

Шановні наші віддані та найкращі читачі, будьте з нами у 2019 році!

А ми, в свою чергу, обіцяємо розміщувати на шпальтах газети лише перевірені факти, свіжі та актуальні новини з життя району, області та міста, знайомити з цікавими особистостями, вітати Ваших рідних та близьких, розміщувати оголошення, а ще з нашою газетою завжди знатимете, коли транслюватиметься Ваш улюблений серіал чи фільм. Колектив «Подільської зорі» сподівається на відданість постійних читачів та набуття нових.

Передплата становить: для населення (61487): на 3 місяці - 55 грн., 6 місяців - 104,75 грн., 12 місяців - 205,70 грн. Для підприємств, установ та організацій (40699): на 3 місяці - 67 грн., 6 місяців - 128,75 грн., 12 місяців - 253,70 грн.

Четвер, 15 серпня 2019 р.
№36 (8770)
Ціна договірна

ВІННИЦЬКА
РЕГІОНАЛЬНА ГАЗЕТА

15 серпня - хмарно, дрібний дощ, т вдень +16...+19°C, вночі +15...+18°C. **16 серпня** - хмарно, без опадів, т вдень +18...+22°C, вночі +12...+14°C. **17 серпня** - хмарно, т вдень +18...+22°C, вночі +13...+16°C. **18 серпня** - ясно, т вдень +20...+25°C, вночі +13...+17°C. **19 серпня** - ясно, т вдень +22...+26°C, вночі +14...+20°C. **20 серпня** - ясно, т вдень +23...+27°C, вночі +17...+21°C. **21 серпня** - ясно, т вдень +24...+28°C, вночі +18...+22°C.

e-mail:
rzorya2003@i.ua

Подільська Зоря

Святкове богослужіння

9 серпня, у день пам'яті святого великомученика Пантелеймона, митрополит Вінницький і Барський Симеон звершив Божественну літургію у Хрестовоздвиженському храмі села Іванівка. Його Високопреосвященству співслужили священики району та духовенство з міста Вінниці.

Під час богослужіння підносилась заупокійна молитва за загиблим воїном Сергієм Шандрою, який був ро-

дом з села Торчин Хмільницького району та трьома воїнами, які загинули 6 серпня у зоні ООС. Також архіпастир, духовенство і віряни молились за усіх військових, які загинули захищаючи Незалежність України.

Після відправи та молебного співу владика Симеон звернувся до присутніх з проповіддю.

Також архіпастир нагородив



благословеною грамотою Блаженішого Митрополита Київського і всієї України Епіфанія благодійницю парафії Ларису Парfenюк (жінка постійно допомагає храму, як своєю працею, так і матеріально, нещодавно її обрали старостою церкви) та інших активних парафіян грамотами Вінницько-Барської єпархії.

Як розповів очільник громади Василь Атаманюк, місцеві мешканці разом із отцем Володимиром, ще у грудні минулого року, як тільки з'явилася така можливість, ухвалили рішення про перехід до Православної Церкви України.

Петиція про скасування фінансування партій коштом держбюджету

Петиція з пропозицією скасувати бюджетне фінансування політичних партій в Україні набрала понад 25 тисяч голосів, які необхідні для її подальшого розгляду. Відповідна петиція була розміщена на сайті президента України 23 липня.

Станом на 14 серпня її підписали більш ніж 25 тисяч людей. Наразі петиція перебуває в статусі очікування розгляду.

В ній, зокрема, наголошується, що на діяльність партій за 2016-2019 роки вже пішло із держбюджету майже 1 мільярд 500 мільйонів гривень. А з 2019 року гроші отримають і ті

партії, які на парламентських виборах набрали більше 2% голосів. У цілому, їдеться у петиції, на утримання цих партій за 5 років діяльності Верховної Ради український народ повинен витратити близько 5 мільярдів 900 мільйонів гривень.

Тому петиція пропонує скасувати або

принаймні призупинити законодавчі акти, які передбачають фінансування політичних партій державним коштом.

Національне агентство з питань запобігання корупції надало 11 партіям державне фінансування іхньої статутної діяльності на підставі результатів останніх позачергових виборів народних депутатів України. Право на отримання держфінансування отримали «Слуга народу», «Опозиційна платформа - За життя», «Всеукраїнське об'єднання «Батьківщина», «Європейська соціалітарність», «Голос», «Радикальна партія Олега Ляшка», «Сила і честь», «Опозиційний блок», «Українська стратегія Грейсмана», «Партія Шарія» та «Всеукраїнське об'єднання «Свобода».

На ПрАТ «Весело-Кутському комбінаті хлібопродуктів» проводять закупівлю зерна зернотрейдері Агропроспері та Луї Дрейфус. Тел: (067) 484-03-20.

Об'єва

УВАГА!!!
Відтепер Ви можете замовити привітання у "Подільській зорі" телефоном. Економте свій час, звертайтесь: (068) 840 38 18; (096) 185 00 63; (0432) 27-77-07.



партії, які на парламентських виборах набрали більше 2% голосів. У цілому, їдеться у петиції, на утримання цих партій за 5 років діяльності Верховної Ради український народ повинен витратити близько 5 мільярдів 900 мільйонів гривень. Тому петиція пропонує скасувати або

принаймні призупинити законодавчі акти, які передбачають фінансування політичних партій державним коштом.

Національне агентство з питань запобігання корупції надало 11 партіям державне фінансування іхньої статутної діяльності на підставі результатів останніх позачергових виборів народних депутатів України. Право на отримання держфінансування отримали «Слуга народу», «Опозиційна платформа - За життя», «Всеукраїнське об'єднання «Батьківщина», «Європейська соціалітарність», «Голос», «Радикальна партія Олега Ляшка», «Сила і честь», «Опозиційний блок», «Українська стратегія Грейсмана», «Партія Шарія» та «Всеукраїнське об'єднання «Свобода».

На ПрАТ «Весело-Кутському комбінаті хлібопродуктів» проводять закупівлю зерна зернотрейдері Агропроспері та Луї Дрейфус. Тел: (067) 484-03-20.

Кабмін не буде розглядати звільнення Кличка з посади голови КМДА

Чинний склад Кабінету міністрів не буде розглядати питання погодження звільнення Віталія Кличка з посади голови Київської міської державної адміністрації. Про це повідомив прес-секретар прем'єр-міністра України Володимира Грейсмана Василь Рябчук на своїй сторінці у Facebook.

Питання погодження звільнення Віталія Кличка було обговорено з урядовцями. Прийнято рішення, що чинним складом уряду розглянутись воно не буде», - заявив він.



24 липня керівник Офісу президента України Андрій Богдан направив міністру Кабінету міністрів Олександру Саєнку лист з проханням щодо подання на звільнення Кличка з посади голови КМДА.

«Відповідно до закону «Про місцеві державні адміністрації», керівники місцевих державних адміністрацій призначаються президентом України за поданням прем'єр-міністра на строк повноважень президента», - наголосив заступник глави Офісу президента Руслан Рябошапка.

Він нагадав, що Кличка було призначено на посаду голови Київської міськодержадміністрації тодішнім президентом України Петром Порошенком у червні 2014 року.

«Відповідно до закону «Про місцеві державні адміністрації», керівники місцевих державних адміністрацій призначаються президентом України за поданням прем'єр-міністра на строк повноважень президента», - підкреслив Рябошапка.

При цьому він зауважив, що Грейсман вніс подання про звільнення всіх голів місцевих адміністрацій, крім голови КМДА.

Суд дозволив допитати Порошенка на детекторі брехні, - ДБР

Печерський районний суд Києва дав дозвіл на допит п'ятого президента України Петра Порошенка в Державному бюро розслідувань (ДБР) із застосуванням поліграфа, повідомила агентству «Інтерфакс-Україна» пресекретарка ДБР Анжеліка Іванова.

«Було відповідне рішення суду. Є санкція на проходження Петром Порошенком поліграфа, але тут важливо, що проходження поліграфа може бути тільки за його згоди», - заявили в ДБР.

Нагадаємо, 25 липня Порошенко був допитаний в ДБР як свідок і отримав повістку на наступний допит.

Дозвіл на допит із застосуванням детектора брехні дали у провадженні щодо ймовірного ухилення від податків під час купівлі-продажу телеканалу «Прямий».

Адвокат екс-президента Петра Порошенка Ігор Головань переконаний, що ажотаж навколо поліграфа слідство використовує, щоб приховати, що в нього немає доказів у справах, де Порошенко проходить як свідок.

Петро Порошенко двічі відвідував слідчих ДБР як свідок у справах «Кузні» і «телеканалу «Прямий».



Крізь лихоліття долі з оптимізмом та любов'ю до 90-річного ювілею

Днями, а саме, 11 серпня, свій славний 90-ий ювілей мудрості та багатого життєвого досвіду відзначила сумлінна та відповідальна працівниця, жителька села Зарванці – **Ксенія Єфимівна ШТОЙКО**. Не зважаючи на такий поважний вік, ювілярка зберегла ясність пам'яті та мудрість, усміхна і привітна, вражає своєю ширістю, добродотою та життерадісністю.

Привітати зі святом ювілярку завітали голова Вінницької районної ради Сергій Сітарський, голова Вінницької районної ветеранської організації Петро Василинич та депутат Вінницької районної ради Людмила Марценюк.

Гості ціло віншували довгожительку, дарували квіти, подарунки та бажали цій сильній жінці міцного здоров'я, благополуччя, родинного затишку та тепла, Божого благословення, життєвого оптимізму, бадьорості духу, любові та підтримки від родини й ще довгих років життя.

Адже, довгожителі - це історія нашого краю з життєвою мудростю, багатим досвідом, незламними рисами характеру здобутими в часи воєнного лихоліття та труднощів післявоєнної віdbудови. Гості дя-

кували ювілярці за невтомну працю, стійкість, мудрість, за те, що віддавала часточку своєї душі і серця заради кращого життя. До пріємних вітальних слів, ювілярці презентували Почесну грамоту від Вінницьких районних рад, державної адміністрації, організації ветеранів та грошову винагороду.

