

Подільська Зоря

ПРЕЗИДЕНТ



Президент України Володимир Зеленський підписав закон щодо посилення відповідальності військовослужбовців в умовах воєнного стану чи в бойовій обстановці. Відтепер посилені відповідальність за самовільне залишення військової частини чи місця служби, дезертирство, самовільне залишення поля бою або відмову діяти зброєю, непокору і невиконання бойових наказів, повідомляється на сайті Верховної Ради України.

15 грудня з'явилися петиція до Володимира Зеленського з проханням ветоувати законопроект про посилення покарання військовослужбовців. Лише за добу її підписали понад 30 тисяч осіб. 19 грудня Головнокомандувач Збройних сил України Валерій Залужний публічно підтримав скандальний законопроект та закликав президента підписати його. Він наголосив, що підтримує посилення відповідальності за самовільне залишення військової частини чи місця служби, дезертирство, самовільне залишення поля бою або відмову діяти зброєю, непокору і невиконання бойових наказів. Залужний відзначив, що армія тримається на дисципліні і якщо прогалини в законодавстві не забезпечують її дотримання, а «відмовники» можуть сплатити штраф або отримати покарання з випробуванням, це несправедливо.

В Офісі президента заявили, що Україна отримує все для повернення своїх територій та контрнаступу. Про це повідомив керівник Офісу Президента Андрій Єрмак у своєму Telegram-каналі. «Все в нас буде. Все для повернення наших територій та контрнаступу. І танкісти будуть задоволені, і артилеристи, а згодом - і пілоти», - зазначив він. Єрмак наголосив, що наразі вся команда президента працює над цим з партнерами.

Президент України Володимир Зеленський заявив, що кадрові рішення будуть ухвалюватися в державі і надалі. Він переконаний, що їх підтримає і суспільство. «Я підкреслю це слово - «чергові». Відповідні кроки будуть і надалі - кожен із них суспільство побачить і, я впевнений, підтримає», - додав він. За словами президента, будь-яка внутрішня проблематика, яка заважає державі, прибирається і буде прибиратися. «Це справедливо, це потрібно для нашого захисту, і це допомагає нашому зближенню з європейськими інституціями», - підкреслив Зеленський.

«Росія готується до нової хвилі агресії - з тими силами, які вона здатна мобілізувати. Зараз окупанти вже посилюють тиск на Бахмутському, Вугледарському та інших напрямках. А хочуть посилити тиск масштабніше. Щоб не визнавати помилковості агресії, господарі росії хочуть кинути більше своїх людей і техніки в бойові дії», - сказав Зеленський. Президент України зазначив, що необхідно з партнерами посилювати співпрацю, щоб не лише відповісти на чергові російські злочинні дії, а щоб не допустити нових російських злочинних дій. «Ініціатива у війні має залишатися за нашими силами», - підкреслив він.

Президент України Володимир Зеленський та президент Франції Еммануель Макрон обговорили посилення обороноздатності України та дипломатичні кроки для завершення війни, розв'язаної РФ проти України. «У розмові з президентом Франції Еммануелем Макроном подякував за прохання надати легкі танки та за подальше посилення обороноздатності України, зокрема, передовими системами ППО», - зазначив Зеленський у Telegram. «Окремо наголосив, що спортсменам із Росії не місце на Олімпійських іграх у Парижі», - підкреслив Зеленський.

Посмертно орден «За мужність»



Днями у стінах Вороновицької селищної ради майор Євгеній Весельський вручив орден «За мужність» доньці захисника України Євгена Фортова - Анні Євгенівні.

«За особисту мужність і самовіддані дії, виявлені у захисті державного суверенітету та територіальної цілісності України, вірність військовій присязі».

На жаль, Євген Фортов не встиг отримати медаль «Захисника Вітчизни» - загинув мужньо захищаючи рідну Батьківщину, але його подвиг в пам'яті українців назавжди.

«Євген заслужив, щоб про нього пам'ятали...», - зазначив очільник громади Олександр Ковінько.

Ніщо Вам не замінить рідну людину... Ми сумуємо через трагічні втрати, які несе Україна, але попри усі випробування, продовжуємо стійко захищати свою незалежність та волю.

**Віримо у нашу Перемогу!
Герої не вмирають!**

У ЗСУ пояснили, кого мобілізують насамперед

Про те, як зараз триває мобілізація в Україні 2023, розповів начальник управління персоналу штабу командування Сухопутних військ Збройних сил України Роман Горбач. «Нам сьогодні потрібні фахівці як на нові зразки озброєння, надані партнерами, так і для поповнення втрат. Насамперед мобілізують особовий склад за визначеними обліково-військовими спеціальностями», - зазначив він.

Горбач наголосив, що мобілізація почалася 24 лютого минулого року і постійно триває, ніяких хвиль мобілізації немає.

«У більшості випадків громадяни сьогодні викликаються до територіальних центрів комплектування з метою уточнення військово-облікових даних. Рішення про мобілізацію громадянина ухвалюється після висновку медичної комісії про придатність до військової служби», - повідомив він.

При цьому Горбач додав, що особовий склад, який раніше не проходив служби, призивається до навчальних центрів, де відбувається навчання за визначеними спеціальностями. Потім призовники прибувають до військових частин на конкретні посади.

Горбач зазначає, що громадяни, які мобілізуються з досвідом військової служби і нетривалою перервою у проходженні служби, можуть відправлятися одразу до бойових військових частин.

Звіт за 2022 рік депутата Вінницької обласної ради Олександра МАСЛЕННІКОВА



"Минулий рік це сотні кілограм різноманітної допомоги та тисячі продуктивних наборів"

ЄС Європейська Солідарність

ЧИТАЙТЕ В НОМЕРІ: (стор. 3-5).

Згідно із Законом України «Про статус депутатів місцевих рад» та на вимогу Статті 16, «Депутат місцевої ради періодично, але не рідше одного разу на рік, зобов'язаний звітувати про свою роботу перед виборцями». Публікуємо звіт обласного обранця задля ознайомлення із його роботою по виборчому округу.

Уродженець Вінниці передав Залужному у спадок 1 мільйон доларів



Валерій Залужний отримав спадок від американця українського походження Григорія Степанця.

У січні генерал пожертвував всю отриману суму на Збройні сили України. Це підтверджує пресслужба ЗСУ. «Генерал Залужний спрямував ці гроші у повному обсязі на спецрахунок Національного банку України для збору коштів на потреби армії, що підтверджено SWIFT-повідомленням банку від 5 січня 2023 року».

«Я все своє життя віддав Збройним Силам. І не мав жодного сумніву, що повинен робити зі спадком. Остання воля пана Григорія, очевидно, полягала в тому, щоб підтримати в моїй особі українське військо. Вдячний всім, хто допомагає Збройним Силам України. І вдячний своїй родині за розуміння», - наголосив Валерій Залужний.

Довідково біографія Степанця
Степанець народився 1938 року у Вінниці. Його батько воював у Другій світовій війні і був убитий німцями в жовтні 1941 року. Григорій з матір'ю були евакуйовані

на Урал, де вони зазнали голоду та інших випробувань. Після закінчення війни вони повернулися до Вінниці.

У місті тоді так само було дуже мало їжі. Вижили лише завдяки тому, що дядько, який воював (був поранений і втратив ногу), ділився з ними військовим пайком.

Степанець закінчив середню школу і в 1956 році вступив до Московського державного університету імені М.В. Ломоносова, де отримав ступінь магістра з математики, ступінь магістра з хімії та ступінь кандидата наук з фізичної хімії. Вільно володів українською, російською, німецькою, італійською та англійською мовами.

Працюючи в Геофізичному науково-дослідному інституті в Москві, він підписав листа на підтримку дисидентів і невдовзі був звільнений радянською владою за сфальсифікованим приводом. Пізніше його переслідувало КДБ, і він не міг працювати. Подав заявку на отримання виїзної візи, але йому відмовили.

Ситуація змінилася після приходу Горбачова до влади, і він отримав дозвіл виїхати з Радянського Союзу. У 1989 році він приїхав до США і почав працювати в Microsoft у Редмонді, штат Вашингтон, розробником програмного забезпечення. Разом з іншим розробником програмного забезпечення вони винайшли патент, переданий Microsoft на декодування кодів даних змінної довжини.

Василь Романюк привітав поважних ювілярок із 95-річчями

Продовжуючи добру традицію вітати поважних мешканців та мешканок Якушинської громади, за плечима яких багаторічний життєвий досвід, мудрість років та невтомна праця, із визначною подією – ювілеєм, голова сільської ради відвідав поважних імениниць.

Разом із головою ветеранської організації Миколою Ситаром та старостою Тетяною Третяк, Василь Романюк відвідав ювілярок, вручив вітальні листівки та подарунки. «Про таких людей кажуть – це люди праці. Дійсно, наші ювілярки є зразком добросовісної праці, якій присвятили все своє життя, передали та продовжу-

ють передавати життєву мудрість наступним поколінням», – зауважив голова громади.

