



Індекс 98146

ЮННАТ №9(62), 2021

Міністерство освіти і науки України,
Національний екологічно-натуралістичний центр учнівської молоді (НЕНЦ)



ВСЕСВІТНІЙ ДЕНЬ ПРИБИРАННЯ В УКРАЇНІ

Всеукраїнський молодіжний рух «Let's do it Ukraine» — учасник загальноосвітового руху «Let's Do It World», що об'єднує понад 50 мільйонів активістів у 180 країнах, які щорічно в третю суботу вересня долучаються до Всесвітнього дня прибирання у своїй країні.

Мета руху розвивати екологічну культуру, навички правильного поводження з відходами та дбайливого ставлення до довкілля. Ціль — чистий світ, свідоме споживання ресурсів планети на шляху до «Zero Waste» (безвідходна технологія).

Організаційні цінності — це співпраця, позитивні зміни та люди.

Міжнародний рух «Let's Do It World» є акредитованим партнером Програми ООН з навколошнього природного середовища.

Організація з 2014 року діє у 24 областях України. Щорічно реалізує всеукраїнські та локальні проекти. Завдяки активістам, органам місцевого самоврядування, бізнесу та медіа проектна діяльність організації вже об'єднала понад 3 млн учасників у всеукраїнських та локальних проектах: «Зробимо Україну чистою разом!», «Чисті пляжі разом!», «Всеукраїнський екологічний фестиваль «ЧистоФест», Національна мапа пунктів прийому вторсировини recyclingpoints.org, Цифрове прибирання, Всесвітній день прибирання, Всеукраїнська лідерська академія та інших проектах.

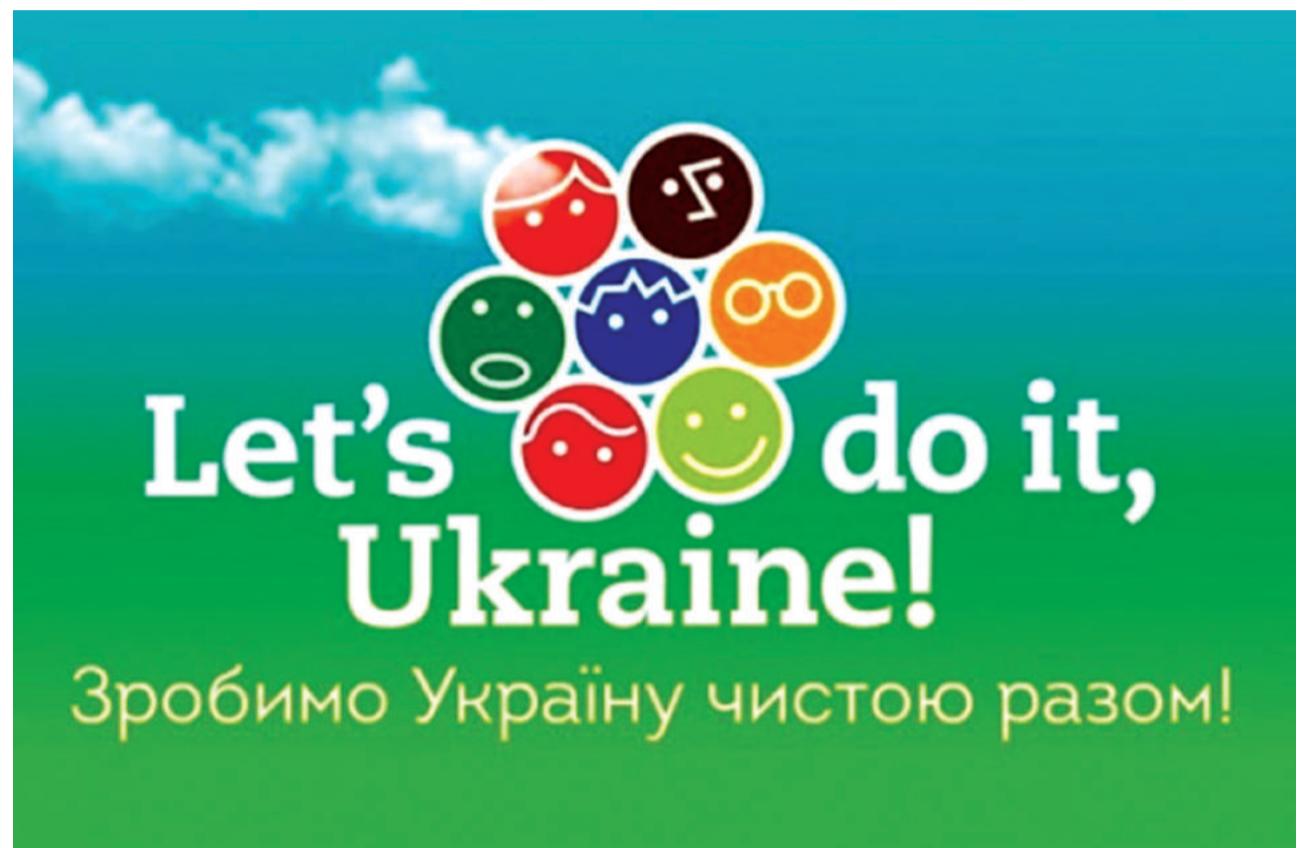
Завдяки глобальній співпраці організація розвиває корпоративну соціальну відповідальність, колективне усвідомлення, впливовий міггалузевий сектор і багатонаціональне співробітництво. Разом ми можемо досягти здійснення необхідних позитивних змін у суспільстві та стало розвивати наші громади.

