



Галина Палажай

Народилася 27.06.69. у Львові, закінчила Українську академію друкарства ім. І. Федорова за спеціальністю редактування, журналістика, згодом у 1996 закінчила інститут психології "Психогенез" за спеціальністю "практична психологія".

Працювала у службі зайнятості, була автором статей у газетах "Високий Замок", "Молода Галичина", "Україна і час", "Львівська газета".

## Замальовки про самобутність

Насиченого добробутом європейця, ба навіть сучасного українця стає все важче чимось захопити, здивувати, вразити. Тим більше, якщо зважати на особливості теперішнього національного державотворення. Політична тусня в країні вже добряче набила оскомину багатьом це підтверджують численні опитування громадської думки. Відтак, дедалі частіше навідує думка про те, щоб спробувати втекти на деякий час не лише від нав'язливої передвиборчої метушні, а й взагалі від таких цивілізаційних благ, як, скажімо, телефон, комп'ютер, Інтернет, телебачення?

Отак просто закинути ранець на плечі і податися туди, де ще подекуди збереглося те, що може вразити. Маю на увазі Карпати, з їхніми фантастичними пейзажами, бурхливими річками, смерековими лісами, сріблястими водоспадами, і звичайно ж, особливими мешканцями, які здатні творити красу, бо тонко відчувають її довкола. Хоча, як не прикро це констатувати, сучасний прогрес вже поступово окуповує і цю благодатну територію з дерев'яних гуцульських помешкань визирають на світ пластикові вікна та сателітарні антени, а на Кривопільському перевалі посеред лісу стримить жахливе, величезне сміттєзвалище. Що ж поробиш, підприємливі люди вже допетрали, що із зеленого туризму можна мати неабиякий зиск. Це стало модно і прибутково, адже охочих вкусити шматок екзотики сьогодні не бракує.

У коломийському Музеї народного мистецтва Гуцульщини та Покуття ім. Й. Кобринського (його занесено до Королівської Енциклопедії Великої Британії як музею світових шедеврів) власне представлена чудова колекція виробів зі шкіри, металу, дерева, тканин, виготовлення яких свідчить про неабиякий естетичний смак мешканців цього краю. В карпатських селах і досі користуються подібними речами, що в урбанізованої людини викликають щире захоплення та подив. Так само, як майстерність розпису яйця писанки, насолодитися різnobарв'ям та красою яких можна, відвідавши єдиний у світі Музей писанки в Коломії, який ще називають восьмим чудом світу. А про природні оази, що переливаються різними барвами зеленого і п'янить красою, чистим повітрям, схованими таємницями сивої давнини, годі казати вони дивним і незображенним чином мають властивість притягувати. Бурхливий Черемош біжить попід горами, які вкриті густим лісом славнозвісними смереками, соснами, тисами, буками, то криво, то рівно. Це одна з версій походження села Криворівні, яке дарувало натхнення Іванові Франкові, Лесі Українці, Михайлові Коцюбинському та багатьом іншим митцям та вченим.

Вочевидь, і тепер непросто зростає в різних народів чимраз більше звернення до власних культурних, етнічних надбань, з яких постає самобутність. Можливо, це є добрий шлях до оздоровлення націй. Різноманітні традиції мешканців гір, пов'язані з їхнім побутом, віддзеркалюють глибинний зв'язок з гармонією природи. Підтвердженням цих думок, які народилися в результаті кількаденних мандрів Карпатами, стала випадкова розмова з науковим працівником музею народної архітектури та побуту у Львові Любомою Банах, яка розповіла, що разом з іншими співробітниками здійснили нещодавно експедицію в Богородчанський район Івано-Франківської області, внаслідок чого зібрали багато матеріалу з особливостей народної архітектури, звичаїв та обрядів виготовлення тканин з використанням

рослин.

Скажімо, виявляється екзотикою, відтак стає тепер популярною дерев'яна селянська хата. Але процес її створення не такий простий дерево на будівництво заготовляли в зимові місяці, на підвалини використовували дуб, а на зруб смереку. Дерево, у яке поцілила блискавка, не годиться, з нього виготовляють трембіти. Зрубували дерева, що росли на кам'янистому ґрунті, бо тоді в них менше вологості, пізніше просушували їх три роки, обмастивши кінці глиною, щоб не давало тріщин. Добрими днями для початку будівництва вважалися вівторок, четвер, субота, місце шукали з допомогою лози (тепер цим займаються фахівці з біолокації, еніології). Не можна було хату ставити будь-де, поганим вважається місце, де росте бузина, на пнях, де було вчинено насильство. Підвалини клали на річковий камінь, на кутах вирізали хрест і клали житній хліб, гроші та освячене зілля, відтак, робили гостину, а вранці хліб роздавали бідним.