Віншуючи ювілярок сільський голова бажав їм всіляких гараздів: «Будьте здорові, завжди в піднесеному настрої і оточені затишком та комфортом від рідних! Щастя вам і побільше радісних моментів у житті».

18 січня своє 95-річчя відзначала **Ніна Іванівна Мельник**, народилася вона в Лисогорі у далекому 1928 році. Життєвий шлях ювілярки був не з легких.

Працювала багато років у місцевому колгоспі у городній бригаді, а завершувала свій трудовий шлях у реабілітаційному закладі молодшим медичним працівником.

Разом із чоловіком виростили та виховали двоє дітей, нині ювілярка має п'ятеро онуків, шестеро правнуків і одна найменшенька праправнучка. Поважна подолька нині проживає із донькою Вірою в Дашківцях та отримує гідне піклування.



13 січня, також 95-річчя відзначила **Марія Олександрівна Третяк**, вона народилася у 1928 році в Дашківцях. Все своє трудове життя, 50 років вона пропрацювала в колгоспі дояркою. Безсонні ночі, тяжкі відра з парним молоком, надоемним не доїльними апаратами (раніше про таке можна було тільки мріяти), а натрудженими руками кожен корівку. За важку багаторічну працю має багато Подяк.

Власної родини Марія Олександрівна не має, нині проживає із племінником та отримує відповідний догляд та піклування.



«Народ, який знає своє коріння, має право на його продовження!»

Саме під таким гаслом із нагоди 104 річниці Соборності України, в Агрономічному центрі культури та дозвілля відбулася - «Українада». Ця квест гра показала, що наша молодь це надійне майбутнє держави. Хлопці та дівчата шанують свою культуру, своє коріння, традицій наших предків.

Дякуємо за участь та підтримку голові громади Сергію Ситарському, начальнику відділу освіти та культури Олександрю Грустліну та усім причетним.



У громаді на Вінниччині волонтери шийуть захисні костюми для військових

В Лука-Мелешківській громаді на Вінниччині волонтери шийуть захисні костюми для українських захисників. Охочих допомогти просять приносити фурнітуру для одягу.

на шолом.

Розповідає, чохла шие із залишків тканини, яка залишилася з розкрійки костюмів.

«Чохли на шоломи роблю із залишків тканини. Не можу цільну пустити на шолом. Ще люди приносять старі простирадла, подушки, білу тканину і я їх крою. Беру тканину, яка міцніша, бо з простини костюм буде слабкий», – розповіла Галина Вигорчук.

Основна робота тепер – пошиття маскувальних костюмів. Їх шие великих розмірів із цупкої білої тканини.

Для надійності, аби довше носився, захисний костюм прострочує його кілька разів.

Колись волонтерка Галина Ви-

горчук вчила шити студентів. Тепер на пенсії, але стояти осторонь коли твою країну нищить ворог каже, не змогла. Шити для військових амуніцію їй запропонували місцеві волонтери.

З осені виготовляють захисні костюми і в родині Войтових. Тут над цим працює мати, донька та невістка. Вони роблять заготовки.

«Нам хлопці із Литви привезли тканину і ми відшили кілька зразків. Далі вони поміряли і сказали, що підходять і ми почали відшивати. Потім люди розбирають по домам і шийуть», – розповіла Ліна Войтова.

Загалом в громаді над пошиттям захисних костюмів працює до десяти майстринь. Найбільше, за словами Галини Вигорчук, на це надихає зворотній зв'язок оборонцями, які у відповідь пересилають фото у захисних костюмах.

Кожен, каже жінка, виготовляє з вірою у перемогу та молитвою, аби оберігав того хто його носитиме.



Пенсіонерка Галина Вигорчук за два місяці роботи пошила та передала оборонцям близько сотні захисних костюмів та стільки ж чохлаів

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО «ОПЕРАТОР ГАЗОРОЗПОДІЛЬНОЇ СИСТЕМИ «ВІННИЦЯГАЗ» (АТ «ВІННИЦЯГАЗ») (юрид. адреса: 21012, Вінницька обл., місто Вінниця, провулок Костя Широцького, будинок 24) має намір отримати дозвіл на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря стаціонарними джерелами. Основний вид діяльності – розподілення газоподібного палива через місцеві (локальні) трубопроводи.

Внаслідок виробничої діяльності АТ «ВІННИЦЯГАЗ», промислового майданчику, який знаходиться за адресою: Вінницька обл., Вінницький р-н, смт Турбів, вул. Миру, 113-А в атмосферне повітря викидаються такі забруднюючі речовини: оксиди азоту (у перера-

хунку на діоксид азоту [NO+NO2]) – 1,0 т/рік, оксид вуглецю – 1,5 т/рік, вуглецю діоксид – 500 т/рік, азоту (1) оксид [N2O] – 0,1 т/рік, метан – 0,1 т/рік.

Джерелами утворення забруднюючих речовин на промисловому майданчику є газові конвектори. Валові викиди знаходяться у межах допустимих норм, перевищення санітарних норм на межі санітарно-захисної зони не виявлено.

Із зауваженнями та пропозиціями щодо обсягів викидів по промисловому майданчику звертатись до Вінницької обласної військової адміністрації (Вінницької обласної державної адміністрації) (21050, Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Соборна, 70, тел. 0 800 216 433, e-mail: oda@vin.gov.ua) протягом 30 календарних днів з моменту виходу оголошення.

Цьогоріч мультитест буде найжорсткішим за всі 15 років оцінювання

Експерт з освітніх питань Олександр Кондратюк заявив, що мультитест 2023 року буде найжорсткішим за всі 15 років проведення тестування. Завдання для випускників будуть профільного рівня з відкритими відповідями, а часу на їх виконання відводять у 4 рази менше, ніж було на ЗНО.

«Пропонується чотири завдання профільного рівня з математики, де взагалі немає відповідей, їх треба буде писати вручну. Шість профільних завдань з фізики, шість таких з хімії, також пропонують з англійської мови по всім 32 завданням вручну писати відповіді, встановлювати відповідності – це все небо і земля, порівнюючи з тим, яким був мультитест у 2022 році. Так само є ускладнення з історією, замість 100 обіцяних років треба буде знати період у чотири сотні років», – пояснив він.

За словами Кондратюка, межа «нескладання» іспиту буде встановлена на рівні 130 балів.

«Якщо говорити відверто, то жодної прив'язки школи до мультитесту не існує. Щодо обов'язковості предмета історії у тестуванні, то дивно, що у країні, де йде війна, пропонують зробити історію необов'язковим предметом. Але, якщо хтось прийняв факт, що буде тільки три предмети, то це все ще не так. Всім зрозуміло, коли буде розглядатися новий перелік предметів для мультитесту у Верховній Раді, то з великою імовірністю, історію знову зроблять обов'язковим предметом. А ці три предмети, які я описав, значно жорсткіші, бо мають профільні завдання з відкритими відповідями й 2 хвилини на кожне запитання, а це у 4 рази менше, ніж на ЗНО. У цьому році складність буде серйозна, що призведе до значно гірших балів у порівнянні з минулими роками», – зазначив експерт.



Із місцем для станин та удосконаленим двигуном: вінницькі майстри виготовили багі для українських розвідників

На Вінниччині майстри виготовили для українських розвідників багі. Автомобіль поїде до бригади захисників на Бахмутський напрям. Обійшлася така машина у 400 тисяч гривень.

Коробку передач обирали з машинокомплект з «Audi», двигун – удосконалили, аби машина їхала швидше.

Виготовив автомобіль багі для військових вінницький винахідник Юрій Берко. Цим займається ще з 2015 року. А запчастини на машини закуповують волонтери.

«Ми допомагаємо збирати кошти, матеріали, а пан Юрій займається уже самим виготовленням автомобіля. Завжди наперед знаємо, для кого збираємо автомобіль», – розповів волонтер Денис Романовський



Денис Романовський розповів, що шукав запчастини на авторозборках. Конкретно до останнього автомобіля, який виготовив Юрій Берко, брали машинокомплект з «Ауди».

«Брали машинокомплект з «Ауди» – дизельний двигун, коробка передач, система рульового управління, система гальмування. Також брали безшовні труби – така спеціальна конструкційна сталь 20. А вже з них Юрій Васильович варив каркас на машину. Далі уже монтували двигун, робили трансмісію, аби вона витримувала навантаження.

До речі, двигун йде стандартний, приблизно 102 чи 115 кінських сил. Майстер двигун чіпував, розкочегарював і робив так, аби він став 200 кінських сил. Тобто вийшло досить потужно», – розповів Денис Романовський.

Завдяки потужному двигуну, багі може розвивати досить велику швидкість по пересічній місцевості.

А ще в автомобіль встановили прилад нічного бачення. Інший майстер, Володимир Нагорний, встановив ложе для станин, які виготовляє у себе в майстерні.

Багі обійшовся у 10 тисяч доларів. За словами волонтера Дениса Романовського, наступні автомобілі будуть 12-13 тисяч доларів, адже подорожчали матеріали.

