

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.

3 жовтня - хмарно, дощ з грозою, т вдень +17...+22°C, вночі +12...+15°C. **4 жовтня** - хмарно, дрібний дощ, т вдень +8...+9°C, вночі +7...+9°C. **5 жовтня** - хмарно, т вдень +8...+10°C, вночі +4...+6°C. **6 жовтня** - хмарно, т вдень +8...+9°C, вночі +5...+7°C. **7 жовтня** - хмарно, т вдень +7...+9°C, вночі +2...+5°C. **8 жовтня** - хмарно, дрібний дощ, т вдень +8...+9°C, вночі +4...+5°C. **9 жовтня** - хмарно, т вдень +10...+12°C, вночі +6...+7°C.

Четвер, 3 жовтня 2019 р.
№43 (8777)
Ціна договірна

ВІННИЦЬКА
РЕГІОНАЛЬНА ГАЗЕТА

e-mail:
rzorya2003@i.ua

Подільська Зоря

Шановні викладачі шкіл естетичного виховання!



Прийміть найщиріші вітання з нагоди Вашого професійного свята.

Натхненна творча праця примножує духовний потенціал українського народу, утверджує високі етичні та естетичні якості у підростаючого покоління.

Бажаємо Вам міцного здоров'я, добра, любові у серцях, творчих успіхів – все це так необхідне Вам і вашим вихованцям. Хай доля зблагає Вас життєвою енергією, натхненням і радістю.

Нехай кожен день буде осяяний високим злетом душі, а добре почуття стане запорукою процвітання.

А.В. РОМАНЕНКО,
начальник відділу
культури і туризму
Вінницької РДА.

Н.Г. КОЛЕСНИК,
голова районного
комітету профспілки
працівників культури.



крізь закономірні або неочікувані життєві труднощі. Навіть випускаючи своїх учнів у велике життя, Ви назавжди залишаєтесь з ними, і Ваша наука, Ваш досвід, Ваша любов підтримують цілком дорослих вже людей

Михайліо ДЕМЧЕНКО,
голова Вінницької райдержадміністрації.

Шановні педагоги!

Щиро вітаємо Вас із професійним святом – Днем працівників освіти!

Відзначення Дня вчителя вже давно стало знаком всенародної шані та вдячності до тих, хто сходинка за сходинкою супроводжує дитину на її життєвому шляху, відкриває захоплюючий світ знань, допомагає мудрою порадою та радіє за успіхи своїх вихованців.

Це свято вшановує інтелект, професіоналізм, людяність, ширість душі та безмежну любов до дитини, яку вчитель веде від дитинства до зрілості,

протягом усього життя.

Тож нехай міцне здоров'я стане підґрунтям для щоденних творчих здобутків, а кожен урок буде шедевром педагогічної майстерності. Нехай засіяні Вами лані заколосяться щедрим врожаем, а зерна Вашої турботи проростуть глибокою вдячністю, шаною і любов'ю вихованців, щастям і радістю, затишком і благополуччям.

Висловлюємо Вам сердечну вдячність за труд, мужність, самовідданість і талант. Хай у цей святковий день Ваші серця переповнені надією на процвітання української нації, паростки якої Ви плекаєте своїм серцем і розумом. Зі святом Вас, дорогі вчителі!

Сергій СІТАРСЬКИЙ,
голова Вінницької районної ради.



Кожна громада повинна мати стратегію розвитку

Нешодавно новопризначений голова облдержадміністрації Владислав Скальський провів свою першу робочу зустріч з редакторами районних ЗМІ. На початку заходу він коротко розповів про себе. Зокрема з'ясувалося, що його родина певний час проживала в селі Широка Гребля нашого району, де батько, Володимир Михайлович, працював директором школи. Найбільший блок питань до керівника регіону стосувався впровадження реформи адміністративно-територіального устрою на Вінниччині, скорочення штатної чисельності райдержадміністрацій і можливої кадрової ротації керівників районів, а також процедури обрання очільників об'єднаних територіальних громад.

«Ми живемо в глобальному світі і всі відчуваємо його вплив. Від того, наскільки органічно ми будемо «вписуватися» в цей глобальний світ, в європейську спільноту країн, залежатиме наш успіх. Вінниччина досить потужно заявила про себе. Ми постійно перебуваємо в фокусі уваги наших іноземних партнерів, – зауважив керівник регіону, – Моя позиція і в бізнесовій діяльності, і зараз на державній службі, залишається незмінною – механізми, які злагоджено працюють, демонструючи високу ефективність та результативність, потрібно підтримувати і розвивати, а ті, що з пливом часу втратили актуальність і функціонують за інерцією – варто змінювати. Нам потрібна молодь, яка вільно володіє мовами, яка розуміє економічні закони, яка має бізнес-освіту. Необхідно забезпечити умови для працевлаштування молоді, дати їй практичну можливість реалізовувати свої ідеї. Врешті-решт, це питання конкурентоспроможності регіону. Ми також повинні вивчати і залучати досвід трансформаційних перетворень інших країн, аби максимально забезпечувати сталість розвитку наших територій».

За його словами, необхідно зберегти нерозривність започаткованих раніше проектів, які зараз перебувають в активній фазі реалізації – це реформа охо-



рони здоров'я і реформа освіти.

«Вінниччина – один із лідерів за темпами економічного зростання. Це один із найактивніших агропромислових регіонів України. Це унікальний за географічним розташуванням регіон, де потрібно розвивати туризм як найшвидший спосіб конвертації грошей в економіку. Саме економічний напрямок я бачу лейтмотивом своєї діяльності», – зазначив керівник області.

З-поміж першочергових кроків на посаді Владислав Скальський назвав такі: входження області в опалювальний сезон, забезпечення призначення та виплати субсидій, заходи з покращенням дорожньої інфраструктури. Він також наголосив, що ті досягнення, які вже успішно себе зарекомендували на рівні обласного центру, необхідно масштабувати на рівні області.

«На прикладі власного бізнес-досвіду, скажу: перше, що інвестор робить перед тим, як розпочати діяльність на певній території – це буде дорогу. Бізнесу все інше втрачає сенс. Це ще один дуже важливий фокус моєї уваги на цій посаді»,

– підкреслив Владислав Скальський.

Посадовець наголосив, що питання забезпечення безпеки та захисту громадян є не менш важливим. Правоохоронні структури мають гарантити виконання прав та свобод людей, а контролюючі – остаточно переїти на сервісні функції.

«Для нас мають бути визначальними традиційні принципи європейської спільноти – верховенство права, демократичні цінності, захист прав людини. Ми маємо забезпечувати виконання цих принципів на території, на якій працюємо і за яку відповідаємо. Від кожного з нас залежить, як Україна виглядатиме в міжнародному контексті, і якою вона буде зсередини», – зауважив Владислав Скальський.

Керівник регіону підкреслив, що прогресивно розвитку Вінниччини має стати агро-ІТ-індустрія: «Вінниччина як лідер аграрного розвитку має значні перспективи стати центром агро-ІТ. За цими технологіями майбутнє. Це моя мрія. І я буду намагатися її реалізувати».

«Політика в напрямку децентралізації

них процесів і створення ОТГ повинна бути стала. Процес добровільного об'єднання громад триває досить довго, і його ефективність, особливо на теренах Вінниччини, може бути предметом для дискусії. Ми повинні остаточно завершити процес формування ОТГ, віддати владні повноваження і забезпечити громади фінансовим ресурсом. Це доволі складний процес. Однак тільки таким чином буде забезпечена повна відповідальність керівників громад перед їх мешканцями. Кожна ОТГ повинна бути спроможною, самодостатньою і відповідати певним стандартам надання тих чи інших адміністративних послуг. Територія України має бути стовідсотково покрита спроможними ОТГ, які несуть повну відповідальність за життя людей на цій території, – зазначив голова облдержадміністрації, – Неможливо вимагати від людей професіоналізму і відповідальності, коли вони не мають повноважень».

За його словами, держава повинна гарантувати безпеку і цілісність території та кордонів, громадський порядок і верховенство права, стало зовнішню політику – тобто, глобальні питання. Всі інші питання мають визначатися виключно конкретними територіями. Владислав Скальський наголосив на необхідності розуміння важливості стратегічного розвитку – в кожній громаді має бути розроблена стратегія розвитку на майбутнє.

До обговорення зазначеного питання долучився також заступник голови облдержадміністрації Олександр Крученюк. Він, зокрема, зауважив, що протягом чотирьох з половиною років під час добровільного об'єднання враховувалися бажання і бачення мешканців громад, однак, як засвідчила практика, такі громади не завжди виявлялися спроможними та самодостатніми. Заступник голови облдержадміністрації зазначив, що оновлені методика передбачає об'єднання громад з розрахунком економічної доцільності та територіальної доступності.

Наш.кор.

Хлопців з Вінницького району урочисто провели до армії

1 жовтня у Вінницькому районі відбулися урочисті проводи юнаків до лав Збройних сил України.

Призовників привітав старший інспектор з питань взаємодії з правоохоронними органами та оборонної роботи Вінницької РДА Петро Олексій та військовий комісар Вінницького районного військового комісаріату, полковник Сергій Іванов.

Цієї дніни по всій Україні стартувала осіння призовна кампанія на строкову військову службу. Призовна кампанія

триватиме протягом 3 місяців - з 1 жовтня до 31 грудня 2019 року. Призовний вік – 20-27 років.

Згідно з Ст. 23 ЗУ «Про військовий обов'язок і військову службу» термін служби в армії становить: 18 місяців – для призовників, які не мають вищої освіти, 12 місяців – для призовників зі ступенем спеціаліста або магістра.

Для хлопців була організована концертна програма, а також новобранцям вручили подарункові набори.

За матеріалами Вінницької РДА.



Чергові місцеві вибори 2020 року мають відбутися на новій правовій та територіальній основі - Резолюція семінару-наради представників органів місцевого самоврядування

Голова районної ради Сергій Сітарський 24-26 вересня взяв участь у Всеукраїнській щорічній семінар-нараді для представників органів місцевого самоврядування в смт Затока Одеської області, на якій схвалили



моврядування, маємо отримати якісно нову модель. Кожен рівень запропонованої моделі має бути спроможним, зі своїми повноваженнями та ресурсами для їх виконання. А саме: базовий рівень – громада, субрегіональний – районна рада та виконавчий комітет, регіональний – обласна рада та виконавчий комітет. Безумовно, держава має контролювати їх діяльність з точки зору законності ухвалення рішень. Для цього вводиться інститут префекта. Але формування такої моделі вимагає внесення змін до Конституції.

У Резолюції вирішено звернутися до Президента та Уряду аби внести зміни до Конституції України в частині децентралізації, необхідні для впровадження нових зasad функціонування місцевого самоврядування відповідно до Європейської хартії. Йдеться про розмежування повноважень між органами місцевого самоврядування різних рівнів, а також самоврядування та виконавчої влади; про закріплення формату адміністративно-територіального устрою громада-район-область. Ще необхідно вилучити з конституційного регулювання місцеві державні адміністрації та запровадити інститут префекта; утворити виконавчі органи при районних та обласних радах; забезпечити належні ресурси для функціонування самоврядування.

Крім того, в Резолюції зазна-

чено, що «чергові місцеві вибори мають відбутися на реформованій правовій та територіальній основі у 2020 році, і для цього має бути здійснений відповідний комплекс заходів». Мається на увазі: внести зміни до Основного закону в частині децентралізації владних повноважень та схвалити закон про адміністративно-територіальний устрій. Крім того, вказано на необхідність змін до виборчого законодавства, Бюджетного та Податкового кодексів. А також, впровадження державного нагляду за діяльністю місцевого самоврядування.

Підсумовуючи, впевнено можна сказати, що на семінарі учасники почали багато нового, обмінялись досвідом та ідеями з колегами. Багато із запропонованого об'єднано в Резолюцію і тепер залишилось чекати змін і оновлення місцевого самоврядування.

Досить говорити про напрямок децентралізації, «який вибраний вірно» - на п'ятий рік потрібно вже говорити про конкретні результати та досягнуті цілі.

За матеріалами Вінницької районної ради.

Резолюцію та визначили засади, необхідні для функціонування місцевого самоврядування відповідно до Європейської хартії, а також запропонували комплекс заходів для проведення чергових місцевих виборів на новій правовій та територіальній основі.

Представляючи до уваги учасників семінару-наради проект Резолюції, президент Української асоціації районних та обласних рад Сергій Чернов зазначив, що в результаті реформи децентралізації в Україні має бути нова трирівнева модель місцевого самоврядування, що відповідає принципам Європейської хартії місцевого самоврядування. «В результаті впровадження Концепції реформування місцевого самоврядування та територіальної організації влади, засади якої відповідають Європейської хартії місцевого са-

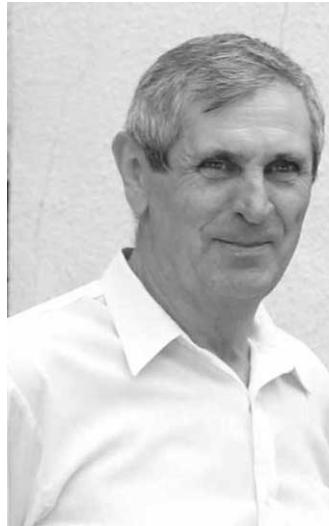


ДЕПУТАТСЬКА СТОРИНКА

Лікар, спортсмен, небайдужа людина

Свою діяльність депутати Вінницької районної ради 7 скликання здійснюють вже чотири роки, за цей час декому вдалось зробити більше, декому менше.

Сьогодні, у рамках висвітлення діяльності депутатів Вінницької районної ради 7 скликання, про роботу в раді спілкуватимемося з обранцем смт Вороновиця, заступником голови Вінницької районної ради Олексієм ПЛАКІДОЮ.



У нашім краї, особливо в селах вороновицької округи, в тім числі й сусіднього Тиврівського району, він є особистістю доволі відомою, що з огляду на фах Олексія Олексійовича та його людські якості не є дивним.

Уродженець села Калинівки Чернівецького району Вінницької області, по закінченні 1974 року Гайсинського медичного училища, він працював фельдшером у Тютъках. Здобувши вищу освіту у Вінницькому медичному інституті ім. М.І. Пирогова, з 1981 року й донині, щоправда з перервою, трудиться лікарем-хірургом у Вороновиці, свого час очолював відділення.

Має Олексій Плакіда й міжнародний досвід роботи. В 2002-2010 роках працював за фахом у Лівії.

