

# Подільська Зоря

## Денису Ковбасюку - орден «За мужність» посмертно



Очільник громади Василь Романюк та представник Вінницького РТЦ та СП майор Євген Весельський вручили орден дружині воїна Людмилі, сину Даниїлу та доньці Валерії.

«Ми завжди пам'ятатимемо про Дениса. Вічна пам'ять Герою! Шана воїнам небесного війська, які віддали за нашу свободу найцінніше – життя», - наголосив сільський голова.

захист нашої країни з початку повномасштабного російського вторгнення та загинув як герой, захищаючи рідну землю від окупантів.

25 лютого якушинчанин вступив до лав вінницької бригади Сил територіальної оборони ЗСУ. З квітня підрозділ, у якому перебував воїн, виконував бойові завдання на Донеччині.

Бійці перебували під постійним вогнем артилерії ворога. Противник спробував прорватись, але наші військові вміло стримували наступ, проявляючи витримку та героїзм. Під час обстрілів Денис отримав смертельне вогневе поранення.

Денис Ковбасюк пішов на

22 лютого у Якушинській сільській раді родині загиблого воїна **Дениса Ковбасюка** було вручено орден «За мужність» III ступеня, яким його було відзначено посмертно.

Солдат Денис Ковбасюк указом Президента України №541/2022 від 29 липня 2022 року «За особисту мужність і самовіддані дії, виявлені у захисті державного суверенітету та територіальної цілісності України, вірність військовій присязі» нагороджений орденом «За мужність» III ступеня (посмертно).



## Нагороджено орденом «За мужність»

Вшановуючи пам'ять та віддаючи шану загиблomu герою - **Олександр Чередніченку**, днями очільник Вороновицької ТГ Олександр Ковинько разом з майором Євгеном Весельським мали за честь передати мамі Олександра - Валентині Чередніченко, - орден «За мужність». Герой посмертно нагороджений орденом за відвагу, хоробрість і самовідданість, виявлені у захисті державного суверенітету та територіальної цілісності України, вірність військовій присязі, сумлінне та бездоганне служіння Українському народові. Для побратимів Олександр залишився вправним артилеристом, прикладом відваги, вірності присязі та справжнім товаришем, а для нас назавжди ГЕРОЄМ!

Громада пишається своїми Героями та назавжди залишить світлі спогади у своїй пам'яті.

**Слава нашим Героям! Слава ЗСУ!**



## Пачка солі за 500 гривень: «Артемсіль» збирає кошти на дрони-камікадзе

Держпідприємство «Артемсіль» спільно з платформою

United24 випустило лімітовану серію солі «Міць. Українська кам'яна» для збору на дрони-камікадзе для головного управління розвідки. Весь прибуток з кожної пачки йде на покупку військового обладнання. На збір «Артемсіль» віддало останню партію солі. Через російські обстріли завод було знищено, а повністю з полиць артемівська сіль зникла влітку 2022-го.

Сіль з українського Соледару можна придбати в магазинах «Сільпо» та Rozetka за 500 грн. На закупівлю дронів для ГУР перераховуватимуть 456 грн з кожної пачки. В рамках спецсерії підприємство розділило 20 т солі на 100 тис. символічних пачок.

Дизайнер Артем Гусев змінив обгортку пачки, замінивши надпис «Сіль» на «Міць», а кам'яну квітку, візитівку «Артемсолі», на тризуб. Підприємство планує зібрати понад 45 млн грн, щоб закупити дрони-камікадзе FPV (first person view). Вартість такого дрона становить 700 доларів.

## На фронті загинув стрижавчанин Олександр Дземух

Сумна звістка надійшла з фронту – загинув стрижавчанин **Олександр Петрович ДЗЕМУХ**. У Стрижавці його знають як доброго господаря, батька двох синів, чуйного сина своєї матері.

Олександр Петрович народився в Стрижавці, навчався у Стрижавському ліцеї №1, потім – у м'ясомолочному технікумі. Утім, своє життя не пов'язав з харчовою промисловістю, а віддав військовій службі. Відчував, що готовий захищати Батьківщину.

Служив у військовій частині №3028. Тоді, коли почалися події 2014-го, вирушив у зону АТО на Донеччину. Від початку повномасштабного вторгнення знову став до зброї. Був майстром-сержантом, сержантом матеріального забезпечення 3-ї роти оперативного призначення (бронетранспортна) 2-го батальйону оперативного призначення військової частини 3028 Злітного ОТО Національної гвардії України.

2-го лютого ворог обстріляв позиції біля Спірного Донецької області, де знаходився Олександр Дземух. На жаль, вийти з-під обстрілів йому не вдалося.

У пам'яті односельців та рідних він назавжди залишиться 43-річним мужнім захисником України, який щиро вірив у її перемогу.

Для мами, дружини і дітей це безмірна втрата. Для громади – великий біль.