«WORLD CLEANUP DAY»

Подію підтримують лідери думок, блогери, селебриті та активні громадяни.

Щороку Україна виходить на масштабне прибирання у третю суботу вересня разом з мільйонами громадян зі 180 країн Світу.

В акції беруть участь люди незалежно від віку та географії. Українці із міст та містечок, сіл та селищ об'єднуються заради досягнення спільної мети — поганку планети від сміття та формування культури чистоти.



Організатори закликають приєднуватися до наявних локацій або робити свої, брати з собою засоби індивідуального захисту, рукавички, великі пакети для сміття, запросити родину та друзів. Формати прибирання різні:

➤ Колективні прибирання з сім'єю друзями чи колегами на одній із локацій. За такої форми кількість учасників у групі має бути обмежена, а площа — достатньо велика для дотримання соціальної дистанції.

➤ Індивідуальні прибирання вибраної вами забрудненої зони.

➤ Цифрове очищення. Нову форму прибирання можна реалізувати в будь-якому зручному місці

та в будь-який час. Видалення зайвої інформації зі своїх гаджетів дозволить розвантажити центри баз даних, на підтримку яких витрачається величезна кількість енергії.

➤ Картографування. Встановлюйте безкоштовний мобільний додаток «EcoHike» та відмічайте забруднені й очищені території.

Після прибирання важливо донести зібране до найближчого сміттєвого бака. За можливості, відсортувати й здати в найближчий пункт прийому вторинної сировини. А як сортувати сміття, про це відзначається у наступному номері газети «Юннат».

LdiU

У КОСМОСІ ТЕПЕР І ТУРИСТИ

Космічний туризм вийшов на новий виток: в капсулі Dragon компанії SpaceX Ілона Маска на орбіту злітало четверо «астронавтів-аматорів».

Ця місія стала новим кроком з відкриття космічного простору для тих, хто може собі дозволити таке задоволення.

Dragon на орбіту вивела ракета-носій Falcon-9, дітище компанії SpaceX Ілона Маска. Запуск відбувся з Космічного центру імені Кеннеді у Флориді і транслювався на сайті SpaceX. Приблизно через три хвилини після запуску перший ступінь ракети-носія відокремився і приземлився на плавучій платформі в Атлантичному океані. Ще через кілька хвилин Dragon відокремився від другого ступеня і вийшов на орбіту висотою 575 км. Після цього астронавти змогли побачити Землю через прозорий купол. Туристи провели на орбіті три дні. Після закінчення місії капсула сіла в Атлантичному океані.

Американське космічне агентство NASA, яке раніше завжди виступало замовником польотів американських астронавтів на кораблях SpaceX, цього разу не має відношення до місії. Політ оплатив американський мільярдер Джаред Айзекман, який і очолив екіпаж з трьох осіб. Про те, скільки саме він заплатив, не повідомляється. Але польоти в космос — задоволення дуже і дуже дороге.