- Там я по справжньому відчував себе лікарем і людиною. Зрозумів, що наша, радянська школа підготовки медиків набагато випередила американську та європейську. Мені було комфортно, ніби вдома, працювати з болгарами, поляками, північними корейцями, чого не скажеш, приміром, про лівів'яців. Навчені за тестами та протоколами поза їх рамками вони просто губилися.

Повернувшись 2010 року додому спершу плану-

вав балотуватись на посаду Вороновицького селищного голови, утім, порадившись з товаришами, пішов до районної ради. Входив до складу фракції Української партії «Єдиність».

Серед найбільших справ під час каденції можу назвати, спільно з тодішнім селищним головою В.Б. Стецьким, виведення з підвалу та спорудження нової сучасної котельні хірургічного корпусу місцевої лікарні.

2015 року мене було обрано депутатом районної ради вдруге, цього разу від Партиї «Блок Петра Порошенка «Солідарність». Оскільки фракція політичної сили була найбільшою за чисельністю, то згодом я став заступником голови районної ради. Тож обов'язків додалося, це і прийоми громадян, й робота з документами, участь у різноманітних нарадах, засіданнях профільних комісій, сесій тощо. Але й про свій виборчий округ не забуваю. Беру участь в заходах, що проходять в селищі. Щодня спілкуюсь

з земляками, достеменно знаю їх проблеми, у міру своїх можливостей намагаюсь вирішити. Зокрема, шляхом надання з депутатського фонду матеріальної допомоги на лікування, щоправда ця географія нині значно розширилась й охоплює весь район.

Також пострияв виділенню 1 млн.400 тис. грн. бюджетних коштів на перекриття хірургічного корпусу вороновицької лікарні. 1 млн.200 тис. грн. було надано на заміну на металопластикові вікон у найбільшій в краї місцевій школі. За мого клопотання з Благодійного фонду Петра Порошенка надійшли гроші на ас-

фальтування вулиці Набережної в Комарові.

Олексій Олексійович з молодих літ й до нині, слугуючи гарним прикладом для молоді, веде здоровий спосіб життя, активно займається спортом. Його улюбленими видами є легка атлетика, волейбол, баскетбол. Легкою атлетикою Плакіда професійно займався (тренувався п'ять разів на тиждень) будучи студентом медичного інституту. 1977 року виконав норматив кандидата в майстри спорту СРСР з бігу на 800 м. Був неодноразовим переможцем та призером республіканських та всесоюзних змагань серед медичних вузів, Спартакіади народів СРСР. 1980 року йому випалачасть стати учасником фаховоносної естафети ХХ Олімпійських ігор.

- Факел я ніс на ділянці від Якушинець до Вінниці, - згадує співрозмовник, - обабіч шляху на імпровізованіх трибунах було багато глядачів. Тоді я вперше почув як люди щиро суть, чи не біг, а летів над дорогою, факел вагою в 1 кг 50 г в руках здавався невагомим.

Олексій Олексійович й тепер грає у волейбол, щоправда зараз у віковій категорії «ветерани». Нині ініціює проведення у Вороновиці турніру пам'яті ветерана спорту, талановитого педагога, багаторічного вчителя фізичної культури місцевої школи П.К. Колісника. Доцільним, на думку районного депутата, є й присвоєння його імення місцевому стадіону.

Спілкувався Федір БЕЖНАР.



Творці нового покоління українців

су лунали найщиріші вітання та побажання від представників влади та аматорів сцени.

На свято завітали голови Вінницьких районних державної адміністрації Михайло Демченко, ради Сергій Сітарський із заступником Олексієм Плакидою, очільниця відділу освіти Вінницької РДА Світлана Томусяк, голова ВРО ВФСТ «Колос» Родіон

ний урок патріотизму підростаючому поколінню.

Сергій Сітарський зауважив, що педагоги супроводжують дитину починаючи із дитячого садочка протягом багатьох років. «Вони вкладають знання у юнь, аби потім вихованці ухвалювали правильні рішення, йшли вірним шляхом, робили добре спрає і розуміли, що вони живуть у прекрасній країні – Україні. Бажаю аби зміни, які наразі активно проводяться у Вашу педагогічну діяльність, були лише на краще. Бажаю Вам отримувати задоволення від Вашої праці і не задумуватись де взяти необхідне обладнання для викладення матеріалу. Ваші серця завжди наповнені добротою і любов'ю до дітей. Вам вірять,



Юсумбелі, керівник профспілки освітян краю Михайло П'ятак, працівники відділів райдержадміністрації та ради.

Щирими та гарними словами роботу освітян відзначили керівники району. Зокрема Михайло Демченко наголосив, що цього дня у залі зібрались без перевільшення еліта краю. «Саме Ви – педагоги, щодня долучаєтесь до формування особистостей майбутнього покоління українців. Те що Ви щоденно вкладаєте в дітей – неоцінений дар, яким Ви щиро ділитеся із юнною. Зараз на Вас покладена місія осучаснювати процес навчання і ми усі разом щодня змінюємося, навчаємося та розвиваємося. Дякую за працю, турботу, вкладені серце і душу у майбутнє Вінницького району та України. Також хочу відзначити освітян які займаються волонтерською діяльністю, допомагаючи воїнам котрі відстоюють територіальну цілісність держави. Своєю діяльністю Ви даєте гар-

учні. І ось протягом 45 хвилин Ви маєте реалізувати свій задум та донести до дітей важливу інформацію. Освітянський процес наразі активно реформується, але до цього виклику Ви були готові, педагоги краю успішно освоюють нові підходи до навчання та виховання. Бажаю Вам всього найкращого та вдачних учнів».

Світлана Томусяк, вітаючи колег, бажала всіляких гараздів та наголосила, що освіта це не лише школа, це і садочек і позашкіля, тому представники усіх цих колективів зібрались сьогодні у залі. «День працівників освіти - це наш спільний захід. У роботі педагогів щодня є місце імпровізації, адже скільки не готовий до уроку, скільки не пиши конспектів, наперед невідомо як саме сприйматимуть матеріал



учні. І ось протягом 45 хвилин Ви маєте реалізувати свій задум та донести до дітей важливу інформацію. Освітянський процес наразі активно реформується, але до цього виклику Ви були готові, педагоги краю успішно освоюють нові підходи до навчання та виховання. Бажаю Вам всього найкращого та вдачних учнів».

Найкращим результатом педагогічної роботи є розумні та виховані діти, переможці різноманітних конкурсів, олімпіад, спортивних турнірів, тощо. Тож за сумнінну працю, високий професіоналізм, навчання та виховання у молодого покоління патріотизму, любові до України та з наради професійного свята - Дня працівника освіти було нагороджено Почесними грамотами та грошовими винагородами працівників освіти Вінницького району. Відзнаки вручені у різноманітних категоріях: за отримання педагогічних звань, творчу працю, педагогічну діяльність, управлінську майстерність директора, втілення в життя освітньої програми «Нова українська школа» та у багатьох інших. Подяками відзначено працівників освіти які віддали більшу частину свого життя педагогічній діяльності.

Очільники району та освітянської галузі роздали сотні почесних грамот, нікого не забули, відзначили, усіх тих, хто трудиться на освітянській ниві та заслуговує найвищої шанси та поваги.

Поміж відзначень лунали вокальні та тішили око хореографічні композиції презентовані освітянам аматорами сцени краю.

За матеріалами Вінницьких райдержадміністрації та районної ради.



Оновлена книгозбирня зустрічала гостей

«Ми зустрілися з вами, щоб познайомитися з нашою бібліотекою. Це – книжкове містечко, в ньому живуть книжки». Такими словами розпочиналися екскурсії до Побережненської бібліотеки-філії Вінницької ЦБС, оновлена після капітального ремонту, вона дніми зустрічала гостей.

Заходи було приурочено до головного книжкового свята – Всеукраїнського дня бібліотек, що відзначається щорічно 30 вересня.

І як продовження лунало: «Зверніть увагу на книжкові виставки. Ось, наприклад, «Чарівний світ казок», «Про все на світі розкажуть енциклопедії», «Нові книги», «Від папірусу – до книжки Майкла Харта» та інші». На полицях презентовано найкращі видання. Всі книжечки чекають на своїх читачів. До них приходять такі діти, як ви, кличуть до себе в гості. Ненадовго – на тиждень, або на два».

А далі було знайомство з бібліотекою, перегляд мультфільмів про книги та бібліотеки, а що всі вибирали собі книги за смаком.

На завершення завідуюча бібліотекою Вікторія Царук побажала хлопчикам та дівчаткам бути активними користувачами бібліотеки, берегти і любити книги та ніколи з ними не розлучатися.



Головне у мистецтві - поєднати його із повсякденним життям

«Гість тижня»



Сьогодні пропонуємо нашим читачам з найомстю із народною майстриною **Світланою Миколаївною ОСТАПЕНКО**. Ця жінка носить таке звання не спроста, її імення занесене до довідника «Народні майстри Вінниччини».

Народилася майстрина у с. Сосонка, за фахом - модельєр-конструктор, а за по-кліканням - митець і педагог. Розпочала гурткову роботу із дітьми у Мурманському районному Будинку культури, а із 1997 року навчає юнь народним мистецтвам на базі КЗ «Вінницький районний будинок дитячої та юнацької творчості» Вінницької районної ради у Сосонській та Стрижавській школах. Гуртки «Народна вишивка» та «Народна традиційна іграшка» користуються популярністю серед дітей. І вже існує така тенденція, що колишні вихованці пані Світлани приводять до неї на гуртки своїх дітей, тому що впевнені, тут їх нащадки отримають гарні навички та вміння. Майстрина володіє такими видами мистецтва як художня вишивка різноманітними техніками, бісероплетіння, писанкарство, лялька-мотанка, народна лялька, в'язання спицями та гачком, плетення макраме, ажурне плетення, виготовлення сувенірів та інше.

- Світлано Миколаївно, скажіть, коли Ви захопилися народними мистецтвами?

- Мені здається, я що, напевно, раніше навчилась щось виготовляти, ніж ходити та говорити. Моя мама була чудовою вишивальницею, тож це передалось напевно із молоком матері.

- Який на сьогодні Ваш улюблений вид народного мистецтва?

- Важко визначити, але, напевно, найбільше мені до вподоби процес виготовлення народної ляльки-мотанки. У цьому виді мистецтва під час оздоблення виробу можна поєднати і вишивку, і бісероплетіння і ще багато різних технік. А спонукали мене до вивчення та створення ляльки-мотанки роботи відомого сучасного етнографа, дослідника української народної іграшки Олександра Семеновича Найдена. Коли я зрозуміла, що і діти виявляють зацікавлення виготовленням ляльок, запропонувала створити окремий гурток «Народна традиційна іграшка», який став чи не першим на теренах області. Уже багато років гурток успішно функціонує, мої вихованці постійно беруть участь у різноманітних конкурсах та здобувають призові місця. Наші мотанки знані як у Вінницькому районі, так і по всій Вінницькій області.

Із цього навчального року ми втілюємо в життя нову навчальну програму «Народні ремесла України», яка дозволить моїм вихованцям ознайомитись із більшою кількістю видів мистецтв. Тобто відтепер протягом навчального року ми будемо не лише вишивати чи лише мотати ляльки. Згідно плану навчання, буде ознайомлювати дітей із бісероплетінням, писанкарством, плетенням оберегів, виготовлення сувенірів, та ін.

- Яка кількість учнів та з якого віку діти відвідують Ваші гуртки?

- У двох школах близько шестидесяти вихованців, переважна більшість звісно дівчата, але є і певна кількість хлопців. Набираю учнів починаючи із другого класу. Але бувають випадки коли мене просять батьки взяти дитину із першого класу, звісно, я йду на-зустріч. Був такий випадок, що мій гурток відвідувала дівчинка із трирічного віку. Вона приходила разом із сестричкою і дуже хотіла працювати разом із нами. І у неї це виходило. Адже головне це бажання.

Взагалі я навчаю дітей підходити до нашої роботи із усвідомленням, вони повинні розуміти, що і, головне, навіщо вони роблять. Якщо дитина знати-ме навіщо і для кого вона робить свій виріб, тоді все виходитиме набагато краще.

От, наприклад, нещодавно ми розпочали заняття, першим завданням якого є виготовлення декоративної подушечки для голок. Один із моїх вихованців каже, що у нього вже є подушечка, але, замислившись сказав, що виготовити її для своєї мами, адже вона вишиває бісером, а не має куди складати голочки. От у цьому суть, коли дитина усвідомила навіщо її це потрібно, то до роботи над виробом у неї буде і натхнення, і бажання. Так само і з рушничками, чи сувенірами, спочатку ми із дітьми проговорюємо для кого або для чого саме ми будемо виготовляти певну річ. Тож мій вихованці завжди точно знають навіщо вони виготовляють певний виріб, інакше це не буде цікаво ні дітям, ні мені.

На початку навчального року дівчатка та хлопчики, які вже не перший рік займаються, приходять із своїми ідеями та бажаннями. Комусь потрібен подарунок для батьків, іншим для родичів, подруги чи вчительки. Адже отримати у дар річ виготов-

лену дитиною власноруч це дуже цінний подарунок, особливо для батьків.

Дуже часто ми із вихованцями надаємо друге життя одягу. Адже у кожній дитині є улюблена річ, але позаяк вони ростуть дуже швидко, то носити її вони вже не можуть. Тож ми виготовляємо якийсь сувенір чи виріб, що продовжує життя улюбленої речі дитини.

Позаяк групи у гуртку різновікові, то ще одним головним принципом якому навчаю дітей є взаємопідтримка та взаємодопомога і, головне, практико-теоретична підтримка, вчуха хлопчиків та дівчат сприятливі критики, більш досвідчених однодітків.

групників спокійно. Проте наголошу їх на тому, що кожна думка має право на існування, особливо у мистецтві, де немає чітких правил. Тож загалом у нас під час занять панує атмосфера підтримки та дружнього ставлення. І я пишаюсь цим, адже ці риси характеру здобути на моїх заняттях обов'язково стануть у нагоді в подальшому житті.

Ще одним принципом, який прививаю дітям - це індивідуальність. Дуже не люблю одноманітність та копіювання. Якщо тобі подобається якийсь орнамент, то туди обов'язково

потребно привнести щось своє, або з'єднати декілька елементів разом. Просто купити готову схему та набір ниток і вишити, на мою думку, це не творчість. Коли ти власноруч із різних частинок з нуля створюєш схему, (а мої вихованці вміють це робити), потім підбереш кольори, а врешті вишишеш, тоді ця річ отримує дуже високу значущість для того хто її виготовив і можна сміливо сказати що ти автор. Кожна дитина робить індивідуальний виріб якого не буде більше ні у кого, в цьому жого цінність.