**Вічна пам'ять Олександрю!**



## «Війна торкнулася нас дуже близько»: кікімори для снайперів плете багатодітна родина з Вінниччини

Кікімори для снайперів плете багатодітна родина з Лука-Мелешківської громади. Працюють вдома. Найменшому волонтеру – два роки, найстаршій – 63. Як виготовляти кікімори вчилися в інтернеті, розповіла Олена Телепенко.



Коли починали – одну кікімору плели понад тиждень. Зараз процес йде швидше. За два місяці роботи родина виготовила та передала оборонцям понад 20 кікімор. Нитками і основою забезпечують місцеві волонтери.

«Дівчата нам показали, дали нам заготовку, ми прийшли додому розклали на столі і не розуміли як, що і куди. Потім подивилися в інтернеті і навчилися як робити», – каже Олена Телепенко.

Плете кікімори і чоловік Олени – Володимир. Говорить, допомагає, аби було швидше, адже вірить, що їхні маскувальні костюми врятують життя не одному захиснику. Аби було зручніше працювати – змайстрував дерев'яну опору під кікімору.

На знак подяки – захисники надсилають родині фото з фронту. Допомогати армії, каже Олена, це обов'язок кожного українця. Жінка розповідає, що торік у жовтні на Донеччині загинув

син Василь. Орденом «За мужність» III ступення його нагородили вже посмертно.

«Війна торкнулася нас дуже близько, ми не думали, що так буде, так сталося. Нам треба зібратися в кулак і жити далі заради дітей та онука», – каже Володимир.

У пам'ять про свого Василя і для його побратимів плете кікімори і невістка Олени – Вікторія. Каже, хоче, аби втрат більше не було. Аби в усіх дітей були і мама, і тато.

«Кожна дитина повинна мати батька і маму. Надіюся інші країни зрозуміють наскільки це важливо і будуть допомагати нам, щоб ми перемогли», – розповідає Вікторія.

Зараз Україну боронить середній син Олени та Володимира Телепенків. Іван служить у Нацгвардії. Тож, родина чекає його вдома з Перемоги. Це надихає працювати, – кажуть Телепенки. Не втратити віру у мирне майбутнє допомагає і стяг із перемогою на якому напис «Все буде Україна».

**За матеріалами Суспільного.**





# СЛОВО Якушинецької громади

Вісті  
Якушинецької об'єднаної  
територіальної громади

## Долучайтесь до «Гвардії наступу»

У залі засідань Якушинецької сільської ради відбулась зустріч із представниками Національної поліції України, Вінницької районної військової адміністрації та командиром добровольчого формування Якушинецької територіальної громади, стосовно умов вступу до підрозділу «Гвардії наступу».

Були запрошені учасники добровольчого формування, працівники ПРАТ «Якушинецьке» та сільської ради, також всі охочі дізнатися подробиці та умови набору до бригад «Гвардії наступу». Також завітали хлопці, котрі уже подали заявки у різні підрозділи та очікують процедуру зарахування до лав «Гвардії наступу».

Старший інспектор з кадрового забезпечення відділу поліції №3 Вінницького РУП ГУНП у Вінницькій області майор поліції Олександр Главацький предметно та докладно розповів про умови вступу до штурмової бригади «Лють».

До речі, вимоги до кандидатів однакові для всіх підрозділів котрі зараз активно набирають добровольців (громадянство України, від 18 років, вільне володіння українською мовою, повна загальна середня освіта).

Головними є дві умови: гарний стан здоров'я та мотивація.

«Ми шукаємо людей, які високо вмотивовані та мають велике бажання допомогти вигнати ворога з нашої землі», - наголосив представник нацполіції.

Кандидатам пропонують: високу заробітню плату 25-27 тис. грн. + доплати у разі виконання бойових завдань, соціальне забезпечення згідно діючого законодавства, пільги, перспектива кар'єрного зростання.



Обов'язково будуть проводитись навчання за міжнародними стандартами (близько 4-х місяців), гарантують повне обмундирування.

Бажаючи вступити до бригади нацполіції «Лють» можуть звертатися за номерами телефонів - 063 711 48 02, 097 590 24 70.

Тож запрошуємо бажаючих вступити до лав 8-ми бригад Національної поліції, Державної прикордонної служби та Національної гвардії: «Сталевий кордон», «Червона калина», «Лють», «Рубіж», «Спартан», «Кардаг», «Буревій», «Азов». Нові бригади посилять Сили оборони при звільненні всіх українських земель.

Охочі можуть подати анкету на сайті «Гвардії наступу» за посиланням: <https://storm.mvs.gov.ua/>

Також можна звернутися на гарячу лінію 080 010 00 20.

## Вони нам дякують за допомогу, а ми їм за те, що нас захищають

Приємно отримувати зворотній зв'язок від наших захисників. Колектив Якушинецької сільської ради на чолі із Василем Романюком отримали подяку від воїнів 46-ї десантної штурмової бригади Збройних Сил України, де служить наш земляк.

Завдяки оперативній реакції на запит та швидкому збору вдалось придбати тепловізор для успішного виконання воїнами бойових завдань в нічну пору доби.

Тримаємо тил, аби наші захисники продовжували гнати окупанта з української землі! В єдності наша сила!