Сулятинська Василіна з села Пороги поділилася інформацією з працівниками львівського музею про те, як з коноплі та льону виготовляють нитки на полотно. Виявляється, коноплі мають чоловічі та жіночі стебла. Чоловічі (плоскіні) дозрівають швидше і волокно з них ніжніше, його потрібно сушити, а потім мочити два тижні у воді. Жіночі стебла вибирають восени, обмолочують і теж мочать три тижні у спеціальному мочилі, яке мала кожна господиня в селі. Коли витягають коноплі та льон із мочил, то прикладають до хати, щоб підсохло, а досушують у випаленій печі. Потім рослини тіпають, дергають на дергачці, надаючи кожній волокнині одного напрямку. Готове прядиво складають у повісма, після вичісування виходить два або три сорти. З кращого нитки на полотно, а з гіршого чинноват (техніка узорного ткання). Потім цілу зиму господині прядуть.

Тепер мати повний комплект народного одягу зробленого власноруч вважається розкішшю, та й проста вишиванка стає модною, не кажучи вже про ліжники та верета, кераміку, дерев'яні речі, вироби зі шкіри. лози, соломи. Сучасне споживацьке суспільство, подекуди дос舒心о найвісс євростандарту, нарешті починає поволі повернутися до справжнього вибірково, бо дорого, але це закономірно. Пригадую десь на початках 90-х до родичів приїхав молодий американець українського походження, який дуже цікавився нашими традиціями, навіть мріяв у себе збудувати будинок, кожна кімната якого відбивала б етніку того чи іншого регіону України. Відтоді він часто приїжджає сюди, щоб вивчати народні ремесла, навіть задля цього навчався в Академії мистецтв у Львові та Косівському інституті декоративного та прикладного мистецтва. Через деякий час вже міг власноруч зробити чоботи зі шкіри, які були йому потрібні для занять народними танцями, а ще розписувати писанки, які в його штаті дорого оцінюють, різьбіти по дереву. Дивак та ентузіаст скажете, але він знав, чого хоче. Трапляються такі і в Україні, від Люби Банах довідалася, що в селі Саджава Богородчанського району є унікальний чоловік Василь Мороз, завдяки якому постала школа і музей етнографії та побуту, що є живою історією села від діда-прадіда.

Пишу оце і з пам'яті зринае спогад, як під час поїздки в Лодзь в рамках журналістського проекту фундації «Партнерство задля демократії», один молодий редактор кримської газети, вирішивши почастувати нас привезеним з дому вином, в дусі великолдерявного російського шовінізму заявив, «что в Украине нет традиций». Це викликало таку реакцію з нашого боку, що бідолашний редактор, вочевидь, не міг заснути, бо за сніданком намагався продовжити дискусію з іншими журналістами, які представляли різні регіони України, а згодом, на зворотньому шляху додому навіть заговорив українською. Як би там не було, в Криму, виявляється, існує потужна школа кобзарського мистецтва, започаткована ще одним ентузіастом, справжнім українським патріотом, нині вже покійним Олексієм Нирко. Їхню капелу бандуристів із захопленням слухають різномовні народи, бо дійсно, коли промовляє душа, то різкі грани стираються.



Марина Троценко,  
керівник Школи літуаністики імені М.К.  
Чюрльоніса Центру творчості дітей та юнацтва  
Галичини  
Marina Trocenko, Lvovo M.K. Čiurlionio lituanistinės  
mokyklos vadovė

## Užgavénés

### Užgavénių šaukinys

Žiema, žiema, bék iš kiemo!  
Jei nebégxi, išvarysim,  
Su botagais išbaidysim!