Просто купити готову схему та набір ниток і вишити, на мою думку, це не творчість.

гий час над виробом який мав взяти участь у конкурсі, але коли приходив час віддати його - дитина відмовлялась. Адже вклавши у виріб час і душу, віддати його іноді буває важко. Тому я завжди на початку навчального року відбираю декілька учнів які виготовлятимуть конкурсні роботи, тоді ми відбираємо найкращу і презентуємо загалу.

Можу відзначити Софію Яремчук із Сосонки, це моя вихованниця роботи якої регулярно беруть участь у конкурсах різних рівнів від районних до всеукраїнських. Минулоріч Марина Бура і її вишита сорочка здобули призове місце на загальноодержавному конкурсі. Дар'я Азенко та Ілона Левандівська зі Стрижавки виборювали, відповідно, перше та третє місця також на всеукраїнському рівні.

Також постійно беремо участь і здобуваємо перемоги у конкурсах на техніку, коли діти отримують однакові набори і за певний відрізок часу мають вишисти якийсь елемент. Оцінюється швидкість та якість виконання.

Для мене, як педагога, важливо щорічно долучати нових вихованців до участі у конкурсах, іноді це буває важко. Адже потрібно вселити впевненість в дитину, що вона зможе виготовити достойну роботу, яка матиме шанс поборотися за перемогу. Але переборовши цей страх та особливо отримавши перемогу, вихованці із задоволенням наступного разу беруться до роботи над конкурсним виробом.

Чи передали свою майстерність своїм дітям?

- Так. Моя донька також із малих літ долучалася до виготовлення своїми руками різноманітних виробів. Під час відвідування дитячого садочка донька вже навчала своїх вихованців різноманітних технік вишивки. Затим, отримавши освіту, пройшла усі щаблі від керівника гуртку до заступника директора Державного центру позашкілля у м. Києві, де трудиться і до сьогодні.

Спілкувалась Світлана ОСТАПЧУК.



Ще одним важливим моментом є на початку роботи над виробом правильно підібрати її складність. Адже іноді батьки закупляють купу різних схем і думають, що діти одразу можуть братись до їх виконання. Для мене найголовніше щоб дитина під час гуртка не втомилася від своєї роботи, а отримуала задоволення. Як тільки вони втомляться, одразу втратять інтерес до її виконання. Тому ми завжди разом обираємо роботу і якщо необхідно я коригую її складність. Хочу аби діти відвідували заняття із радістю.

Пані Світлано, розкажіть про участь Виших вихованців у конкурсах?

- Ми щорічно беремо участь у найрізноманітніших конкурсах і дуже часто мої вихованці здобувають переможні місця. Проте для кожної дитини взяти у конкурсі це певне випробування. Адже готуватись та виготовляти виріб потрібно майже усьєве навчальний рік. Це дуже великий затрат часу, а також певні матеріальні витрати, які ми обговорюємо із батьками вихованців. Адже після виставок і конкурсів роботи у 90% випадків не повертаються. Тобто це вже певний стрес для дитини. Бували такі випадки що ми працювали дов-



Щоб дорога була проїзною



Поганий стан доріг це наша загальноодержавна проблема, якщо центральні магістралі влада почала капітально ремонтувати, то сільські шляхи поки що так і залишаються без уваги. Подекуди їх ладять коштами місцевих бюджетів, а там, де проживає невелика кількість населення, доводиться викручуватись хто як може.

Така ситуація склалася із прямою дорогою що веде із траси до села Лисянка Пултівецької сільської ради. Частина шляху має тверде покриття, хоч і у ямах, але проїхати можна, проте є відрізок ґрунтового покриття від вулиці Лісової, що особливо у вологу погоду стає важкотропічним.

Мешканці Лисянки намагаються власними силами полагодити цю ділянку дороги. За це взявся Андрій Цимбал.

Він вже не один рік переймається зазначенним питанням. Наразі вирішив звернутися до депутата Вінницької обласної ради Олександра Масленікова.

«Ця дорога дуже важлива для нашого села, завдяки її можна швидко вийти на трасу та дістатись обласного центру. Іхати в об'їзд далеко та ще гіршею дорогою», - розповідає Андрій Цимбал. - Щорічно ми збираємо кошти за власними силами лагодимо деякі ділянки шляху. На жаль, цьогоріч із місцевого бюджету не отримали жодної допомоги. Тож вирішили звернутися до обласного обранця аби допоміг придбати три машини щебеню задля всипання найпроблемнішої ділянки що веде вгору».

Олександр Масленіков приїхав аби особисто оглянути стан дорожнього покриття



та передати кошти місцевим жителям.

«Дорога дійсно важлива та потребує негайного ремонту», - зауважив обласний депутат. - Як розповіли місцеві мешканці, буквально декілька годин тому тут застягла «швидка допомога», її довелось витягти трактором. То ж отримавши звернення, одразу відгукнувшись та виділив кошти на придбання щебеню, яким буде всипано проблемну частину шляху».

Наш кор.

Проект для сміливців - ЗНО для вчителів

Пілотний проект Міністерства освіти і науки України з добровільної сертифікації вчителів початкової школи, який стартував 15 січня цього року, добігає кінця. В останній день жовтня тисяча викладачів та викладачок початкової школи з усіх регіонів Україні здаватимуть зовнішнє незалежне оцінювання, що стане заключним етапом експерименту. Перші два - це оцінка професіоналізму учасників проекту експертами та подання електронного портфолію.

Для тих, хто не побоявся випробувати свої сили на кону - можливість отримати не лише об'єктивну оцінку свого професіоналізму, а й надбавку до ставки у розмірі 20%. У перспективі нова форма оцінки знань та навичок педагогів має стати обов'язковою та замінити звичну атестацію.

За даними Українського центру якості освіти, максимальна кількість заяв, яку можна було подати від Вінницької області, становила 46, однак цим правом скористався 41 викладач. Із них 26 - це вчителі шкіл обласного центру, решта - їхні колеги з навчальних закладів області. До деяких із них експерти вже завітали, решта перевірює в очікуванні візіту.

«Про сертифікацію я дізналася з соцмереж, і захотілося спробувати свої сили. На початку дуже хвилювалась, але зараз зрозуміла, що це дуже просто», - розповідає



І ці враження непогані, зокрема і в тих, чио роботу перевірили експерти: кажуть, ті налаштовані дуже позитивно й доброзичливо.

БАЛ НЕ РОЗГОЛОШУЄТЬСЯ

Переконалися у цьому вчительки початкових класів школи-ліцею сім Стрижавка, де експерти були у травні. З кожною викладачкою працювали протягом цілого дня: відвідували уроки, спілкувалися з керівництвом та спостерігали за спілкуванням з учнями та батьками, за атмосферою на уроках. Але, при цьому, жодним чином не втручалися у процес. Висновки та оцінки експертів стрижавські педагогині вже отримали. Але осільки це інформація конфіденційна, її не розголосують.

«Керівництво не знає, скільки балів я отримала», - наголошує **Тетяна Крутусова**, яка має вісім років педагогічного ста-

ту з добровільної сертифікації Міністерство освіти та науки в основному зачало фахівців з інститутів післядипломної освіти. Утім самі освітянці також пощастило долучитися до процесу. За її словами, очолювана нею кафедра запропонувала у якості експертів п'ятьох кандидатів, але відбрали двох.

Працювала Кот із шістьма вчителями - трьома з одеської гімназії та трьома зі стрижавської. Щодо останньої каже, що це було виключенням із правил, за яким експерти не мають відвідувати школи у своїй області, аби уникнути конфлікту інтересів. Як пояснює експертка, вона замінила колегу, яка з якихось причин не змогла приїхати до Стрижавки. При цьому наголошує: хоча школа й неподалік Вінниці, особисто вона не була знайома ні з ким звідти».

«Підопічні» Кот отримали від експертів і 87, і 98, і 102 бали при максимально можливих 120. «На добровільну сертифікацію йдуть здебільшого молоді вчителі та ті, хто не має багато досвіду роботи в освіті, але є сучасними, інноваційними, такими, які прагнуть змін та бажають самоствердитися», - ділиться враженнями від роботи експертка. Небажання долучатися до проекту вчителів зі стажем вона пояснює іхнім небажанням напружуватися та побоюванням втратити авторитет у разі, якщо результати сертифікації будуть не надто високі. У той же час, зазначає Кот, самооцінка деяких вчителів, особливо молодих, є дещо завищеною, тож їм треба багато практикувати, аби навчитися адекватно себе оцінювати та визнавати недоліки.

У свою чергу інша експертка, завідувачка комунальною організацією «Шаргородський районний методичний кабінет» Валентина Гуменюк про набір експертів дізялась з інтернету, подала анкету, пройшла відбор та отримала запрошення. «Це нова справа і методична служба повинна бути у курсі всіх новин. Мета процесу сертифікації - поступово витіснити звичну атестацію, яка містить моменти не зовсім об'єктивні, дещо однобокої оцінки роботи вчителів», - зазначає вона. Долучитися до нової справи її спонукало й бажання побачити наживо практичний бік процесу, а отже мати можливість за потреби проконсультувати вчителів та підлеглих.

«Не можу сказати, що я побачила щось дуже негативне. Єдине - проміжок між атестаціями складає п'ять років, а між сертифікаціями становитиме три. На мою думку, краще було б залишити п'ятьрічний термін», - каже Гуменюк.

Своїх підлеглих, які вирішили взяти участь у сертифікації, завучка школи в Агрономічному Інна Ковалько називає першопрохідцями. Каже, решта, напевно, не змогли перебороти свій страх та занижену самооцінку.

На запитання, які результати принесе сертифікація, якщо стане обов'язковою, відповідає, що різні: «Молоді вчителі, які ще не мають досвіду, мають більше теоретичних знань. І вони можуть пройти сертифікацію навіть краще за тих, у кого більше досвіду, хто довше працює, але, на жаль, теоретичних знань, як одразу після інституту, не мають. Я не впевнена, що сертифікація у повній мірі показує та стовідсотково підтверджує роботу вчителя», - каже завучка. За її словами, негативно вплинути на результати сертифікації може зокрема невпевненість учителя. Як наслідок, він може показати результати горіші, ніж у звичайній роботі.

За матеріалами Катерина Баркалова
vn.depo.ua



Тетяна Безправанна, яка вже 18 років працює в Агрономіченної середній школі I-III ступенів. Вона - одна з двох викладачок цього закладу, що вирішили взяти участь у проекті.

Експерти до неї ще не завітали, на томість вчителька вже пройшла пробне онлайн тестування. «Із завданнями, що стосуються теорії, «Нової української школи», я впоралася, а з математики були два, в яких не зрозуміла, що вимагалося», - розповідає вона. Себе заспокоює тим, що під час складання ЗНО буде можливість повернутися до завдань, що виявилися складнimi.

Ще один педагог із Агрономіченної школи, **Надія Бойчук**, має вже 33 роки педагогічного стажу. Каже, що вчителі вже давно говорять про те, що вчити так, як вчили їх, вже неактуально, бо дітям «це не цікаво». «Коли ми почали працювати по новому, у нас почало входити. Ми побачили, як загорілися дитячі очі і почали самі вдосконалюватися. І якщо вже досягли якогось рівня, то чому б не пройти сертифікацію? Вже було багато моментів, коли думаєш, що не зможеш, а доклада зусиль - і все вийшло, і самооцінка підвищується. А в нас самооцінка на дуже низькому рівні», - розповідає Бойчук.

За її словами, враженнями від сертифікації учасники обмінюються у соцмережах.



Виставлену експертами цифру називає драйвом та перемогою. А ще каже, що сертифікація допомагає вчителю краще виявити свої можливості та, у першу чергу, потрібна початківцям, які ще не мають ані значного досвіду, ані значного стажу. «Навіть досвід реєстрації показав, що в цьому проекті беруть участь сміливці. Хто встиг зареєструватися - тому й були надані можливості брати участь у сертифікації. Можливо, бажаючих було більше, ніж місць, але змогли зареєструватися ті, котрі оперативно спрацювали», - розповідає Крутусова.

За її словами, найбільше у процесі сертифікації вона боялася самі процедури, що відрізняється від звичної вчителям атестації, яку вони проходять раз на п'ять років. «Членами атестаційної комісії - це люди, яких ти знаєш, з якими працюєш роками, і психологочного бар'єру немає. А експертів ти бачиш уперше, вони не прохіджають і не працюють із тобою в одній місцевості. Тому, звісно, була пересторога. Але коли ці люди прийшли, ми побачили, наскільки вони толерантно налаштовані, і цей страх минув», - каже вчителька.

На запитання, чи проходила б вона сертифікацію, якби не матеріальний стимул, вчителька відповідає ствердно, адже це гарна можливість спробувати свої сили. Тим, хто проходить сертифікацію у наступні роки, вона радить уперше через че не боятися. «Кожен вчитель - це творча особистість, і якщо він працює у школі, отже, він чогось вартий. І вартий більшого, ніж про себе думає», - додає Дробаха.

У свою чергу, **Юлія Сухова**, третя зі вчительок школи-ліцею Стрижавки, що проходить сертифікацію, головною причиною участі в ній називає прагнення нових знань



та нових навичок. Надихнуло й те, що цей досвід є абсолютно новим не лише для педагогів, а й для Міністерства освіти. А ті, хто пілотну сертифікацію не пройде, нічого не втрятима, адже з роботи їх не звільнить і зарплати не позбавлять. Найскладнішим у сертифікації називає ЗНО, що ще попереду, а про отриманий від експерта бал каже, що він співпадає з її очікуваннями.

ЕКСПЕРТНА ДУМКА

За словами деканки факультету дошкільної, початкової освіти та мистецтв ім. В. Волошини Вінницького державного педагогічного університету ім. М. Коцюбинського Галини Кот, до числа експертів проек-

Без кота нікуди...

Ніна була звичайною і її життя було нічим не примітним: робота, діти, чоловік.

Діти подорослішили, роз'їхалися. Чоловік спився, став Ніну кривдити, ображати, вона плакала. Діти кликали до себе і Ніна іздила до них, але тільки в гості, на тиждень і не більше. У них свій світ, своя сім'я. Так, звичайно, всі один одного люблять, але жити треба окремо.