Звіт депутата Вінницької обласної ради Олександра Георгійовича МАСЛЕННІКОВА про депутатську діяльність за 2022 рік

2022 рік став для всіх нас роком неймовірних випробувань, попри повномасштабну війну органи державної влади та депутати всіх рівнів продовжили працювати й ухвалювати важливі рішення, як для нашої країни загалом, так і для Вінниччини зокрема.

Завдяки нашим ЗСУ, ми отримали можливість зберігати організацію та порядок, у критичних умовах, ми продовжуємо працювати і тримати свій фронт. Ми дуже сильно змінилися, згуртувалися, об'єдналися, аби вистояти, аби вижити.

Моя діяльність, як депутата обласної ради спрямована на підтримку ініціатив місцевих громад, органів місцевого самоврядування та вирішення питань, з якими звертаються виборці мого округу, інтереси яких, я представляю у Вінницькій обласній раді.

Минулий рік змістив усі пріоритети в бік допомоги, кожен із нас намагався внести свою частинку у спільну справу, я також, із перших днів повномасштабного вторгнення і протягом усього 2022 року допомагав жителям наших громад, вимушено переселеним особам, військовим, співпрацював з волонтерами, тощо.



Минулий рік це сотні кілограм різноманітної допомоги та тисячі продуктивних наборів.

Вже в перші дні великої війни почав закупляти необхідні продукти та відвідував пункти збору волонтерської допомоги, а також районну лікарню.

сіл Широкої Греблі, Некрасового та Пултівець.

Щира дяка нашим іноземним партнерам та друзям зі Сполучених штатів та Хорватії за підтримку українського народу. Ми отримували засоби гігієни, ліки, продукти харчування, засоби дог-

Щиро дякуємо друзям України, які невтомлювалися надсилати допомогу. Усе для нашої якнайшвидшої перемоги!

Протягом року плідною була співпраця із волонтерами Андрієм Нечипорком та Андрієм Сіраком, неодноразово передавав їм для потреб наших бійців продукти харчування, ліки, засоби гігієни, побутову хімію, тощо.

Надання першої медичної допомоги на місцях дуже важливе для мешканців громад.

За мого сприяння було забезпечено ліками першої необхідності ФАПі Агрономічної громади та сіл Некрасово, Широкої Гребля Якушинської ТГ.

Є можливість допомагати, саме так і робимо.

Величезний об'єм гуманітарної допомоги було доставлено та роздано незахищеним верствам населення та внутрішньо переміщеним особам завдяки співпраці із Громадським об'єднанням Ірини Колесник, це моя колежанка, депутатка обласної ради. Ми разом із нею та Андрієм Гижко об'єдналися у прагненні допомагати людям та протягом 2022 року передали до громад – майже 5 000 продуктивних наборів.

Зокрема жителі Агрономічної громади отримали в Бохониках – 700, Медвежому Вушку – 500, Горбанівці, Ільківці, Рівцю – 770, Агрономічному – 900 продуктивних наборів.

Мешканці Якушинської громади отримали в Якушинцях – 380, Широкої Греблі – 250, Некрасовому – 300, Пултівцях, Махнівці, Лисянці – 850 продуктивних наборів.



Є можливість допомагати

Коли із нашого міста вирушали фури із допомогою для Харкова та Дніпра, долучався до заповнення машин найнеобхіднішим.

Неодноразово закуповував продукти задля забезпечення харчування переселенців. Адже, у Агрономічній школі на постійній основі, тричі на день здійснювалось харчування більше ста переселенців. Також із наданих продуктів формували сухпайки і передавали для ВПО у інші села Агрономічної ТГ.

В травні отримали гуманітарну допомогу з Італії. Передали продукти першої необхідності та засоби особистої гігієни переселенцям (близько трьохсот), які зупинилися в Агрономічній ТГ та малозабезпеченим категоріям громадян. Також із цього вантажу допомогу отримали мешканці

ляду для дітей, матраци, ковдри, подушки та багато іншого. Усе було розподілено та передано за призначенням. Вистачило для потреб переселенців, які перебували у Агрономічній ТГ та для наших воїнів.

Черговий вантаж із гуманітарною допомогою від наших закордонних друзів зі Словенії ми розподіляли між тими хто на той час її найбільше потребував, це переселенці та малозабезпечені громадяни. Дитячі речі, антисептичні засоби, тощо, передали до сіл Агрономічної ТГ та Якушинської громади - Некрасового, Широкої Греблі, Пултівець, Лисянки, Махнівки.

Із кожного гуманітарного вантажу усі отримані засоби медичного призначення було передано на потреби Вінницької районної лікарні та обласної ім.Пирогова.





хлопців та надав кошти для організації змагань.

Під час старту ФК «Патріот» (Агрономічне) у Чемпіонаті Вінницького району приїхав підтримати футболістів та вручив кошти на адміністративні витрати команди.



Життя іде його не зупинити і якби не було важко маємо підтримувати нашу молодь. Тож за підсумками навчального року преміював найкращих учнів у різних шкільних галузях. Я започаткував цю традицію ще на початку своєї депутатської діяльності. І щорічно преміюю учнів за їх досягнення, аби вони мали додатковий стимул для власного розвитку.

Премії отримали 88 хлопців та дівчат: 29 із Агрономічного, 12 - Бохоницьків, 17 - Медвежого Вушка, 7 - Ільківківки, 11 - Пултівців,

Отримавши звернення від батьківської громади дитячого садочка "Сонечко" з Пултівець.

Підтримав їх прохання та надав кошти для закупівлі принтера, прилад важливий для якісного освітнього процесу.

Брав участь у вшануванні учасників ліквідації аварії на Чорнобильській АЕС із Агрономічної ТГ. На заході був присутній представник чорнобильської організації Маріупольщини - Сергій Нехаєвський разом із дружиною вони переселенці та проживають на території громади. У відповідь на звернення ліквідаторів, надав кошти задля гідної організації заходу.



Ще одну добру справу вдалось реалізувати у співпраці із депутаткою Іриною Колесник, це казкова подорож-пригода для майже сотні дітей з багатодітних родин Агрономічної ТГ. Вони подорожували до Тернополя, аби переглянути інтерактивну різдвяну виставу, пригостилися смаколиками та кожен отримав святковий подарунок. Ще дівчаткам презентували куртки. Ми змогли відволікти дітей від щоденних турбот та подарували їм незабутні враження.

Афганістану. Зустрівся із афганцями, побажав міцного здоров'я та надав кошти для гідного відзначення чергової річниці.

Брав участь у вшануванні учасників ліквідації аварії на Чорнобильській АЕС із Агрономічної ТГ. На заході був присутній представник чорнобильської організації Маріупольщини - Сергій Нехаєвський разом із дружиною вони переселенці та проживають на території громади. У відповідь на звернен-



Привітання довгожителів це добра традиція у моїй депутатській діяльності. 5 січня привітав з 90-річчям жительку села Бохоники - Павелку Феодосію Василівну. А влітку мав зустріч із унікальним ювіляром який в 95 років - може підтягнутися 5 раз на турніку.



Не багато хто з молодих виконає таку вправу, а житель Бохоників - Борис Олександрович Курдецький у свої 95 із легкістю. Вітаючи поважного ювіляра отримав масу задоволення від спілкування.

Привітання довгожителів це добра традиція у моїй депутатській діяльності. У січні привітав з 90-річчям жительку села Бохоники - Павелку Феодосію Василівну.

А влітку мав зустріч із унікальним ювіляром який в 95 років - може підтягнутися 5 раз на турніку. Не багато хто з молодих виконає таку вправу, а житель Бохоників - Борис Олександрович Курдецький у свої 95 із легкістю. Вітаючи поважного ювіляра отримав масу задоволення від спілкування.

Відвідав у Агрономічному заході присвячений 33-й річниці виведення військ з

ня ліквідаторів, надав кошти задля гідної організації заходу.

Підтримка спорту

Розвиток спорту є одним із пріоритетних напрямків моєї діяльності, тому цьому питанню я приділяю особливу увагу.

Відвідав в Агрономічному товаристві гру під назвою «Матч Перемоги». Вона була присвячена Дню Перемоги у Другій світовій війні. У відповідь на звернення надав кошти для організації та проведення заходу.

У Медвежому Вушку відбувся традиційний футбольний турнір Кубок «Поділля». Приїхав особисто підтримати

12 - Некрасівого.

Випроводжаючи в доросле життя випускників, вітаючи хлопців та дівчат подарували разом із головою Агрономічної ТГ Сергієм Сітарським кожному корисний подарунок - павербанк. Їх отримали випускники Агрономічної, Медвежовушківської Бохоницької та Ільківської шкіл.



Відвідав відзначення 30-ти річчя Агрономічної школи. Навчальний заклад із славною історією, багатьма успішними випускниками та талановитими педагогами. Привітав колектив закладу із знаменною подією, подарував - кольоровий принтер.



У відповідь на звернення батьківської громади та адміністрації бохоницької школи профінансував встановлення жалюзі, задля естетичного оформлення актових залів для молодших класів.





На свято першого дзвоника хотілось порадувати малечу, попри війну створити їм святковий настрій. Тож відвідав навчальні заклади Агрономічного, Бохоників, Ільківки, Медвежого Вушка, Некрасового та Пултівець.