## Якушинецька громада ярмаркувала



У неділю Якушинецька громада ярмаркувала задля допомоги Збройним Силам України. Дякуємо кожному хто долучився до спільної справи та вніс свою частинку допомоги.

Перед Якушинецьким Будинком куль-

тури розгорнули торгові лавки представники закладів культури громади. А смачними та різноманітними стравами усіх присутніх частував ресторан «Околиця».

Також, дітки взяли на себе місію продавати сердечка виготовлені у патріотичних кольорах, усе задля того, аби зібрати якнайбільше коштів для допомоги нашим захисникам.

«Намагаємось підтримувати наших бійців у будь який доступний спосіб, - говорить голова громади Василь Романюк. - Сьогодні вдалось організувати гарний захід та досягти одразу декілька цілей: зібрати кошти, подарували людям приємні емоції та гарний настрій, найбільше задоволені діти, адже мали змогу вдосталь посмакувати солодощами.

Допомагали, допомагаємо і будемо до-



жарти щоразу викликали посмішки на обличчях глядачів.

Патріотична лірика, добрі жарти, веселі знайомства та сучасні кавери українських шлягерів лунали від талановитих артистів:



«Намагаємось підтримувати наших бійців у будь який доступний спосіб, - говорить голова громади Василь Романюк. - Сьогодні вдалось організувати гарний захід та досягти одразу декілька цілей: зібрати кошти, подарували людям приємні емоції та гарний настрій, найбільше задоволені діти, адже мали змогу вдосталь посмакувати солодощами.

Допомагали, допомагаємо і будемо до-



Павла Пазюка, Влада Гнатівського, Ірини Томашук, Андрія Штомпеля, Діми Нікітіна, Анатолія Оленича, Макса Тріски.

Також на заході була присутня депутатка Вінницької обласної ради Тетяна Каменшук.

Із успіхом ведучими серед глядачів був проведений аукціон, продавали дизайнерську футболку, охочих придбати було чимало, але врешті переміг хлопчина запропонувавши найбільшу суму - 1100 гривень, їх було додано до усіх зібраних під час концерту коштів. Загалом вдалось зібрати 16 058 гривень.

Приємне спілкування та гарний настрій додають оптимізму, а Ваша благодійність - це реальна допомога захисникам.



## У Якушинцях запрацювала станція моніторингу якості повітря

Відтепер Ви он-лайн, за посиланням можете моніторити стан повітря у громаді, переглядати його якісні показники.

Посилання для перегляду стану якості повітря: <https://eco-city.org.ua/?zoom=18&lat=49.2571196&lng=28.3671704&station=1813&random=4026588>

Невдовзі станцію буде підключено чат-бот «СВОІ» і результати моніторингу над-

ходитимуть туди щоденно.

Тож доеднуйтесь до чат-бот та будьте здорові!

Невдовзі запрацює ще одна аналогічна станція у Пултівцях.

Чим такі станції можуть бути корисними для нашої громади?

- Оперативно та зручно інформуватимуть жителів нашої громади щодо підвищення рівня забруднення повітря.

- Забезпечать доступ до даних щодо вмісту пилу в повітрі, температури, відносної вологості, атмосферного тиску та інших показників, що є актуальним як для жителів громади, так і науковців.

- Прогнозуватимуть можливі періоди підвищення рівня загрози для здоров'я населення для завчасного реагування на них.

Станції було встановлено завдяки програмі EGAP, що упродовжується Фондом Східна Європа в партнерстві з Міністерством цифрової трансформації України за підтримки Швейцарії.

Крокуймо до цифровізації разом!



# «Рік тому ми готувались протистояти ворожим російським колонам з Київщини та Житомирщини, а сьогодні вже розрізняємо роботу ППО»

Перший рік повномасштабної війни росії проти України та українського народу. Рік, що змінив життя кожного з нас і Україну в цілому. Суттєві трансформації відбулися у різних сферах і в регіонах. Вінниччина уникнула активних бойових дій, але не безпечилася від російських ракетних обстрілів.

З 24 лютого і до сьогодні в регіоні (за даними сервісу air-alarms.in.ua) 536 разів лунала повітряна тривога. Середня тривалість кожної - близько години. 36 разів ми чули повідомлення про вибухи і щоразу

здригалися: влучання чи ППО...

Ми навчилися жити в умовах, які диктує війна. Прилаштувалися працювати без графіку через повітряні тривоги, без світла, без інтернету...

«Ризики, провокації, інформаційні викиди, загрози ракетних обстрілів нікуди не зникли, - каже **Сергій Борзов**, - а тому розслаблятися не варто, бо поки наші бійці будуть звільняти окуповані території, ми маємо працювати на перспективу поствоєнного періоду».