З чоловіком розлучилася, але жили в одній квартирі. Зняти інше житло – не проходити, занадто маленька пенсія. І тут одна знайома запропонувала її пожити на своїй дачі: крихітний будиночок, без опалення, ділянка заросла травою, але зате сама собі господиня. А найголовніше – на ділянці є лазня, сарай з дровами.

Ніна подумала: хоч літо, але пожити спокійно, не чути принижень від чоловіка, не боятися, що в голову полетить черговий ляпас. За цей час може якось робота підвернеться і можна буде зняти собі житло.

Знайома ця і відвела туди, на покинуту дачу, Ніну з великою сумкою речей. У перший же ранок, вийшовши босоніж на ганок і слухаючи гучний спів птахів, вона відчула себе щасливою. Зовсім недалеко був придатний для купання ставок і Ніна стала там купатися. У будиночку навела порядок, відмила вікна, повісила простенькі занавісочки, які знайшла в старенький шафі.

Купувала недорогі продукти в місцевому магазинчику, але готовила смачну їжу. Справа в тому, що у Ніні була своя родзинка: вона обожнювала різні приправи, прянощі і трави, знала їх властивості, особливості і привезла все це багатство з собою на дачу у великий коробці. І простий рибний супчик з путасу у неї виходив такий смачний і ароматний, що запах вабив до каструльки ще

від порога. Напевно, саме цей запах і залишив до будиночка Ніни бездомного облізлого кота. Ввечері, повертаючись з ставу, вона побачила його на своєму ганку.

– От і зустрілися дві самотності, – пропівала Ніна і винесла коту миску з супом. Кіт, без звичних умовлянь, все з'їв, облизався і залишився у Ніні жити.

Навіши порядок у будиночку, Ніна взялася за ділянку, скопала невеликі грядки, посадила всього потроху: моркву, цибулю, петрушку. Вичистила кущі смородини та малини, обрізавши старі сухі гілки. Кіт Василько ходив за хазяйкою по п'ятках: і в магазин, і на ставок, і спав поруч, утикаючись носом тій у щоку. Життя налагоджувалося...

Одного вечора, повертаючись після купання, Ніна побачила недалеко від ділянки машину. Машина чорна, крута. – Напевно, дуже дорога, – подумала Ніна. Коли проходила повз, з машини вийшов чоловік і запітав, де поблизу набрати чистої води?

– Будь ласка, заходьте, – загорисла Ніна, – у дворі є колодязь. Виявилося, що чоловік був на рибалці на місцевому озері, іде назад, а тут колесо лопнуло. А запаски немає, не подбав. Ось, подзвонив своєму водієві і тепер чекає його з новим колесом. Ніна, запросила чоловіка в будинок, запропонувала повечеряти. Михайло Васильович з задоволенням погодився і вона налила йому тарілочку курячого супу. А той відрівався від тарілки не може, добавки попросив.

– Ви все так смачно готуєте? Все вмієте? – запитав Михайло Васильович, облизуючи ложку.

– Так, я люблю готувати, – відповіла Ніна.

– У мене до вас пропозиція! Може ви погодитеся готувати для мене. Я живу в місті, живу один, буду вам платити. А за продуктами вас мій водій буде возити у місто теж буде він привозити. Хоча б два рази в тиждень. Я добре вам платити буду.

І Ніна не відмовилася. А що, готувати

тру. Автівка, наче й справна, а капризуєла, наче норовлива дівка. Зупинялась посеред дороги, пчихала і кашляла. Вечоріло. Збиралося на дощ. А додому ще далеко. В'їхав у сусіднє містечко. Полило, наче з відра. Тут жив його товариш. Вирішив у нього перечекати грозу. Та й не бачились давно. На одній з вуличок автівка стала, наче вкопана. До помешкання друга майже кілометр. Парасолі не було. Вийшов під холодний дощ. Відразу ж промок. Хотів зателефонувати додому, аби не хвилювалися. Мобілка розрядилася.

Несміливо ступив на чуже обійстя. Постукав у двері. Відчинила молода жінка з дивакутим поглядом. Порушені руки запросила увійти. Він почав розповідати про свої пригоди. А вона мовчачка простиagnula йому горня галячого трав'яного чаю. Ковтак, другий, третій... Відчув легке запаморочення. «Простудився, мабуть», – подумав.

Дощ тараївав у вікна. Бліскавиці розмальовували світ у химерні кольори. Степан допивав друге горня запашного чаю. Йому не хотілося нікуди йти. Наче яксьо невидима сила утримувала в чужій хаті. Господиня рихтувала вечерю, на її устах блукала хижка усмішка. Нарешті Марина дочекалася «такого»...

Приїхав додому наступного дня.

– Ти не захворіш часом? – запитала дружина. – Трохи кепсько виглядаєш.

Опустив очі. Щось хотів сказати, але передумав...

У неділю швидко зібралася й поспішив до автівки.

– Тату, куди ти так рано? Не забув, що сьогодні маємо привітати з днем народження мою хресну?

– Справи, Світланко. До вечора впораюся. – Обіцяєш?

Настя з донькою пішли в гості без Степана. Він подався в сусіднє містечко до Марини. Його тягнуло до тієї негарної, дивакутої жінки...

...Він не сказав традиційного: «Я покохав іншу». Мовив:

– Я повинен бути з нею.

– З ким, Степане? – спохвадою запитала Настя.

– Ти її не знаєш. Вона з сусіднього міста.

– У вас буде дитина і ти?

– Ні. Це важко пояснити... Я не можу...

не можу без неї...



Окраєць гріховного щастя

Марина гордо йшла зі своїм краденим щастям під руку. Містечкові панни і пані іронічно-заздрісно проводили поглядами дивну пару. Він - статний красень. Наче з модного журналу. Вона - одягнена без смаку, на голові стирчать «півники» через недбало зібране у хвіст волосся.

- Приворожила... Причарувала... - пе-решіпувалися у містечку. - І баба «щось знала». Тепер Марина «темними спра-вами» займається. Кажуть, дитина в її за-лицяльника є. І дружина. А він все зали-шив ради тієї відьми...

Родина опам'ятувала Степана. Пла-кала доночка Світлана. Чому її з мамою зрадив найкращий, найдобрий у світі тато? А Настя, дружина, зацепеніла від несподіванки. Вони були неймовірно гарною парою. Щасливими і закоханими. Й раптом...

До Мариніної баби бігalo половина містечка. Та й люд з біжніх сіл знат, де її хата. Одні називали Якилину за-харкою, інші - відьмою. Хтось ходив до неї за добром, а хтось - за злом. Ось тільки не могла Якилина своїй доночці одиначці долю привернути. Довго у дівках сиділа. А потім народила Марину. Від кого? У містечку навіть не здогадувалися.

Марина у батька вдалася. Мовчазна. Зирила на всіх з ока. Не мала подруг. Нікого не любила, крім Якилини. Змалечку ходила з бабою в ліс за травами, корінням, ягодами. А ще Якилина стільки всього її розповідала...

- Мати твоя нічого в захарському ре-меслі не може тямити, - казала Якилина внучці. - Через покоління в нашому роду сила передається.

...Дівчата з її вулиці виходили заміж.

А Маринину хату хлопці оминали.

- Нічого-нічого, - втішала внучку Якилина, - знайдеш собі такого... Сам знайдеться...

Уже під тридцять Марині, а «такого» нема. Засумнівалася в бабиних словах. А ось Якилинине ремесло таки перебрава. Дівчіть молодиці потай бігають до її оселі. Одні за щастям, інші - накликати на когось біду. Марина відчуває себе володаркою доль. А мати рахує гроші, які платять доночці за добро і за зло.

...Степан повертається з обласного цен-

тру. Автівка, наче й справна, а капризуєла, наче норовлива дівка. Зупинялась посеред дороги, пчихала і кашляла. Вечоріло. Збиралося на дощ. А додому ще далеко. В'їхав у сусіднє містечко. Полило, наче з відра. Тут жив його товариш. Вирішив у нього перечекати грозу. Та й не бачились давно. На одній з вуличок автівка стала, наче вкопана. До помешкання друга майже кілометр. Парасолі не було. Вийшов під холодний дощ. Відразу ж промок. Хотів зателефонувати додому, аби не хвилювалися. Мобілка розрядилася.

Несміливо ступив на чуже обійстя. Постукав у двері. Відчинила молода жінка з дивакутим поглядом. Порушені руки запросила увійти. Він почав розповідати про свої пригоди. А вона мовчачка простиagnula йому горня галячого трав'яного чаю. Ковтак, другий, третій... Відчув легке запаморочення. «Простудився, мабуть», – подумав.

Дощ тараївав у вікна. Бліскавиці розмальовували світ у химерні кольори. Степан допивав друге горня запашного чаю. Йому не хотілося нікуди йти. Наче яксьо невидима сила утримувала в чужій хаті. Господиня рихтувала вечерю, на її устах блукала хижка усмішка. Нарешті Марина дочекалася «такого»...

Приїхав додому наступного дня.

– Ти не захворіш часом? – запитала дружина. – Трохи кепсько виглядаєш.

Опустив очі. Щось хотів сказати, але передумав...

У неділю швидко зібралася й поспішив до автівки.

– Тату, куди ти так рано? Не забув, що сьогодні маємо привітати з днем народження мою хресну?

– Справи, Світланко. До вечора впораюся.

– Обіцяєш?

Настя з донькою пішли в гості без Степана. Він подався в сусіднє містечко до Марини. Його тягнуло до тієї негарної, дивакутої жінки...

...Він не сказав традиційного: «Я покохав іншу». Мовив:

– Я повинен бути з нею.

– З ким, Степане? – спохвадою запитала Настя.

– Ти її не знаєш. Вона з сусіднього міста.

– У вас буде дитина і ти?

– Ні. Це важко пояснити... Я не можу...

не можу без неї...

...Дівчата з її вулиці виходили заміж.

А Маринину хату хлопці оминали.

- Нічого-нічого, - втішала внучку Якилина, - знайдеш собі такого... Сам знайдеться...

Уже під тридцять Марині, а «такого» нема. Засумнівалася в бабиних словах.

А ось Якилинине ремесло таки перебрава.

Дівчіть молодиці потай бігають до її оселі. Одні за щастям, інші - накликати на когось біду. Марина відчуває себе володаркою доль. А мати рахує гроші,

які платять доночці за добро і за зло.

...Степан повертається з обласного цен-



вона любить і готує завжди з душою. Шо вона, одного чоловіка не нагодує, чи що?

І Ніна стала Михайла Васильовича годувати. У понеділок і в п'ятницю, водій Коля, відвіз господаря на роботу, а потім забирає Ніну і Волошку (без кота нікуди!) і вони їхали на великий ринок, де закуповували все необхідне. А потім Ніна готувала, ні, не готувала – творила шедеври!

Велика, але затишна кухня була заповнена всілякими комбайнами, блендерами і міксерами. На плиті у великий каструлі нудився борщ, в духовці запікалися велики шматки риби, в глибокі мисці, під рушничком піднімалося повітряне тісто з якого потім випікалися такі ж повітряні плошки.

Одного вечора



Кулінарні цікавинки

Картопляний суп з ковбасою

Нам потрібно: 1,2 л води, 2 картоплини, 250 г ковбаси вареної або шинки, 2 яйця, морквина, цибулина, сіль, лавровий лист, спеції та приправи - за смаком, олія, зелень петрушки або кропу.

Приготування. Покласти воду на вогонь, щоб закипала. Почистити картоплю, цибулю і моркву. Порізати ковбасу (або шинку) соломкою або кубиками. Картоплю порізати кубиками і, коли вода закипіла, можна закладати її в воду. Цибулю порізати, моркву натерти на терці, обсмажити овочі 3-4 хвилини на олії. Додати до них ковбасу і обсмажувати ще 5-7 хвилин, помішуючи. Додати зажарку з овочів і ковбаси до картоплі, варити все разом до готовності картоплі. Посолити і додати спеції, лавровий лист. Зелень промити і нарізати. Збовтати яйця і тонкою цівкою, помішуючи, влити їх у суп. Додати зелень, накрити кришкою і відразу вимкнути вогонь.



М'ясні зрази з яйцем

Нам потрібно: 400 г м'ясного фаршу, цибулина, 2 скібочки білого хліба, яйце, 4 яйця варених, мускатний горіх (за смаком), сіль, перець чорний мелений.

Приготування. У хліба обрізати кірку і замочити його у воді або молоці на 15 хвилин. Цибулю подрібнити у блендері або на м'ясорубці разом з віджатим хлібом. Яйце збити з сіллю, перцем і мускатним горіхом. Хліб і подрібнену цибулю перемішати з м'ясним фаршем, додати збиті яйце і ще раз добре перемішати. Розділити фарш на 4 частини, з кожної частини зробити по 2 коржі. На один корж покласти ціле варене яйце, зверху прикрити другим коржем, з'єднати краю. Разом з яйцем можна покласти зелень. Викласти на змащене олією деко і відправити в розігріту до 180 °C духовку на 45-55 хвилин, залежно від режими духовки. Зрази можна посыпти тертим сиром - тоді зверху буде апетитна скоринка!



Млинці з м'яском

Нам потрібно для начинки: 700 г м'ясного фаршу, цибулина, олія, сіль (за смаком), перець чорний мелений. **Тісто:** 0,5 л молока або сиропатки, 3 яйца, 250 г борошна, 3 ст.л. олії, 1 ст.л. цукру, 1,5 ч.л. солі.

Приготування. Начинку - фарш обсмажити до готовності 10-15 хвилин. Цибулю дрібно нарізати, обсмажити і з'єднати з фаршем, перемішати. Посолити за смаком, додати перець чорний мелений. Приготувати тісто - у глибокій мисці збити яйця і молоко, додати сіль і цукор. Поступово за допомогою віночка вмішати ворошно - так, щоб не було грудочок. Додати олію. Сковороду попередньо добре розігріти, щоб млинцеве тісто не пристало. Можна злегка змасливати її жиром або несолоним салом. Деяку кількість тіста виливати на пательню і розподіляти круговими рухами по всій сковороді. Смажити млинці з двох сторін і складати в стопку. На край млинця покласти м'ясну начинку і згорнути конвертіком. Таким чином звернути всі млинці. Готові згорнуті млинці підсмажити перед подачею і полити сметаною.



Млинці з плавленим сиром

Нам потрібно: 2 плавлених сирки «Дружба», 4 яйця, пучок зелені, 3 ст.л. сметани 15%, 2 зубчики часнику, сіль, перець - за смаком. Тісто зробити таке ж, як на млинці з м'яском.