Разом з Айзекманом у триденну орбітальну поїздку видали працівниця системи охорони здоров'я Гейлі Арсено, популяризаторка науки Сіан Проктор і інформаційний аналітик Кріс Семброскі.

Вони сподіваються надихнути на космічні польоти інших — і водночас зібрати кошти на дослідження ракових захворювань у дітей. Місія отримала назву Inspiration4 («Натхнення»).



ЧОМУ ЦЕ ВАЖЛИВО?

За 60 років, що минули з часу першого польоту радянського космонавта Юрія Гагаріна, в космосі побували близько 600 людей. Здебільшого це були військові, які виконували завдання своїх урядів. Але місія Inspiration4 — це зовсім інша справа. Це повністю комерційний орбітальний політ, який виконують приватні цивільні особи.

Всього пів року тому Айзекман, Арсено, Проктор і Семброскі жили своїм звичайним життям. Але потім все змінилося. Вони пройшли прискорений курс підготовки астронавтів, займались на тренажері SpaceX, який у деталях повторює орбітальну капсулу.

SpaceX планує і надалі здійснювати комерційні орбітальні польоти.

Всеволод КАЛІСТРАТЕНКО

ЧИ ПРАВДА, що свіжі фрукти та овочі корисніші, ніж заморожені?



Вважають, що консервовані та заморожені овочі та фрукти менш поживні, ніж свіжі. Але це не завжди так.

Не секрет, що продажі консервованих і заморожених продуктів в останні місяці зросли, і причина цього зрозуміла — ми намагаємося запастися їжею.

Але ж нам завжди говорили, що фрукти та овочі корисніше їсти свіжими. Чи шкодимо ми здоров'ю, забиваючи холодильники консервними банками та пакетами із замороженими продуктами?

Щоб правильно відповісти на це питання, варто розуміти: фрукти й овочі найбільш поживні й корисні, коли вони дозрівають, у момент збору врожаю, підкреслює Фатіма Хачем, старший співробітник з питань харчування Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН.

Як тільки яблуко зірвали з дерева, як тільки морку висмикнули з землі, починається процес погіршення поживних і енергетичних властивостей, оскільки головні їхні джерела для яблука або моркви — дерево або земля.

«Ті овочі, які ми купуємо для того, щоб приготувати, на той час, коли опиняються на полицях магазинів, вже втрачають частину своєї поживної цінності», — говорить Хачем.

Після того, як плід зірвали, він продовжує використовувати власні поживні речовини, розщеплюючи їх для підтримки життя клітин.

І деякі з цих речовин особливо вразливі. Вітамін С, наприклад, допомагає людському організму застосувати залізо, знижувати рівень холестерину й захищати від вільних радикалів, особливо чутливий до наявності кисню і світла.

Замороження уповільнює процес зниження поживності продукту, але швидкість, з якою втрачається ця поживність, сильно різиться у різних овочів і фруктів.

У 2007 році науковці зробили аналітичний огляд численних наукових робіт про поживні властивості свіжих, заморожених і консервованих овочів та фруктів.

Вони виявили, що шпинат, наприклад, втрачає 100% свого вітаміну С вже через сім днів, якщо зберігається при кімнатній температурі +20 °C. При зберіганні в холодильнику губляться 75%. А ось морква втрачає тільки 27% вітаміну С за тиждень зберігання при кімнатній температурі. Листки шпинату дуже тонкі, вони втрачають більше вологи, більше страждають від підвищення температури, ніж та ж морква, яка щільніша. При цьому всі інші овочі, за дослідженням науковців, втрачали суттєво менше запасів вітаміну С після заморозки — і навіть шпинат втратив всього 30% цього вітаміну.

Причина в тому, що заморозка гальмує процес окислення, через що усі фрукти та овочі набувають згодом коричневого кольору.

ШВИДКА ЗАМОРОЗКА

Заморожена продукція — це відносно недавнє нововведення в харчовій промисловості.

Візьмемо, наприклад, заморожений зелений горошок. Сьогодні процес його виробництва (від збору врожаю, перевезення на фабрику, миття, очищенння від стручків до безпосередньо

заморозки) — всього лише трохи більше двох годин. У 1970-х на це йшли б дні.