Віна, голodomори... Усе це добре пам'ятає Ксенія Єфимівна. Все своє нелегке життя, пригадує, доводилось тяжко працювати. Під час війни та в повоєнні роки трудилася в місцевому колгоспі, а з 1975 року продовжила свій трудовий шлях у закладах міста. На заслужений відпочинок Ксенія Єфимівна вийшла в 1991 році і відтоді присвятила своє життя ро-



дині та домашньому господарству.

У подружньому житті доля подарувала трьох синів, яких разом із чоловіком зростали та виховали. На жаль, життя принесло і багато важких випробувань: один з синів помер ще маленьким, а сьогодні вже немає поряд чоловіка і другого сина. Але, не зважаючи на всі лихоліття долі, подолянка витримала всі труднощі і сьогодні дарує свою любов сину, двом онукам та двом правнукам.

Поспілкувавшись із Ксенією Єфимівною переконалися, що іменинниця зберігає оптимізм, силу волі та не втомлюється дарувати свою ніжність, ділитися досвідом із своїми рідними та близькими, які, в свою чергу, віддають їй увагу, підтримують та любов'ю.

Ще раз вітаємо ювілярку та її родину зі святом, бажаємо здоров'я, благополуччя та процвітання. І нехай Господь дарує можливість зустріти ще не один день народження і не один ювілей в колі найближчих та найрідніших з усмішкою, наснагою та оптимізмом.

За матеріалами Вінницької районної ради.

Гурт «Заграй» зайняв III-те місце у Всеукраїнському фестивалі-конкурсі «Серпневий заспів»



Тринадцятий рік поспіль в мальовничому містечку Чорноморськ у Одеській області відбувається величне свято української народної пісні – «Всеукраїнський фестиваль-конкурс імені Юрія Штельмаха «Серпневий заспів-2019».

Цьогоріч учасниками фестивалю були 33 колективи – це понад 1000 співаків з різних куточків України. Уже п'ятий рік Вінницький район бере участь у святі української пісні і щоразу представляють наш край кращі колективи. Цього року у фестивалі взяли участь народний аматорський хоровий колектив працівників культури району, народний аматорський жіночий вокальний ансамбль «З роси і води» та народний аматорський гурт весільних музик «Заграй» Соносинського СБК.

У 2018 році хор Вінницького району здобув гран-прі в номінації «ансамблі», тому цьогоріч їх запросили почесними гостями, а їхнього талановитого хормейстера, автора численних обробок українських народних пісень Ігоря Кочурського було включено до складу журі.

За результатами конкурсу Народний аматорський гурт весільних музик «Заграй» зайняв III-те місце та отримав диплом III ступеня.

Гурт був створений у 2013

році. Керівником колективу є Ігор Бабенко. У 2014 році гурту весільних музик «Заграй» було присвоєно звання «Народного аматорського». Колектив неодноразово був нагороджений Грамотами та Подяками обласного управління культури і мистецтв та районного відділу культури та туризму. На фестивалях і конкурсах постійно займають перші та призові місця. Цей колектив відомий не лише у рідному селі, а й в районі, області та на теренах всієї України.

Підтримати самодіяльних артистів, насолодитися українськими народними піснями, на захід завів голова Вінницької районної державної адміністрації Михайло Демченко. Він подякував колективам краю за те, що вони своєю майстерністю прославляють Вінницький район, привітав гурт весільних музик «Заграй» із зайнятим почесним III місцем, побажав вдалих виступів, творчих успіхів, натхнення, нових звершень, підкорення нових вершин та неповторних колоритних виступів.

Три фестивальні дні були насищені чудовими виступами, в рамках фестивалю була розгорнута виставка «Містечко майстрів». В вечірній час протягом двох днів в культурно-діловому центрі морського торгового порту «Чорноморськ» йшла конкурсна програма. На третій

день фестивалю відбулася святкова урочиста хода колективів учасників, після якої на Приморських сходах під відкритим небом на фоні моря відбулося нагородження та Гала концерт. Народна пісня, яка лунала над морськими хвилями та гомінким парком, об'єднала в одну прекрасну, міцну, співочу родину сотні учасників та тисячі глядачів, які захоплено спостерігали за дійством та насолоджувалися українською піснею.

Керівнику народного аматорського хорового колективу працівників культури Вінницького району Ігорю Макаровичу Кочурському оголошено Подяку за участь у роботі Почесного журі фестивалю та популяризацію хорового мистецтва.

Почесне право завершенння Гала концерту отримав наш запальний гурт весільних музик «Заграй», вони подарували глядачам гарний настрій, заряд енергії та селфі на пам'ять.

Бурхливі оплески, вигуки «браво», чудові враження та емоції переповнювали глядачів впродовж трьох днів фестивалю.

За матеріалами Вінницької РДА.



Верхівка айсберга

Кожен новий об'єкт який з'являється у будь якій громаді, це результат роботи цілої когорти людей. І якщо ми бачимо на урочистому відкритті, як певні особи перерізають святкову стрічку то це не означає, що лише вони доклали зусиль до створення об'єкту. Зазвичай аби облаштувати щось за бюджетні кошти необхідно по-перше багато часу і терпіння, по-друге злагодженість дій представників влади різних рівнів, лише тоді мешканці громади можуть побачити кінцевий результат – верхівку айсберга.

«Ось до такого кінцевого результату, якому передувала робота та злагодженість дій багатьох людей, наближається Бохоницька громада – це облаштування двох спортивно-ігрових майданчиків, - розповідає депутат Вінницької обласної ради Олександр Масленніков.

- Спочатку я запропонував бохоничанам взяти участь у обласному конкурсі проектів розвитку територіальних громад. За оголошеними результатами комплексний

проект, до якого входить облаштування низки спортивно-ігрових майданчиків у громадах краю, отримав перемогу та фінансування із бюджету області. За умовами проекту, співфінансування мали надати також Вінницька районна та Бохоницька сільська ради. Районна рада свою частину угоди вже виконала, - говорить обласний обранець.

- Днями відбулась сесія Бохоницької сільської ради, на яку я завів аби ознайомити місцевих депутатів із умовами конкурсу. В результаті ми досягли порозуміння і рішення про виділення 50 тисяч гривень із місцевого бюджету було ухвалено.

- Сподіваюсь що вже невдовзі стартують роботи з облаштування двох спортивно-ігрових майданчиків у Бохониках і мешканці зможуть побачити кінцевий результат роботи, яка розпочалася ще на початку року», - наголосив Олександр Масленніков.

Світлана ОСТАПЧУК.





Кулінарні цікавинки

Шарлотка з яблуками і сиром

Нам потрібно: 300 г сиру, 4 яблука, 150 г вершкового масла, 1 скл. цукру, 3 яйця, 3 ст.л. сметани, 0,5 чл. соди, 2-3 скл. борошна.

Приготування. Перетріть гарненько сир. Яйця збийте з цукром до густої піни. Розтопіть масло, трохи осудіть, обережно вливіть його в яйця, додайте сир, сметану і соду, все перемішайте. Муки насипайте стільки, щоб тісто вийшло як густа сметана. Яблука почистіть, наріжте скибочками. Додайте в тісто і ще перемішайте. Форму добре змастіть олеєю вливіть в неї тісто. Випікайте на середньому вогні близько години. Зубочисткою перевірте готовність пирога.



Шарлотка з яблуками і бананами

Нам потрібно: 1 скл. борошна, 3-4 яблука, 3 банани, 0,5 скл. цукру, 4 яйця.

Приготування. Збийте яйця з цукром, додайте борошно. Почистіть і наріжте яблука і банани. Змастіть форму олеєю, викладіть фрукти і залийте їх тістом. У заздалегідь розігрітій до 180 градусів духовці випікніть шарлотку 30-35 хв. Готовність перевірте зубочисткою. В кінці посипте цукровою пудрою.



Шарлотка звичайна

Нам потрібно: 4 яйця, 1 скл. цукру, 1 скл. борошна, 1-2 яблука, частина лимона, олія.

Приготування. Яблука очистити, порізати на маленькі часточки. Збрязнути яблука лимонним соком, перемішати. Розділити білки від жовтків. окремо збиваємо білки з половиною склянки цукру, і окремо жовтки з цукром. З'єднуємо білки з жовтками, перемішуюмо і додаємо борошно. Все ретельно перемішуюмо. Змастіть форму олеєю, присипаємо злегка борошном. Виливаємо половину тіста у форму і викладаємо шматочки яблук. Заливаємо залишками тіста. Випікаємо в духовці при 180 градусах близько 40 хвилин.



Шарлотка на кефірі

Нам потрібно: 500 г яблук, 250 г борошна, 2 яйця, 100 г вершкового масла, 100 г цукру, 200 мл кефіру, 0,5 чл. соди, дрібка солі.

Приготування. Тепле вершкове масло змішуюмо з цукром, додаємо яйця по одному. Збиваємо майбутнє тісто. Продовжуємо: вливаемо кефір, додаємо борошно, сіль, соду. Очищені й нарізані фрукти додаємо в готове тісто. Викладаємо суміш, в промаслену форму. Випікаємо 45 хвилин при 190°C.



Шарлотка на сметані

Нам потрібно: 1 скл. сметани, 1 скл. борошна, 1 скл. цукру, яйце, 800 г яблук, 1 чл. соди.

Приготування. Негашену соду додаємо сметані. окремо збиваємо міксером цукор і яйце. Змішуюмо зі сметаною, формуємо густу масу, додаючи в неї борошно. На прошарок із фруктів вливаемо тісто, вирівнююмо, ставимо в розігріту духовку на 40 хвилин при 180°C.



Яблучна шарлотка з батона та з корицю

Нам потрібно: батон, 2 яйця, 2 скл. молока, 150 г цукру, 800 г яблук, 50 г вершкового масла, кориця - на смак.