*Užgavénés sena šventé, žinoma visose Europos šalyse. Jos paskirtis išvyti žiemą, paskatinti greičiau ateiti pavasarį. Šventé švenčiama likus 46 dienoms iki Velykų. Šis laikotarpis būna nuo vasario 5 iki kovo 6 dienos. Šventés ištakos pagoniškos, tačiau dabar glaudžiai susietos su krikščionybe. Per Užgavénés leidžiama paskutinj kartą riebiai pavalgyti, o jau kitą dieną prasideda Gavénia, trunkanti iki Velykų (Kristaus prisikėlimo). Šiuo laikotarpiu skatinama pasninkauti, nevalgyti mėsos, gedėti iki Kristaus prisikėlimo šventės. Lietuvoje Užgavénés tradiciškai švenčiamos centrinėse miestų aikštėse, liaudies buities muziejuje Rumšiškėse. Užgavénių metu rengiamas karnavalas žmonės persirengia įvairiais gyvūnais ir būtybėmis.*

*Ypač populiaros ožio, gervės, meškos, giltinės, ubagų ir žydų kaukės. Persirengėliai šoka ir dainuoja, garsiai trypia, taip žadindami pavasarį, vydami lauk žiemą: „Žiema, žiema, bék iš kiemo“. Persirengėliai parodijuoją ubagus, prašinėjančius išmaldos; žydus, pardavinėjančius vaistus nuo visų ligų; čigonus, tykančius, ką pavogti. Kartais vaidinamos vestuvės, kai nuotaka persirengia vyras, o jaunuoju moteris. Visuomet rengiama Lašininio (storai prisirengusio vyro) ir Kanapinio (lieso aukšto vyro) kova. Kova baigiasi Kanapinio pergale, nes nuo Užgavénių iki Velykų nebegalima valgyti mėsos. Lašininis išvejamas, o karaliauja Kanapinis. Šventés metu vidurnaktį deginama Morė, kitur dar vadinama Kotre, Čiučela. Tai didžiulė moters pavidalo iškamša. Jos deginimas simbolizuoją bandymą atskiratyt viso, kas per žiemą buvo bloga, nuvyti blogą žiemos dvasią. Kai kur buvo paprotys Morę ne deginti, o skandinti.*

*Per Užgavénés leidžiama paskutinj kartą riebiai pavalgyti, nes kitą dieną jau prasideda Gavénia. Anksčiau buvo paprotys sekadienį prieš Užgavénés triskart valgyti mėsos, pirmadienį šešiskart, o antradienį, per Užgavénés net 12 kartų, kad „per visus metus būtum riebus, sotus ir sveikas“. Specialūs Užgavénių dienos patiekalai: riebi kiauliena, šiupinys (su mėsa verdama miežinių kruopų bei žirnių košė su virta kiaulės uodega ar šnipu), troškinti kopūstai, blynai, spurgos. Kiekviena šeimininkė privalo kepti blynus, kurių ateina prašyti persirengėliai ir vaikai.*

*Senoliai sakydavo, kad jei per Užgavénés oras sausas, laukia sausas pavasaris, jei drėgnas linai gerai derės.*



Per Užgavėnes, kaip ir per Kūčias, buvo paplitę meilės burtai. Merginos skaičiuodavo parsineštas iš lauko malkas, apkabindavo tvorą ir skaičiuodavo jos kuolus. Jei suskaičiuodavo porinį skaičių, tai reiškė kad šiemet ras porą, ištekės. Klausėsi, kuriame gale šunys loja iš ten būsimas jaunikis atvažiuos. Buvo manoma, kad šią dieną reikia gerai pasivolioti sniege, tuomet didesnė tikimybė susirasti porą.

Jei sniege gerai pasivoliosi, ir linai gerai derės. Tikėta, kad, jei per Užgavėnes pamindysi savo kepurę tais metais baravykai kepurės dydžio dygs. Kas Užgavėnių ryta anksčiau krosnį užsikurs pusryčiams virti, tas pirmiau už kitus rugius nupjaus.

## Масни́ца

Останній тиждень перед Великим постом відзначають Масницею, що знаменує собою проводи зими і зустріч весни. Мета цього тижня - підготовка до посту, примирення з близькими, прощення образ. За традицією, у ці дні пекли млинці, ходили один до одного в гости, на ярмарках влаштовувалися ігри і театральні вистави. Масни́ца стародавнє слов'янське свято, що дійшло до нас з язичницької культури і збереглося після прийняття християнства. Церква включила Масни́цу до числа своїх свят, назвавши Сирним, або Сиропусним, тижнем, оскільки Масни́ца припадає на тиждень, що передує Великому посту.