Порівняємо це зі свіжими овочами: їх збирать, доставляють на пакувальне підприємство, упаковують, сортують, відвозять продавцям — і тільки після цього вони стають доступними для покупців.

У 99% випадків це займає більше часу, ніж процес обробки і заморозки зеленого горошку.

Ви, мабуть, уже зрозуміли, що швидкість вкрай важлива у виробництві заморожених продуктів: як тільки плід зривають з дерева або викопують з землі, починається гонитва проти часу.

За останні кілька десятиліть технологічні інновації серйозно скоротили тривалість цього процесу.

Той же горошок піддається швидкому заморожуванню у металевому лотку з решіткою замість дна, а під лотком швидкісні вентилятори женуть вгору холодне повітря, і таким чином горошини ніби підтримуються на повітряній подушці.

Після цього горошок поміщають на холодне зберігання доти, поки не підйде час упакування. Більшість овочів заморожують так само.

Є, утім, одне важливе застереження. Перед самим заморожуванням горошок очищають від стручків. Під час цієї процедури його декілька хвилин нагрівають до високої температури. Це роблять для того, щоб деактивувати непотрібні ферменти, робота яких небажано впливає на зовнішній вигляд продукції — її колір і структуру. Водночас нагрівання знижує вміст поживних речовин у продукті.

А ЩО В БАНЦІ?

Утім, усі ці втрати в поживності бліднуть у порівнянні з тими, що відбуваються при значно інтенсивнішому підігріванні перед консервуванням продуктів, які повинні опинитися в металевій банці.

Але, як і у випадку зі свіжими овочами та фруктами, для різних продуктів і різних вітамінів це відбувається по-різному.

Науковці виявили, що основна різниця існує між продуктами з водорозчинними поживними

речовинами (зокрема з вітамінами C і B) і продуктами з жиророзчинними поживними речовинами (включаючи вітаміни A та E).

У своєму аналізі вони роблять висновок: свіжі продукти особливо добре для вітаміну С, оскільки той дуже чутливий до нагрівання. Але — тільки у тому випадку, якщо терміни зберігання мінімальні.

Ті ж продукти, у яких більше вітамінів Е та А (наприклад, консервовані морква і помідори), з набагато меншими втратами переносять сильне нагрівання при обробці.

Утім, у консервованої їжі є додатковий мінус: до неї додають сіль (у випадку з овочами) і цукор (у випадку з фруктами).

Проте на цей мінус у консервів є свій важливий плюс: вони безпечніші, оскільки перед консервацією продукти стерилізують. Ризик виявити там патогенні мікроорганізми в результаті вкрай малий, і консерви можуть зберігатися роками.

ПРАВИЛО НЕЗМІННЕ — П'ЯТЬ НА ДЕНЬ

За словами експертів, найважливіше харчуватися різноманітно, чергуючи свіже, заморожене і консервоване. Якщо нам вдається з'їсти свіжий салат хоча б раз на день, поєднуючи це зі стравами, приготовленими з заморожених і консервованих продуктів, то ми нічим не ризикуємо.

Деякі фахівці радять також купувати так звані органічні продукти (біопродукти), вирощені без застосування пестицидів у тій місцевості, де ви живете, — вони і свіжі, і містять поживні речовини. У нинішній ситуації далеко не кожен може собі дозволити купувати свіже, органічне, фермерське. Але це не повинно стати бар'єром для правильного харчування, говорять експерти.

Заморожені, консервовані або свіжі фрукти й овочі треба їсти щодня і не припиняти це робити навіть в дні пандемії.

Ваша мета — незмінна: щоденні п'ять порцій (наприклад, два яблука, помідор і два огірки).



ЗАГАЛЬНОУКРАЇНСКИЙ ФОТОРЕПОРТАЖ «НАЙКРАЩИЙ САД УКРАЇНИ»

У травні цього року науково-дослідна лабораторія садівництва НЕНЦ проводила Загальноукраїнський фотопортаж «Найкращий сад України». Умовами

цього конкурсу не передбачалися визначення та відзнаки кращих робіт. Але за час проведення оргкомітет отримав понад 1 тисячу світлин, багато з яких

вирізняються якістю та глибоким змістом. Тому вважаємо за потрібне публікувати нині і в подальшому кращі на наш погляд світлини з цього фотоконкурсу.