Приготування. Змішуюмо молоко і яйця. Опускаємо в піністу суміш тонко нарізані скибки батона без



скоринок. На дно змащеної маслом форми викладаємо хлібні скибки, зверху на них - шар яблук. Посипаємо цукром і корицею. Знову викладаємо скибки батона, повторюємо так, щоб зверху був шар хліба. Останній змащуюмо маслом. Запікаємо у духовці 30-35 хвилин при 180°C.

Пиріжки з яблуками для «чайників»

Нам потрібно: 480 г борошна, 75 г вершкового масла, 3 яйця, 2 чл. сухих швидкодіючих дріжджів, 6 ст.л. цукру, 150 мл молока, дрібка солі, 400 г яблук, кориця, ванільний цукор - за бажанням.

Приготування. Нагріваємо молоко (приблизно до 40 градусів), виливаємо його у велику миску і додаємо до нього дріжджі та цукор (2 ложки, можна взяти більше буде солодшим). Розмішуємо, доки дріжджі не розчиняться. Додаємо 2 яйця і розігріте вершкове масло. Вмішуємо поступово муку. Тісто замішуємо руками. Коли воно стане м'яким, еластичним і не прилипатиме до рук - воно готове. Накриваемо тісто чистим рушником і ставимо у тепле місце приблизно на годину. Саме час готовувати начинку. Шинкуємо яблука, додаємо до них цукор і корицю. Щоб начинка не по-

темніла, треба збрязнути її лимонним соком. Якщо тісто вже піднялося (повинно збільшитися приблизно вдвічі рази), приступаємо до процесу створення пиріжків. Спочатку ділимо тісто на кульки. Кожну кульку розмінаємо руками до вигляду млинця, кладемо начинку (не беріть дуже багато, щоб пиріжок легко склівся), і зліплюємо край, притискаємо і викладаємо пиріжок на деко швом до низу. Коли всі пиріжки сформовані, ставимо їх у холодну духовку хвилини на 20. За цей час вони трохи підростуть. Тоді змащуюмо їх яйцем і вмикаємо духовку на 200 градусів. Через 25-30 хвилин пиріжки з яблуками готові.

Пиріжки з яблучками

Нам потрібно: 300 мл молока, 50 г вершкового масла, 700 г яблук, 11 г дріжджів, 2 яйця, 220 г цукру, 550 г борошна, ванільний цукор, сіль, кориця.

Приготування. Відокремте приблизно третину борошна від загальної кількості. Змішайте її з 80 г цукру і дріжджами. Змішайте сипучі інгредієнти. Закип'ятіть молоко додають 20 г борошна, заваріть у киплячій рідині. Остудіть трішки молоко. Розчиніть в ньому ще 80 г вершкового піску. Вилійте рідину в опару, добре перемішайте. Накрійте суміш, залиште в теплі на 50 хвилин. Коли вона збільшиться в 2 рази, можна додати борошно. Розтопіть масло, дайте йому охолонути. Яйце збийте з сіллю, введіть його в майбутнє тісто. Перемішайте, додаєте туди ж теплое масло. Ретельно вимісіть тісто. Залиште його в теплі ще на годину. Вийміть з яблук серединки, натріть фрукти, присипте цукром, ваніллю і корицею. Якщо начинка вийшла дуже соковита, відіжміть через марлю. Формуйте пиріжки, зашипайтے краї, змастіть їх збитим яйцем, викладіть на деко з промасленим папером. Укладати вироби потрібно не дуже близько один до одного. Увімкніть духовку на 180°. Поки вона прогрівається, поставте деко з випічкою в теплу місце, щоб піднялася. Випікайте пиріжки чверть години. Потім зменшіть температуру до 150°, залиште вироби в духовці ще на 12 хвилин.



Бездріджкові пиріжки з яблуками і чорносливом

Нам потрібно: 0,5 л кефіру, по 5 г соди та солі, 3 яйця, 50 мл олії, 20 г сметани, 600 г борошна, 50 г горіхів, 4 яблука, 70 г чорносливу.

Приготування. Висипте соду в кефір, розмішайте, додайте сіль, сметану і трохи олії. Відокремте один яєчний бліок, відкладіть. Решту яєць збийте відделкою, додаєте в кефірну масу. Перемішайте до однорідності. Через сито висипте борошно в майбутнє тісто. Вимішайте його, поки не стане м'яким і однорідним. Залиште заготовку в теплі на півгодини. Вийміть з яблук серцевину. Сухофрукти і горіхи дрібно порубаєте. Якщо чорнослив занадто твердий, замочіть його в окропі на 15-20 хвилин. Натріть яблука, прогрійте їх у мікрохвильовці не більше 30 секунд. Завдяки цьому фрукти збережуть свій колір і аромат. Додаєте в яблучну начинку горіхи і чорнослив. Добре вимісіть отриману масу, заправте її цукром або медом, якщо потрібно. Частина горіхів можете залишити для прикраси випічки. Розкачайте тісто, зліпіть з нього пиріжки довільної форми. Збийте бліок, змастіть йм кожен виріб. Прикрасьте їх залишками горіхів. Випікайте пиріжки протягом півгодини в духовці, попередньо розігрітій до 180°.



Грецькі пиріжки з яблуками

Нам потрібно: 100 мл олії, 2 великі апельсини, 400 г борошна, 160 г цукру, 0,5 кг кисло-солодких яблук, 40 г родзинок, горіхів, 40 мл коньяку, кориця, розпушувач.

Приготування. Помийте цитрусові. Натріть цедру. Видашіть сік з апельсинів (близько 100 мл), додаєте в склян-



ку з соком коньяк і олію. Зріжте шкірку з яблук, позбавтеся від насіння і серцевини, наріжте маленькими кубиками, викладіть в жаромічу емність. Відсипте 100 г цукрового піску, змішайте його з яблуками. Поставте посудину з фруктами на вогонь, варити чверть години на маленькому вогні. Очистіть і роздушіть горішки в ступці. Родзинки залийте окропом. Борошно з розпушувачем пропустіть через сито. Додаєте до інгредієнтів корицю, цукор, що залишився і щіпку солі. Висипте половину апельсинової цедри в посудину з сипучими інгредієнтами. Порціями вливайте туди ж сік з олією і коньяком, не забуваючи помішувати. Замісіть тісто. Увімкніть духовку на 180°. У кастрюлю з провареними яблуками додайте корицю, перемішайте і охолодіть. Злийте рідину з родзинок. Дайте йому трохи підохнути, потім з'єднайте з горіхами і залишками цедри. Додати яблучне пюре в отриману масу. Розділіть тісто на три частини. Кожну з них тонко розкочуємо, виріжте кружечки за допомогою склянки. На одну половину кружка з тіста покладіть трохи начинки. Накрійте другою частиною, зашипайтے краю. Повторіть маніпуляції з кожним шматочком тіста. Викладіть пиріжки на деко. Випікайте їх близько 25 хвилин.

Пиріжки з яблуками на сирному тісті

Нам потрібно: 2 яблука, 125 г сиру, 110 г цукру, 20 г крохмалю, 70 г вершкового масла, 2 яйця, 250 г борошна, розпушувач, сіль.

Приготування. Перетріть м'яке масло з 70 г цукру. Розбійті одне яйце в посудину з маслом та цукром. Додаєте сир, знову розітріть продукти ложкою. Введіть борошно з розпушувачем в сирну заготовку. Замісіть однорідне тісто, залиште в кімнаті під півлівою. Почистіть яблучка, видаліть насіння. Наріжте фрукти маленькими кубиками, змішайте з цукром. Тушкуйте їх у сковороді близько 5 хвилин. Хай яблука трохи охолонуть, потім потрібно додати до них крохмаль. Перемішайте начинку. Розкачайте тісто, виріжте з нього кружечки, сформуйте пиріжки. Змастіть їх збитим яйцем. Відправте в розігріту до 180° духовку на 20 хвилин.



Булочки з яблуками

Нам потрібно: 50 г або 1 ст.л. сухих дріжджів, 1 скл. сироватки, 4 ст.л. + в кожну булочку по 1 ч.л. цукру, 50 г маргарину, 2 яйця, 4 скл. борошна (можливо трохи більше), 4 яблука.

Приготування. Половину сироватки (теплої) розвести з 1 ст.л. цукру та дріжджами. Зачекати, поки підійде (15 хв.). Маргарин витягнути з холодильника, почекати, поки стає м'ягеньким та змішати його з яйцями, борошном, рештою сироватки та цукру. Замісіти тісто і залишити його на 40 хвилин, щоб підійде. За цей час готуємо начинку - чистим яблукам від шкірки та серцевинки. Тремо їх на крупні тертці. Розкачуємо наше тісто в пласт та вирізаемо трикутнички. На кожен трикутничок кладемо трохи яблук, насилаємо одну чайну ложку цукру та скручуємо в довгу трубочку. Потім обертаємо нашу трубочку навколо своїх осі так, щоб в нас утворився рулетик. Таким чином робимо решту булочок. Чекаємо, поки трохи підійде. Змазуємо зверху кожну булочку яйцем та викладаємо на змащене маслом деко. Випікаємо протягом 15-20 хвилин в розігрітій духовці при 180-200 градусах.

Пиріжки з яблуками та малиновим варенням

Нам потрібно для тіста: 200 мл води, 25 г дріжджів, 50 г цукру, 50 г вершкового масла, 1 яйце (+1 яйце змастити поверхню), 500 г борошна, сіль. **Для начинки:** 400 г яблук, цукор, малинове варення.

Приготування. Ставимо опару. Для цього в 2/3 частини пі

«Мама зрадила нас...»

- Благословляю вас, діти, на довгий і міцний шлюб. Живіть у коханні та злагоді. В мірі та добре. Хай щастя стелеться ваша спільна дорога...

- Олесь одружує сина Миколу. Від хвилювання витирає долонею слози.

- А Оксана так і не приїхала. Матір називається, - перемовляється гості.

- Певно вже давно якийсь сеньйор її голову закрутів.

- Вони ж із Леськом не розлучені.

- То ѹ що?

- Так давно в Європі працює, а жодної копійки на забаву не дала.

- Вона вдома роками не була.

- Лесько сам дав раду двом дітям. Святий чоловік.