## Про оборону та економіку під час воєнного стану – начальник Вінницької обласної військової адміністрації **Сергій Борзов**

**«ВІННИЦЬКУ СИСТЕМУ З ПРОТИПОВІТРЯНОГО ЗАХИСТУ ВИКОРИСТОВУЮТЬ ІНШІ ОБЛАСТІ»**

– **Сергій Борзов – та людина, на якій відповідальність за ситуацію в області та її оборону. Так триває вже рік. Очевидно, триватиме далі. Як на сьогодні оцінюєте ситуацію в області?**

– З перших днів війни багато вінничан долучилися до сил оборони і стали на захист Вінниччини та України від рашиського вторгнення. Ще з осені 2021 року ми почали створювати нову систему територіальної оборони області, штаби якої підпорядковуються особисто голові обласної адміністрації. Було створене організаційне ядро частин та підрозділів тероборони з найбільш підготовлених фахівців військової справи. Здійснено відбір щодо комплектування посад командного складу, виділені приміщення, кошти... Та освоїти їх не встигли через бюрократичні процедури. А після 24 лютого доводилося вирішувати питання «з коліс». Знаєте, що тоді мене вразило? Об'єдналися усі вінничани: і волонтери, і аграрії, і бізнес, і прості люди - всі хотіли допомогти. І допомагали. Такого єднання української нації ніколи не було. Це надихало мене особисто. Вінничани активно записувалися до лав територіальної оборони. Коли бригада тероборони Вінниччини була сформована, ми почали створювати добровільні формування територіальних громад. До їх складу входили люди, які могли виконувати оборонну, охоронну функцію та могли здійснювати ліквідацію будь-яких наслідків військового характеру. Вони місцеві і добре знали територію. Це було дуже важливо. Коли ворожі колони були на Київщині і Житомирщині, я розумів, що Вінницька область наступна... Я не збирався тікати. Було прийнято рішення тримати оборону кожного села і міста нашої області. Я дякую усім тим, хто з перших днів повномасштабного вторгнення протистояв ворогу: силам оборони, рятувальникам, лікарям, енергетикам, волонтерам, бізнесу, аграріям, усім вінничанам, які в єдності працювали і працюють заради нашої перемоги.

Сьогодні ситуація в області контролюється. Поточні завдання з мобілізації виконуються, військові частини та з'єднання, які виконують завдання на передовій, доукомплектовуються.

Залучили науковий потенціал і розробили власну програмно-технічну систему з протиповітряного захисту, яка пройшла всі відповідні тестування. Вінницьку систему тепер використовують інші області. Також, у взаємодії з військовими структурами, в області виконані завдання із захисту об'єктів критичної інфраструктури Вінниччини. Особлива увага була приділена захисту південного кордону області.

– **Власне, про кордон. Вінниччина межує з Придністров'ям, чи існує загроза з того боку, зважаючи на сьогоднішню ситуацію в Молдові?**

– Загроза є завжди, коли там базується військовий контингент ворожої країни з чи-

малим військовим арсеналом. Але хоча забезпечити вінничан, зокрема, мешканців прикордонних громад, – ми готові дати відсіч. В області збудовані потужні інженерно-оборонні споруди та підготовлено багато несподіванок для ворога. У них шансів немає. Я навіть пропонував їм здаватися в полон. Вибір у них невеликих: або полон, або смерть. Про таку мою пропозицію навіть писали їх пропагандистські ЗМІ.

– **Попри відсутність активних бойових дій, область не уникає ракетних обстрілів. Як ситуація в Ладжижині після пережитих влучань?**

– Ризики ракетних обстрілів нікуди не ділися. З перших днів війни були удари по військових і цивільних об'єктах, тепер б'ють і по об'єктах критичної інфраструктури. Ми мали влучення по Вінницькому аеропорту, військовим частинам. Трагічним для усіх нас стало 14 липня, де на Площі Перемоги у центрі міста від російських ракет загинуло 28 осіб, серед них троє дітей. В усіх ситуаціях працювали цілодобово зі всіма службами, аби оперативно надати допомогу постраждалим та впоратися з ліквідацією наслідків надзвичайних ситуацій. Дякую усім службам, що на високому професійному рівні виконували свою роботу: рятували, лікували, будували, ремонтували.

Ми витримали цю зиму, хоча Вінниччина постійно зазнавала ракетних ударів, наслідок чого і була пошкоджена Ладжижинська ТЕС, і люди залишилися в місті без тепла... За 7 своїх каденцій колишній міський голова Ладжижини Коломейцев, який просто втік з країни, не забезпечив в місті альтернативного опалення. Можна ж було зробити газове, твердопаливне, але цього не сталося, і, фактично, Ладжижин забрав стільки електрики, скільки всі сусідні громади (Бершадь, Чечельник, Тростянець) разом узяті. Відтак, коли ТЕС була пошкоджена, обігрівати помешкання в Ладжижині було вкрай важко. Завдяки спільній роботі всіх органів та служб нам вдалося уникнути енергетичного колапсу в місті. Моє завдання було організувати командну роботу, яка б швидко реагувала в екстремній ситуації. Штаб з ліквідації наслідків надзвичайної ситуації воєнного характеру працював майже в цілодобовому режимі, що дало практичний результат. Зізнаюсь, для мене це був особистий виклик, як для очільника області. Наразі ситуація у місті стабільна, в оселях тепло. Війна - не час для зволікань: екстрені ситуації вимагають екстрених дій.