«Мій дідусь – садівник, і я, як і він, буду садівником», Піх Денис



«Садочок моого дідуся», Бугаєнко Вікторія



«Ой, у вишневому саду», Старова Аліна



Скляренко Ліна



«Природний зефір», Каражова Марія



«Перший урожай шкільного саду», Пустова Валерія



«Мій сад», Маковєєв П



«У бабусиному саду», Радченко Лада



«Мрії втілені в життя», Дикун Микола



«Молодий сад», Свінціцький Анатолій

ПРОДОВЖУЄТЬСЯ СПІВПРАЦЯ

В рамках проекту міжнародної технічної допомоги Європейського союзу «Мережа виробничих інкубаторів «Шкільний сад», який направлений на створення мережі виробничих інкубаторів для розвитку сучасного підприємництва, професійного і соціального росту молоді в нужденних сільських населених пунктах, Green Cross Ukraine продовжує розвивати співпрацю з Національним еколого-натуралистичним центром учнівської молоді Міністерства освіти і науки України.

Мета проекту «Шкільний сад» — сприяння розширенню можливостей для працевлаштування молоді, що проживає у сільській місцевості, і їхній активний участь у житті суспільства і економіці, через розвиток у них сучасних навичок праці, організаційних



і підприємницьких здібностей, просування професійних компетенцій.

На базі НЕНЦ, який має можливість та необхідні умови для прийому не лише всеукраїнських, а також міжнародних делегацій, продовжується створення повноцінного тренерського центру для проведення тренінгів, семінарів, конференцій для учасників проекту, завдяки якому підвищиться організаційний потенціал шкільних виробничих інкубаторів, а також для розвитку навичок і поширення знань серед учнівської молоді та вчителів під час проведення практичних тренінгів у сфері ведення сучасного органічного сільського господарства та підприємництва.

Це надасть додаткову можливість для учнів навчатись та обмінюватися досвідом зі шкільного підприємництва, маркетингу, органічного землеробства, втілювати в життя їхні бізнес-ідеї.

З цією метою в навчальному корпусі Національного еколого-натуралистичного центру учнівської молоді Green Cross Ukraine, завдяки фінансовій підтримці Євросоюзу, до нового навчального року було відремонтовано та оснащено два навчальні кабінети. Було проведено капітальний ремонт кабінетів із заміною вікон, дверей на сучасні, заміна освітлення та встановлені сучасні енергозберігаючі світильники, заміна радіаторів опалення. Кабінети було оснащено новими та зручними для учнів меблями, підготовлено для встановлення екрані та мультимедіа.

З метою планування роботи в проекті, 08 вересня 2021 року в створюваному тренерському центрі на базі Національного еколого-натуралистичного центру учнівської молоді (м. Київ) Green Cross Ukraine організував круглий стіл для учасників проекту «EU4Youth: «Шкільний сад».

У роботі круглого столу взяли



участь представники всіх опорних шкіл і координатор проекту в Україні — Сапіга Ю.С.

Лебед'ко С.А. — директор, Крутченко Н.А. — заступник директора Ріпкинської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів №2 Чернігівської області;

Сова І.В. — заступник директора, Федоренко Н.І. — завідувач навчально-дослідної земельної ділянки КУ «Борзнянський ліцей Чернігівської обласної ради»;

Мартинюк В.С. — директор КУ «Вишевицький ліцей» Житомирської області;

Розентрігер І.А. — в.о. директора, Новицька Т.Д. — вчитель біології Селянщинського спортивного ліцею імені героїв АТО Олександра Голяченко та Дмитра Литвинчука Житомирської області.

Основна мета зустрічі учасників проекту — ознайомитися зі створенням тренінгового центру на основі інкубатора (на базі НЕНЦ) для розвитку сучасного підприємництва, професійного і соціального зростання молоді в сільських населених пунктах, а також обговорення питань, що виникають під час роботи, планування подальшої роботи в проекті на період вересень 2021 — вересень 2022 року.