- Пощастило Крукам із зятем. Микола на руках буде катю носити. В батька характером вдався. Такого хоча до рани прикладай...

Музики виграють. Гості веселяться. Та ніхто не знає, що котиться в Олесевій душі...

...Оксана вийшла заміж за Олеся у вісімнадцять. Через рік Микола народився. Згодом - Віта.

- Олесь крутився, як міг. Водієм на комунальному підприємстві працював. І на будову ходив. Підробляв. Батько був будівельником, то й сина ремесла навчив.

Оксана нарікала на весь світ. І з дітьми тяжко. І з гришми нелегко. Олесь заспокоював дружину: а кому зараз добре живеться? Скільки людей роботу втратили. Підприємства закриваються. Час такий. Але все зміниться.

- І доки чекати того «zmіниться»? - зривалася на крик Оксана. - А Віта ще й неспокійна така... Я вже забула, коли спала нормально. І допомогти нема кому.

- Ти ж знаєш, і твої, і мої батьки працюють. Добре, що роботу мають.

...Містечковий люд почав тягнутися на закордонні заробітки. От і сусідка подалася до Європи. Її донька Зоя хвалилася перед Оксаною, що тепер безгрешів'я в сім'ї не загрожує. Оксана заздрила сусідам. «Пилила» чоловіка. І все частіше впадала в нерви...

- Я на твоєму місці, Оксано, не чекала, коли Олесь розбагатіє, - якось завела розмову Зоя, - а маєнула б за кордон, аби вилізти із зліднів.

- Що ти таке кажеш? На кого дітей залишу? Малій недавно рік минув.

- І, взагалі, ти в дзеркало на себе дивилася? Обабілась. Врода в'яне... Не за того ти, Оксано, заміж вий-

шла. Олесь добрий, але цього ні в гаманець, ні в тарілку не покладеш.

Зоїні слова крутилися Оксані в голові. Поки що з дітьми вдома сидить. А далі? Ні освіти, ні перспективи. Куди на роботу піде? Та ѹ де ту роботу знайти тепер?

- Пойду на заробітки! - мовила сама до себе.

Сказала про це чоловікові. Олесь не йняв віри почутому.

- А діти?



- Батьки допоможуть. Микола вже до школи скоро піде. А Віту невдовзі можна буде до садка віддати.

- Оксано, хіба ми без шматка хліба сидимо?

- Діти ростуть, ім треба одягу, взуття. І я вже забула, коли обновки собі купувала. А ти скільки разів свої капці ремонтував? Хіба то життя?

- То вже ліпше я поїду на заробітки. А ти з дітьми будеш.

- Ні! Я все вирішила.

Олесь не вмів перечити ні матері, ні дружині.

Свекруха так лаяла Оксану, що пів містечка чуло. Та вперто мовчала. Подумки була звідси далеко...

... - Пильний, Колю, за сестричкою. Тепер ти за старшого, - сумно пожартував Олесь.

Хлопець по-дорослому кивнув головою.

...Оксана дівчі приїжджає додому. Віта маму не відзнала. Микола на матір був ображений. Бачив, як нелегко батькові. Син був гарним помічником, але так хотілося з хлопцями у м'яча пограти, на велосипеді поїхати... Хлопець чув, як бабусі винуватили батька, що відпустив матір у світ.

Тур вихідного дня

Емма закінчувала складати валізку. Поміж речами причалися смутки. Не тому, що сама виrushala в свою першу мандрівку до Європи. Причина була зовсім в іншому...

- Доброго ранку, Еммо, - привіталася сусідка-пенсіонерка з нижнього поверху, яка вигулювала свого чотирилапого улюблена.

- Куди це ви зібралися?

- У подорож. Туристичну. Путівку на ювілей син подарував.

- Скільки ж то вам, Еммо?

- П'ятдесят.

- Хоч никому не зізнавайтесь. А надовго їдете?

- Та ні. Це - тур вихідного дня називається.

- Чого так мало?

- Робота. І так ледве на п'ятницю й понеділок відпросилася.

- Щасливої дороги, Еммо...

На роботі її відпустили б і на тиждень, і на більше. Але мала якось викрутитись перед допитливою сусідкою. Та й путівку ніхто її не дарував...

...Славчику, тато іде від нас, - тихо мовила Емма і погляділа чорняве синове волосся.

- Куди, мамо?

- Він буде жити в іншій сім'ї.

- А чому не з нами?

- Маленький ти ще, не розумієш.

- Я вже великий. До школи скоро піду. А тато буде до нас приходити?

- Не знаю, сину...

Емма була не з тих жінок, які нарікають на життя навіть у найскрутніші часи. У неї росте син. Хіба це не радість? І роботу має. І дах над головою - батьки залишили двокімнатну квартиру, а самі перебралися на родинне обійтися в село, що неподалік міста. Звісно, грошей не вистачало. Але Емма навчилася викручуватися.

Славко любив дивитися фільми про мандрівників та цікаві далекі країни.

- От, як би нам, мамо, туди поїхати, - казав мрійливо.

- Хіба я проти? Та за що?

- А ти була за кордоном?

- Ні.

- Коли виросту - подарую тобі мандрівку. Багато мандрівок...

Емма усміхалася і... подумки виrushala у світ разом із сином.

Після закінчення вишу Славко влаштувався менеджером в невелику, але успішну компанію. У нього був хист до цієї роботи. Мав пристойний заробіток. І здо-



був прихильність власниці компанії.

Альбіна була вдовою. Бізнес дістався від чоловіка. Вона керувала жорстко і вправно. Не любила, коли її кликали по-батькові. Не терпіла пліткарів і нитиків.

Молодий менеджер тест на виживання, як жартували в компанії, пройшов. Альбіна не зогляділася, як закохалася в Славка. Була старшою за хлопця більш, як на десяток років. Але кохання про вік не запитує...

Славкові імпонувала увага бізнес-леді. А їй імпонував розумний і вродливий молодий чоловік.

Альбіна першою запросила Славка на побачення. Потім запропонувала перебратися жити у її простиорій приватний будинок. А згодом - узаконити їхні стосунки.

Еммі все це не подобається. Відмовляла сина від, на її думку, необдуманих кроків.

- Гадаєш, їй потрібна нормальні сім'я? Діти? Заможній мадам потрібен статус. Кають, зараз модно старшим жінкам закохуватися в молодих хлопців. Хоча, яке це кохання?! Все у людини є, лише молодого коханця

бракує.

- Ми на море з Альбіною їдемо. Ти б пораділа за нас, мамо.

- От якби твоєю наречененою молодою дівчине була, то й пораділа б...

Згодом Славко з Еммою таки одружилися. Без гостей і забави. Розписалися і виrushали у закордонну весільну подорож.

Син на хвильку по дорозі в свое нове життя заскочив до матері. Сказати, що їде.

- А твоя... м-м-м... дружина де?

- Альбіна в машині. Чекає мене.

- Чому ж не зайшла? Ми так і не познайомились, як годиться. Я навіть не привітала вас із одруженням. Виж не запросили...

- Пізніше, мамо, пізніше. Хіба ці вітання-бажання - головне в житті? Ну, все, я побіг...

Емма дивилася через вікно, як син сідає у розкішне авто. Машина рушила. А на Емму напав такий жаль...

Славко з Альбіною запросили Емму в гості у вихідний. Вона довго перебирала свій гардероб. Не знала, що одягнути. Дорогих брендових речей у неї не було. Хіба дещо із секонд-хенду. Як жартувала співробітниця, магазини секонд-хенду - найкрутіші бутиki у місті.

Товариство Еммі було для Альбіни нудним. Емма нічого не тямila в її бізнесі. В стилі життя. У них - різni інтереси... Альбіні час від часу телефонували чи то ділові партнери, чи знайомі. Вона відчувала полегшення, коли відвідала на дзвінки.

- Піду я, сину. Вдома треба дещо зробити. Бабусю з

ЖИТТЄВІ ІСТОРІЇ

olhachorna.blogspot.com

А Олесь відчував: збайдужила до нього Оксана. Чуло стала. І до дітей особливої любові не має.

Невдовзі перестала передавати гроші та речі для дітей. І дзвінків не стало.

Олесь різну «жіночу» роботу навчився виконувати. Був дітям за батька й матір. А ті все рідше запитували, коли вона повернеться...

Микола був чудовим братом. Пильнував за сестрою, як і обіцяв. Віта його любила. «Хвостиком» всюди бігала...

Минали роки. Оксана не давалася чути до сім'ї. Начебто спілкувалася зі своїми батьками. Олесь про це нічого не знат. А коли запитував про Оксану, теща відповідала:

- Треба було жінку вдома тримати.

- Я ж казав, що сам поїду. А вона й чути не хотіла.

- Значить, погано казав.

- То хай розлучається.

- Так ѿ і скажи.

- Сказав би, та не можу. Дайте хоча б номер її телефону.

- А я що, його знаю?..

...Не приїхала Оксана до сина на випускний. Не провела до армії.

- Не осуджуй маму, - просив Олесь сина. - Просто... вона... в неї інше життя. Так сталося...

- Мама зрадила нас, тату...

Микола також вивчився на будівельника. Руки в хlopця були золоті. Як і в батька.

Коли завів мову про одруження, Олесь зіткнув:

- Не склав я грошей на весілля, сину. Розпишіться, візьміть шлюб у церкви. А забава... Хіба від того щастя буде більше?

- Не переживайте, тату. Поїду за кордон. Зароблю...

...Настала черга Віти вітати молодих з одруженням. Вона дякувала Миколі за те, що глядів її, що він - найкращий брат у світі. Аж розплакалася.

Микола вийшов з-за столу, витер сестрі сльози, як колись у дитинстві.

- Годі, маленька, я завжди буду поруч.

Підійшов Олесь. Обійняв дітей. Гості дивилися на них захоплено і розчутено...

Оксана ж не бачила своєї сім'ї майже п'ятнадцять років. Чи знала, що син жениться? А, може, ні чоловікові, ні дітям уже давно нема місця в її житті та серці...

дідусем провідати. Ти, до речі, коли в них був?