Зараз в області створений резерв з матеріалів, які потрібні для ліквідації будь-яких наслідків, виходячи з практики одного року війни. Дякую тим громадам, які долучилися до формування цього резерву та допомоги силам оборони Вінницької області. Очільники цих громад розуміють, що головне для їх мешканців – безпека.

**«ВІННИЦЬКИЙ БІЗНЕС АДАПТУВАВСЯ ДО РЕАЛІЙ ВІЙНИ»**

– **Битви виграє армія, а війну економіка. Левова частка вінницького бізнесу – це сільське господарство. Як ситуа-**

**ція в агробізнесі? Чи забезпечені сільгоспвиробники паливом, добривами, насіннєвим матеріалом?**

– Аграрії тримають свій фронт. Так, торік була проблема з добривами і паливом. Але заощадливість підприємців врятувала – мали свої резерви, посівну завершили і непоганий урожай зібрали. Багато проблем вирішувалися у ручному режимі, де були конфісковані російські добрива, намагалися налагодити логістику засобів захисту з Європи.

Сьогодні на ринку є все, бракує лише обігових коштів у аграріїв. Мінеральними добривами на весняно-літній період забезпечені на 35% (до початку посівної кампанії аграрії матимуть необхідну кількість добрив), вистачає і паливно-мастильних матеріалів. Структура посівних площ у поточному році дещо зміниться: менше буде площ під зерновими культурами, а більше під технічними - овочами, картоплею та кормовими культурами.

Щодо викликів, то головний – це зберігання зерна і реалізація, яка сповільнилася через зменшення експортних можливостей. Хоча кожен виклик можна розглядати, як нову можливість. Що маю на увазі? Раніше аграрії збирали урожай, вивозили його в порт, продавали і чекали на новий сезон. Нині зерновий коридор обмежений, що спонукає до пошуку нових експортних можливостей, або створення переробної промисловості, яка збільшує додану вартість. Успішний кейс реалізував Павло Каленич з Ольгополя. Вирощені культури використовуються для харчування в тваринництві, а молоко з ферми - на переробку. Так з поля виходить великий асортимент якісної молочної продукції під брендом Villa Milk, який можна придбати навіть у столичних супермаркетах. Зрозуміло, що це нові виклики, але і можливість не тримати зерно в елеваторах, а виробляти кінцеву продукцію: молочну, хлібобулочну, зрештою, макарони чи інші вироби.

– **Торік область прийняла чимало релокованих підприємств. Як це сфери? Який їхній внесок в економіку області?**

– 270 релокованих підприємств переїхали на Вінниччину з березня минулого року: 156 ФОПів та 114 юридичних осіб. 34 підприємства - за програмою Уряду, тобто держава профінансувала їхнє переміщення залізничними чи автомобільними шляхами. Найбільше релокованих підприємств було в ІТ-сферу (34%), торгівлю (25%), переробну промисловість (15%), сферу послуг (12%), транспорт і логістику (6%), сільське господарство (2%). У цих сферах створено майже 1300 робочих місць. На кінець минулого року 19 підприємств повернулися в рідні міста та відновили роботу на старих локаціях. Для тих, хто вибрав нашу область, аби розвивати свій бізнес, створена група спеціалістів із релокації. Вони напрацювали базу даних по підпри-



мствах, які можуть прийняти на свої потужності релокованих. І маємо вже кілька успішних кейсів колаборації, коли релоковане підприємство за кілька днів запускає виробництво на базі діючого. Яскравий приклад – Брацлав, де місцева компанія ТДВ «Брацлав» прийняла на свої площі 6 релокованих підприємств. Вони підсилили один одного і це дозволило не просто наростити виробничі потужності, а розширити асортимент, поліпшити менеджмент і вийти на збільшені експортних позицій.

Наразі виграє той бізнес, який зуміє швидко адаптуватися. Один з прикладів – підприємство «ПромАвтоматика Вінниця». На початку війни вони були змушені зупинитися. А вже з березня 2022 року почали виробництво пристроїв Vandera – це портативні джерела для забезпечення критично важливого резервного електроживлення різної ємності. Зрозуміло, що переорієнтуватися було не легко, бо це пошук комплектуючих, запчастин, логістика, але підприємству вдалося зберегти свій виробничий та людський потенціал, а ще підсилити потрібними пристроями наших військових.

– **Війна вигнала з власних домівок мільйони українців. Як вони почувалися на Вінниччині, у статусі нових вінничан?**

– Левова частка внутрішньо переміщених осіб зупинилася у громадах. 95% вимушених переселенців проживають у приватних домогосподарствах, а не в колективних центрах. Люди, які знайшли прихисток від війни на Вінниччині, отримують державні виплати. На сьогодні в області офіційно зареєстровано понад 173 тисячі осіб ВПО, серед яких більше 50 тисяч - діти. Маємо збільшення навантаження на галузь охорони здоров'я, соціальну та освітню галузі. З перших днів війни ми тісно співпрацюємо з міжнародними фондами, благодійними та громадськими організаціями для залучення гуманітарної допомоги на Вінниччину. Люди, які постраждали в наслідок війни вкрай потребують нашої уваги та підтримки. Маємо усвідомити, що життя в громаді, області, державі – це наша спільна справа.