Сучасний тренінговий центр, що створюється на базі Національного еколого-натуралистичного центру учнівської молоді, дасть змогу розширити та залучити до проекту «EU4Youth: «Шкільний сад» більше учнівської молоді та зробить проект всеукраїнським, а також розвинути його до статусу міжнародного.

GCU

ВПРОВАДЖУЄМО ЗНАННЯ В СПРАВУ

Учасники проекту міжнародної технічної допомоги Європейського союзу «Мережа виробничих інкубаторів «Шкільний сад» за час участі в проекті значно розширили свої знання з органічного землеробства, маркетингу, підприємництва.

У цьому році деякі з шкіл випробували свої сили у підприємництві, взявши участь у конкурсі шкільних бізнес-ідей «Шкільний сад». Від ідеї до шкільного бізнесу» зі своїми власними бізнес-ідеями.

Так, Ріпкинська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів №2 Чернігівської області взяла участь з бізнес-ідеєю «Весна в кожному будинку», вибравши вирощування екологічно чистої ранньої продукції в міжсезоння.

Під керівництвом Крутченко Наталії Анатоліївни та за допомогою інших вчителів команда учнів

успішно впоралася з поставленим завданням — успішно виростили в теплиці та реалізували зелену цибулю, кріп, редис, розсаду томатів і капусти.

А також в рамках проекту учні школи організували платні екскурсії для навколошніх шкіл по навчально-дослідній земельній ділянці та теплиці, завдяки чому школярі змінили навички вирощування рослин в теплиці і на пришкільній ділянці, а також отримали навички продажу вирощеної продукції і головне — свій перший прибуток.

Ще один учасник конкурсу шкільних бізнес-ідей «Шкільний сад». Від ідеї до шкільного бізнесу» — КУ «Вишевицький ліцей» Житомирської області. Їхня бізнес-ідея, яка отримала втілення — це вирощування зеленої цибулі та ранній урожай редису. Ініціативна група учнів — учасників конкурсу, під керівництвом наставника, директора ліцею — Мартинюка

Володимира Степановича, та Олексія Лавренчука, заступника директора КУ «Вишевицький ліцей», виростили та зібрали гарний урожай зазначеної продукції та знайшли гарний ринок збути для вирощеної продукції і отримали гарний прибуток.

Завдяки проекту «EU4Youth: «Шкільний сад», роботі в теплиці і практичному навчанню учні «Вишевицького ліцею» роблять успішні кроки щодо проведення рекламної та маркетингової кампанії.

Побудова теплиць, активна робота в них з вирощуванням розсади та органічної продукції — все це направлено на виконання основної мети проекту — розвиток в учнівської молоді, що проживає в сільській місцевості, сучасних навичок праці, організаційних і підприємницьких здібностей.

GCU



КОСТЕЛ У КІЄВІ



Мало хто знає, що київський костел св. Миколая вже горів одного разу — в 1943-му, коли запалало майно, яке там зберігалося. За іншими даними, причиною загоряння тоді став радянський артобстріл.

Та пожежа, серед іншого, повністю знищила орган. Тож теперішній «червоний півень» — другий.

Чи не в усіх публікаціях нині згадують, що ця дивовижна готична споруда — перлина видатного київського зодчого Владислава Городецького. Це правильно лише частково. Річ у тім, що в конкурсі проєктів, оголошенню 1897 року, маєстро участі не брав. Першу премію отримав архітектор П. Гілліус, другу — студент Інституту цивільних інженерів С. Воловський, третю — цивільний інженер А. Венсан.

Проєкти переможців виставили в залі Київського товариства древностей і мистецтв на громадське обговорення. Найбільше схвалення киян дістала робота Воловського, тому будувати вирішили саме за його проєктом. Проблема полягала в тому, що за правилами архітектор мусить керувати будівництвом. Натомість 24-річний студент не мав не тільки практичного досвіду, але й диплома про вищу освіту, тобто не міг очолити зведення костелу.

Київська польська громада, коштом якої мали споруджувати костел, звернулася до Городецького з проханням стати на чолі будівництва. Він погодився та доопрацював проєкт, додавши йому вишуканості. Наприклад, до двох великих веж, запропонованих Воловським, додав ще одну маленьку, а також спроектував над входом до храму вікно-«троянду», збагатив декор тощо. Тобто Городецький був співавтором проєкту, але не окремим його автором. Саме «проєкт Воловського-Городецького» затвердив імператор Микола II в січні 1898-го, давши дозвіл на будівництво.