Напевно, немає свята смачнішого, ніж Масни́ца. Розпочинається вона за тиждень до Великого посту або за вісім тижнів до Пасхи. На свято Масни́ци литовці та слов'янини спалювали ляльок, проводячи зиму, пекли млинці та веселилися. Млинець символізує сонце. В стари часи це свято припадало на день весняного сонцестояння, а з приходом християнства його дата стала залежати від Великого поста. Перший млинець на Масни́цу треба віддати бідному. Вважається, що таким чином ми поминаємо всіх померлих. Існує багато різновидів млинців: пшеничні, гречані, манні, пшоняні, з яйцями, з цибулею. Тісто для млинців може бути скороспілім і здобним, прісним і дріжджовим. Млинці бувають з медом та з варенням, зі сметаною та з соленою рибою, з ікрою та навіть з шоколадом, з грибами та з сухофруктами. Пропонуємо Вам рецепти литовських млинців:

### Žemaičių blynai

0,5 l išvīrtų sugrūstų bulvių, 2 kiaušiniai, šaukštasis krakmolo, 200 g virtos maltos mėsos arba 200 g varškės, šaukštasis kmynų, 100 g sviesto (jei blynai daromi su varške), 100 g lašinukų (jeigu su mėsa), pusė stiklinės grietinės, 1 svogūnas, pipirų, druskos, 100 g riebalų kepimui.

#### GAMINIMAS:

I sugrūstą bulvių košę įmuškite vieną kiaušinį, įberkite krakmolo, druskos ir išminkykite. I sumaltą mėsą berkite kmynų, pipirų, druskos, įmuškite kiaušinį ir gerai išmaišykite. Jei відсутній mėsa imama varškė, tai į ją reikia įmušti kiaušinį, berti kmynų arba mėtų (galima mairūno arba pelētrūno), druskos ir gerai išmaišyti. Iš paruoštų bulvių padarykite apvalius blynelius, į vidų dėkite mėsos ar varškės įdarbo ir, sulenkus pusiau, užspauskite kraštelius. Blynu apvoliokite miltais ir kepkite riebaluose. Prie blynų su mėsa duodami sprieginti lašinukai su svogūnu bei grietine, o prie blynų su varške- iširpintas sviestas arba kastinys.

### Млинці по-жямайтійськи

0,5 л розтопленої картоплі, 2 яйця, ложка крохмалю, 200 г вареного перемеленого м'яса або 200 г творогу, ложка кмину, 100 г масла (якщо млинці з творогом), 100 г сала (якщо з м'ясом), пів-склянки сметани, 1 цибуля, перець, сіль, 100 г жиру для смаження.

Виготовлення:

В картопляну масу додати одне яйце, крохмаль, сіль та вимішати. В перемелене м'ясо всипати кмин, перець, сіль, яйце та добре вимішати. Якщо замість м'яса взяти творог, то треба додати яйце, кмин або м'яту (майоран), сіль та добре вимішати. З підготовленої картопляної маси зробити круглі млинці, в середину вкласти м'ясну або сирну начинку та склавши навпіл заліпити кінці. Млинці обкатати в борошні та смажити в жиру. До млинців з м'яском додавати смажене сало з цибулею та сметаною, до млинців з сиром розтоплене масло.

### Mieliniai blynai

2 stiklinės kvietinių miltų, 20 g mielių, 2 kiaušinai, 2-3 stiklinės pieno, arbatinis šaukštėlis cukraus, druskos, riebalų kepimui.

#### GAMINIMAS:

Trečdalnis recepte nurodytų miltų užplikoma stikline verdančio pieno, išmaišoma, viršus apsijojamas miltais ir paliekama pusvalandžiu, kad pasaltū. Mielės išleidžiamos su cukrumi, tryniai ištrinami su druska ir sudedami į plikytą tešlą.

Supilamas likęs šiltas pienas ir gaunama grietinės tirštumo tešla. Uždengus drobele, paliekama šiltoje vietoje, kad pakiltų. Į pakilusią tešlą atsargiai įmaišomi iki standžių putų išplakti balytmai, suberiami likusieji miltai. Blynai kepami gerai įkaitintuose riebaluose. Valgoma su grietine, cukrumi ar uogiene.



### Bulviniai blynai su mėsos padažu

Blynamas: 800 g bulvių; 100 g svogūnų, 1 kiaušinis, 2 valg. š. miltų, druskos, aliejaus kepimui.