І поки наші бійці тримають оборону на передовій, ми маємо формувати надійний тил, щоб не соромно було дивитися їм в очі після Перемоги. А вона точно скоро буде. Дякую силам оборони, нашим ЗСУ, вічна пам'ять усім, хто віддав своє життя за Україну.

## Переплутала номер - знайшла кохання

Трапилось це давно. Я була студенткою і мешкала в одинокій квартирі на квартирі. Якось, прийшовши ввечері з пар, взялася переглядати номери в мобільному. І раптом у мене виникла одна авантюрна ідея: переставити цифри в якомусь номері й зателефонувати за ним. Так і зробила, проте мені ніхто не відповів.

Уранці, коли я вже й забула про цю витівку, мій мобільний озвався і незнайомий чоловічий голос промовив: «Доброго ранку. Ви до мене вчора дзвонили...» Я здивувалася: «Я? Та ви що! Ні, я вас навіть не знаю...» І тієї ж миті згадала, що то таки була я. Відразу ж попросила вибачення і сказала, що, очевидно, неправильно набрала номер — випадково переставила цифри. «То, може, випадково познайомимося?» — почувла пропозицію.

Познайомилися. Я назвала своє ім'я, сказала, що навчаюся в Тернополі в комерційному коледжі. Мій новий знайомий Сашко, як з'ясувалося, родом зі Львівщини, працює у Львові, розвозить адресатам посилки з-за кордону. Він чомусь був упевнений, що його номер мені дали його ж друзі.

Після цієї розмови Олександр не телефонував кілька днів і я навіть не згадувала про нього. Але однієї неділі я знову почула його голос. Наділи мій спілкувалася частіше — і це тривало три місяці. Та якось Сашко сказав, що збрехав мені. Насправді він Василь. А прикрився чужим іменем, бо думав, що то якийсь розіграш. Коли зрозумів, що не обманюю, боявся відкритися, щоби я не образилась.

«Я не можу без твого голосу й півдня прожити, — сказав. — Я закохався. Хоч не бачив тебе жодного разу,

чітко розумію, що люблю, що кращої, добрішої дівчини від тебе нема в усьому світі. Знаю, що мені нема прощення. Але я приїду і зроблю все, щоби ти пробачила...»

Я вимкнула телефон. Образилася, що розповідала йому всю правду, а він брехав на рівному місці. Потім Василь іще телефонував, але я не відповідала. Згодом подружка вмовила мене пробачити йому.

Одного разу Василь сказав, що не може говорити зі мною до півночі, як завжди, бо має раніше лягти спати — завтра вранці йому треба вставати і бігти купувати квиток. Який? Куди? «До Тернополя, — відповів. — Ти зустрінеш мене?»

Пообіцяла, що зустріну. Спитала, який він, як буде одягнений. Сказав: високий, худий, буду в білій сорочці й чорних брюках.

Вранці у жартома повідомила маму, що їду зустрічати її зятя. Приїхала до Тернополя, прийшла на вокзал, стала збоку в надії, що п'ятий вагон буде далі, й думаю собі: «Треба спершу здалека подивитися на нього. Як не сподобається — не підїду».

Ось і поїзд прибув. І просто переді мною — двері п'ятого вагона! Бачу: за ними стоїть якийсь хлопчина і всміхається мені. А коли зійшов, то відразу попрямував до мене. Я відвернулася, аж раптом: «Привіт. Ви, пробачте, не мене чекаєте?» «О ні, — кажу, — я чекаю свого брата». «Не обманюй, Наталю. Тільки одне мені скажи: звідки ти знала, де зупиниться п'ятий вагон? Отже, це — доля!» Василь узяв мене за руку й повів гуляти.



Доходимо ми до Театрального майдану, а там — молодята. «Подивися, як гарно, — замріяно каже Василь. — Я впевнений, що скоро і в нас так буде». А я стою і думаю: «Може, й справді він — моя доля? Адже зателефонувала я йому випадково. І двері вагона відчинилися навпроти мене...»

Прогулявшись Тернополем, ми поїхали в моє рідне місто. Василь попросив мене зачекати на зупинці й побіг до магазину. А вийшов звідти з букетом троянд. «Це тобі, Наталю, — сказав. — Вибач, що не відразу дарую. Просто вони зів'яли б у поїзді». І саме тієї миті моє серце йокнуло. Я зрозуміла, що від долі не втечу й не хочу втікати.

Після цього Василь приїжджав частіше. Вперше ми побачилися 21 липня, а 14 жовтня того ж року він приїхав свататися. «Скільки можна їздити до тебе? — сказав. — Я і дня без тебе не можу. Виходь за мене! Я ж люблю тебе і знаю, що ти мене любиш теж». Що я могла відповісти? Адже проти долі не попреш і проти кохання також.