- Роботи багато. Зберуся якось. Ходімо, мамо, на кухню. Я гостинці для тебе маю.

Коли Славко складав у торбинку продукти, до кухні зайшла Альбіна. Глянула. Вийшла. Покликала чоловіка.

- А що це за гуманітарну допомогу ти роздаєш? - запитала.

- Тобто?

- Усе в цьому світі має ціну, мій любий. Я розумію, що це твоя мама, але... Якби вона, наприклад, в будинку прибрали, поки наша хатня робітниця хворіє. Ми б її віддячили... тими ж продуктами.

- Ти хотіла сказати - заплатили б.

- Хай буде так.

Емма почула цю розмову. Чи то Альбіна не вміла тихо розмовляти. Чи хотіла, аби все долетіло до вух свекрухи. Сахнулася від гостинців. Швиденько вийшла. Бі

Якушинецька сільська рада оголошує початок розгляду пропозицій при проведенні громадських слухань щодо врахування громадських інтересів детальним планом території окрім земельної ділянки, розробленого на підставі - розпорядження №168 від 22.05.2019р. Вінницької районної державної адміністрації Вінницької області.

Детальний план території розробляється для розміщення сільськогосподарського підприємства на території Якушинецької об'єднаної територіальної громади Вінницького району Вінницької області.

До складу містобудівної документації входить пояснювальна записка, вихідні дані та графічні матеріали.

Замовником документації детального плану території є Вінницька районна державна адміністрація, розробник - ФОП Захаров М.О.

Матеріали детального плану розміщено на офіційному веб-сайті та інформаційному стенді у приміщенні Якушинецької сільської ради.

Термін проведення громадських слухань з 08.07.2019 року по 09.09.2019 року. Ознайомитись з матеріалами детального плану можна протягом визначеного терміну, в робочі дні з 9.00 до 17.00 у приміщенні Якушинецької сільської ради.

Згідно Закону України «Про регулювання містобудівної діяльності» пропозиції (зауваження) подаються громадянами у письмовому вигляді із зазначенням прізвища, ім'я та по батькові, місця проживання, особистим підписом до Якушинецької сільської ради і повинні містити обґрутування з урахуванням вимог чинного законодавства, будівельних норм, державних стандартів та правил. Пропозиції до проекту детального плану території подаються відповідальні особи письмово для розгляду та узагальнення у визначені терміни.

Проведення громадських слухань - 12 вересня 2019 року, о 12год. в Будинку культури с. Якушинці.

Довідка про громадське обговорення

Генерального плану, плану зонування території і звіту про стратегічну екологічну оцінку смт Вороновиця Вінницького району Вінницької області

№/п	Автор зауваження/пропозиції (юридична або фізична особа)	Зауваження/пропозиції	Способ врахування (повністю враховано, частково враховано або обґрутовано відхилено)	Обґрунтування
До проекту ДДП				
-	-	-	-	-
До звіту про СЕО				
-	-	-	-	-

За результатами громадського обговорення Вороновицька селищна рада обирає до затвердження документ державного планування – генеральний план смт Вороновиця Вінницького району Вінницької області та у його складі План зонування території, звіт про стратегічну екологічну оцінку у тому вигляді та складі, в якому він запропонуваний.

Вінницьким районним військовим комісаріатом проводиться додатковий набір до військових коледжів сержантського складу Національної академії Сухопутних військ ім. Петра Сагайдачного та відділення військової підготовки Морехідного коледжу технічного флоту Національного університету Одеська морська академія. За довідками звертається до Вінницького РВК, або за тел. 0964951298, або 603237.

ПП «Млинок» у Стрижавці реалізує крупи, борошно, корм для тварин. Ціни виробника. Тел. 067-430-89-61.

Продам будинок в с.Комарів, 117 м², всі зручності. 25 соток землі, молодий сад, господарчі будівлі. Тел. 096-449-21-10.

Загоряння вантажівки

10 серпня о 02:56 до Служби порятунку «101» надійшло повідомлення про те, що поблизу села Зарванці горить вантажівка. До місця події було направлено чергові караули двох пожежно-рятувальних частин міста Вінниці. Прибуви до місця викилу, рятувальники встановили, що йде дим з причини автомобіля, завантаженого деревним вугілем (загальним об'ємом 87 кубічних метрів). О 04:27 пожежу було локалізовано, а о 05:50 повністю ліквідовано. Імовірна причина загоряння - самозаймання деревного вугіля. До ліквідації надзвичайної події від ДСНС залучалося 13 чоловік особового складу та 3 одиниці спеціальної техніки.



Продам вазон алое 4-5 років, золотий вус. Тел.: 53-46-07, 093-262-62-30.

Каміни, печі, кам'янки для бань. Якісно, швидко. Тел. 068-862-91-27.

Підприємство закуповує мед та продукти бджільництва за високими цінами. Тел. 0982408531.

Астрологічний прогноз на 19 - 25 серпня

ОВЕН (21.03-20.04). Краще зменшити активність і «плисти за течією». З'явиться можливість поліпшити відносини з колегами по роботі. Намагайтесь не планувати нічого важливого. Ви можете розраховувати на підтримку з боку керівництва, але вам доведеться переглянути свої звички й пристосуватися до мінливої ситуації. У вихідні ймовірні певні необґрутовані претензії від близьких людей. Сприятливий день - четвер, несприятливий - середа.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Зберіться із силами та зміртвіться з тим, що відбувається. Змініть ситуацію ви поки що не зможете. Недороблені справи та невдоволення керівництва можуть ускладнити вам життя. Намагайтесь не ухвалювати важливих рішень, особливо на емоціях. У вихідні можуть виникнути проблеми в сімейному колі. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). У вас з'явиться реальний шанс одержати бажане, саме те, чого ви сильно прагнете. Це стосується й особистого життя. Вам навіть не доведеться докладати особливих зусиль. Найкраще трапиться зненацька і це буде саме те, що вам зараз найбільше потрібно. У діловій сфері у вас все також складається досить успішно. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

РАК (22.06-22.07). Налаштуйтесь на серйозні й рішучі дії, але врахуйте, що бездумний ризик може зашкодити. Ретельний аналіз ситуації просто необхідний. Якщо ви будете рухатися у вірному напрямку, то оточуючі підтримуватимуть вас, і справи підуть «як по маслу». Ви можете одержати гарні звістки, вам буде щастити на приемні й корисні знайомства. До вихідних зникнуть

практично всі проблеми, що обтяжували вас у минулому. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

ЛЕВ (23.07-23.08). Бажано не відкладати завершення важливих справ на роботі й, нарешті, прийняти остаточне рушення стосовно особистого життя. Постараїтесь реально оцінювати свої можливості, і не засмучуватися у випадку можливої невдачі, просто виприте допущені помилки, і ви обов'язково досягнете мети. А от від авантюрних планів бажано відмовитися. У вихідні поменше роздавайте обіцянок, краще більше справ, а не слів. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

ДІВА (24.08-23.09). Вам буде складно перемікатися з вирішенням своїх проблем на проблемах оточуючих. Не варто плутати роботу і дружбу. Намагайтесь не спілкуватися з людьми, які не викликають у вас симпатії. І взагалі поменше витрачайте часу на порожню балаканину. У вихідні не виключені проблеми, пов'язані з підростаючим поколінням. І взагалі варто глянути на життя з філософською точки зору. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Ви зможете домогтися успіху, нехай проміжного, але він виявиться для вас не менш коштовним, ніж інші досягнення. Протягом тижня доведеться багато працювати. Проте сил і енергії на це у вас значно додається і з'явиться можливість використовувати капризи долі у своїх інтересах. А от у вихідні вам доведеться розбиратися з накопиченням домашніх справ та сімейних проблем. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Ви можете розраховувати на успіх практично у всіх сферах життя. Наступає час високої активності. І на вас очікує гарний прибуток. Слідкуй-

те, аби робочі питання залишили вам час на особисте життя, воно теж обіцяє чимало задоволень. Треба лише знайти більше часу для себе. Вихідні варто провести з родиною на природі. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

читайте газету online
e-mail: pzorya2003@i.ua

Подільська Зоря

З питань розміщення реклами, оголошень та привітань звертайтеся за тел.: (067) 432-04-14, 27-77-07, 27-53-35.

ЯКІСНІ МЕТАЛОПЛАСТИКОВІ ВІКНА ТА ДВЕРІ ВІД ЗАВОДУ-ВИРОБНИКА. ДОСТАВКА, МОНТАЖ, ГАРАНТІЯ. НАЙНИЖЧІ ЦІНИ. ТЕЛ.: (068) 840-38-18, (063) 407-77-14.



Будівельному підприємству необхідні робітники наступних спеціальностей: різнопрофільні - заробітна плата 11-14 тис. грн/місяць; каменярі, бетонарі, штукатури, маляри, сантехніки, столярі, гіпсокартонщики з заробітною платою 17-25 тис. грн/місяць.

Підприємство житлом забезпечує. Звертайтеся за тел.: 044-501-80-58, 097-917-43-34, 067-214-54-45, 093-994-26-49.

Продам приватизований будинок, 35 соток в смт Вороновиця. В подвір'ї є криниця, газ, поруч ліс. Ціна договірна. Звертатись за тел. 096-417-38-56. Світлана.

Куплю горох, гречку, пшеницю, ячмінь. Тел. 067-430-89-61.

Продається нова ринва. Ціна договірна. Тел. 097-747-97-70.

Продам молоду дійну козу, чорного кольору. Слухняна, смачне молочко. Продам торішнього капа. Безрогий, спокійний. Продам двох козенят-дівчаток. Тел. 093-410-98-05.

Продається будинок у с.Бохоники, 120 м², усі зручності. Земельна ділянка 24 сотки. Садок, погріб, сарай, гараж. Ціна договірна. Контактний телефон: 063-440-31-15.

Продам гарну, рівну, приватизовану ділянку, 48 соток, с.Комарів. Старенька хата, світло, поруч газ, водогін. Ціна договірна. Тел. 068-817-37-69.