Привітав учнів, їх батьків та педагогів, вручив кожному класу кошти для закупівлі необхідного приладдя.

Важливо забезпечити зайнятість дітей під час канікул. Хлопчики та дівчатка мають відволіктись від щоденних повідомлень та страху за власне життя. Особливо це необхідно діткам,

інвалідність з дитинства) та її мати похилого віку. Кошти були необхідні для відбудови стіни у будинку де вони проживають.



які переселилися із районів де тривають бойові дії. За мого сприяння представники ГО «Фабрика Талантів» організували корисне дозвілля із активностями для дітей Агрономічної ТГ із залученням діток переселенців.

Популяризація української культури та народного танцю - саме цим уже 25 років займається знаний, як на теренах області, держави, так і за її межами, зразковий хореографічний колектив «Сонечко» (Агрономічне) та його беззмінна керівниця - Лілія Гаврилюк. Відвідав випуск 14-ти хлопців та дівчат, котрі більше 10 років свого життя присвятили українському танцю. З нагоди 25-річчя колективу подарував «сонечкам» концертні сукні та кошти для святкового солодкого столу.

У відповідь на звернення від Лілії Гаврилюк, керівниці Агрономічного хореографічного колективу «Сонечко», із проханням оплатити пошиття нових концертних костюмів відгукнувся та надав необхідну суму.

На свято першого дзвоника хотілось порадувати малечу, попри війну створити їм святковий настрій. Тож відвідав навчальні заклади Агрономічного, Бохоників, Ільківки, Медвежого Вушка, Некрасового та Пултівець. Привітав учнів, їх батьків та педагогів, вручив кожному класу кошти для закупівлі необхідного приладдя.

У День працівників культури в Агрономічному відбувся святковий концерт. Разом із сільським головою привітали працівників галузі культури та подарували Лілії Гаврилюк ноутбук для потреб очолюваного нею танцювального колективу «Сонечко». Також надав кошти для поїздки «сонечок» на фестиваль до Закарпаття.

Відреагувавши на звернення надавав грошову допомогу родині Руськевич із Бохоників, це пані Оксана (має

До професійного свята освітян України привітав педагогів Агрономічної ТГ. Під час заходу вручив подарунки кожному із 7 педагогічних колективів громади. Також відзначив подарунком директорку Агрономічної школи Наталію Ануфрієву за волонтерську діяльність та активну громадянську позицію.

Отримавши звернення від батьківської громади дитячого садочка «Сонечко» з Пултівець. Підтримав їх прохання та надав кошти для закупівлі принтера. Адже для якісного освітнього процесу необхідно постійно роздруковувати для діток роздаткові матеріали.

До мене звертався педагогічний колектив Некра-



Випроводжаючи в доросле життя випускників, подарували разом із Сергієм Сітарським кожному корисний подарунок - павербанк. Їх отримали випускники Агрономічної, Бохоніцької, Медвежовушківської та Ільківківської шкіл.



Преміювання для учнів



совської школи із проханням про допомогу у придбанні пилки. Перехід на альтернативні види палива вимагає наявність інструментів, дровами заклад був забезпечений, а із придбанням пилки я допоміг.

Відвідав відзначення 30-ти річчя Агрономічної школи. Навчальний заклад із славною історією, багатьма успішними випускниками та талановитими педагогами. Привітав колектив закладу із знаменною подією, подарував - кольоровий принтер.

У відповідь на звернення батьківської громади та адміністрації Бохоніцької школи профінансував встановлення жалюзі, задля естетичного оформлення актових зали для молодших класів.

Минулоріч завдяки роботі голови Агрономічної громади, депутатського корпусу та мого сприяння, коштом інвесторів вдалось заасфальтувати вулицю Мічуріна в Агрономічному. Було покладено більше двох тисяч квадратних метрів нового покриття.

Напередодні Дня Святого Миколая розпочав традиційні новорічно-різдвяні вітання дітей. Минулоріч закупив 500 солодких подарунків для малечі Агрономічної ТГ. Під час новорічно-різдвяних святкувань хлопчики та дівчатка отримали солодощі від мене. Попри важкий воєнний час ми маємо створити для наших дітей святковий настрій, вони мають обов'язково отримати свої подаруночки та порцію позитивних емоцій.

Моя діяльність, як депутата Вінницької обласної ради, спрямована на захист інтересів громад, виконання доручень виборців у межах моїх депутатських повноважень, наданих чиним законодавством України.

У своїй діяльності керуюсь Конституцією України, Законами України «Про місцеве самоврядування в Україні», «Про статус депутатів місцевих рад», Регламентом обласної ради та іншими нормативно-правовими актами, що визначають порядок діяльності



депутатів ради. Протягом звітного періоду брав участь у дванадцяти пленарних засіданнях сесій Вінницької обласної ради. Також був присутній на 24 засіданнях Постійної комісії з питань будівництва, комунального майна, транспорту та розвитку інфраструктури. Також неодноразово брав участь в засіданнях сесій Агрономічної сільської ради.



Протягом року плідною була співпраця із волонтерами Андрієм Нечипорукком та Андрієм Сіраком неодноразово передавав їм для потреб наших бійців продукти харчування, ліки, засоби гігієни, побутову хімію, тощо.

Рационально та доцільно витрачаю кошти із депутатського фонду на допомогу мешканцям свого виборчого округу, які найбільше потребують помочі.

Надалі буду максимально ефективно працювати в межах своїх депутатських повноважень у вирішенні проблем громад свого виборчого округу в цілому і кожного виборця окремо. Усе задля наближення нашої спільної - ПЕРЕМОГИ!

Олександр МАСЛЕННИКОВ,
депутат Вінницької обласної ради.



Відвідав випуск 14-ти хлопців та дівчат, котрі більше 10 років свого життя присвятили українському танцю. З нагоди 25-річчя колективу подарував "сонечкам" концертні сукні та кошти для святкового солодкого столу.



Популяризація української культури та народного танцю - саме цим уже 25 років займається знаний, як на теренах області, держави, так і за її межами, зразковий хореографічний колектив "Сонечко" (Агрономічне) та його беззмінна керівниця - Лілія Гаврилюк.



Кулінарні цікавинки

Куряча печінка з грибами у вершковому соусі

Нам потрібно: 800 г курячої печінки, 250 г печериць, 150 г цибулі, 3 зубчики часнику, 200 мл 20% вершків, 300 мл курячого бульйону або води, 1 ст.л. борошна, сіль, чорний мелений перець - за смаком, олія - для смаження, зелень петрушки.



Приготування. Печінку помити, очистити від плівки і нарізати невеликими шматками. Гриби помити і порізати плястерками товщиною 4-5 мм. Цибулю порізати кубиками, часник подрібнити ножем. У великій сковорідці розігріти олію (2-3 ст. л.) і викласти туди печінку. Час від часу помішуючи, смажити її приблизно 5 хв. на середньому (або трохи більшому) вогні, поки печінка трошки не зарум'яниться. Печінку краще смажити в 2-3 заходи, так, щоб шматочки покривали дно сковорідки одним шаром. Обсмажену печінку перекласти до тарілки. До цієї ж пательні викласти цибулю, за потреби додати ще трошки олії і, помішуючи, смажити на середньому вогні приблизно 5 хв. Потім до цибулі додати часник, помішуючи, смажити ще 1 хв. Далі викласти гриби, перемішати і тушувати 5 хв. Гриби посипати борошном, помішуючи, смажити 1 хв. Потім додати обсмажену печінку і бульйон чи воду. Все посолити, поперчити за смаком, довести до кипіння, зменшити вогонь до найменшого і тушувати під кришкою 10 хв. В кінці влити вершки, додати порізану зелень петрушки, перемішати, за потреби, досолити, доперчити і через 2-3 хв. відставити з вогню.

Курячий рулет з грибами і болгарським перцем



Нам потрібно: 2 шт. курячого філе (приблизно по 300 г кожна), 200 г печериць, 100 г твердого сиру, яйце, 150 г болгарського перцю, базилік, олія для смаження, 1 ст.л. меду, 1 ст.л. соєвого соусу, 1 ч.л. паприки.

Приготування. Дошку застелити харчовою плівкою, скропити її водою, викласти філе. Повздовжньо надрізати і розгорнути як книжку, накрити харчовою плівкою і добре відбити. Відбивати можна качалкою чи плоским боком молотка для м'яса, щоб не прорвати волокна філе. Відбиті філе з обох боків посолити і поперчити. Викласти на тарілку, прикрити харчовою плівкою і покласти до холодильника. Приготувати начинку для рулету. Печериці нарізати невеликими шматками. Гриби підсмажити на олії і посолити. Перець нарізати короткою соломкою. Сир натерти на крупній тертці. Базилік подрібнити. Яйце збити міксером в густу піну. До збитого яйця викласти підготовлені гриби, перець, базилік, сир і все перемішати. На застелену харчовою плівкою дошку (не забувайте плівку скропити водою) викласти два шматки відбитого філе так, щоб один шматок трошки покривав інший, і в місці накладання відбити. Посередині викласти начинку і за допомогою харчової плівки загорнути в рулет. На розпечену сковорідку з олією викласти рулет швом донизу. І на великому вогні з кожного боку обсмажити його до рум'яної скоринки. Поки рулет смажиться, приготувати соус. Для цього в посудині змішати соєвий соус, паприку і мед. Обсмажений рулет викласти на фольгу, полити соусом. Фольгу загорнути і помістити рулет до розігрітої до 200°C духовки. Випікати 30 хв.

