюдом в жару. Но гастроэнтерологи утверждают, что в любой сезон нужно есть теплые супы, так как холодные подавляют выработку холецистокинина – гормона, который «запускает» работу всего ЖКТ, стимулирует выработку пищеварительных соков и ферментов, способствует перевариванию жира и белка. Если долго есть только холодные продукты, могут возникнуть застой желчи и проблемы с пищеварением.

## ЧТО СДЕЛАТЬ В ИЮНЕ НА ПРИУСАДЕБНОМ УЧАСТКЕ

Дачные работы в июне по напряженности и разнообразию уступают майским, но не стоит ими пренебрегать. Погода располагает к отдыху и общению с родными и друзьями. Пока мы радуемся наступившему теплу, вредители и болезни начинают активно атаковать растения, почва нуждается в обильном поливе, а отцветшие клумбы грозят стать источниками инфекции. Но все не так страшно, если вовремя принять меры!

### 10 самых важных дел в саду в июне

1. Проведите санитарную обрезку деревьев и кустов. Если весной не удалось провести санитарную обрезку и удалить подмерзшие ветви и побеги, то июнь – самое благодатное время для этой процедуры. Живые ветки уже отросли, и стало проще определить отмершие участки кроны. Отдельные сухие ветки обрежьте острым секатором до живой ткани. Если ветвь большая, срез делайте «на кольцо», оставляя место с живыми клетками.

Дерево, которое вымерзло до уровня снежного покрова, срежьте на пень выше места прививки. После образования побегов выберите самый мощный и здоровый, а остальные удалите. Все срезы обработайте садовым варом, чтобы не занести инфекцию. Взрослые деревья, которые сильно пострадали от мороза, лучше выкорчевать.

2. Размножьте кустарники. Чтобы размножить кустарники, проведите зеленое черенкование.

3. Позаботьтесь о малине. Когда куст достигнет высоты в 1 м, обрежьте верхушки веток, чтобы они начали ветвиться. Благодаря этому простому методу малинник будет плодоносить весь август, и ягоды вырастут крупнее обычного. Еще малина хорошо отзовется на подкормку навозом (2-3 кг на 1 кв.м) и мульчирование сорняками или скошенной травой.

Июньская влажная погода может стать причиной появления у малины серой гнили. Для профилактики посыпьте почву вокруг кустов золой, а листья обработайте биофунгицидами, например, Фитоспорином или Цирконом.

4. Подготовьтесь к возвратным заморозкам. В начале июня стоит быть начеку и подготовиться к возможному возвращению холодов. Для этого укройте деревья и кусты защитным материалом (но только не пленкой!) или обрызгайте холодной водой.

5. Защитите деревья от болезней и вредителей. Повторно опрыскайте яблони и груши от парши, а крыжовник – от мучнистой росы. Осмотрите деревья на наличие вредителей, уберите гнезда пауков, скрученные листья, кладки насекомых и т.д. Для профилактики грибковых заболеваний можно обработать листья 1%-ной бордоской жидкостью.

6. Поливайте деревья и кустарники. В начале лета у многих деревьев и кустарников проводят первый полив, при этом учитывают не только вид, но и возраст растения.

7. Рыхлите и мульчируйте почву. Чтобы вода приносила пользу деревьям и кустарникам, быстрее проникала к корневой системе, после полива обязательно прорыхлите почву в приствольных кругах и междурядьях, а затем замульчируйте. Эти процедуры также позволят избавиться от сорняков и защитят грунт от пересыхания.

8. Позаботьтесь о садовой землянике (клубнике). Растениям требуется регулярный полив в периоды цветения и созревания ягод (20-30 л воды на 1 кв.м), а также защита от вредителей, которые не прочь полакомиться молодыми листьями и ягодами. Кроме того, не забудьте защитить землянику от серой гнили и замульчируйте почву под кустиками.

9. Удалите корневую поросль. Есть много причин, по которым у деревьев образуется корневая поросль. Но в любом случае от нее лучше избавляться. Самый дешевый и безопасный способ – механическое выкапывание. В тяжелых случаях и для экономии времени используют гербициды. Но лучше ими не увлекаться, т.к. химические средства могут нанести вред и самому дереву. А чтобы эта проблема вас не коснулась, придерживайтесь таких правил: вместо перекопки лопатой аккуратно рыхлите почву в приствольных кругах граблями, во время полива уменьшайте напор воды, после обрезки ветвей обрабатывайте место среза садовым варом или защитными препаратами, регулярно убирайте опавшие ягоды и плоды.

10. Уделите внимание прививкам. Если весной вы прививали деревья, то сейчас нужно обеспечить прививкам должный уход. Осмотрите растения и удалите слабые и неприжившиеся прививки, чтобы они не отнимали у дерева силы. Также удаляйте поросль и волчки ниже места прививки. В случае, когда побег растет слишком быстро, его надо прищипнуть, чтобы под тяжестью листьев он не отломился.

Еще одна проблема, которая часто возникает в июне, – образование перетяжки в месте обвязки, если побег быстро растет и утолщается. В таком случае необходимо сразу сделать продольные надрезы коры до места утолщения. А место прививки неплотно обмотать пленкой, чтобы осталось пространство для роста.

# Уважаемые читатели, подписчики и посетители сайта!

Если Вас интересует **полная электронная версия газеты** (включая рекламу и программу) в формате PDF, вы можете приобрести её у нас на сайте - (<https://october31.ru>) всего за **35 рублей**.

Здесь же можно подать объявление  
или подписаться на районную газету

**СЕТЕВОЕ ИЗДАНИЕ ВОЛОКОНОВСКОГО РАЙОНА**



**В правом верхнем углу сайта установлен модуль**

кликаем на кнопку **Начать**,  
выбираем рубрику **«ПОДПИСКА НА ГАЗЕТУ»**,  
а затем раздел **«Купить 1 номер PDF»**

Все, что вам нужно сделать:  
**указать нужный номер издания**  
**и ваш электронный адрес**,  
на который мы вышлем полный номер  
газеты в электронном виде



Сервисом можно пользоваться **24 часа в сутки**,  
в любом удобном месте, где есть Интернет.

Способы оплаты разные: пластиковые карты Банков России,  
электронные деньги (**WebMoney, Яндекс деньги, Qiwi кошелек**) или лицевой  
счёт мобильного телефона (**МТС, Мегафон, Билайн, Теле2, РосТелеком**).