Padažui: 300 g jautienos faršo, 100 g svogūnų, 2 susmulkintos česnako skiltelės, 400 g konservuotų pomidorų savo sultyse, 2 valg. š. grietinės, 2 valg. š. aliejaus, prieskoniu.

#### GAMINIMAS:

Bulves nuskusti, nuplauti ir sutarkuoti. Svogūnā nulupti, sutarkuoti ir supilti į bulvių masę. Sudėti miltus, įmušti kiaušinį, pasūdyti ir viską gerai išmaišyti. Didelėje keptuvėje įkaitinti aliejų ir iškepti blynus.

Padažui svogūnus nulupti ir smulkiai supjaustyti. Faršą kepti keptuvėje apie 10 min., po to sudėti svogūną ir kepti dar 3 min. Tada sudėti prieskonius, česnaką ir pomidorus kartu su skysčiu. Išmaišyti ir 20 min. troškinti. Pabaigus sudėti grietinę, petražoles ir viską išmaišius patiekti su blynais.

### Картопляні млинці з м'ясною підливою

Для млинців: 800 г картоплі, 100 г цибулі, 1 яйце, 2 ст. л борошна, сіль, олія

Для підливи: 300 г яловичого фаршу, 100 г цибулі, 2 зубчики подрібненого часнику, 400 г консервованих помідорів, 2 ст. л сметани, 2 ст. л олії, приправи.

#### Виготовлення:

Картоплю обчистити, обмити та потерти. Цибулю обчистити, потерти та викласти до картопляної маси. Додати борошно, вбити яйце, посолити та добре вимішати. Випікати на великій сковороді.

Для підливи цибулю обчистити та дрібно порізати. Фарш смажити в сковороді 10 хвилин, додати цибулю та ще 3 хв. смажити. Додати приправи, часник та помідори разом з рідиною.

### Virtū bulvių blynai (Žemaitija)

1 l bulvių košės, 2 kiaušinai, 2 šaukštai miltų, šaukštėlis sviesto, 1 svogūnas, šaukštėlis kmynų, stiklinė grietinės arba kastinio su pipirais, druskos.

#### GAMINIMAS:

Į karštą bulvių košę dėkite sviestą, smulkiai kapotą svogūną, nuplautus kmynus, miltus ir viską išmaišykite. Kai košė praaus, įmuškite kiaušinį, įberkite druskos ir užminkykite tešlą. Ją iškočiokite, išspauskite stikline skridinelius, pavilgykite išplaktame kiaušinyje, 20-30 min.

Iškeptus blynus paduokite į stalą karštus su grietine, pipiriniu kastiniu arba rūgusiu pienu. Kai kurios šeimininkės blynus prieš kepimą apvolioja ne miltais, o sutarkuotais duonos džiuvėsėliais.

Вимішати та 20 хв. тушити. Додати сметану, петрушку та подати разом з млинцями до столу.

### Skanūs blynai

225 ml 550D miltų, 75 ml 405D miltų, 0,5 a.š. kepimo miltelių, 2 š. cukraus, 2 kiaušiniai, 250 ml pieno, 1-2 š. lydyto sviesto, druskos, vanilinio cukraus.

#### GAMINIMAS:

Sumaišyti miltus, kepimo milteliaus, druską ir cukrų dideliamė inde. Mažesniame inde gerai išmaišyti kiaušinių trynus, pieną, sviestą ir vanilinį cukrą. Viską supilti į indą su sausais ingredientais ir gerai išmaišyti. Išplakti iki standumo kiaušinio balytus ir atsargiai įmaišyti į tešlą.

Kepti įkaitintoje keptuvėje, pateptoje sviestu ant silpnos ugnies, po 1-2 min kiekvieną pusę, kol gražiai pagels.

### Bananiniai blynai

2 kiaušiniai, 200 ml pieno, 2 bananai, 1 šaukštasis cukras, 100 g sviesto, 200 g miltų, 1 šaukštėlis sodos ir acto, grietinės.

#### GAMINIMAS:

Kiaušinius išplakite su pienu ir cukrumi, bananus supjaustykite griežinėliais ir sutrinkite, tada sudėkite į gautą plakinį. Ištirpintą ir atvésintą sviestą taip pat supilkite į plakinį.