«ДЛЯ ГРОМАДСЬКИХ ПОТРЕБ»

Костел, розрахований на 2 300 місць, освятили 6 грудня 1909 року. В урочистій церемонії взяв участь Київський, Волинський і Подільський генерал-губернатор Федір Трепов. А першим настоятелем став ксьондз Ян Юзеф Змігородський. Храм виконував свої функції менше трохи десятиліть — у 1936-му богослужіння припинилися.

За два роки зняли хрести, ікони, начиння, дзвони, скульптури, деякі вітражі. Казали, нібито частину того майна передали Київській кіностудії як реквізит до фільмів. 21 березня 1938 року міськрада постановила: «Миколаївський римсько-католицький костел по вул. Червоноармійській №75 в м. Києві ЗАКРИТИ, а приміщення використати для громадських потреб». Святиню перетворили на складське приміщення різних організацій.

В 1943-му, як уже згадувалося, інтер'єр костелу сильно постраждав від пожежі.

За три роки провели ремонт дахів, вікон, фасадів, й у споруді розмістився Київський обласний архів. Для його потреб у приміщенні спорудили багатоярусні дерев'яні конструкції, на яких розмістили стелажі для зберігання документів. А високі

стрілчасті вежі костелу «прикрасили» численними антенами-глушилками, які перешкоджали киянам слухати «заборонені» передачі закордонних радіостанцій.

Після смерті Сталіна, здавалося, для храму починаються зміни. У 1954-му розгорнули першочергові ремонтно-реставраційні роботи на фасаді будівлі, а за два роки споруду визнали пам'яткою архітектури. Але в 1963 році цей статус скасували.

ЗАВДЯКИ ФУТБОЛУ

Ситуацію змінила 75-та сесія Міжнародного олімпійського комітету, яка відбулася у Відні 1974 року. На ній вирішили, що літні Олімпійські ігри 1980 року відбудуться в Радянському Союзі, а частину футбольних відбіркових матчів запланували провести в Києві.

Уряд УРСР переполохався: змагання проходитимуть у кварталі від костелу, тож не виключено, що іноземні вболівальники чи журналісти цікавитимуться, що це за красива споруда? Тож ухвалили терміново виселити з костелу архів, зняти з веж глушилки й відкрити в ньому Республіканський будинок органної та камерної музики. Для цього провели повну реставрацію будівлі (*зокрема, відтворили візерунчастий черепичний дах*) і пристосували її під нові потреби. На місці вітваря розмістили орган, який на замовлення Києва виготовила відома чеська фірма Reiger-Kloss, в сутеренах (*підземеллях*) обладнали гардероби. Крісла поставили концертні, тобто без підлокітників для молитовників. А керамічну підлогу замінили паркетом.

Відкриття Республіканського будинку органної та камерної музики відбулося в липні

1979-го — рівно за рік до початку Олімпійських ігор в СРСР. Художнім керівником нового закладу став Арсеній Котляревський, засновник української органної школи.Хоча реставраційні роботи тривали аж до 1981 року.

ДЕ МАЄ БУТИ ОРГАН?

29 вересня 1991-го — майже три десятиліття тому — в костелі відбулося перше після довгого пазу богослужіння. А 4 січня 1992 року храм заново освятив єпископ Ян Пурвінський (*у 1991 році — єпископ-ординарій Житомирської дієцезії Римо-Католицької Церкви*).

Відтоді тут, паралельно з Національним будинком органної та камерної музики України, міститься Римсько-католицька парафія св. Миколая Київсько-Житомирської дієцезії. У 2001 році костел св. Миколая відвідав Папа Римський Іван Павло II.

На відміну від інших храмів Києва, держава не повернула костел св. Миколая католицькій громаді. Головною перешкодою слугувала неможливість перенести орган, що належить Будинкові органної та камерної музики, до іншого приміщення — інструмент створили спеціально для цього приміщення, з урахуванням його розмірів та особливостей акустики. Орган зробили в 1970-ті роки не для діючого храму, а для концертного залу, тому й розташований він не на хорах, як належить, а у вітварній частині, що її перетворили на сцену.