Продам двигун к/п, мост-радіатор (ЮМЗ), бульдозер з целіндrom, гідроцеліндри. Тел. 098-76-10-700.

Втрачене свідоцтво про реєстрацію ТЗ трактора МТЗ-82, АС 072485, 04.03.2011 р. та ТЗ трактора ХТЗ-2511, ІС 051726, 04.03.2011 р. видане на ФГ «Сольський Василь Дмитрович, вважається недійсними.

Втрачене посвідчення водія тракториста видане на ім'я Сольського Василя Дмитровича, вважати недійсним.

те, аби робочі питання залишили вам час на особисте життя, воно теж обіцяє чимало задоволень. Треба лише знайти більше часу для себе. Вихідні варто провести з родиною на природі. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

СТРИЛЕЦЬ (23.11-21.12). Намагайтесь сконцентруватися, оскільки саме зараз ви зможете вирішити навіть найскладніші проблеми в професійній сфері. Якщо, звичайно, не будете витрачати час і сили на критику оточуючих та жалість до себе. Запитайте поради фахівця, перш ніж почати втілювати в життя новий план, не виключено, що ви убережуть від помилки. Почати справи у вихідні кидати не варто, краще довести їх до переносного кінця. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Спробуйте викинути з голови все, що не сприяє вашому розвитку. Не чіпляйтеся за минуле, від змін, у тому числі різких і несподіваних, ви тільки виграєте. Традиційний підхід до вирішення проблем може виявитися невдалим, можливо, вам варто переглянути свої погляди. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

Понеділок, 19 серпня

UA: ПЕРШИЙ*

06.00 М/с «Вруміз»
06.30, 07.00, 08.00, 09.00, 09.25, 13.00, 15.00, 18.00, 21.00, 02.00, 05.15 Новини
06.35, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно!
09.30, 11.05 Т/с «Галерея Вельвет» 12+
10.50, 14.15 Телепродаж
12.30 Д/ц «Аромати Південної Африки»
13.10 Бюджетники
13.45 #ВУКРАЇНІ
14.30 Д/ц «Аромати Перу»
15.15 Х/ф «Горизонтальний перевал» 2 с. 16+
16.30 Д/ц «Особливий загін»
17.30 Перша шпальта
18.25, 02.25 Тема дня
19.30 Разом
19.55 Д/ц «Боротьба за виживання»
21.30 Суспільно-політичне ток-шоу «Зворотний відлік»
23.30, 05.40 Своя земля
23.50 Погода
00.00 Телепродаж Тюсо
03.20 Схеми. Корупція в деталях

1+1*

06.30, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
07.00, 08.00, 09.00, 19.30, 05.35 ТСН
09.30 «Одруження наосліп»
11.00 «Міняю жінку»
13.45 «Сімейні мелодрами»
14.45 Т/с «Величне століття. Роксолана»
17.20 Т/с «Наречена зі Стамбула» (12+)
20.15, 05.20 «Секретні матеріали 2019»
20.45, 22.05 Т/с «Свати» 12+
23.30 Х/ф «Татусі без шкідливих звичок» 16+
01.30 Т/с «Центральна лікарня» (16+)

ІНТЕР*

05.35, 22.00 «Слідство вели... з Л.Каневським»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини
07.10, 08.10, 09.20 «Ранок з Інтером»
09.30, 18.00, 19.00, 01.45 Ток-шоу «Стосується кожного»
11.25, 12.25 Х/ф «Анж і Габріель» (16+)
13.50 Х/ф «Просто разом»
15.50 «Чекай на мене. Україна»
20.00, 03.40 «Подгробиці»
21.00 Т/с «Слідчий Горчакова 2» (12+) Прем'єра
23.50 Т/с «Гетьман» (16+)
00.45 «Речдок»
02.30 «Орел і Решка. Шопінг»
04.25 «Школа доктора Комаровського. Невідкладна допомога»

ІСТВ*

04.25 Служба розшуку дітей
04.30 Факти
04.55 Т/с «Відділ 44» 16+
05.40 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.10, 19.20 Надзвичайні новини з К. Стогнієм
09.55 Не дай себе обдурити
10.50 Антизомбі. Дайджест
11.15, 13.20, 16.20 Т/с «Контакт» 16+
12.45, 15.45 Факти. День
16.55 Х/ф «Напролом» 16+
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Теорія змови Прем'єра
21.25 Х/ф «Поліцейська академія» 16+
23.20 Х/ф «Ейс Вентура. Детектив з розшуку тварин» 16+
01.00 Т/с «Таємниця та брехня» 12+
02.50 Стоп-10

Канал Україна*

06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Свогодні
09.30, 04.00 Зірковий шлях
11.30, 02.15 Реальні містички
12.30 Т/с «Черговий лікар - 4» 12+
14.30, 15.30 Т/с «Жиночий лікар - 3» 16+
19.50 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Віддай мою мрію» 12+
23.30, 04.45 Агенти справедливості 16+
01.45 Телемагазин

НОВИЙ КАНАЛ*

06.40 М/с «Том і Джеррі»
08.05 Х/ф «Дев'ять життів» 12+
09.50 Х/ф «Стартрек» 16+
12.10 Х/ф «Стартрек: Відплати» 16+
15.00 Х/ф «Пункт призначения 3» 16+
16.50 Аферисти в мережах

Програма телепередач

16+
21.10 Х/ф «Завжди кажи «ТАК» 16+
23.10 Х/ф «Знамення» 16+
01.50 Т/с «Клініка» 16+
НТН*

05.00 «Top Shop»
06.00, 13.25, 17.45, 03.15 «Випадковий свідок»
06.05 Х/ф «Володя великий, Володя малий»
07.25 Х/ф «Дрібниці життя»
08.45 Х/ф «Корпус генерала Шубнікова»
10.25, 19.30 Т/с «Смерть у раю» (16+)
12.30, 16.30, 19.00, 23.15, 02.45 «Свідок»
12.50 «Таємниця світу»
14.00, 04.00 «Речовий доказ»
14.40, 21.30 Т/с «Хейвен» (12+)
16.50 «Легенди бандитської Одеси»
17.20 «Легенди карного розшуку»
18.20 «Свідок. Агенти»
23.45 Т/с «Закон і порядок» (16+)
01.40 «Таємниці кримінального світу»
04.30 «Професії»

СТБ*

06.50 Т/с «Коли ми вдома»
09.10 МастерШеф 12+
15.50, 18.00 Х/ф «Із 13 в 30»
17.30, 22.00 Вікна-Новини
18.50 Х/ф «Ціпочка»
21.00 Т/с «Кріпосна» 16+
22.45 Т/с «Майор і магія» 16+
00.45 Детектор брехні 16+

ТЕТ*

05.30, 22.00 «Слідство вели... з Леонідом Каневським»

07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини

07.10, 08.10, 09.20 «Ранок з Інтером»

09.50 Т/с «Вогнем і мечем»

10.50, 12.25 Х/ф «007: Казино Рояль» (16+)

14.05 Т/с «Дієві ліки» (12+)

15.50, 16.45, 00.50 «Речдок»

18.00, 19.00, 01.40 Ток-шоу «Стосується кожного»

20.00, 03.40 «Подробиці»

21.00 Т/с «Слідчий Горчакова 2» (12+)

23.50 Т/с «Гетьман» (16+)

02.25 «Орел і Решка. Шопінг»

04.25 «Школа доктора Комаровського. Невідкладна допомога»

ІСТВ*

06.00 ТЕТ Мультиранок
09.45 М/ф «У пошуках йеті»

11.15 Т/с «Рання пташка»

13.00 Вечірка

14.00, 19.00 СуперЖінка

15.00 4 весілля

17.00, 02.00 Панянка-селянка

20.00 Одного разу під Полтавою

21.00 Танька і Володька

23.00 ЛавЛавCar (3)

00.00 Країна У

01.00 Т/с «Домашній арешт»

01.40 «Таємниці кримінального світу»

ІНТЕР*

05.30 Новий день
09.00, 10.55, 15.25, 22.00 UA Музика

09.05 Літературно-кулінарне шоу «Енейда»

10.00, 12.05 Лайфхак

українською

10.05 Концертна програма «Арсен Мірзаян. Київ»

11.00 Ранковий гість

11.10 Анонси

11.15 М/с «Вруміз»

12.15 Д/с «Аромати Перу»

12.45 WISE COW

13.00 Документальний цикл «Супер Чуття»

13.30, 17.00, 19.00, 20.30 TNB

13.40, 19.20, 21.20 Тема дня

14.05 Розсекречена історія

15.00 Д/с «Цікаво. сом»

15.30 РадіоДень «Модуль знань»

16.10, 22.05 Сильна доля

17.15 Д/с «Двоколісні хроніки»

17.40 Д/с «Дікі тварини»

18.05 Т/с «Еліза»

19.45 Спільно

20.10, 21.45 Своя земля

20.50 Схеми

ІСТВ*

05.30 Скарб нації
04.25 Евріка!