Приготування. Яйця зварити круто, остудити. Відділити білки від жовтків. Білки натерти на дрібній терці. Плавлений сир натерти на дрібній терці. Зелень дрібно нарізати. Часник пропустити крізь прес. Усі підготовані інгредієнти ретельно перемішати зі сметаною, посолити та поперчити. На край млинця покласти начинку і згорнути конвертіком. Таким чином звернути всі млинці. Готові згорнуті млинці підсмажити перед подачею.



М'ясо по-французьки з картоплею

Нам потрібно: 600 г картоплі очищеної, 700 г м'яса свинини, 300 г цибулі, 200 г сиру твердого, 150 г майонезу, сіль, перець чорний - за смаком, олія.



Приготування. М'ясо нарізати на стейки шириною приблизно 1 см, відбити з обох боків кожен шматочок. Посолити і поперчити також з обох боків. Для зручності можна скласти підготовлене м'ясо гіркою на тарілку і відставити убік. Цибулю очистити, промити і нарізати кільцями або напівкільцями.

Очистити картоплю, промити і нарізати кружечками. Лист змасти олією, викласти нарізану картоплю, яку потрібно трохи посолити. Зверху на картоплю викласти свинину, а зверху на м'ясо викладаємо нарізану цибулю. І полишаємо зверху майонезом тонкою струйкою. Сир натерти на крупну терку і посыпти зверху. Кладемо в розігріту до 200°C духовку на 20 хвилин, після чого зменшити температуру духовки до 180°C і запікати страву ще 20 хвилин. В кінці прикрасити страву зеленню.

Яички з баклажанів з помідорами без обсмажування

Нам потрібно: 1-2 баклажани, 1-2 помідори, 3 ст.л. сметани, часник за смаком, сіль за смаком, олія для збрязгування баклажанів, зелень петрушки для прикрашання.

Приготування. Баклажан вимити, обсушити, частково очистити (можна не очищати) і нарізати не товстими, але і не дуже тонкими пластинами завтовшки 0,5-0,8 см. Посолити баклажанові пластини, скласти в миску і залишити на 20 хвилин, вони пустять сік і зникне гіркота. Потім їх потрібно промити і просушити паперовими рушниками. Увімкнуті розігріватися до 200 градусів духовку. Тим часом трохи збрязнути олією лист, на якому плануєте запікати баклажани і викласти пластини на лист, бажано в один шар, але можна і в два. Збрязнути трохи також баклажани зверху олією і відправити в розігріту духовку на 15-20 хвилин. Готові баклажани необхідно остудити до кімнатної температури перед тим, як робити рулетики. Поки остигають баклажани, можна помити і висушити помідор, нарізати його тонкими скибочками або часточками. Помити і висушити зелень петрушки. Зробити соус: сметану трохи посолити за смаком, за бажанням додайте в сметану майонез. У сметану додайте пропущений через часникову дрібницю часник, перемішайте. Соус готовий. Кожну пластину змастити соусом, покласти більче до одного краю скибочку помідора, гілочку петрушки і загорнути у формі рулетика. Таким чином сформувати рулетики з усіх баклажанових пластин.



Квасоля тушкована з кабачками в томатному соусі

Нам потрібно: 2/3 скл. квасолі, кабачок, цибулина, 1,5 ст.л. томатної пасті, 2 помідори, зубчики часнику, сіль за смаком, 1 ч.л. цукру, 1 ст.л. соевого соусу, улюблені спеції, олія для обсмажування.

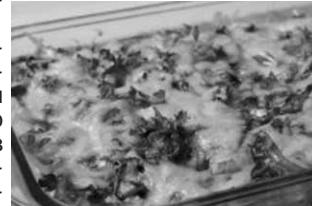
Приготування. Квасолю замочити мінімум на 5-6 годин, можна замочити на ніч. Вже замочену квасолю кладемо варити на невеликому вогні до м'якості. Цибулю почистити і нарізати тонкими напівкільцями, а кабачок помити і нарізати невеликими кубиками або соломкою. На олії обсмажити кілька хвилин цибулю до моменту, коли вона почне набувати злегка золотистого відтінку, потім додаємо до неї кабачок і обсмажуємо ще 3-4 хвилини. Додаємо до обсмажених овочів половину склянки води, накриваємо кришкою і тушкуємо 10 хвилин на невеликому вогні. Додати спеції і сіль за смаком, трохи цукру і соевий соус. Сюди ж додати вже готову квасолю, томатну пасту або натерті на терці помідори (можна додати і те, і інше). Все перемішати, накрити кришкою і все разом пропущувати ще 5 хвилин. Залишився один важливий крок - на завершення додати дрібно нарізаний часник, перемішати і накрити кришкою, щоб страва трохи настоялася.



Овочева запіканка з сиром в духовці

Нам потрібно: 2 кабачка, цибулина, морквина, перець болгарський, 2 помідори, 100 мл молока, 2 яйця, 100 г твердого сиру, сіль, перець чорний мелений за смаком, зубчик часнику, зелень кро-пути петрушки, олія.

Приготування. Кабачок нарізаемо спочатку тонкими кружечками, а потім - напівкільцями або чверть-кільцями. Помідор нарізаемо напівкільцями, з перцем вчинимо так само. Чистимо цибулю і моркву, нарізаемо їх також напівкільцями. Викладаємо на змащену олією форму овочі шарами: морква, цибуля, кабачки, перець, і зверху помідори. Кожен шар трохи присолюємо, можна додавати чорний мелений перець. Кладемо в розігріту до 200°C духовку на півгодини. Поки запікаються овочі, можна натерти твердий сир на великий терці, нарізати зелень і зробити соус, який потім ми додамо до овочів. Для соусу збити 2 яйця, посолити і поперчити їх, додати тегле молоко, подрібнений зубчик часнику (за бажанням) і розмішати. Через 30 хвилин дістаємо овочі і заливаємо їх яєчно-молочним соусом, посыпамо зеленню і сиром, відправляемо назад в духовку ще на 10-15 хвилин.



соус, який потім ми додамо до овочів. Для соусу збити 2 яйця, посолити і поперчити їх, додати тегле молоко, подрібнений зубчик часнику (за бажанням) і розмішати. Через 30 хвилин дістаємо овочі і заливаємо їх яєчно-молочним соусом, посыпамо зеленню і сиром, відправляемо назад в духовку ще на 10-15 хвилин.

Салат з курячою грудкою, помідорами і сиром

Нам потрібно: 350 г курячої грудки, 150 г твердого сиру, 230 г кукурудзи консервованої, 2 помідори, листя салату, майонез (або сметана) для заправки.

Приготування. Курячу грудку порізати на шматочки і викласти на сковороду з невеликою кількістю олії, тушкувати 15-20 хвилин, поки вся рідина не википить і злегка обсмажити. Можна використовувати також копчену або відварну грудку, їх обсмажувати не потрібно. Викласти в миску. Сир потерти на терці і викласти до кури. Порізати кубиком помідори, салат порвати руками, з кукурудзи злити рідину і викласти до інгредієнтів. Змішати все і заправити майонезом або сметаною, можна прикрасити зеленню.



Цвітна капуста по-корейськи з морквою

Нам потрібно: 3 кг цвітної капусти, 1 кг моркви, 1 ч.л. червоного гострого перцю, 1 ст.л. коріандру (можна замінити хмелі-сунелі), 2 зубчики часнику, 2/3 скл. олії, 1 скл. цукру, 2 ст.л. солі, 1 скл. оцту, 1 скл. холодної кип'яченої води.

Приготування. Підготуємо овочі. Цвітну капусту промити і відварити в підсоленій воді протягом 2-3 хвилин. Після чого розділити її на суцвіття. Очищену моркву натерти на спеціальній терці. Овочі перемішати у великій мисці або в каструлі, краще скляній або емальованій. Зробити маринад. Для цього необхідно перемішати олію з червоним перцем, коріандром або хмелі-сунелі, подрібненим часником, цукром і сіллю, оцтом і холодною водою. Залити овочі приготовленим маринадом, перемішати і покласти зверху гніт. Овочі залишити на 6 годин при кімнатній температурі, потім скласти в банку і прибрати в холодильник.

Сирно-кокосове печиво

Нам потрібно: 2 яйця, 100 г цукру, 250 г сиру, 50 г сметани, 100 г кокосової стружки, 150 г борошна, 1 ч.л. розпушувача (або 2 дрібки соди), 15 г ванільного цукру, олія.

Приготування. Яйця збити з цукром і ванільним цукром за допомогою миксера. Збивати 2-3 хвилини на високих обертах до появи світлої пишної піни. Додати сир, сметану і кокосову стружку, добре перемішати. Поступово додаючи просіянє борошно і розпушувач, замісити густе і тягуче тісто. На лист покласти папір для випічки і змастили лист рослинним або вершковим маслом. Папір для випічки використовувати не обов'язково, але потім зручніше мити лист. Ложкою набирати тісто і, формуючи печиво, викласти на лист. Духовку розігріти до 170-180 градусів і запікати печиво 15 хвилин, поки не підгром'яниться. Слідкуйте, щоб не підгоріло.



Слойки з яблуками і корицею з листкового тіста

Нам потрібно: 400 г листкового дріжджового тіста (можна бездріжджове), 3 яблука, 30 г вершкового масла, 2 ч.л. кориці, 2 ст.л. цукру або за смаком, яйце - для змашування.

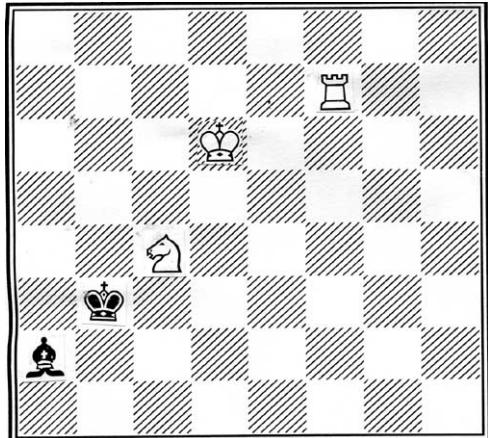
Приготування. Заморожене дріжджове листкове тісто залишити при кімнатній температурі на 30-40 хв., щоб воно

ЛЮБИТЕЛЯМ ШАХІВ

Випуск №3

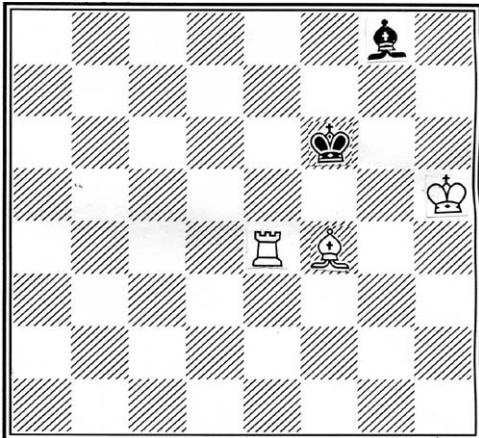
В шаховій композиції є розділ казкових шахів. Сьогодні ми знайомимо Вас з задачами на кооперативний мат, в яких розпочинають ходити чорні і допомагають білим поставити собі мат. Допускаються по декілька варіантів розв'язку.

Задача №7
М.Пархоменко (Вінниця)
(друкується вперше)



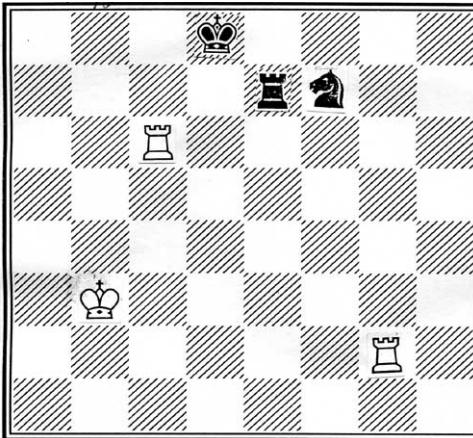
h ≠ 2 2.1.1.1. (3+2)

Задача №8
М.Пархоменко (Вінниця)
(друкується вперше)



h ≠ 2 2.1.1.1. (3+2)

Задача №9
М.Пархоменко (Вінниця)
(друкується вперше)



h ≠ 2 2.1.1.1. (3+3)

ПЕРЕВІРТЕ РОЗВ'ЯЗОК

- Задача №4**

1.Td8? T:d8!; 1.Te8? T:e8!; 1.Tf8? T:f8!;

1.Tg8? T:g8!;

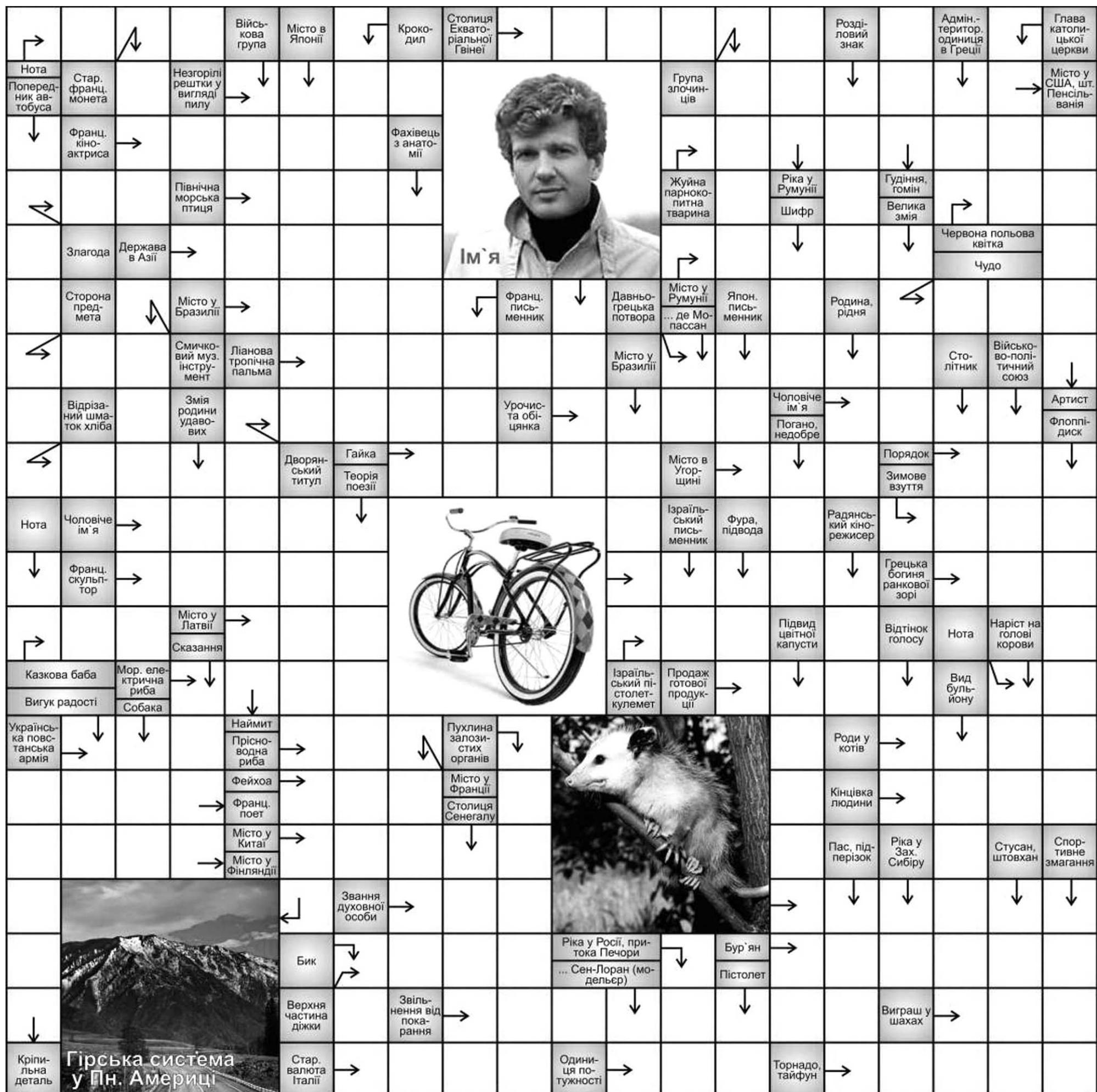
 1. Та1-h1! Цугцванг;
 1. ...Tc8/Td8/Te8/Tf8/Tg8/T:h8
 2. T:c8/T:d8/T:e8/T:f8/T:g8/T:h8x -

шість правильних матів.