Відновлення органу на тому ж місці унеможливило його повернення вірючим. Можливо, саме зараз настав зручний момент для «розлучення» костелу й Будинку органної та камерної музики.

Станіслав ЦАЛИК, письменник, краєзнавець



РОБОТИ ПЕРЕМОЖЦІВ ВСЕУКРАЇНСЬКОГО КОНКУРСУ ДИТЯЧОГО МАЛЮНКА «ЗООЛОГІЧНА ГАЛЕРЕЯ» У 2021 РОЦІ



«Зелені богомоли», Марія Полякова



«Сімейка річкових бобрів», Вікторія Савчин



«Лебедина вірність», Ганна Чумак



«Веселі лисенята», Олеся Алексіна



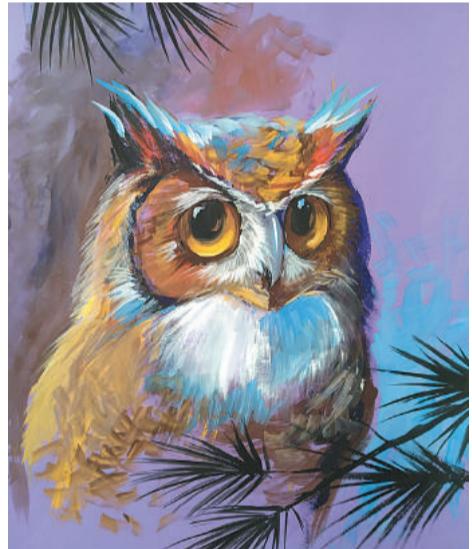
«Жираф під час покдауну», Софія Грищенко



«Зебра», Каміла Кононець



«Мій вірний друг», Олександра Гречана



«Пугач», Юлія Міхелєва



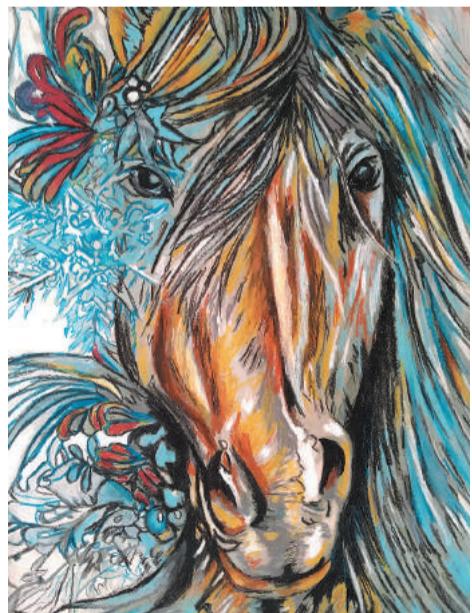
«Тигр», Дар'я Бондар



«Тукан великий», Артем Ейзерман



«Яскраві колібрі», Віталіна Черних



«Кінь», Софія Соловйова



«Кумедне мавпеня», Марина Циганкова



«Лелеки», Максим Михайленко



«Птахи нашого регіону», Карина Дмитрук



Засновники:

Міністерство освіти і науки України,
Національний еколого-натуралістичний центр
учнівської молоді (HENC)

Головний редактор: Володимир Вербицький
Редактор: Вікторія Петлицька
Відповідальний секретар: Олександр Кузнєцов

Газету можна придбати за адресою:

м. Київ-74, вул. Вишгородська, 19, НЕНЦ

Тираж – 1 500 пр. Ціна договірна

Газета «Юннат» реєстраційне свідоцтво КВ № 22094-11994Р від 16.05.2016

Рукописи не рецензуються й не повертаються.

Деякі матеріали друкуються в порядку обговорення.

Редакція не завжди поділяє точку зору авторів.

Адреса редакції:

04074, м. Київ,
вул. Вишгородська, 19, НЕНЦ
Тел./факс 430-0260
Тел. 430-0064, 430-2222
<https://nenc.gov.ua>
E-mail: nenc@nenc.gov.ua

Надруковано
в ТОВ «НВП
«Інтерсервіс»
Підготовлено
до друку
28.09.2021