04.30 Факти

04.50 Т/с «Відділ 44» 16+

05.35, 20.20 Громадянська оборона

06.30 Ранок у великому місті

08.45 Факти. Ранок

09.15, 19.20 Надзвичайні новини з Константином Стогнієм

10.10 Теорія змови

11.05, 13.20 Скетч-шоу «На трох» 16+

12.45, 15.45 Факти. День

14.00, 16.45 Ток-шоу «Тупий та ще тупіший» 16+

16.40 Х/ф «Тупий та ще тупіший-2» 16+

18.45, 21.05 Факти. Вечір

21.25, 23.40, 05.40 UA:Спорт

21.45 Бюджетники

22.15 Д/с «Африка. Небезпека реальність» 12+

00.00 Телепродаж Тюсо

03.25 Перша шпальта

05.00 Схеми. Корупція в деталях

ІНТЕР*

06.00 М/с «Вруміз»
06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Україною

07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 17.40 Новини

07.10, 08.10, 09.20 «Ранок з Інтером»

10.00 Т/с «Вогнем і мечем»

11.10, 12.25 Х/ф «007: Живеш тільки двічі»

14.00 Т/с «Дієві ліки» (12+)

15.50, 16.45, 00.45 «Речдок»

18.00, 19.00, 01.40 Ток-шоу «Стосується кожного»

20.0

Програма телепередач

08.30 X/ф «Гербі: шалені перегони»
10.10 Т/с «Секретні матеріали» 16+
13.10 Заробітчани
17.00 Хто зверху? 12+
21.00 X/ф «Твої, мої і наші»
22.50 X/ф «Пункт призначення 5» 18+
00.40 Т/с «Клініка» 16+
02.30 Служба розшуку дітей

НТН*

05.00 «Top Shop»
06.40 X/ф «Циганка Аза»
08.30 Ранковий «Свідок»
09.00 X/ф «Нічний мотоцикліст»
10.30, 19.30 Т/с «Смерть у раю» (16+)
12.30, 16.30, 19.00, 23.15, 02.50 «Свідок»
12.50 «Вартість життя»
13.30, 17.45, 03.20 «Випадковий свідок»
14.05, 03.30 «Речовий доказ»
14.45, 21.30 Т/с «Хейвен» 12+
16.50 «Легенди бандитської Одеси»
17.20 «Легенди карного розшуку»
18.20 «Правда життя»
23.45 Т/с «Закон і порядок» 16+
01.45 «Таємниці кримінального світу»
04.00 «Професії»

СТБ*

06.50 Т/с «Коли ми вдома»
09.30 МастерШеф 12+
15.50, 18.00 X/ф «Розлучення по-американські»
17.30, 22.00 Вікна-Новини
18.45 X/ф «Освідчення»
21.00 Т/с «Кріосна» 16+
22.45 Т/с «Майор і магія» 16+
00.45 Детектор брехні 16+

ТЕТ*

06.00 ТЕТ Мультиранок
10.15 X/ф «Шасливий Ганс»
11.15 Т/с «Рання пташка»
13.00 Вечірка (2)
14.00, 19.00 СуперЖінка
15.00 4 весілля
17.00, 01.00 Панянка-селянка
20.00 Одного разу під Полтавою
21.00 Танька Володька
23.00 ЛавЛавCar (3)
02.00 Теорія зради
02.50 БарДак
03.40 Віталька

UA:Вінниця*

07.00 Новий день
09.00, 10.55, 22.00 UA Музика
09.05 Літ.-кул. шоу «Енеїда»
09.30 Радіодень. Життя+
09.50, 12.05 Лайфхак українською
10.00 UA:Фольк
11.00 Ранковий гість
11.10 Анонси
11.15 М/с «Вруміз»
12.15 Д/с «Аромати Перу»
12.45, 15.50 WISE COW
13.00 Документальний цикл «Двоколісні хроніки»
13.30, 17.00, 19.00, 20.30 THB
13.40, 19.20, 21.20 Тема дня
14.05 Д/цикл «Ігри імперій»
14.55 Розсекречена історія
16.10, 22.05 Сильна доля
17.15 Д/с «Двоколісні хроніки»
17.40 Д/с «Боротьба за виживання»
18.05 Т/с «Еліза»
19.45 Повернути Донбас Станція Луганськ
20.10, 21.45 Своя земля
20.50 Наши гроши

П'ятниця, 23 серпня

UA:ПЕРШИЙ*

06.00 М/с «Вруміз»
06.30, 07.00, 08.00, 09.00, 09.25, 13.00, 14.45, 18.00, 21.00, 00.50, 04.15 Новини
06.35, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно!
09.30 Церемонія підняття Державного Прапора України
09.55, 18.55 Українська символіка. Прапор
10.55 Перехрестя Балу 12+
11.55 Віна на нульовому кілометрі 12+
13.15, 04.40 Концерт «Непереможні»
14.55 Чемпіонат Європи з волейболу серед жінок 2019. Бельгія - Україна
17.25 Схеми. Корупція в деталях

"ПОДІЛЬСЬКА

ЗОРЯ"

Вінницька регіональна газета.
в.о.редактора
А.А.ОСТАПЧУК

ПЕРЕДПЛАТНІ ІНДЕКСИ
ПЕРІОДИЧНОГО ВІДАННЯ:
ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЙ - 40699;
ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ - 61487

17.55 VoxCheck
18.25 Тема дня
19.55 Луганський? форпост
21.25, 01.15 UA:Спорт
21.55 Перша шальта
22.30 Як дивитися кіно
22.55 X/ф «Хепі-енд» 16+
01.45 «Герої України. Круті. Перша Незалежність»
02.45 M.Руденко. Формулу життя знайдено» з циклу Дисиденти

1 + 1 *

06.30, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
07.00, 08.00, 09.00, 19.30, 05.00 ТСН
09.30 «Одруження наосліп»
11.00 «Міяня жінку»
13.45 «Сімейні мелодрами»
14.45 Т/с «Величне століття. Роксолана»
17.20 Т/с «Наречена зі Стамбула» (12+)
20.20, 22.25 «Ліга сміху»
00.30 «Квіт Вечірний»
02.30 «Концерт Тіни Кароль. На біс»

ІНТЕР*

05.25, 23.00 «Слідство вели... з Л.Каневським»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини
07.10, 08.10, 09.20 «Ранок з Інтером»

09.50 Т/с «Вогонь і мечем»
10.50, 12.25 X/ф «007: На секретній службі Ії Величності» (16+)
14.00 Т/с «Діві ліки» (12+)
15.50, 16.45, 00.00 «Речдок»
18.00, 01.45 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подробиці»
21.00 X/ф «Останній діамант» 16+
03.10 X/ф «Веселі Жабокричі»
04.15 X/ф «Пропала грамота»

ІСТВ*

04.30, 02.15 Факти
04.50 Т/с «Відділ 44» 16+
05.35 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.25 Надзвичайні новини з К.Стогнієм
10.10 Антизомбі. Дайджест
11.05, 13.20, 16.20, 20.05 Скетч-шоу «На тарох» 16+
12.45, 15.45 Факти. День
14.10, 02.40 Т/с «Марк+Наталка» 16+
18.45 Факти. Вечір
20.10 Дизель шоу 12+
22.40 X/ф «Поліцейська академія-6: Блокада міста» 16+

Канал Україна*

06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00 Сьогодні

09.30, 05.30 Зірковий шлях
10.40 Т/с «Серце слідчого» 12+
14.30, 15.30 Т/с «Жіночий лікар - 3» 16+
19.00 Сьогодні. Спецвипуск
19.50 Ток-шоу «Говорить Україна»

22.00 Україна: еволюція гідності
23.45 X/ф «Мамина любов» 16+
01.35 Телемагазин
02.05 Т/с «Образиця» 16+

НОВИЙ КАНАЛ*

06.05 М/с «Сімейка Крудс»
07.30 X/ф «Зіркова хвороба»
09.00 X/ф «Оптом дешевше»
11.00 X/ф «Оптом дешевше 2»
13.00 X/ф «Твої, мої і наші»
14.50 X/ф «Білій полон»
17.00 X/ф «Снігові пси»
19.00 X/ф «Поліцейський пес»

Субота, 24 серпня

Інтересні факти

17.20 «Легенди карного розшуку»
18.20 «Таємниці світу»
23.45 Т/с «Я - охоронець» 16+
01.30 «Склад злочину»

СТБ*

06.40 X/ф «Кардіограма любові»
08.30 Т/с «Майор і магія» 16+
16.30 X/ф «Оsvідчення»
17.30, 22.00 Вікна-Новини
18.00 X/ф «Визнання»
19.10 X/ф «Чого хочуть жінки»
22.45 X/ф «Від згорі країш»
00.35 Т/с «Коли ми вдома»

ТЕТ*

06.00 ТЕТ Мультиранок
09.45 X/ф «Снігова королева»
11.15 Т/с «Рання пташка»
13.00 Вечірка (2)
14.15, 19.00 СуперЖінка
16.15 4 весілля
16.15 М/ф «Льодовиковий період 3. Ера динозаврів»
18.00, 00.15 Панянка-селянка
20.00 Одного разу під Полтавою
21.00 М/ф «Льодовиковий період 4: Континентальний дрейф»
22.45 X/ф «Ніяня» 16+

ІНТЕР*

05.25 Я знову!
07.05 X/ф «Ейс Вентура молодший» 16+
08.55, 00.50 Скетч-шоу «На тарох» 16+

ІСТВ*

02.05 БарДак
02.55 Віталька
05.00 Факти
05.25 Я знову!
07.05 X/ф «Ейс Вентура молодший» 16+
08.55, 00.50 Скетч-шоу «На тарох» 16+

UA:Вінниця*

07.00 Новий день
09.00 Літ.-кул. шоу «Енеїда»
09.30 Д/ц «Напам'ять». Левко Лук'яненко

09.50 Концерт «Непереможні»
11.05 Ранковий гість
11.20 Казки Лірника
11.40 М/с «Дуда і Дада»
12.15 Д/с «Аромати Перу»
12.45 Д/ц «Напам'ять». Лановий

12.55 Д/ц «Напам'ять». Валентина Чорновіл
13.10 Д/ц «Двоколісні хроніки»
13.30, 17.00, 19.00 THB
13.40 Тема дня
14.10 Д/п «Герої України. Круги. Перша Незалежність»

14.55 Розсекречена історія
16.10 Сильна доля
17.15 Д/с «Двоколісні хроніки»
17.40 Д/с «Боротьба за виживання»

18.05 Т/с «Еліза»
19.20 «VoxCheck»
19.30 Концертна програма «Viva Батурин»
22.35 Д/програма «Січ»

Субота, 24 серпня

ІА:ПЕРШИЙ*

06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Незалежною Україною

07.00, 08.00, 09.00, 02.15 Сьогодні
09.00, 19.00 Сьогодні. Спецвипуск

09.45, 05.30 Зірковий шлях
10.00 Т/с «Клянуся любити тебе вічно» 12+

11.00 Т/с «Чужа» 16+
20.00 Концерт. З днем народження, Україно!

