

### Список використаних джерел

1. Національне положення (стандарт) бухгалтерського обліку в державному секторі 7 «Основні засоби»: наказ Міністерства фінансів України від 27.04.2010 № 92. URL: [http:// zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0288-00](http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0288-00).
2. Бутинець Т. А. Основні засоби: точка зору економіста. *Проблеми теорії та методології бухгалтерського обліку, контролю і аналізу*. 2012. № 2(23). С. 22–36.
3. Економіка підприємства: навч. посіб. / О. О. Гетьман, В. М. Шаповал. Київ: Центр учбової літератури, 2010. 488 с.
4. Гречко С. М. Особливості визнання основних засобів в цілях бухгалтерського обліку та оподаткування. *Проблеми теорії та методології бухгалтерського обліку, контролю і аналізу*. 2011. № 3(21). С. 23–31.
5. Даниленко О. Шляхи удосконалення організації обліку основних засобів та інвестиційної нерухомості. *Аудитор України «Облік і звітність»*. 2015. № 6(235). С. 34–40.
6. Неміш Ю. В. Поняття «основні засоби» у сучасних наукових дослідженнях. *Аграрна економіка*. 2012. № 3–4 (Т. 5). С. 181–187.
7. Фінансовий облік: навч. посіб. / Л. К. Сук, П. Л. Сук. Київ: Знання, 2012. 647 с.
8. Кодекс податковий України № 2755-VI від 02.12.2010, редакція № 2654-IX, 2888-IX від 01.04.2023. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>.

*Анастасія Благополучна*

### ПРЕМІУМ ШОКОЛАД ІЗ ВИНА ЯК ПРОДУКТ БЕЗВІДХОДНИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Темний шоколад користується популярністю протягом кількох десятиліть завдяки своїй величезній користі для здоров'я. Він містить кілька корисних для здоров'я факторів (біоактивні компоненти – поліфеноли, флавоноїди, проціанідини, теоброміни тощо, а також вітаміни та мінерали), які позитивно модулюють імунну систему людини. Він захищає від серцево-судинних захворювань, певних типів раку та інших розладів, пов'язаних із мозком, таких як хвороба Альцгеймера, хвороба Паркінсона тощо [1].

Темний шоколад вважається функціональною їжею завдяки своїм протидіабетичним, протизапальним і антимікробним властивостям. Він також відіграє добре відому роль у контролі ваги та зміні ліпідного профілю до здорового напрямку. Але під час обробки чорного шоколаду втрачається ряд поживних речовин (поліфенол, флавоноїди, флаван-Зол,

аскорбінова кислота та тіамін). Таким чином, збагачення буде ефективним методом підвищення загального вмісту поживних речовин, а також зробити темний шоколад самодостатнім [2].

У 2022 році каліфорнійські винороби поєднали свою пристрасть до вина, шоколаду та екологічності, щоб створити Vine to Bar – темний шоколад преміум-класу, який містить суперпродуктовий інгредієнт WellVine Chardonnay Marc [3].

Vine to Bar виробляє шоколадні плиточки з унікальним наповненням, які відзначають класичне поєднання та водночас максимально використовують побічний продукт процесу виноробства. Темний шоколад бренду виготовляється з вижимки Шардоне, насиченого поживними речовинами та природно солодкого супродукту виробництва виноградного соку для виноробства Шардоне. Вижимка Шардоне складається з виноградної шкірки, кісточок і стебел, і ці плиточки шоколаду допомагають дати нове життя залишкам здорових харчових інгредієнтів.

Усі шоколадні батончики Vine to Bar містять вижимку шардоне, а доступні сорти включають терпку вишню та какао-крупку та мигдаль з рожевою гімалайською сіллю [4].

Перероблений із відпрацьованого винограду в процесі виноробства, Chardonnay Marc пом'якшує гіркі ноти насиченого чорного шоколаду та містить корисні поживні речовини, які можуть сприяти покращенню здоров'я кишечника та серця, створюючи для приємні враження.