Класичний кіш лорен

Нам потрібно для тіста: 250 г пшеничного борошна, 150 г вершкового масла, 1 / 2 ч.л. солі, 1 ч.л. цукру, 3-4 ст.л. води. **Для начинки:** 200 г копченої грудинки або бекону, 3 яйця, 300 мл вершків (21%), 150 г напівтвердого сиру, сіль, чорний мелений перець - за смаком, дрібка мускатного горіха.



Приготування. Готуємо тісто. У миску просіяти борошно, додати сіль, цукор і порізати кубиками вершкове масло, перетерти руками до крихти. Додати кілька ложок холодної води, і замісити м'яке, ніжне тісто. Загорнути його в харчову плівку і помістити до холодильника на 30 хв. На присипаній борошном стільниці розклати тісто товщиною 4-5 мм, помістити його у форму (приблизно діаметром 24 см) для випікання і сформувати бортики висотою 4,5-5 см.

Тісто наколоти виделкою. Тісто застелити папером для випікання і всередину форми всипати рис, квасолом чи горохом. Це робиться для того, щоб під час випікання тісто не здувалося, а бортики не опускались. Форму помістити до розігрітої до 180°C духовки на 10 хв. Потім форму з тістом вийняти з духовки, забрати папір з горохом і помістити до духовки ще на 10 хв. Приготувати начинку. Бекон чи копчену грудинку порізати смужками. Викласти на розігріту суху сковорідку і смажити на середньому вогні приблизно 5 хв. Сир натерти на тертці. Яйця збити вінчиком до однорідного стану. Додати вершки, мускатний горіх, чорний мелений перець і сіль, перемішати. Солити слід обережно (приблизно 1/3 ч.л.), оскільки грудинка і сир, що підуть в начинку, вже підсолені. На дно спеченої основи для пирога викласти грудинку і акуратно залити яєчно-вершковою сумішшю. Зверху рівномірно викласти половину натертого сиру. Кіш помістити до розігрітої до 180°C духовки і випікати 25 хв. Потім на пиріг рівномірно викласти решту сиру і випікати ще приблизно 20 хв. За цей час начинка має загуснути і гарно підрум'янитись. Кіш вийняти з форми і через 15-20 хв. можна подавати до столу.

Перець, фарширований м'ясом і кукурудзою

Нам потрібно: 6-7 шт. болгарського перцю, 500 г (по 250 г свинячого і яловичого) фаршу, 300 г консервованої кукурудзи, 1 червсту булочки, 1 яйце, 3 ст.л. січеної зеленої петрушки, 3 ст.л. різаної зеленої цибулі, цибулину, помідор, 50 г твердого сиру, сіль, чорний мелений перець, оливкову олію.



Приготування. Булочку розмочити в холодній воді. Цибулю очистити і нарізати дрібними кубиками. З кукурудзи злити рідину. Зелень петрушки дрібно посікти. Зеленої цибулі також дрібно порізати. В велику посудину викласти фарш, дрібно нарізану цибулю (1/3 частину відкласти для підливи), яйце і відтиснену від води булочку. Посолити, поперчити і добре вимісити рукою. До фаршу викласти кукурудзу, зелень петрушки і цибулі. Знову добре вимісити. Перець підготувати до фарширування: зрізати верхні частини з плодоніжками, очистити від насіння і перегородок. Підготовлені перці наповнити фаршем. Помідор очистити від шкірки і порізати дрібними кубиками. У каstrулі, де буде готуватися перець, на оливковій олії підсмажити цибулю, що залишилася, до прозорого стану. Додати нарізані помідори, добре посолити і на середньому вогні припустити 5-7 хв, періодично помішуючи. Потім до каstrулі викласти перець і долити 100 мл води. Накрити кришкою, швидко довести до кипіння. Залишити перець притрусити тертим на крупній тертці сиром і запікати у розігрітій до 200°C духовці приблизно 45 хв. За бажанням сир можна додати за 5 хв. до готовності. Фарширований перець готовий.

Салат "Мисливський"



Нам потрібно: 150 г мисливських ковбасок, 3 яйця, 200 г моркви, 200 г маринованих печериць, 200 г маринованої квасолі, 100 г цибулі, зелень петрушки - півпучка, сіль, чорний мелений перець - за смаком, домашній майонез - для заправки.

Приготування. Ріпчасту цибулю очистити і порізати маленькими кубиками. Мариновані гриби нарізати плястерками. Мисливські ковбаски - тоненькими дольками. Моркву відварити у підсоленій воді, почистити від шкірки і нарізати кубиками. Зварені накруто яйця очистити і також порізати кубиками. Зелень петрушки подрібнити ножем. З консервованої квасолі злити рідину. Підготовлені інгредієнти викласти у велику посудину. Посолити, поперчити, додати майонез і перемішати.

Салат з пекінської капусти і свіжих печериць

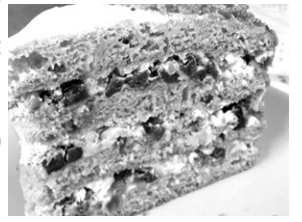
Нам потрібно: 100 г печериць, 200 г пекінської капусти, огірок свіжий, морквина (невелика), яблуко. Для соусної заправки: 100 мл олії, 1 ст.л. меду, 1,5 ст.л. гірчиці, 1,5 ст.л. соку лимона, сіль, чорний мелений перець за смаком.



Приготування. Готуємо заправку. Змішати олію, мед, гірчицю і сік лимона, збивати вінчиком або виделкою 2-3 хвилини до густої і однорідної консистенції. За смаком додати сіль і чорний мелений перець. Печериці промити гарячою водою і очистити шапочки від верхньої шкірки. Нарізати тонкими пластинками. Нарізати пекінську капусту та огірок. Моркву натерти на крупній тертці, яблуко порізати соломкою або ж натерти на тертку. Скласти інгредієнти до салатника, перемішати. Заправити салат можна відразу весь, а можна викладати в порційні тарілки і окремо подавати заправку до салату.

Медовий торт з чорносливом і горіхами

Нам потрібно для тіста: 100 г вершкового масла, 100 г цукру, 1 скл. меду (штучного), 2 яйця, 1 ч.л. соди, гашеної оцтом, 350 г борошна. **Для крему:** 800-900 г сметани (15-20%), 100 г цукру. **А також:** 200 г горіхів, 250 г чорносливу.



Приготування. Форма діаметром 28 см. В невеликій каstrулі яйця перетерти з цукром. Додати туди масло, мед і соду, гашену оцтом чи лимонним соком. Покласти на водяну баню і, постійно помішуючи, тримати до повного розчинення цукру і масла. Як тільки маса стане однорідною, каstrулю зняти з водяної бані і додати до медової маси заздалегідь просіяне борошно. Тісто перемішати ложкою і відправити на 5-6 год. до холодильника (можна залишити на ніч). Потім вийняти і дати постояти за кімнатної температури ще 2 години. Після цього тісто поділити на 5 частин. Кожну частину викласти у змащену олією форму, розтягуючи руками по всій площині. Щоб тісто легше викладалося, руки періодично змочувати у воді. Випікати у розігрітій до 180°C духовці на верхньому ярусі протягом 10-12 хв., поки корж добре не зарум'яниться. З п'яти отриманих коржів один використаємо для посипання торта. Для цього корж порвати на маленькі шматочки і підсушити на верхньому ярусі духовки за температури 150°C. Потім підсушені шматки подрібнити на крихти. Горіхи і чорнослив подрібнити ножем. Сметану з цукром збити міксером і візуально поділити на 4 частини. Три частини підуть на перекладення коржів, а 4-та - для змащування верху і боків торта. Корж змастити кремом. На нього викласти горіхи і чорнослив. Горіхи і чорнослив знову злегка змастити кремом. Накрити наступним коржем і повторити процедуру. Викласти останній корж, верх і боки торта змастити кремом, що залишився, та присипати крихтами. Торт покласти до холодильника на 12-24 год.

Оладки з яблуками та вівсянкою



Нам потрібно: 250 г зелених яблук, 80 г вівсяних пластівців, 200 мл молока, 150 г борошна, 2 яйця, 30 г вершкового масла, 1 / 2 ч.л. кориці, 1 ч.л. без вершка розпушувача, 2-3 ст.л. цукру, 1 ч.л. ванільного цукру, дрібка солі, олія - для смаження.