123 лютого 2008 року ми відсвяткували своє весілля. З Божого благословення лелека приніс нам дві донечки: Катю і Марічку.

З першого дня нашого знайомства я як була для Василя Наталею - так він і звертається до мене до тепер. І завжди нагадує, що любити і що кращої від мене нема в усьому світі. Дякує, бо не він мене, а я його знайшла. І обоє ми вдячні долі за те, що звела нас.

Наталія БОРИСЮК.

## Мама пробачить усе

Перші вранішні промінчики літнього сонечка крадькома зазирали у шибку кімнати, ніби боячись потривожити солодкі миті чийогось сну. Жіночки й справді вже спали.

Тільки старенька, котра лежала біля віконця, вже давно прокинулася. Мабуть, спогади з минулого — і гірки, й солодкі — стискали до болю та гріли водночас її душу. Пані Віра то всміхалася, то втирала непрохану сльозу...

Чому так сталося, що на порозі дев'ятого десятистала калікою і нікому непотрібною? Найбільше боліла душа за доньку, за Оленку. Що б там не було, але пані Віра ладна усе пробачити своїй єдиній донечці. Вона може доживати в цьому інтернаті для перестарілих. Скільки там у неї залишилося тих літ, а чи, може, місяців, лічених днів... Хотіла тільки, аби прийшла до неї Оленка бодай раз. Попросила б тоді Віра в доньки пробачення, хоча й сама не знає за що. Але хай там — Олена ж має за щось жалю на матір... Ото й усе, що хоче нині пані Віра. І тоді вже можна, як сама каже, спокійно чекати смерті. А тепер тільки Бог бачить, як вона мучиться, як страждає від ворожнечі з рідною дитиною. Сусідкам по кімнаті нічого й не розповідає, бо кому потрібні чужі жалі. В кожного тут своя історія, бо ж із добра до будинку перестарілих не потрапляють...



...Шестирічною дівчинкою втратила Віра маму. Старшому братові тоді було десять, а молодшій сестричці всього два рочки. Усі клопоти лягли тоді на батькові плечі. Коли почалася війна, брата забрали німці. Відтоді жодної звістки про нього немає. Батько теж пішов на фронт і не повернувся. А Віру, тоді ще дитину, забрали копати окопи. Якось неподалік розірвалася міна. Хто був ближче — загинув одразу, а Вірі осколочок влучив у куприк. З того часу й почалися проблеми. Рана гноїлася, дівчину лікували, але полегшення було лише тимчасовим. Хвора — не хвора, а працювати мусила. Бо за що жити? Сама ж у цьому світі, як палець.

Спершу влаштувалася на залізницю, але важка фізична праця зовсім забирала сили, тож мусила знайти роботу на заводі. І там було нелегко, бо ж каліка. Лише декотрі подружки знали про Вірину болячку й радили, аби не розповідала нікому, бо ж дівчина, ніхто заміж не візьме... Але сама вона цим не переймалася. Знала, що любов не зважає ні на що.

А згодом і знайшлася її доля. Роман був на десять років старший від Віри. Але хороший, дбайливий. Обіймав керівну посаду на заводі, проте ніколи цим не хизувався. Жили молоді в злагоді. Але Бог чомусь тривалий час не посилав діточок. Віра дуже переживала, що чоловік може знайти іншу жінку. Роман заспокоював дружину, мовляв, як буде, так і буде, а її не покине, бо любить.

Саме ці спогади нині гриють душу старенької. А ще з теплою згадує пані Віра той час, коли нарешті завагітніла. Як зрадів Роман, почувши приємну новину! Аж заплакав... Як турбувався про дружину, як голубив...

Згодом на світ з'явилася Оленка. Росла розумною, слухняною, добре вчилася в школі. Без проблем і без блату вступила до омріяного вишу. Там і зустріла свою долю. Зять Сергій дуже сподобався її батькам. Мали його за рідного сина...

Сергієві доводилося часто їздити у відрядження. От тоді пані Віра й почала помічати, що донька нерідко повертається з роботи напідпитку. Спершу матері було соромно зробити зауваження, але потім наважилася. Оленка почервоніла, розплакалася і обіцяла, що більше так не повториться. Та надовго її не вистачило.

Коли Сергій повертався із відрядження, Олена була взірцевою дружиною. А якось під час чергового від'їзду

чоловіка вона так напилася, що й на ногах не трималася. Знову пані Віра почала журити доньку, але цього разу Олена різко відповіла матері, що не її це справа...

Пані Віра й далі мовчала. Донька ж рідна, кому таке розкажеш. Більше того: старалася, щоб ні сусіди, ні зять нічого не помітили. Сподівалася, що минеться... Коли Олена завагітніла, усе й справді стало на свої місця. Як раділа пані Віра! Навіть про болячки свої забула. А згодом у молодих народився хлопчик. Через рік — іще один. Тишилися бабуся з дідусям внучатами. Здалося, більшої радості й не мали в житті...