Actu nugesinkite sodą ir jdékite į gautą masę. Į ją suberkite miltus ir išmaišykite (tešla turi būti kiek tirštesnė nei sklindžių). Iškepkite blynus keptuvėje, patiekite su grietine.

### Tarkuotų bulvių sklindžiai (blynai)

15 vidutinio dydžio bulvių, 1 kiaušinis, 2 šaukštai tauku, 0,5 stiklinės aliejaus, druskos.

#### GAMINIMAS:

Bulvės sutarkuojamos, sunkos perteklius nusemiamas, įmušamas kiaušinis, sudedama druska ir, imant po 1 šaukštą masės, skilndžiai kepami įkaitintuose riebaluose. Sklindžiams masę galima ruošti su pienu. Tam sutarkuotų bulvių sunka nuspaudžiama per tankią medžiagą.

Masė užplikoma verdančiu pienu. Įplakus kiaušinį, pasūdoma ir kepama, kaip ankščiau nurodyta. Iškepti sklindžiai į stalą patiekiami su grietinės, spriegintų lašinukų, sviesto su grietine padažais bei bruknių koše.

## Gaidžių peštynės

Viduryje nubrežiamas ratas. I jį atsistoja du vaikinai.

Kiekvienas turi stovėti ant vienos kojos, o kitą sulenkės, kaip gaidelis. Stovėdami tokia poză turi išstumti viens kitą iš už rato ribų.

ООО «Аратта-ДН» г. Донецк разработало и внедрило в производство аппарат АРАТТА медицинский диагностический программно-аппаратный комплекс для проведения электропунктурных исследований. Комплекс позволяет определить текущее состояние функциональных систем организма человека путем замера электропроводности его тела в соответствующих точках.

АРАТТА представляет собой портативное устройство с автономным питанием, позволяющее проводить диагностику пациентов не только в условиях кабинетов функциональной диагностики или стационара, но и непосредственно у постели больного, в практике семейного врача и в любых экстремальных условиях. При разработке комплекса использован ряд новых технических решений и методов обработки результатов, уменьшающих зависимость качества исследований от опыта оператора и обеспечивающих стабильность результатов.

В комплексе используется новый подход к интерпретации полученных данных методом вальеографии. **Вальеография** определение уровня здоровья, метод качественной и количественной оценки уровня активности и сбалансированности функциональных систем организма человека.

Разработке аппарата АРАТТА предшествовало создание экспериментальных устройств, на которых были отработаны параметры тестирующего сигнала, режимы работы, метод оценки состояния функциональных систем человека. За период с 1985 года по настоящее время коллективом разработчиков под руководством доктора Орла А.Е. было создано семь различных аппаратов электропунктурной диагностики.

АРАТТА была разработана на основе опыта, полученного при проектировании и применении предыдущих аппаратов. Программное обеспечение учитывает огромную базу данных, полученную при обследовании нескольких тысяч пациентов.

Аппарат защищен Патентом Украины, имеется Свидетельство о Государственной регистрации МОЗ Украины а также разрешение Минздрава Российской Федерации на применение аппарата на территории РФ.

Клинические испытания программно-аппаратного комплекса проведены на базе кафедры неврологии и рефлексотерапии Национальной медицинской академии последипломного образования (зав. кафедрой проф., д.м.н. Мачерет Е.Л.).

В качестве одного из основных направлений исследований была выбрана онкопатология.

Выбор обусловлен:- социальной значимостью проблемы;- необходимостью поиска методов ранней диагностики опухолей (в частности рака груди);- необходимостью оценки эффективности хирургических и терапевтических мероприятий при лечении опухолей. Предложенный метод измерения электропроводности в диагностических точках и способ обработки данных позволили обнаружить и количественно определить вероятность наличия и динамику активности опухолевого процесса. Особая ценность методики состоит в том, что возможно обнаружение патологического процесса, который ведет к образованию опухоли еще без морфологических проявлений (на ранних стадиях). При этом достигнута высокая точность определения опухолевого процесса.

Исследования были проведены на базе Донецкого областного противоопухолевого центра (генеральный директор Центра проф. Г.В.Бондарь).