Приготування. Яблука очистити від шкірки і насіння, подрібнити в блендері або натерти на тертці з малими отворами. До посудини викласти подрібнені яблука, додати вівсяні пластівці і молоко. Перемішати. До окремої ємності викласти всі сухі інгредієнти: просіяне борошно з розпушувачем, корицю, цукор, ванільний цукор, сіль. Перемішати. Потім до сухих інгредієнтів влити заздалегідь розтоплене вершкове масло. Слідом додати збиті до однорідного стану яйця і яблучно-молочну суміш з вівсяними пластівцями. Все ретельно перемішати. В результаті маємо отримати доволі густе тісто, яке важко падає з ложки. На сковорідці розігріти трошки олії і столовою ложкою викласти оладки. Смажити на невеликому вогні з обох боків до рум'яної скоринки. Подавати оладки теплими зі сметаною, медом чи ягідним варенням.

Яблучний пиріг зі збитими білками

Нам потрібно: 1 кг яблук, 500 г борошна, 170 г для тіста і 5 ст.л. для яблук цукру, 250 г маргарину, 1 ч.л. соди, гашеної оцтом, 4 яйця, 4 ст.л. сметани, ваніль, кориця (за смаком).



Приготування. Для випікання цього пирога беремо форму розміром 26x37 см. Маргарин розтерти з цукром (170 г). Відділити жовтки від білків. Жовтки додати до маргарину з цукром і добре перетерти, а білки в окремій посудині відставити (пізніше будемо їх збивати). Додати 4 ст.л. сметани і перетерти. Після цього додати 1 ч.л. гашеної оцтом соди, перемішати. Додати борошно і замісити тісто. 1/5 його частину покласти до морозильної камери на 30 хв. (цим тістом будемо притирати наш яблучний пиріг). З яблук зняти шкірку, очистити від серцевини і нарізати невеликими шматочками. У каstrулю додати 5 ст.л. цукру, 4 ст.л. води, покласти на газ і, помішуючи, розчинити цукор. Тоді висипати яблука і проварити на середньому вогні, періодично помішуючи протягом 15-20 хв. (вода і яблучний сік повинні трохи випаруватись). Коли яблука достатньо проваряться, трохи остудити їх. Деко застелити папером для випікання і рівномірно викласти тісто. На нього рівномірним шаром викласти яблука, посипати корицею. Білки збити міксером, чи вінчиком. Викласти збиті білки на яблука. Вийняти тісто з морозильної камери і натерти його на білок на крупній тертці. Покласти деко до розігрітої до 180°C духовки і випікати приблизно 40 хв. до готовності. Деко вийняти з духовки і остудити пиріг.

ЗАМІЖ ЗА КОЛИШНЬОГО

У Нелі — другий шлюб. Щасливий. Троє дітей. Старший син уже студент, двоє — школяри. Богдан — турботливий чоловік і відповідальний батько. В їхньому домі ніколи не буває скандалів. Навіть якщо між подружжям виникають якісь суперечки, то чоловік і дружина з'ясовують стосунки тихо й так, чтобы діти не чули. І жодного разу, за словами Нелі, вони з Богданом не лягли спати посвареними, ображеними одне на одного. Ніколи в їхньому домі ніхто не чув мотків чи грубих слів.

— Кажуть, що перший чоловік від Бога, а другий — від людей, — усміхається жінка. — А я вдячна Богові за досвід першого шлюбу, бо він дав мені можливість повчитися на власних помилках, «виховав» з мене добру дружину... І за другого чоловіка я теж дякую Богові. Без Його помочі тут не обійшлося, адже мій коханий — Богдан. З ним я по-справжньому щаслива. Чи мали б ми це щастя, якби не воля Божа?

Слухаючи телефоном історію цієї жінки, я дуже здригнулася: нарешті хтось хоче розповісти про щасливу сім'ю! Бо зазвичай люди діляться горем і болем, а щастя воліють тримати при собі, адже воно справді любить тишу. Проте Нелія розповіла загадку, навіть містичну історію. Її пояснення вона для себе вже знайшла, проте перевірити, чи все так, як думає, поки не має змоги.

Уже двадцять років, відколи жінка в другому шлюбі, їй сниться один і той самий сон у різних варіаціях: перший чоловік Микола забирає її від першого шлюбу.

— Уперше він мені приснився тоді, коли я була вперше вагітною, — розповідає жінка. — З Миколаєм в нас не було дітей. Він досі їх не має, хоч теж уже давно одружений. Отже, приснився він мені так, начебто я виходжу за нього заміж. Розумію, що ношу від серцем Богданову дитину, але знаю, що мушу йти заміж за Миколу. В ресторані столи накриті, музика грає, а я плачу... Прокинулася в холодному поту, розповіла про свій сон чоловікові. Ми обоє вирішили, що такі кошмари пов'язані з вагітністю. Я взагалі погано спала, часто прокидалася, на серці постійно було тривожно.

Згодом жінка побачила схожий сон. Начебто перший чоловік приїхав до них із Богданом додому з друзями, батьками, весільними гостями і навіть білу сукню й фату привіз. Уві сні Нелія одягнула ту сукню, дружки причепили їй фату. Глянула — а в дверях стоїть її Богдан і поглядом, повним сліз та розпачу, дивиться на неї, свою дружину, але нічого не робить. Покірно віддає її іншому.

— Дуже дивно, що в цих снах ні я, ні Богдан не перечимо Миколі, бо обоє розуміємо, що я — його жінка і мушу бути з ним, — каже Нелія. — Мені боляче залишати Богдана, бо я люблю його, нестерпно важко кидати дітей, але я мовчки, захлинаючись слізьми, йду до Миколи. Я не кричу в цих снах, не прошу про допомогу — тільки плачу й покірно йду за своїм першим чоловіком.

Лише одного разу Нелі приснилося, що вона, вже одягнена у весільну сукню, перед виходом на вінчання підходить до свого Богдана, який стоїть збоку й сумно спостерігає за весільною метушнею, і запитує в нього: «Ти чекатимеш мене? Я до тебе обов'язково повернуся, бо люблю тебе». І він відповів: «І я, і діти чекатимемо на тебе стільки, скільки буде треба».

— Мені досі стоїть перед очима його погляд, повний сліз, — пригадує Нелія. — А відчуття розпачу, безвиході від того, що я мушу покинути своїх найдорожчих, найрідніших людей, словами не описати. Воно переслідує мене після таких снів ще довго. Аби їх забути, подружка радила відразу дивитися у вікно і подумки говорити: «Куди ніч — туди й сон». Я про-

бувала, але не допомагає. Інколи наснитися щось дуже приємне — і забується, на ранок уже нічого не згадаю. А ці сни не забуваються.

Нелія розповідала про них священникові. Він сказав, що це, очевидно, від того, що з першим чоловіком вона вінчана, а з другим — ні. Тож ці сни нагадують, хто насправді її чоловік перед Богом. Жінка вже двічі наважувалася на церковне розірвання шлюбу. Першого разу її спинила вартість цієї процедури. Каже, що ніколи не думала, що за розірвання шлюбу, який начебто укладається на небесах, треба платити чималі гроші на землі. Вона мала таку суму, але подумала, що це неправильно. До того ж священник сказав, що й Микола повинен розлучитися. Тобто теж заплатити.

— Я не хотіла шукати свого першого чоловіка, не хотіла з ним зустрітися, бо ми дуже погано розійшлися, просто-таки ворогами, і зовсім не контактуємо, — ділиться жінка. — Тож пішла додому навіть трошки ображена. Хай, думаю, священники заробляють на дурних.

Але сні не припинилися. Особливо часто Нелія бачить їх у піст. Якось пішла до сповіді. Отець вислухав її і сказав такі дістати розірвання церковного шлюбу. Дати дозвіл на причастя пообіцяв лише взамін на її обіцянку не жити з другим чоловіком статевим життям доти, поки не отримає церковного розлучення з першим.

— Я тоді дуже засмутилася, — каже жінка. — Бо що то за порада така? Кому буде краще від того, що ми з Богданом перестанемо жити як чоловік і дружина? Ми любимо одне одного, ми правильно виховуємо дітей, нікому не чинимо зла, а з'ясовується, що страшні грішники. І церква за це позбавляє нас права прийняти причастя!

Нелія запевняє, що ніколи не згадує про першого чоловіка й тим паче не шкодує, що вони розлучилися.

— Ми були б нещасними, — прогнозує і пояснює: — Бо просто різні люди з різними поглядами на життя. Він мене постійно пресував, хотів перетворити на наймичку. Просто я вийшла заміж дуже молодою, не розумілася на людях, думала, що люблю, а з'ясувалося, що це було захоплення. Воно швидко минуло. І я не хотіла нікого обманувати: ні себе, ні його. Тому й подала на розлучення. Тепер я щаслива, зі мною щасливий інший чоловік. Чому все так складно? Ці сні скороведуть мене до божевільня. Звідки вони беруться? З підсвідомості? Не знаю, але це нестерпно.

І я не знаю, що сказати. Логіка в порадах священників, звисно, є. Та інство шлюбу не просто так вважають таїнством. Те, що шлюби укладаються на небесах, — не просто красиві слова. З другого боку: часто вінчаний подружжя живуть, як пєс із котом, перетворюючи на пекло своє життя і життя дітей. Потерпають від домашнього насильства, страждають... Невже й такі шлюби благословенні?