Задача №5

- Задача №6**
1. Крb4! Цугцванг;
1. ...Краb/Кра8/Крс6/Крс8 2. Кс5/
Cd5/Kd8/Kd6x- тема: «Зірка» чорного
короля.

М.ПАРХОМЕНКО.



Якушинецька сільська рада повідомляє про проведення конкурсу

«По визначеню суб'єкта оціночної діяльності який має ліцензію на проведення експертної грошової оцінки земельної ділянки для комерційних потреб»

Конкурс відбудеться 18 жовтня 2019 року в приміщенні сільської ради о 10 годині за адресою: Вінницька обл., Вінницький район, с. Якушинці, вул. Новоселів, 1.

Об'єкт оцінки знаходиться за адресою: с. Зарванці, вул. Соснова, площею 0,11 га, Вінницького району, Вінницької області.

Кінцевий термін подання документів 17 жовтня 2019 року.

Перелік підтвердних документів, які подаються на розгляд комісії:

1. Заява на участь у конкурсі за встановленою формою;

2. Копія довідки про присвоєння ідентифікаційного номера за Державним реєстром фізичних осіб – платників податків та інших обов'язкових платежів (для претендента – фізичної особи).

3. Копія установчого документа претендента (для претендента юридичної особи).

4. Копія відповідної ліцензії.

5. Копія кваліфікаційних документів оцінювачів, які працюють у штатному складі та яких буде залучено претендентом до проведення оцінки та підписання звіту про оцінку майна.

6. Письмові згоди оцінювачів, яких буде додатково залучено претендентом до проведення робіт з оцінки майна, завіренні їхніми особистими підписами.

7. Копія сертифіката суб'єкта оціночної діяльності, виданого претенденту Фондом Державного майна України, та копія ліцензії на виконання землеоцінчих робіт, видана центральним органом виконавчої влади з питань земельних ресурсів (у разі оцінки об'єкта приватизації разом із земельною ділянкою, на якій він розташований).

8. Кваліфікаційні вимоги до учасників конкурсу (вимоги що до практичного досвіду з оцінки майна, зокрема подібного майна).

9. Претендент подає документи до комісії у конверті, на якому зазначається назва претендента та його адреса, найменування конкурсу, з поміткою «заява на участь у конкурсі» зворотна сторона скріплюється в чотирьох місцях печаткою претендента.

Місце знаходження комісії, контактні телефони: Якушинецька сільська рада, тел. 56-75-14, факс. 56-75-19.

Державне підприємство «Гайсинське лісове господарство» (юр. адр: 23700 Вінницька обл., Гайсинський р-н, м. Гайсин, вул. М. Кривоноса, буд.20) повідомляє про наміри здійснити коригування до дозволу на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря для промислового майданчика №2. На території проммайданчика №2 встановлено твердолапливий котел.

Від джерел викидів промислового майданчика №2, що знаходиться за адресою: 23700, Вінницька обл., Гайсинський р-н, м. Гайсин, вул. 1 Травня, 231б, в атмосферне повітря викидаються такі забруднюючі речовини: Речовини у вигляді суспендованих твердих частинок – 2,1 т/рік; Оксиди азоту (в перерахунку на діоксид азоту NO₂) – 0,35 т/рік; Оксид вуглецю – 18,2 т/рік; Діоксид вуглецю – 92,4 т/рік; Азоту(1) оксид (N₂O) – 0,04 т/рік; Діоксид сірки – 0,34 т/рік; Метан – 0,044 т/рік; НМЛОС (неметанові леткі органічні сполуки) – 0,44 т/рік.

Зауваження просимо надсилати у Гайсинську районну державну адміністрацію протягом 30 днів з дати опублікування інформації в газеті за адресою: Вінницька обл., м. Гайсин, вул. 1 Травня, 40. Більш детальна інформація за тел.: (04334)2-10-25, (04334)2-13-07.

Гуменська сільська рада оголошує конкурс із відбору суб'єктів оціночної діяльності по оцінці нерухомого майна, що є комунальною власністю Гуменської територіальної громади і передається в оренду.

Конкурсний відбір суб'єктів оціночної діяльності здійснюється відповідно до Порядку проведення конкурсу відбору суб'єктів оціночної діяльності по незалежній (експертній) оцінці об'єктів нерухомого майна, що є комунальною власністю Гуменської територіальної громади, затвердженого рішенням 20 сесії Гуменської сільської ради 6 скликання від 14.12.2012 року, зі змінами.

Конкурс відбудеться 18 жовтня 2019 року о 10 годині, за адресою: вул.Л.Українки, 20А, с. Гуменне, Вінницького району Вінницької області, приміщення Гуменської сільської ради.

Конкурсна документація подається конкурсній комісії, яка знаходитьться за адресою: вул.Л.Українки, 20А, с.Гуменне, Вінницького району Вінницької області, бухгалтерія Гуменської сільської ради. Кінцевий термін подання документів – до 17.10.2019 року включно.

Термін виконання робіт по оцінці суб'єктів – 10 календарних днів.

До участі в конкурсі допускаються зареєстровані в установленому законодавством порядку фізичні особи - суб'єкти підприємницької діяльності, а також юридичні особи, які отримали сертифікат суб'єкта оціночної діяльності.

Учасникам конкурсу необхідно подати в запечатаному конверті конкурсу документацію із супровідним листом з описом підтвердних документів, що містяться в конверті.

До підтвердних документів належать:

- заява на участь у конкурсі із зазначенням ціни на виконання послуг з оцінки майна;

- копії установчих документів конкурсанта завірені заявником (при собі мати оригінали документів);

- копії кваліфікаційних документів оцінювачів, які працюють у штатному складі та яких буде залучено до проведення оцінки та підписання звіту про оцінку майна, завірені мокрою печаткою;

- копія сертифіката суб'єкта оціночної діяльності, завірені мокрою печаткою або нотаріально;

- копія довідки про взяття на облік платника податку;

- довідка фінансової установи щодо наявності розрахункового рахунку;

- копія довідки органу статистики про включення до ЕДРПОУ;

- інформація про конкурсанта (документ, який містить відомості про конкурсанта щодо його досвіду роботи, кваліфікації та особистого досвіду роботи оцінювачів, які працюють у його штатному складі та будуть залучені ним);

- термін виконання робіт за який буде проведено оцінку майна.

Під час обрання переможця конкурсу враховується запропонована учасником конкурсу вартість виконання робіт.

Відомості про об'єкти оцінки та їх кількість надаються комісією на вимогу конкурсантів.

Телефон для довідок: (0432) 59 00 52.

КНП «Вінницький районний медичний центр первинної медико-санітарної допомоги» має намір передати в оренду приміщення за адресою: м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 92, загальною площею 52,9 м. кв., що знаходиться на першому поверсі поліклініки.

Втрачений сертифікат на земельну частку (пай), серія ВН №448907, виданий 11 листопада 1997 року на ім'я Матяша Дмитра Захаровича, вважати недійсним.

Будівництво парканів із цегли. Будування цегляних стовпчиків. www.parkan.vinstroy.com.ua Тел. 095-358-43-54.

Астрологічний прогноз на 6 - 13 жовтня

ОВЕН (21.03-20.04). Чудовий настрій, гарне самопочуття й упевненість в своїх силах можуть стати для вас тлом тижня. Можливо, півдєве зв'язок, і призначена зустріч відкладеться на невизначеній період, але не варто впадати в крайності, все встане на свої місця. Не хапайтеся за багато справ одночасно, а краще віберіть головну й доведіть її до кінця. У вихідні доведеться обстоювати власну думку, адже за змахом чарівної палички ваші проблеми не вирішаться. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Настала слушна мить для змін. Однак бажано не поспішати і не намагатися квапити події. І не беріть всі труднощі близько до серця. Проблеми треба вирішувати, а не переживати з їхнього приводу. А якщо ви не в силах змінити обставини, то необхідно терміново поміняти ставлення до них. Робіть саме так, і тоді хмарі над головою розсються безвісти. У вихідні опирайтесь на свою думку, нехай думка наскільки вас не хвилює. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - субота.

БЛИЗНИКИ (21.05-21.06). Можете стати популярною особистістю й опинитися в центрі подій. З вами всі захочуть спілкуватися. Буде багато цікавих ділових пропозицій. Відкриваються нові перспективи й можливості як у роботі, так і в особистому житті. Можуть відбутися втішні події, що поліпшать ваш настрій. А контакти з керівництвом принесуть користь і вирішать важливі питання. У вихідні постараитесь відпочинути за місцем. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

РАК (22.06-22.07). Вам будуть потрібні витримка й самовладання, щоб досягти своєї мети. Для успіху необхідна ретельна підготовка й перевірка необхідної інформації. Не відкидайте допомогу друзів, але не розраховуйте тільки на них, ви не застраховані від їхньої безтурботності. Відмітайте непрактичні рішення та відмовляйтесь від дій за виявленням найменших ознак авантюризму. Тому що зараз все, що не вписується в рамки раціональності, приречено на провал. У вихідні

ви відчуєте, що добилися свого. Сприятливий день - субота, несприятливий - п'ятниця.

ЛЕВ (23.07-23.08). Відсуньте суєту й прислухайтесь до своєї інтуїції, важливо відчути, що події, які відбуваються з вами, розвиваються в потрібному напрямку. Життя піднесе чимало сюрпризів, але не тільки приємних. Ви можете вдало використувати корисні зв'язки, зробивши для себе серйозний професійний вибір. Опираючись на однодумців, втілюйте власні плани в життя. У вихідні постараитесь більше часу приділяти близьким людям. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

ДІВА (24.08-23.09). Вам, можливо, доведеться навіть ховатися від шквалу пропозицій, який раптово обрушиться. Потрібно потрудитися, щоб дотриматися власних інтересів й нікого не скривдити. Необхідно зосередитися й багато часу присвятити роботі, щоб встигнути реалізувати намічені плани. Колеги можуть спробувати випробувати ваші нерви на міцність, постараитесь не зауважувати. Стійкість і працездатність ви відмінно показатимете. У вихідні постарайтесь більше часу приділяти близьким людям. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - субота.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Зможете добитися багато чого, якщо не полінуетесь поворухнути мізками. У вас буде сприятлива можливість змінити життя й кар'єру в кращий бік. Можливі несподівані зустрічі й знайомства. Будьте товариськими, ви повинні бути на очах. Не довіряйте чуткам, інакше самі ж зруйнуєте стосунки з близькими людиною. Ви повинні подолати всі виникнені на шляху труднощів самостійно. У вихідні ви одержите важливу новину, яка може перевернути все ваше життя. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - четвер.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Настав час стряхнути з себе лінію та міст і знову кинутися до нових цілей і здійснень. На вас чекають нові проекти, завдання, плани. І все це обіцяє успіх і прибуток. І в особистому житті у вас усе складається саме так, як давно мріяли. Заочеться все робити всупереч іншим, але краще в цей момент цього не чинити. Вихідні - удалий час для активного відпочинку.

ЯКІСНІ МЕТАЛОПЛАСТИКОВІ

ВІКНА ТА ДВЕРИ ВІД ЗАВОДУ-ВИРОБНИКА. ДОСТАВКА, МОНТАЖ, ГАРАНТИЯ.

НАЙНИЖЧІ ЦІНИ.
ТЕЛ.: (068) 840-38-18,
(063) 407-77-14.