Области применения комплекса АРАТТА:- система поддержки принятия решений для оценки функционального состояния организма человека (особенно актуально при условиях ограничения оперативного доступа к медицинской диагностической технике - сельская местность, удаленные



регионы, полевые условия);- скрининговые обследования (профосмотры, диспансеризация и т.д.);- минимизация времени прохождения ежегодных профилактических осмотров;- минимизация затрат времени медицинского персонала на регистрацию, поиск, анализ и выдачу данных о ежегодной диспансеризации;- минимизация затрат времени медицинского персонала на организацию и обеспечение динамического наблюдения за состоянием здоровья трудящихся, прошедших профилактический осмотр- контроль эффективности лечения;- телемедицина - передача данных в аналитический центр, накопление и обработка данных;- консультации и обновление программного обеспечения через Internet.

APATTA является надежным помощником врачу в принятии решения а также хорошим инструментом для проведения научных исследований.

Подробная информация по комплексу APATTA на сайте  
[www.aratta.dn.ua](http://www.aratta.dn.ua)

**APATTA** - медицинский диагностический программно-аппаратный комплекс для проведения электропунктурных исследований (поиск, диагностика, мониторинг).

Комплекс позволяет определять текущее состояние функциональных систем человека путем замера электропроводности его тела в соответствующих точках.

Седьмой в серии диагностических аппаратов.

Разработке аппарата предшествовало создание экспериментальных устройств, на которых были отработаны параметры тестирующего сигнала, режимы работы, метод оценки состояния функциональных систем человека (валеография):

- X-1, X-2 – 1985,
- FASK – одноканальный программно-аппаратный комплекс for DOS (вариант методики Ryodogaku) – 1994,
- X-3 – 60-канальный экспериментальный программно-аппаратный комплекс for DOS – 1995,
- SPIKE – 24-канальный программно-аппаратный комплекс for Windows для валеографии – 1996,
- DOK-03 – одноканальный автономный комплекс с программой обработки данных DEdit for Windows для валеографии – 1998.

**APATTA – диагностический аппарат + + диагностическая программа**



**Аппарат обеспечивает:**

- возможность непрерывной автономной работы без подзарядки не менее 8 часов;
- индикацию состояния аппарата, режимов работы на графическом дисплее;
- звуковую индикацию переключения режимов и производимых замеров;
- отображение данных тестирования на дисплее аппарата;
- сохранение данных тестирования в памяти аппарата;
- передачу данных для накопления и углубленной обработки в компьютер через инфракрасный порт.

**В режиме диагностики и мониторинга:**

- постоянство и минимизацию электрохимических и приэлектродных кожных процессов;
- стандартность времени единичного тестирования;
- стандартность плотности мощности тестирующего сигнала;
- стандартность количества электричества, воздействующего на точку акупунктуры;

Аппарат соответствует медицинским и санитарным требованиям: ГОСТ 20790-82, ГОСТ 12.2.025-76, ГОСТ 23511-79 утверждено приказом Госстандарта Украины от 30 июля 1993г. № 95 с изменениями от 27 ноября 1996г. № 499, ДСТУ 3627:2005. Свидетельство о Государственной регистрации изделия медицинского назначения в Украине № 5034/2006 от 28.04.2006.



www.aratta.dn.ua



• стабилизацию основного раздражающего воздействия на организм;

• позволяет проводить пациенту более 1000 циклов диагностики в сутки без кумулятивных эффектов.

При разработке комплекса использован ряд новых конструктивных технических решений и методов обработки результатов, уменьшающих зависимость качества исследования от оператора и обеспечивающих стабильность замеров.

Питание аппарата от аккумулятора делает процедуру диагностики максимально безопасной. Небольшой вес аппарата, автономное питание, защита от нежелательного воздействия окружающей среды (электромагнитных полей, повышенной влажности, температуры и др.) дают возможность использовать этот аппарат не только в условиях кабинетов функциональной диагностики или стационара, но и непосредственно у постели больного в практике семейного врача и в любых экстремальных условиях.

Клинические испытания программно-аппаратного комплекса проведены на базе кафедры неврологии и рефлексотерапии (зав. кафедрой проф. д.м.н. Мачерет Е.Л.) Киевской медицинской академии последипломного образования.

**Технические параметры и характеристики**

Напряжение питания	6В
Потребляемая мощность	0,7 Вт
Время тестирующего сигнала	контролируется аппаратом
Точность цифровой обработки данных замера	0,3%
Масса с элементами питания	2,1 кг
Размеры	230x160x80 мм

**Комплект поставки**

- Аппарат APATTA
- Электроды "молоточек", "зажим"
- IrDA adapter for PC
- Руководство пользователя