Ідея створення такого шоколаду народилася завдяки баченню виноробів, які витратили більше десяти років, працюючи над тим, щоб вловити яскравість пресованого винограду в інгредієнті, який одного дня покращить багато різних продуктів. Будучи двома найвідомішими продуктами бродіння, вино та шоколад завжди були природною парою. Vine to Bar покращує враження від темного шоколаду та добре поєднується з винами від білих до рожевих і більш традиційних червоних.

«Chardonnay Marc» надає продукту Vine to Bar природну солодкість, яка пом'якшує гірчинку темного шоколаду. Результатом є темний шоколад преміум-класу зі смаком, збалансованим натуральною фруктовістю винного винограду. Шоколад Vine to Bar містить 100% чисте какао-масло, натуральні ароматизатори та інгредієнти, а також не містить пальмової олії, сої та ГМО.

#### Список використаних джерел

1. Samanta, S., Sarkar, T., Chakraborty, R., Rebezov, M., Shariati, M. A., Thiruvengadam, M., & Rengasamy, K. R. Dark chocolate: An overview of its biological activity, processing, and fortification approaches. *Current Research in Food Science*. 2022. Vol. 5. P. 1916–1943.
2. Kowalski, R., Rosochacki, M., Wyrostek, J., & Islam, M. T. Evaluating the Quality of Raw Chocolate as an Alternative to Commercial Products.

*Applied Sciences*. 2023. Vol. 13(3). P. 1274.

3. Vine to Bar Chocolate. URL: <https://www.vinetobar.com/>
4. Vine to Bar blends wine, chocolate and sustainability. URL: <https://in-confectionery.com/vine-to-bar/>

*Вероніка Бондар*

## ДЖОХАР ДУДАЄВ – ЯК УСОБЛЕННЯ СВОБОДИ

В умовах розвитку сучасної історичної науки важливе місце належить дослідженням, присвяченим відомим діячам та діячкам. В теперішній час, зосереджено увагу на військових лідерах, які боролися за волю та незалежність своїх земель. Після повномасштабного вторгнення росії на територію України, привабливою для істориків є постать Джохара Дудаєва, який виборював незалежність Чеченської Республіки та протистояв російській агресії.

Джохар Дудаєв – перший президент вільної Чечні, видатний син і герой чеченського народу, батько чеченської державності. Він вражав силою свого духа та гострим розумом. Джохар запам'ятовувався цьому світові своїми потужними цитатами, які згодом стали крилатими фразами. Наприклад, відповідаючи на питання журналіста, чи хотів би він зустрітися із Єльциним, Дудаєв відповів: «Бажання такого не маю, а потреба є». Не даремно його вважають також і лицарем свободи, бо саме так він висловлювався про неї під час інтерв'ю: «Свобода річ дуже дорога, щоб спробувати її досягнути дешевою ціною. Краще померти ніж бути не вільним» [3].

Джохар Дудаєв народився 15 лютого 1944 року в селі Ялхорой колишньої Чечено-Інгушської Автономної Радянської Республіки. Будучи немовлям, за сталінським указом, його вислали разом зі своїм багатостраждальним народом до засніженого Казахстану [1, с. 5].

Дитинство Дудаєва пройшло в місті Шимкент (Казахстан). Він виріс на історіях мами про Чечню і був вихований хорошим мусульманином, попри всі заборони того часу. Джохар був розумною дитиною. Після завершення середньої освіти в Чечні він навчався на фізико-математичному факультеті у Владикавказі (1960 р.), далі вступив до Тамбовського військового льотного училища (1962 р.), а у 1966 році закінчив пілотно-технічний факультет дальньої авіації. Згодом, одружився на дочці російського офіцера, поетесі Аллі. В 1969 році в них народився первісток Овлур, у 1973 році донька Даана та 1983 року син Дегі.

Дудаєв стає першим в історії чеченським генералом радянських військ. Починаючи з 1962 року, він отримував звання за званням і зрештою, став генерал-майором. Так, хлопчик-вигнанець з «генерала