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

Офіційне працевлаштування в країнах Європи:

(чоловіки, жінки, сімейні пари) **Польща, Чехія, Литва, Латвія, Естонія, Фінляндія, Угорщина, Словакія та ін.**
з/п від 25 000 грн

Понеділок, 7 жовтня

UA:ПЕРШИЙ*

06.00 М/с «Тачки проти»
06.05 М/с «Вруміз»
06.30, 07.00, 08.00, 09.00, 09.25,
13.00, 15.00, 18.00, 21.00,
23.10, 02.00 Новини
06.35, 07.05, 08.05, 09.05
Доброго ранку, Країно!
09.30 Т/с «Еліза» 12+
11.20, 14.15 Телепродаж
11.45 Енеїда
12.40, 17.15 Пліч-о-пліч
13.10, 21.45 Бюджетники
13.45 #ВУКРАЇНІ
14.30 Д/ц «Аромати Колумбії»
15.15 Х/ф «Пармська обитель»
17.30 Перша шальта
18.25, 02.35 Тема дня
19.30 Разом
19.55 Д/с «Життя з левами» 12+
20.30 Д/ц «Дікі тварини»
21.25, 23.40, 02.25, 05.45
UA:Спорт
22.15 Д/с «Левиний рик»
00.00 Телепродаж Тюсо
03.30 Розсекречена історія

1+1*

06.30, 07.10, 08.10, 09.10
«Сіданок з 1+1»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45,
19.30, 00.40, 05.20 ТСН
09.25, 10.20 «Життя відомих
людів»
11.20, 12.20 «Міняю жінку»
13.15 «Сімейні мелодрами»
14.15 Т/с «Величне століття.
Роксолана»
17.10 Х/ф «Наречена зі
Стамбула» (12+)
19.20 «Секретні матеріали 2019»
20.45, 21.45 К/к «Свати»
22.45 «Гроши 2019»
00.00, 00.50 «Танці з зірками
2019»
03.55 Т/с «Наши пані у
Варшаві» (12+)

ІНТЕР*

06.05, 22.05 «Слідство вели...
з Л.Каневським»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00,
17.40 Новини
07.10, 08.10 «Ранок з Інтером»
09.20, 18.00, 19.00, 01.55
Ток-шоу «Стосується
кохного»
11.15, 12.25 Х/ф «Чингачгук -
Великий Змій»
13.40 X/ф «Оцеола: Права
рука відплати»
15.50 «Чекай на мене. Україна»
20.00 «Подробиці»
21.00 «Речдок. Особливий
випадок. Чуже добро»
23.55 Т/с «Східні солодощі 2»
(12+)
02.40 Т/с «Банкірші»

ІСТВ*

04.50 Служба розшуку дітей
04.55 Т/с «Відділ 44» 16+
05.40 Громадянська оборона
06.35, 08.45 Факти
09.15, 19.20 Надзвичайні
новини з К.Стогніем

10.10 Не дай себе обдурити
11.00 Антизомбі. Дайджест
12.00, 13.20, 21.25 Т/с
«Розтин покаже» 16+
12.45, 15.45 Факти. День
14.25, 16.25 X/ф «Скайлайн» 16+
16.45 X/ф «Скайлайн-2» 16+
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Більше ніж правда
22.20 Свобода слова
23.55 X/ф «Чужий проти
Хижака» 18+
01.40 Стоп-5

Канал Україна*

06.30, 07.10, 08.15 Ранок з
Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00,
19.00, 23.00 Сьогодні
09.30 Зірковий шлях. Нов.сез.
10.30 Свекруха або невістка.
Новий сезон
11.20 Реальні містички. Нов.сез.
13.20, 15.30, 04.45 Агенти
справедливості 12+
16.00, 23.30 Історія одного
злочину 16+
18.00 Т/с «Пошта» 12+
19.50 Ток-шоу «Говорить
Україна»
21.00 Т/с «Маркус» 12+
01.45 Телемагазин
02.15 Зірковий шлях
03.10 Реальні містички

НОВИЙ КАНАЛ*

06.55 М/с «Том і Джеррі шоу»
08.50 М/ф «Тропічний ліс:
Історія долини папороті»
10.10 X/ф «Гарфілд»
11.50 X/ф «Гарфілд 2»
13.10 X/ф «Черепашки
ніндзя» 16+
15.10 X/ф «Черепашки ніндзя
2» 12+
17.40 Таємний агент
19.00 Ревізор
21.50 Страсті за ревізором
23.50 Таємний агент. Пост-шоу
01.45 Служба розшуку дітей

НТН*

05.50 X/ф «Ще до війни»
08.30, 17.45, 02.55

Програма телепередач

з Л.Каневським»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00,
17.40 Новини
07.10, 08.10, 09.20 «Ранок з
Інтером»
10.00 «Корисна програма»
11.10, 12.25 Т/с «Надія на
порятунок» (16+)
13.20, 14.15 «Речдок»
15.10 «Речдок. Особливий
випадок»
16.25 Ток-шоу «Роман з Ольгою»
18.00, 19.00, 01.50 Ток-шоу
«Стосується кожного»
20.00 «Подробиці»
21.00 «Речдок. Особливий
випадок. Чуже добро»
23.55 Т/с «Східні солодощі 2»
(12+)
02.35 Т/с «Банкірші»

СТБ*

07.15 Т/с «Коли ми вдома»
12.00 МастерШеф 12+
15.20, 18.50, 23.45 Хата на
тата 12+
17.25, 22.55 Відлік часу
17.30, 23.00 Вікна-Новини
18.00 Слідство ведуть
екстрасенси 16+
20.50 Т/с «Ta, що бачить завтра»

ТЕТ*

06.00 ТЕТ Мультиранок
09.45 Х/ф «Круглий пес»
11.15 Т/с «Рання пташка 2»
12.00, 13.00 Танька і Володка
12.30, 13.30, 20.00 Одного
разу під Полтавою

ІСТВ*

04.30 Факти
04.50 Т/с «Відділ 44» 16+
05.40, 20.20 Громадянська
оборона

канал Україна*

06.30, 07.10, 08.15 Ранок з
Україною

UA:ПЕРШИЙ*

09.00, 22.00 UA Музика

09.05 Літ.-кул. шоу «Енеїда»

10.05 Радіодень. Життя +

11.20 Казки Лірника Сашка

11.25 М/с «Вруміз»

11.50 Відкривай Україну

12.15 Двоколісні хроніки

12.40, 15.20 Лайфхак

українською

12.50 Ранковий гость

13.00 Діалоги

13.30, 17.00, 19.00, 20.30 ТНВ

13.45 Розсекречена історія

14.35 Радіодень «Модуль знань»

15.15 Доступно UA

15.30 Д/цикл «Подорож
відкритим космосом»

16.00 Сильна доля

17.15 Д/цикл «Погляд з
середини»

18.05 Т/с «Еліза»

19.20, 20.50 Тема дня

19.45 В Україні

20.15 Пліч-о-пліч

21.20 Наши гроші

21.45 Своя земля

22.05 Концерт М.Бурмаки.

Gypsy lyre «Нове та
люблене»

Вівторок, 8 жовтня

UA:ПЕРШИЙ*

06.00 М/с «Тачки проти»

06.05 М/с «Вруміз»

06.30, 07.00, 08.00, 09.00, 09.25,
13.00, 15.00, 18.00, 21.00,
23.10, 02.00 Новини

06.35, 07.05, 08.05, 09.05
Доброго ранку, Країно!

09.30 Т/с «Еліза» 12+

11.25, 14.15 Телепродаж

11.45 Енеїда

12.45, 17.15, 19.30 Пліч-о-пліч

13.10 Хто в домі хазіїн

13.45 Відкривай Україну з

Супслінним

14.30 Д/ц «Аромати Колумбії»

15.15 Бюджетники

16.15 Д/ц «Світ дикої природи»

17.30 Спільно

18.25, 02.35 Тема дня

19.55 Д/ц «Дікі тварини»

21.25, 23.40, 02.25, 05.45
UA:Спорт

21.45 Наши гроші

22.15 Д/с «Левиний рик»

00.00 Телепродаж Тюсо

03.30 Схеми

1+1*

06.30, 07.10, 08.10, 09.10
«Сіданок з 1+1»

07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45,
19.30, 00.40, 05.20 ТСН

09.25, 10.20 «Життя відомих
людів»

11.20, 12.20 «Міняю жінку»

13.15 «Сімейні мелодрами»

14.15 Т/с «Величне століття.
Роксолана»

17.10 Х/ф «Наречена зі
Стамбула» (12+)

19.20 «Секретні матеріали 2019»

20.45, 21.45 К/к «Свати»

22.45, 00.50 «Міняю жінку-14»

02.20 Т/с «Наши пані у
Варшаві» (12+)

ІНТЕР*

05.25, 22.05 «Слідство вели...

з Л.Каневським»

06.00 ТЕТ Мультиранок

09.45 М/ф «Астерікс і Земля
Богів»

11.15 Т/с «Рання пташка 2»

12.00, 13.00, 23.00 Зірконаути

12.30, 13.30, 20.00 Одного
разу під Полтавою

14.00 СуперЖінка

15.00, 19.00 4 вес

Програма телепередач

13.25, 03.55 «Речовий доказ»
14.30, 21.10 Т/с «Бюро легенд» (16+)
16.50 «Легенди бандитської Одеси»
17.15 «Легенди карного розшуку»
18.20 «Правда життя»
23.45 «Склад злочину»
01.25 «Гаємниці кримінального світу»
04.25 «Професії»

СТБ*

07.20 Т/с «Коли ми вдома»
09.20 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»
12.15 МастерШеф 12+
15.05 Хата на тата 12+
17.25, 22.55 Відлік часу
17.30, 23.00 Вікна-Новини
18.00 Слідство ведуть екстрасенси 16+
18.50 Зважені та щасливі 12+
20.50 Т/с «Ta, що бачить завтра»
23.45 Я соромлюсь свого тіла 16+

ТЕТ*

06.00 ТЕТ Мультиранок
09.30 X/f «Щоденник слабака 2: Правила Родіка»

11.15 Т/с «Рання пташка 2»
12.00, 13.00, 23.00 Зірконавти
12.30, 13.30, 20.00 Одного разу під Полтавою
14.00 СуперЖінка
15.00, 19.00 4 весілля
17.00, 01.00 Панянка-селянка
22.00 Сімейка У
00.00 Казки У Кіно
02.00 Теорія зради
02.50 БарДак
03.40 Віталька

UA:Вінниця*

07.00 Новий день
09.05, 12.25, 21.55 UA Музика
09.10 Літ.-кул. шоу «Енеїда»
10.05 52 вікенді
10.25 UA: Фольк
11.20 Казки Лірника Сашка
11.35 Додолики
11.45 M/c «Вруміз»
12.15, 12.40, 15.55 Лайфхак українською
12.30, 15.45 WISE COW
12.50 Ранковий гість
13.00, 19.20, 20.50 Тема дня
13.30, 17.00, 19.00, 20.30 TNB
13.45 Документарна «Мисливці на нацистів»
14.25 Розсекречена історія
15.20 Д/цикл «Подорож відкритим космосом»
16.05, 22.00 Сильна доля
17.15 Д/цикл «Погляд з середини»
18.05 Т/с «Еліза»
19.45 Разом
20.15 Пліч-о-пліч
21.20 «VoxCheck»
21.25 Схеми
21.45 Своя земля

П'ятниця, 11 жовтня

UA:ПЕРШИЙ*

06.00 M/c «Тачки проти»
06.05 M/c «Вруміз»
06.30, 07.00, 08.00, 09.00, 09.25, 13.00, 15.00, 18.00, 21.00, 00.35, 03.50 Новини
06.35, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно! 09.30 Т/с «Еліза» 12+
11.25, 14.15 Телепродаж
11.50 Енеїда
12.45, 17.15 Пліч-о-пліч
13.10 Д/у «Браво, шеф!»
14.30 Д/у «Аромати Колумбії»
15.15 UA:Фольк. Спогади
16.15 Д/у «Спільноти тварин»
17.25 Схеми. Корупція в деталях
17.55 VoxCheck
18.25, 01.25 Тема дня
19.30, 02.20 Розсекречена історія
20.30 Д/у «Дікти тварини»
21.25, 01.00, 05.30 UA:Спорт
21.55 Перша шпалтарка
22.30 Як дивитися кіно
23.00 X/f «Холода війна» 16+
03.15 #ВУКРАЇНІ

1+1*

06.30, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 TNH
09.25, 10.20 «Життя відомих людей»
11.20, 12.20 «Одруження наосліп»
13.15 «Сімейні мелодрами»

"ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ"

Вінницька регіональна газета.
редактор
Ф.І.БЕЖНАР

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

ІНТЕР*

14.15 Т/с «Величне століття. Роксолана»
17.10 X/f «Наречена зі Стамбула» (12+)
19.20 «Секретні матеріали 2019»
20.25, 22.30 «Ліга сміху 2019»
00.35 X/f «Двадцять вісім тижнів по тому» (18+)
02.20 Трилер Денні Бойла «Двадцять вісім днів потому» (18+)
05.15 «Світське життя. 2019»

ІНТЕР*

05.25, 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»
10.00 «Корисна програма»
11.10, 12.25 Т/с «Надія на порятунок» (16+)
13.20, 14.15, 23.50 «Речдок»
15.15 «Речдок. Особливий випадок»
16.25 Ток-шоу «Роман з Ольгою»
18.00, 02.20 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подрібні тижня»
03.05 «Чекай на мене. Україна»
04.40 «Top Shop»
04.55 X/f «Звинувачується весілля»

ІСТВ*

04.20 Служба розшуку дітей
04.25 Студія Вашингтон
04.30, 01.50 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, 00.00 Скетч-шоу «На трох» 16+
12.45, 15.45 Факти. День
16.20 Т/с «Вихіти за будь-яку ціну» 12+
18.45 Факти. Вечір
20.10 Дизель шоу 12+
22.55 Т/с «Вихіти за будь-яку ціну» 12+
02.20 Стоп-5

Канал Україна*

06.30, 07.10, 08.10 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.50 Сьогодні
09.30 Зірковий шлях. Нов.сез.
10.50 Реальна містика. Нов.сез.
12.50, 15.30 Т/с «Шукаю тебе» 12+
18.00 Т/с «Пошта» 12+
19.50 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.35 Футбол. Відбір до ЄВРО-2020 Україна - Литва
00.05, 02.15 Т/с «Вір мені» 12+
01.45 Телемагазин
05.50 Зірковий шлях

НОВИЙ КАНАЛ*

05.05 M/c «Том і Джеррі шоу»
06.10 X/f «Луна даліких світів» 12+
08.00 X/f «Грефферси» 16+
09.50 T/с «Будинок на щастя»
10.00 M/c «Вруміз»
10.50, 17.10, 08.10, 09.10 Доброго ранку, Країно!
07.00, 08.00, 09.00, 21.00, 23.20, 02.00, 03.50 Новини
09.30 Енеїда
10.25 Хто в домі хазяїн
10.55 Відкривай Україну з Сусільним
11.30, 14.45 Телепродаж
11.50 M/c «Марин та його друзі. Півдніві історії»
13.00 X/f «Бібліяна колекція. «Йосип Прекрасний. Намісник фараона»

НТН*

06.00 M/c «Тачки проти»
06.05 M/c «Вруміз»
06.30, 07.10, 08.10 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.50 Сьогодні
09.30 Зірковий шлях. Нов.сез.