А ви, любі читачі, що порадите Нелі й іншим людям, котрі хоч і не одружуються у снах із колишніми, проте живуть із теперішніми чоловіками й дружинами у світському шлюбі, тобто на підставі штампів в паспорті чи й зовсім без нього?

Ліля КОСТИШИН.

Одержима коханням

Вона плаче. І вчора, і сьогодні. Нікуди не виходить із дому і шукає відповіді на запитання, чому так сталося, що вона сказала чи вчинила неправильно? Вона ж просто любить. А чоловік подав на розлучення... Як сказати про це батькам? Як сказати донечці?

Вона жила надією, що все владнається. Прощала, заплещувала очі. Тепер лежала, згорнувшись калачиком, така маленька, беззахисна, покинута. На її віях тремтіли слезинки. Такі гіркувато-солоні, як її полинове життя. Так і заснула...

...А все починалося так сонячно і гарно! Вона росла любленою дитиною. Сонечко не дарувало їй стільки тепла, як рідні. Марусечкою називали... Вона і вчилася добре, і веселою була, і красивою. Мріяла стати вчителькою — і її мрія здійснилася.

Одного боялася: щоби батьки не дізналися про її кохання. Приховувала його від усіх. Знала, що не схвалить її вибору, не віддасть кохану донечку за того, кого обрало її серденько. А воно ж не питало...

Наважуючись уже на останньому курсі, якось тихенько мовила матері: «Мамусю, я, напевне, заміж піду...»

Та коли їхній поріг переступив Сашко, матір аж зблідла. Дівчина бачила, як ненька з усіх сил намагалася опанувати себе. А потім були слези, сварки... Та Марічка стояла на своєму. Кохання наповнювало кожну клітинку її тіла, всі її думки. Вона жила Сашком, дихала ним. Це була якась неземна любов. Марійка не бачила й не чула всього того, що бачили в її обранцеві мама й батько. І його неперядні вчинки, і його вульгарні жарти... Дівчина почувалася найщасливішою нареченою і аж світилася тим дивним сяйвом, що його випромінюють усі щасливі й закохані.

Відгуляли весілля. Марійка їздила на навчання і приїжджала додому у вихідні. Коли отримувала диплом, у неї вже була крихітка Настуня. Так втішалася своїм материнством молода жінка, що зовсім не помічала, як змінюється її Сашко. Вона любила й не хотіла бачити свого коханого не таким, яким його вміряла.

...Роботи не було. Настуня піросла, її вже можна було залишати з бабусею. «Може, поїдемо на заробітки, купимо собі хату, — сказала якась чоловікові. — Он скільки людей виїхало...»

Але Сашко й слухати про таке не хотів. Тож Марійка зважилася і поїхала сама. Плакала на чужині, сумувала за донею, працювала, як каторжна, а Сашко тим часом втішався вільним життям. Через три роки жінка повернулася, бо вже несила було терпіти розлуку з рідними. Тим паче, що матір постійно кликала її додому.

Трошки вона заробила, трошки батьки допомогли — і купили квартиру в місті, справили переходини. Настуня стала школяркою... А от Сашка свого Марійка не впізнавала. Проте заплещувала очі на його друзів, на нічні походеньки, випивку. «А може, він таким і був? Тільки я, засліплена любов'ю, нічого не помічала», — ловила себе на думці й далі мовчки терпіла.

Сашко обзивав її, ревнував, звинувачував у зраді, бо, як він думав, за кордоном усі стають шльондрами. Марійка плакала, виправдовувалася, присягала, що в неї, крім нього, нікого не було. Дарма. Чоловік усе частіше не ночував удома.

Марійка не вірила пліткам, поки випадково не побачила свого коханого в обіймах якоїсь білявки. А вона ж йому так вірила, все терпіла, все прощала, боялася втратити... Не могла уявити свого життя без нього. Це ж рідний тато її доні, котра його так любить. Напевне, від Марійки передалася дитині така глибока, сліпа любов до Сашка...

«Мамусю, якщо татко прийде пізно і п'яний, ми будемо тихенько сидіти і мовчати, тільки щоб він не пішов від нас», — не раз молила мату Настуня. І мама терпіла. І мовчала. І навіть усміхалася чоловікові. А він зловживав її терплячістю, нехтував її одержимою любов'ю.

...Марійці снилася мама, річечка, луки, доня, котра обіймала її за шию маленькими рученятами. Телефонний дзвінок перервав сон. Не відповідала. Не хотіла ні з ким говорити. Глянула на годинник: вона ще встигне на автобус до села.

«Боже, який прекрасний світ! — подумала, глянувши крізь шибку на вулицю. — Я бачу, чую, ходжу. Я потрібна своїй доні, своїм батькам, рідним. Я не потрібна йому, але він потрібен мені. І з цим я буду жити. Любитиму тільки його... Він — у моїй донечці, за яку я вдячна Богові і йому. Треба жити. Бог дасть мені сили».

Марійка зітхнула, всміхнулася і почала збиратися в дорогу. До найдорожчих людей, котрі її завжди чекають. А в серці жевріла надія, що її велика і сильна любов переможе все.

Ганна ШУТУРМА.

РІШЕННЯ № 1339

21 грудня 2022 року 35 сесія 8 скликання
Про бюджет Лука-Мелешківської сільської територіальної громади на 2023 рік
(0253000000) (код бюджету)

Керуючись статтею 77 Бюджетного кодексу України, пунктом 23 частини 1 статті 26, статей 59 та 61 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», сільська рада

ВИРІШИЛА:

1. Визначити на 2023 рік: доходи бюджету Лука-Мелешківської сільської територіальної громади у сумі 114672129 гривень, у тому числі доходи загального фонду місцевого бюджету –

113618299 гривень та доходи спеціального фонду місцевого бюджету – 1053830 гривень згідно з додатком 1 до цього рішення;

видатки бюджету Лука-Мелешківської сільської територіальної громади у сумі 114672129 гривень, у тому числі видатки загального фонду місцевого бюджету – 112815851 гривень та видатки спеціального фонду місцевого бюджету – 1856278 гривень;

профіцит за загальним фондом бюджету Лука-Мелешківської сільської територіальної громади, напрямком використання якого визначено передачу коштів із загального фонду бюджету до бюджету розвитку (спеціального фонду) у сумі 802448 гривень згідно з додатком 2 до цього рішення;

дефіцит за спеціальним фондом бюджету Лука-Мелешківської сільської територіальної громади, джерелом покриття якого визначено надходження коштів із загального фонду бюджету до бюджету розвитку (спеціального фонду) у сумі 802448 гривень згідно з додатком 2 до цього рішення;

оборотний залишок бюджетних коштів бюджету Лука-Мелешківської сільської територіальної громади у розмірі 44000 гривень, що становить 0,04 відсотка видатків загального фонду місцевого бюджету, визначених цим пунктом;

з повним текстом рішення та додатками до нього можна ознайомитися на офіційному веб-сайті Лука-Мелешківської сільської ради за адресою: : http://lmtg.gov.ua.

"ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ"

Вінницька регіональна газета.
редактор
Ф.І.БЕЖНАР
ПЕРЕДПЛАТНІ ІНДЕКСИ
ПЕРІОДИЧНОГО ВИДАННЯ:
для ОРГАНІЗАЦІЙ – 40699;
для НАСЕЛЕННЯ – 61487

Газета зареєстрована
Головним територіальним
управлінням юстиції у
Вінницькій області
15.03.2019 р.
Реєстраційне свідоцтво
ВЦ №1051-409 ПР.
Засновник: Трудовий
колектив Товариства з
обмеженою
відповідальністю "Редакція
Вінницької регіональної
газети "Подільська зоря"

Газета виходить щочетверга,
видається українською, а також
російською мовами. Спосіб
друку – офсетний, обсяг 3
друковані аркуші. Формат А-3.
Розповсюджується
у Вінницькій області.
Видавець: Товариство з
обмеженою відповідальністю
"Редакція Вінницької
регіональної газети
"Подільська зоря".

Редакція не завжди поділяє точку
зору авторів публікацій. Відповідальність за надруковані та вкладені в газету листівки, матеріали, рекламні оголошення несуть автори та рекламодавці. Редакція залишає за собою право редагувати та скорочувати текст. При передруці матеріалів посилання на «Подільську зорю» обов'язкове. Матеріали, позначені публікуються на правах реклами.

РОЗРАХУНКОВИЙ РАХУНОК:
№UA65302076000026007300901415,
Вінницьке обласне управління АТ
«Ощадбанк»,
МФО 302076,
інд. код 02471361,
Адреса редакції:
21100, м. Вінниця,
вул. Брацлавська, 31.
Телефони редакції: 27-77-07.

Зам. №232804.

Наклад - 1500.

Газета віддрукована
у ТОВ "Прес Корпорейшн
Лімітед", м.Вінниця,
вул. Чехова, 12-А.
Тел. (0432) 55-63-97.

Із днем народження!



Мій добрий, любий, найкращий у світі онучок Коля!

У цей святковий зимовий день - 26 січня, твого дня народження я щиро тебе вітаю, добра і щастя бажаю.