22.30 Музична платформа
00.00 X/ф «Дві мити кохання»
01.45 Телемагазин
03.10 Реальна містика

НОВИЙ КАНАЛ*

06.05 М/с «Лунтик»
07.05 Подіум
09.00 Хто зверху? 12+
15.00 М/ф «Викрадена принцеса»

16.40 X/ф «Сторожова застава»
18.50 X/ф «Давай, танцюй!» 12+
21.00 X/ф «Секс і нічого особистого» 16+

23.00 X/ф «Самотній за контрактом»
01.10 Т/с «Клініка» 16+

НТН*

05.00 «Top Shop»
06.00 X/ф «Легенда про княгиню Ольгу»
08.35 X/ф «Ярослав Мурдій»
11.30 X/ф «Данило - князь Галицький»

13.20 «Україна вражася»
19.00, 03.25 «Свідок»
19.30 X/ф «Королева бензоколонки»

21.05 X/ф «Вечори на хуторі біля Диканьки»
22.30 Мюзикл «Сорочинський ярмарок на НТН»
00.10 «Концерт Гаріка Крічевського «Найкраще»

02.35 «Реальні злочини»

СТБ*

06.10 Т/с «Коли ми вдома»
07.10 X/ф «Людина-амфібія»
09.10 X/ф «Весілля у Малинівці»
11.00 Т/с «Трава під снігом»
15.05 Т/с «Кріосна» 16+

19.00 Т/с «Навчачо гра на гітарі»
22.45 X/ф «Чого хочуть жінки»
01.35 Я соромлюсь свого тіла 16+

ТЕТ*

06.00 ТЕТ Мультиранок

Із ювілеєм!

14 серпня 75-річний ювілейний день народження відзначає рідна, найдороща матуся, сама найкраща бабуся, улюблена прабабуся, життерадісна жінка, вправна господиня, вірна подруга та кума, жителька села Оленівка **Павліна Михайлівна ВІТЮК**.

Бажаємо щоб кожен твій новий день був чудовим, прекрасним, неповторним, нехай тебе оточують найдорожчі серцю люди. Бажаємо залишатися такою ж красивою, молодою, веселою, активною. Ти найкраща в світі, ми тебе дуже любимо. Всіх благ тобі, рідна, здоров'я, багьорості, сміху у хаті онуків та правнуків, ніжних обіймів і міцної підтримки від родини. Дякуємо тобі за турботу, ніжність, любов і ласку!

*В 75 розквітає життя,
І душа, наче пташка, співає!
І хоч в юність нема воротя,
Ta у серці вона оживає!*

*Xай у житті Вашим завжди буде літо,
А якщо осінь – то тепла й золота!
Нехай у гості їдуть завжди діти,
Хай сміх і радість на подвір'ї не стиха!
Нехай рясні дощі несуть для Вас здоров'я,
Проміння сонячне цілує у вуста!
Нехай онуки зігривають Вас любов'ю,
Бажаєм довгого й щасливого життя!*

Донька Людмила із сім'ю, онуки Наталія із родиною, онук Міша із сім'ю.

Із 80-річчям!

15 серпня святкує свій 80-річний день народження чудова жінка, любляча матір, прекрасна господиня, відповідальна трудівниця, жителька с. Іванівка – **Людмила Федорівна КОВАЛЬЧУК**.

Ми відчіні Вам за багаторічну невтомну працю на благо рідного села. Щиро вітаємо Вас з Днем народження. Хай доля збагачує Вас життєвою мудростю, енергією, натхненням та радістю сьогодення. Від усієї душі бажаємо міцного здоров'я, душевного тепла і затишку, поваги та шані від людей, добробуту у родині, Божої благодаті та ще довгих та щасливих років життя сповнених радістю, щирістю, добрими справами та оптимізмом.

*Щоб спокій і мир панували в родині,
Щоб щастя всміхалось при кожній годині
Нехай обминають Вас болі й тривоги,
Хай стелиться довга життєва дорога.*

Депутат Вінницької районної ради, Юрій Парfenюк.

Звитягу здобули наші краянки



10 серпня на базі Агрономічненської СЗШ I-III ст. відбулися зональні змагання за програмою Обласних сільських ігор Вінниччини з волейболу серед жіночих команд.

На змаганнях були присутні гости: директор Агрономічненської СЗШ I-III ст. Н.Ануфрієва, завідувач сектору молоді та спорту Козятинської РДА В.Швець, голова районної організації ВФСТ «Колос» Р.Юсумбелі, суддя М.Томін.

У змаганнях прийняли участь команди із Вінницького, Козятинського та Немирівського районів.

Команду Вінницького району очолила капітан - О.В.Зозуляк., до складу колективу



узвішили волейболістки: І.В.Стасюк, І.Є.Тусьмук, Н.М.Бойко, М.О.Бортник, Л.М.Ілюк, М.І.Зозуляк, В.Б.Бачарова.

За результатами зональних змагань наші волейболістки перемогли спортсменок з Козятинщини та Немирівщини з однаковими рахунками 2:0.

Тож звитягу здобув Вінницький район, «срібло» у Козятинського району, «бронза» дісталась Немирівському району.

Усім учасникам змагань бажаємо й надалі успіхів та високих досягнень, наполегливості та наснаги у підкоренні нових спортивних висот!



Із ювілеєм!

16 серпня святкує свій ювілей чарівна жінка, любляча дружина, найтурботливіша мама, вправна господиня, директор Стадницької загальноосвітньої школи I-II ступенів **Тетяна Михайлівна ЧЕРНИШ**.

Трудовий колектив навчального закладу широ вітає Вас, шановна ювілярко, з днем народження.

Значимо Вам міцного здоров'я, невичерпної енергії, творчої наснаги, реалізації ідей і задуманих планів, багьорості духу, стабільності, позитиву, успіхів і добробытуту.

*Працю собі нелегку Ви обрали,
Вона потребує сил та тривог.
Але Ви ніколи не шкодували,
Бо праця - це доля, яку Вам дав Бог.
Радієм за Вас ми, за те, що Ви з нами,
За долю щасливу, за вдачу просту.
Хай доля зірками розсиплеться в небі,
І щастя місяцем освітлює в потребі,
Нехай курличут в небі журавлі –
Із ювілем - Вас вітають співробітники усі!*

Із 80-річчям!

14 серпня свій славний 80-річний ювілей відзначила чарівна, добра та мудра жінка, найкраща у світі бабуся та прабабуся, жителька с. Сосонка - **Ганна Захарівна РОМАНЕНКО**.

Вітаючи нашу односельчанку зі світлою життєвою датою, бажаємо їй міцного здоров'я, родинного затишку та тепла, Божого благословення, ще довгих та щасливих років життя, нехай неймовірне тепло серця дарує любов і турботу близьких людей. Нехай на вашому життєвому шляху ще буде місце різними приємними клопотами. З ювілем вас!

*В цей радісний день,
Хай доля намітить Вам років багато,
Відпустить здоров'я, щастя й добра,
Хай повниться ласкою рідна хата,
Багато в ній буде людського тепла.
Хай несуть тільки радість з собою роки,
Хай збудуться бажання, мрії і думки,
Щоб радісний настрій у серці не гас,
А щедра доля усміхалась не раз!
Із повагою, ветеранська організація с. Сосонка
керівник Василь Ящук, до вітань приєднуються
внуки, правнуки та рідня.*



Цього тижня вітаємо!

Із днями народження: головного лікаря Вінницької ЦРКЛ – **Олександра Леонідовича КРИВОВ'ЯЗА** (16 серпня); директора Стадницької ЗОШ I-II ст. – **Тетяну Михайлівну ЧЕРНИШ** (16 серпня); головного спеціаліста організаційного відділу апарату Вінницької РДА – **Аліну Олексіївну ГРИНЬОВУ** (17 серпня); головного спеціаліста загального відділу апарату Вінницької РДА – **Руслану Володимирівну ПАРУБОК** (17 серпня); начальника управління державного казначейства у Вінницькому районі – **Людмилу Борисівну БЛОКОНОН** (19 серпня); заступника голови Якушинецької ОТГ – **Людмилу Миколаївну ГРАБОВУ** (21 серпня); начальника Вінницького районного центру управління ДСНС України у Вінницькій області – **Миколу Івановича ОНІЩУКА** (21 серпня).

Вітаючи наших шановних краян зі святами, подільськозорян значать їм міцного здоров'я, досвіту й затишку в родинах, здійснення всіх мрій та бажань, ще багато літ натхненної та творчої праці на благо жителів Вінницького району.



Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня, а саме 21 серпня, поважну дату, свій 94-й день народження відзначатиме учасник бойових дій Другої світової війни, мешканець смт Стрижавка – **Степан Сидорович МИХАЛЬЧИШИН**.

Від імені активу Вінницької районної та місцевої ветеранських організацій щиро вітаючи сивочолому імениннику міцного здоров'я, досвіту й злагоди в родинах, гідної пошани від суспільства та держави, довгих літ щасливого життя під мирним українським небом.

Із повагою,

Петро ВАСИЛИНICH,
голова Вінницької районної організації
ветеранів.

Історична перемога

13-річний український стрибун у воду Олексій Середа виграв чемпіонат Європи, який нещодавно відбувався в Києві. Українець показав результат 488,85 бали у стрибках з десятиметрової вишки. До трійки призерів увійшли француз Бенжамен Оффре (474,90) і росіянин Руслан Терновий (445,25).

Українець Олексій Середа не просто впевнено переміг у фіналі, але й встановив унікальне досягнення. Він став наймолодшим чемпіоном Європи зі стрибків у воду в історії.

Олексій перевершив попередній рекорд, який належав британцеві Томасу Дейлі. Останній виграв Євро-2008 у віці 13 років і 10 місяців. Середі зараз 13 років і 7 місяців.

Усього в активі збірної України сім медалей - три золота, три срібла та одна бронза.



УВАГА!!!

Ви можете замовити привітання у "Подільській зорі" телефоном. Економте свій час, звертайтесь: (068) 840 38 18; (096) 185 00 63; (0432) 27-77-07.