ІНТЕР*

17.25, 21.55 Відлік часу
17.30, 22.00 Вікна-Новини
18.00 Слідство ведуть екстрасенси 16+
23.05 X-фактор

ТЕТ*

06.00 ТЕТ Мультиранок
09.30 X/f «Евлін та бурундукі 2»
11.15 Т/с «Рання пташка 2»
12.00, 13.00, 16.00, 20.00 Одного разу під Полтавою
14.00 СуперЖінка
15.00, 19.00 4 весілля
17.00, 01.00 Панянка-селянка
22.00 Сімейка У
00.00 Казки У Кіно
02.00 Теорія зради
02.50 БарДак
03.40 Віталька

UA:Вінниця*

07.00 Новий день
09.05, 12.25, 16.50, 21.55 UA Музика
09.10 Літ.-кул. шоу «Енеїда»
10.05 52 вікенді
10.25 UA: Фольк
11.20 Казки Лірника Сашка
11.35 Додолики
11.45 M/c «Вруміз»
12.15, 12.40, 15.55 Лайфхак українською
12.30, 15.45 WISE COW
12.50 Ранковий гість
13.00, 19.20, 20.50 Тема дня
13.30, 17.00, 19.00, 20.30 TNB
13.45 Документарна «Мисливці на нацистів»
14.25 Розсекречена історія
15.20 Д/цикл «Подорож відкритим космосом»
16.05, 22.00 Сильна доля
17.15 Д/цикл «Погляд з середини»
18.05 Т/с «Еліза»
19.45 Разом
20.15 Пліч-о-пліч
21.20 «VoxCheck»
21.25 Схеми
21.45 Своя земля

ІСТВ*

04.20 Служба розшуку дітей
04.25 Студія Вашингтон
04.30, 01.50 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, 00.00 Скетч-шоу «На трох» 16+
12.45, 15.45 Факти. День
16.20 Т/с «Вихіти за будь-яку ціну» 12+
18.45 Факти. Вечір
20.10 Дизель шоу 12+
22.55 Т/с «Вихіти за будь-яку ціну» 12+
02.20 Стоп-5

Канал Україна*

07.00, 15.00, 19.00 Сьогодні
07.30, 04.45 Зірковий шлях
08.50, 15.20 Т/с «Маркус» 12+
16.50, 21.00 Т/с «Невід-правлений лист» 12+
20.00 Головна тема
23.00 Музична платформа
01.00, 02.15 Т/с «Цветіння черемшини»
01.45 Телемагазин
03.10 Реальна містика

ІСТВ*

11.30 X/f «Живіт у радості»
13.00 X/f «Невловимі месники»
14.40 X/f «Джентльмени удачі»
16.30 T/с «Голос з минулого» (12+)

ТЕТ*

20.00 02.05 «Подробиці»
20.30 «Крутіше всіх. Новий сезон»
21.15 T/с «Я-охоронець» 16+
02.35 «Орел і решка. Морський сезон»
04.30 «Великий бокс. Олександр Усик - Тайрон Спонг»

ІСТВ*

05.10 Факти
05.40 Особливості національної роботи
07.20 Я зняв!
09.05 Т/с «Вихіти за будь-яку ціну» 12+
12.45 Факти. День
13.00 Дизель шоу 12+
16.25 X/f «П'ятій вимір» 16+
18.45 Факти. Вечір
19.10 X/f «Перевізник-3» 16+
21.05 X/f «Перевізник: Спадщина» 16+
22.55 X/f «Правило бою» 12+
00.30 Скетч-шоу «На трох» 16+

Канал Україна*

07.00, 15.00, 19.00 Сьогодні
07.30, 04.45 Зірковий шлях
08.50, 15.20 Т/с «Маркус» 12+
16.50, 21.00 Т/с «Невід-правлений лист» 12+
20.00 Головна тема
23.00 Музична платформа
01.00, 02.15 Т/с «Цветіння черемшини»
01.45 Телемагазин
03.10 Реальна містика

НОВИЙ КАНАЛ*

05.50 M/c «Лунтик»
06.10 M/c «Том і Джеррі шоу»
07.05 Таємний агент
08.40 Таємний агент. Пост-шоу
10.20 Діти проти зірок
12.30 Хто проти блондинок? 12+
14.30 Хто зверху? 12+
16.30 M/f «Олежка Попович і Тугарин Змій» 16+
17.50 X/f «Трансформери 3» 16+
21.00 X/f «Трансформери: Час вимирання» 16+
00.20 X/f «Піраміда» 18+
02.10 X/f «Інший світ: Еволюція» 18+

НТН*

05.00 «Top Shop»
05.30 X/f «Останній гейм»
06.55 X/f «Вічний поклик»
12.10 T/с «Закон і порядок» 16+
15.45, 02.50 «Випадковий свідок»
18.05 «Переломні 80-ті»
19.00, 02.20 «Свідок»
19.30 X/f «Формула кохання»
21.15 X/f «Закусочна на колесах»
23.20 X/f «Ніндзя - 2» (18+)
01.15 «Реальні злочинці»
03.10 «Речовий доказ»
04.10 «Легенди бандитського Києва»

Ветерана-ракетника нагороджено медаллю



Під час нещодавнього семінару голів ветеранських організацій очільник Вінницького районного ветеранського осередку П.О. Василичинич вручив ювілейну медаль «60 років ракетних військ стратегічного призначення» ветерану-ракетнику з 27-річною вислугою, учаснику випробувань ракетної та ядерної зброї, інженеру з охорони праці

СТОВ «Поділля», голові Оленівської першвої організації ветеранів, підполковнику у відставці Ф.Л. Присяжнюку.

Із днем народження!

1 жовтня відсвяткували своє день народження, гарна та мудра жінка, вправна господина, чайна та турботлива людина, жителька села Переорки – **Ніна Данилівна ПИВОВАР**.

Бажаю Вам міцного здоров'я, душевного тепла і затишку. Божої благодаті та ще довгих та щасливих років життя, сповнених радості, щирістю, добрими справами та оптимізмом.

*Дозволь тебе сьогодні привітати,
Бо день такий буває раз на рік,
Здоров'я, щастя щиро побажати,
На все життя, на довгий-довгий вік!
До сотні літ дожить без горя і журби,
Від гір, від сонця, від калини
Всіх благ земних – з роси й води
Бажаємо тобі всі ми!*

Із повагою, соціальний працівник
Олена Патлатюк.



Цього тижня вітаємо!

Із днем народження: голову Вороновицької ОТГ – **Олександра Генадійовича КОВІНЬКА** (3 жовтня), головного спеціаліста з ведення бухгалтерського обліку відділу фінансово-господарського забезпечення діяльності ради виконавчого апарату Вінницької районної ради – **Надію Олександровну ВЕДЕЦЬКУ** (5 жовтня), директора Вінницько-Хутірського НВК: ЗОШ I-III ст. – **ДНЗ – Анатолія Анатолійовича ШЕВЧЕНКА** (6 жовтня), заступника начальника управління праці та соціального захисту населення Вінницької районної державної адміністрації – **Валентину Іонівну ЗАДВОРНУ** (7 жовтня).

28 вересня іменини святкували головний спеціаліст відділу комунальної власності, розгляду звернень громадян та кадрової роботи виконавчого апарату Вінницької районної ради – **Марина Анатоліївна РОМАНЕНКО**.

Вітаючи наших шановних країн зі святами, подільськозорянини зичать 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

8 жовтня 70-річний ювілей відзначатиме голова першвої ветеранської організації села Агрономічного – **Валентина Василівна ЗІМІНА**.

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

Із повагою,
Петро ВАСИЛИНИЧ,
голова Вінницької районної організації ветеранів.



ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ

На борщах у Правилівці



То, певно, символічно, що вже вкотре на Другу Пречисту з багатьох кінців України поспішає транспорт із величними баками, баняками най-любленішої національної страви у Правилівку Оратівського району.

Тринадцятий Всеукраїнський фестиваль українського борщу у «Театрі на городі», який благословила заслужена журналістка України Ганна Секрет проходив при сонячній погоді урочисто і весело, як і завше.

Сказати, що це унікальне свято проходить цікаво, це нічого не скажати, бо уявіть собі, що кожен колектив, а їх, до речі, зафіксовано у барвистій програмі тридцять три, а ще ж «вклинувались» і несподівані «дійові особи».

Не один раз учасники фестивалю прибували з валізами і продуктовими дарунками для воїнів АТО. І цього разу на вулиці у спеціальний «бус» заносили спечене і приготовлене для них, хто на далеких донецьких рубежах захищає нашу Україну.

І вже знайома нам волонтерка Світлана Бевз, разом із надзвичайно мирною собакою Баді, звертається до присутніх на подвір'ї і дякує за передані дари, які після чергового фестивалю вирушили одразу ж до бійців. Волонтери після свята на «Театральному городі», пісень і гарніх побажань помчали на південний схід.

Важко, звичайно, повірити, але Світлана Бевз пригадує одну дивну деталь: перед ними у нічному небі з оригінальним покровом з'явились ангели, які благословили їхню дорогу! Та хіба це не диво, не Господня благодать, що супроводжувала їх.

Звичайно, хлопці з окопів тішились смакотою, але не поспішили зразу ж розрізати виузорені коровай. Повернулись через три дні волонтери-благодійники, а коровай не чіпани!!! Чому? І ті обвітрени, обстріляні бійці-захисники пояснили: - Ами хотіли налюбуватись, отими узорами – квітами, які так по-мистецько красуваються на запашних короваях!

От вам і «огрубілі» солдати! Знаєте, в багатьох у Правилівці після цих слів зринули сльози!

Певна річ, як ви розумієте, шановні читачі, що кожен колектив, котрий був оголошений із кухаркою, ансамблями та піснею, в оригінальних костюмах з'являється на сцені серед осінніх квітів із горщицом смачнучого борщу, розповідає що та як туди втрапляло і все те запашне відносилось до членів журі, а дівчатка в чаївних віночках і одяжках на підносах доставляли страву глядачам.

Не забудьмо ще додати, що чимало було



виконано й народних старовинних пісень про молодого козаченка й дівчину, яку не пускає на гулянку матінка. Це вже могла б бути чудова музична програма, але газетні рамки того не дозволяють! Хто був у Правилівці, чув, насолоджувався мелодіями, а згодом і сам співав разом з Віктором Кавуном і Ярославом Гавлюком.

Ну, як не згадати давно знайому дорого артистку із Ставищенського району Київської області Раїсу Поштар, яка подарувала пісню на слова нашої землячки з Тепличини Галини Нарожної «Пишаймося Україною»:

**Вам скажуть – «глухомань і темнота»
Забуті села, скrapлені дощами**

**А я іду – шепочутся жита,
Тут все мое і стежка тут до мами.**

Не можна не згадати і тих, хто розвеселяв публіку Тетяну Ліванську – керівника Оратівської культури та Ніну Метельську з Надією Волошенюк, з Красненського Ілінецького р-ну, котрі ввесь час шукали невісточку для Михайла. Отож вже сміхотені!

І все ж, журі витримало «наплив» борщів і всім їм присудили перше місце, а гран-прі отримав дитячий музичний колектив «Барвінок» з Тернопільської області. Як годиться, всі отримали дипломи, а кухарки набори легкоті посуду для домашнього вжитку.

Насамкінць дякували всім гуртам, що годували людей борщами, членам журі, яким випало найбільше «потрудитись», а також «затійниці» грандіозного свята Ганні Василівні Секрет і її виконавчому директору – сестрі Вірі Василівні Катрич, бо їм дісталось найбільше турботи аби довести садибу до ладу, прийняти й ощасливити всіх присутніх на святі!

Добра Вам і Господнього благословення у цій благодійній справі!

Ганна ВОЛОШЕНЮК.



**Присвячується Ректору ВДПУ ім.М. Коцюбинського
Лазаренко Наталії Іванівні**

СВЯТА ЛЮБОВ

Душа багата щирим словом
Своїм вітанням до людей,
Своєю вродою земною
Дарує Бог – Вам щирий день!

I мудрість гідна педагога
Ви ректор знань і сутність Бога
У психології краса
А в ній, гармонія жива.

Ви серце розуму і світла –
Свята Наталія – душа!
Своїми вчинками земними
Схилили праведні серця.

ВДПУ – зерно і колос
Що дав Макаренко в житті
І Сухомлинський і Грушевський
Були як цвіт знання наук.

Студенти з честью Вас вітають
І у знаннях – сил набирають!
Щоб нести дітям дар у світ
І бути гідними людьми

Щоб Україна і Поділля
Дивились в серце золоте

I вічно мудрість зберігали
Tі дні щасливі що були.

Нехай роса зійде на травах
Світанок дивиться - у день!
І Ви, Наталя, відкривали, б
Із Богом! Людям – новий день.

Щоб сонце променем торкалось
Свята любов – Вам усміхалась
А доля була – оберіг!
Бажаю Вам та й світлих літ.

Надій Віри у житті.
Блакитне небо – мир до віку

Красу землі – і сад у квітах
Барвінок стежкою - щоб вів –

У таємницю мудрих справ.
Де всі думки – це правда божа
А, розум суть його душі!
Беріть! Несіть!

У світ все людям
Цей колос розуму – Ви знов.

І не забуде Україна

Що є така – свята любов!

Ярина КРАСОВСЬКА.

Kоли навколо – всього доволі!..

Kоли життя у благ роздоллі.

Lюбіть свій край, коли в неволі...

U випробуванні... долі.

Kоли душа в гніточім болі!..

Kоли без сили... і безволі.

Lюбіть свій край у час вродливий...

Kоли земний шлях милостивий.

Kоли не хід подій вразливий...

Kоли день – світлий і пестливий.

Lюбіть свій край у час похилий...

Із поетичного кошика

ЗЕМНИЙ УКЛІН

Учителі! Хоч ми повиростали,
Ta, вилетівши з рідного гнізда,
На все життя ми вас запам'ятали -
У нас частина Вашого труда.
По-справжньому Ви нас учили жити -
Щоб чесними і добрими зросли.

Vi Україні вчили нас любити,
Її степи, річки широких плин.

Зусиль і вміння доклали Ви багато,
Вели до світла, до наук основ.

Vi пояснили нам такі поняття,
Як справжнє щастя, дружба і любов.

У нас живе частина думок Ваших,
Частинку серця й ми забрали в Вас.

Хоч залишили школу, але завше
Mi учні Ваші будем повсякчас.

Учителі! Майстри своєї справи,
Скількох вже нас Ви вивели в житті!

Які дороги світлі і яскраві
Відкрили перед нами в майбутті!

Vi сіяли на мирній творчій ниві
Розумне, добре, вічне скільки літ!

Так будьте ж Vi здорові і щасливі!
Vam, наші рідні, цей земний уклін!

Надія ТИТАРЕНКО.

У день...