*Скільки років тобі
не питаю,
Хай зозуля рахує в гаю,
Я з тими літами
вітаю,
Що постукали в душу
твою.*

*Тебе, рідненький,
я радий вітати
в святкові та будні дні,*

Бо ти у мене єдиний і кращого нема на землі.

Бажаю для тебе мирного неба і яскравого сонця, добрих людей і рідних поруч, міцного здоров'я і бадьорого настрою, відмінного самопочуття, бравого оптимізму, незгасної сили на багато років наперед до ста, а може й далі без хвороб і печалі.

Міцно цілую, дідусь Слободянюк Й.Ф.

Вітаємо ветеранів війни та праці

31 січня відзначатиме день народження голова перинного ветеранського осередку с.Великі Крушлінці - **Петро Сергійович ГОНДУСЕНКО**.

Від імені активу Вінницької районної та місцевих ветеранських організацій щиро зичимо сивочолим іменинникам міцного здоров'я, достатку 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.**



26 січня - хмарно, без опадів, т вдень -2...-4°C, вночі -3...-5°C. **27 січня** - хмарно, без опадів, т вдень 0...-1°C, вночі -3...-5°C. **28 січня** - хмарно, без опадів, т вдень 0...-1°C, вночі -2...-4°C. **29 січня** - хмарно, сніг, т вдень 0...-2°C, вночі -4...-6°C. **30 січня** - хмарно, без опадів, т вдень +1...+2°C, вночі -1...-3°C. **31 січня** - хмарно, без опадів, т вдень +1...+3°C, вночі 0...-3°C. **1 лютого** - хмарно, без опадів, т вдень +1...0°C, вночі -4...-2°C.



Подяка меценату

Вже стало традицією, що до щітецького навчального закладу щорічно на новорічні свята з подарунками приходять місцевий підприємець **Григорій Францович Кулачок**.

Ось і в цьому році Григорій Францович завітав до учнів Щітецької гімназії з подарунками. Привітав дітей з різдвяними святами та пригостив солодощами. Для шкільної їдальні придбав посуд.

Дуже приємно, що в наш нелегкий час, існують такі люди, які завжди готові прийти на допомогу іншим. Роблять це безкорисливо, доброзичливо та від щирого серця.



Подяка

Хочемо щиро подякувати чудовій людині з великої букви **Олеси Анатоліївни Чорній**, яка працює адміністратором у Вороновицькій громаді. Як вона гарно з душею відноситься до людей, все знає і підкаже, як краще зробити, підтримує у важку для нас хвилину.

Бажаємо їй і її сім'ї здоров'я, нехай Бог їх охороняє, миру, злагоди, добробуту в родині. Такі люди як вона заслуговують таких побажань.

Нехай 2023 рік принесе нам Перемогу і благополучно повернутися нам до своїх домівок. **Із великою повагою, ваші переселенці, дякуємо за прихист Вороновицькій громаді.**

Слава Україні! Героям Слава!



Святковий концерт для волонтерів і переселенців

Творчий колектив вінницького підприємства незрячих і центру культури «Щедрик» з нагоди завершення новорічно-різдвяних свят влаштував концерт для волонтерів і вимушених переселенців. Він проходив у обласному молодіжному центрі «Квадрат», де ці люди працюють із самого початку війни.

Артисти на чолі із художнім керівником творчого колективу Наталією Слюсарчук переважно виконували новорічні та різдвяні пісні, колядки і щедрівки. Також звучали ліричні і патріотичні пісні. Приміром, авторська композиція «Молитва про Україну» у виконанні вимушеного переселенця із Маріуполя Богдана Ковалюка. На сцену виходили різноманітні дуети, тріо, солісти. Завершили відомою колядкою «Добрий вечір тобі, пане господарю», яку хором співав весь зал.

Глядачам концерт прийшовся до душі.

Дякую за те, що співаки завітали до нас. Концерт вийшов чудовим. Я працюю волонтером у «Квадраті» із початку війни. Плетемо маскувальні сітки, робимо подушечки, ковдри, шапки, шкарпетки, бліндажні свічки тощо. Передаємо все це на передову, - розповіла Валентина Процюк.

В.о. директора «Квадрату» Анастасія Молдован подарувала артистам кілька наборів солодких подарунків із нагоди свят.

Концерти у нас відбуваються нечасто, декілька разів на рік. Творчий вечір колективу незрячих пройшов у



теплій атмосфері, це насправді яскрава подія, - сказала Анастасія Молдован.

Вона розповіла, що її заклад під час війни працює водночас як молодіжний і волонтерський центр. Причому волонтери постійно змінюються. Постійний кістяк складається із півсотні осіб, переважно це жінки.

Ми й надалі готові проводити у місті та області концерти. В першу чергу залюбки влаштуємо творчі заходи для вразливих категорій вінничан - людей з інвалідністю, вимушених переселенців тощо. Також завжди готові підтримувати своєю творчістю колективи волонтерів, - прокоментував директор вінницького підприємства незрячих Костянтин Ільницький.

Михайло МИХАЙЛОВ.

Астрологічний прогноз на 30 січня - 5 лютого

ОВЕН (21.03-20.04). Не виключені ускладнення з діловими партнерами, можливий розумний компроміс, але не більш того. Будьте обережними при спілкуванні з колегами та начальством, не всі ваші плани і вислови придуться їм до душі, розбрат серед колег може стати причиною досить серйозного конфлікту. У вихідні можете розраховувати на підтримку друзів, не переносьте намічений відпочинок. Сприятливий день - четвер, несприятливий - середа.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Імовірно порушення зобов'язань і, як наслідок, конфлікт з партнерами. Не варто його розвивати і підсилювати. Вам удасться допомогти родичам, але для цього доведеться докласти чимало зусиль. Можливе ускладнення у взаємонах з вашим керівництвом. У вихідні діти порадують вас своїми успіхами та досягненнями. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Чим оптимістичнішим буде настрій, тим легше ви досягнете бажаного успіху. Деякі важливі організаційні питання вирішуватимуться з труднощами і то лише в тому випадку, якщо ви докладете максимум зусиль. Бажано зберігати в секреті свої плани та починання, щоб втілити задумане в життя. У вихідні більше часу приділіть собі. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - вівторок.

РАК (22.06-23.07). Не відмовляйтеся від запрошення друзів, добре проведете час. Ваша сумлінна робота має всі шанси бути відзначена похвалою або підвищенням. Багато цікавого і приємного обіцяють знай-

омства з новими людьми. У вихідні знайдіть час для замиської прогулянки. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

ЛЕВ (24.07-23.08). Ваші зібраність і дотепність добре діятимуть на оточення. Задайте чіткий ритм роботи і неухильно дотримуйтеся його. У вихідні тільки активний відпочинок дозволить відновити сили. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

ДІВА (24.08-23.09). Можливо, вам зроблять пропозицію, що дозволить пристойно заробити. Тільки краще не вагаться занадто довго, інакше можна втратити прихильність Фортуни. Можливі претензії начальника та колеги по роботі через дрібні прорахунки, прикрі огріхи і запізнення. У вихідні вирушайте на лижну прогулянку або на ковзанку. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Перед вами можуть відкритися блискучі перспективи, варто тільки бути уважними і не лінуватися. У справах шукайте для себе користь, але не забувайте враховувати інтереси партнерів. Рухайтесь вперед, інакше у вихідні чекає застій і розлад з собою, тому що робота або стосунки вам просто знують. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Можете здійснити практично всі задуми в сфері бізнесу, укладайте необхідні договори і контракти. На вас чекає прибуток і премія. Будете сповненими оптимізму, нових ідей і планів. Боріться з зневірою, і ваші зусилля будуть нагороджені. В особистому житті чекають досить приємні події та ро-

мантичні зустрічі. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

СТРЕЛЕць (23.11-21.12). Є ймовірність, що ваші плани ввійдуть в протиріччя з планами керівництва. Варто знайти розумний компроміс. У вихідні не мучте себе домашніми турботами - краще знайдіть час для відпочинку, полінуйтеся, поваляйтеся на дивані з книжкою. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Бажано не відкладати завершення важливих справ і, нарешті, ухвалити остаточне рішення у професійній сфері. Вам придасться така якість як комунікабельність, вона допоможе добитися успіху. Постарайтеся реально оцінювати свої можливості, і не засмучуватися у випадку раптової невдачі. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

ВОДОЛІЙ (21.01-19.02). Прийшов час зміцнення вашого авторитету. Відчуєте якусь силу, яка дозволить вам братися за справи, що раніше викликали непевність, бути товаришким і розкряпаченим у будь-якій ситуації. У вихідні можете знайти довгоочікувану відповідь на давно хвилююче питання. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

РИБИ (20.02-20.03). Птах удачі може прилетіти прямо на руки. Тепер важливо не злякатися раптової радості і не почати зайве метушитися. Важливо уникати перевантажень на роботі, зайва зайнятість не тільки не залишить часу, щоб радіти життю, але може негативно відбитися на здоров'ї. Вихідні варто присвятити вирішенню сімейних проблем, приділіть увагу дітям. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.