Але біда не спить. Несподівано помер від інфаркту Роман. Віра думала, що не переживе такої втрати. А за якийсь час Олена знову почала заглядати до чарки. Випивала все частіше. Сергій щоразу прощав дружину. Думав, отямиться. Та не отямилася Олена. Ба більше — знайшла собі коханця, такого ж алкоголіка, і вигнала Сергія з дому...

Відтоді життя пані Віри стало нестерпним. Коли Олена з новим чоловіком поперталися додому і влаштували «концерти», жінка брала дітей і втікала через вікно. Добре, що квартира на першому поверсі. Тут уже нікуди й не подініться — сусіди все бачать. Не раз казали: «Віро, викликайте міліцію, бо вона вже так розійшлася, що далі нікуди...» Та пані Віра не розуміла, як на рідну доньку можна скаржитися у міліцію.

А якось, коли Олена з кавалером і компанією розбушувалися не на жарт, сусіди самі викликали наряд. Хоча Олена й донині впевнена, що зробила це матір. Та вона ладна б усе стерпіти, щоб не було дурної слави у її дитини. Ніколи б не зважилася, як кажуть, виносити з хати сміття...

А потім Олена вирішила віддати маму в психлікарню. Жінка вона хоча й питуха, але грамотна, тому й упевнена була, що діло це проверне без проблем. Але не вийшло. Тоді пані Віра запропонувала доньці розмінити квартиру, двох онуків обіцяла забрати до себе. «А ти живи собі, як знаєш. Може, колись та й отямиться», — казала доньці. «Навіщо ж міняти? Ти й так скоро здохнеш...» — відповіла на те матері.

Олена ніде не працює. Колишній чоловік сплачує її великі аліменти на дітей, за ці гроші п'є...

Терпіла пані Віра довгі роки. Не раз п'яна Олена вдиралася в мамину кімнату: ляла, била стареньку. Потім старший онук вривав у бабусині двері замок. То тільки й спокою мала, бо могла зсередини зачинитися. Не раз бувало, що і їсти не могла вийти — боялася потрапити під доньчину гарячу руку... Не раз Олена, продираючись до матері, двері в її кімнату рубала.

А коли внуки підросли і почали вже на себе заробляти, пані Віра сама попросилася у дім перестарілих. Тут їй незле, а після того пекла, в якому жила, то взагалі, можна сказати, рай... Але душа таки болить за рідну дитину. Нічого не хоче від доньки пані Віра. Хай живе, як знає. Єдине, чого хоче старенька, щоб не тримала Олена на ній зла. Ніякої провини за собою пані Віра не чує. «Усе, що маю, а це наша із чоловіком квартира, залишаю доньці, — каже жінка, — хоча й пропонували мені знайти собі опікунів, які б доглянули до смерті як слід. Але як-то я від рідної доньки дах над головою відберу? Як не як, а рідна вона мені дитина»...

...Сонячні промінці вже сміливіше зазирали у шибку. Жіночки в кімнаті ще спали, тільки пані Віра тихенько втирала сльозу. Щось недобре чується останніми днями старенька, але тримається... Мусить триматись. Топтати Господні стежки ще ніяк не хоче, бо тут, на землі, має жінка клопіт: дуже вже хоче помириться із рідною донькою... А далі — хай діється Божа воля...

Руслана ЦИЦЮРА.

## Не дати зірці згаснути

Коли народжується дитина, Бог запалює на Небі зірку. Коли ж людина помирає, ця зірка згасає.

...Олексій вважав, що сам має право запалювати ці зірочки, адже сотням дітей він допоміг побачити світ. Народився хлопцем у звичайній робітничій родині. Змалечку любив читати. У школі особливо цікавився біологією та анатомією. Згодом вступив до медичного училища, потім — до університету й після його закінчення потрапив на практику в одну з найкращих клінік Берліна.

Там, у Німеччині, отримав запрошення на роботу. Спочатку було важко: на ньому лежала вся паперова робота, приїом хворих і їхнє попереднє обстеження. Щоби підробити, влаштувався лаборантом в іншому відділі цієї ж клініки. Там і познайомився з Анною.

Її мати була українкаю, але в 19 років вийшла заміж за німецького бізнесмена й народила йому дочку. Анна також працювала в клініці. Молода, красива дівчина привертала увагу багатьох чоловіків. І Олексій відразу закохався в неї. А невдовзі запропонував одружитися. Анна, не роздумуючи, погодилася. Але чекати з одруженням довелося довгих п'ять років. Батьки дівчини не хотіли віддавати свою єдину дитину за простого інтерна.

Лише коли Олексій став лікарем, а згодом заробив гроші на хоч і маленьку, але власну квартиру — батьки дівчини погодилися. Весілля справили гучно. Приїхали навіть родичі Андрія з України і на диво швидко знайшли спільну мову з багатьма та інтелегентною родиною Анни. На весілля батьки дівчини подарували молодятим автомобіль і гроші. Рівно стільки, щоби придбати новий просторий будинок.

Зовсім скоро Олексія призначили завідувачем відділення. Адже, попри молодий вік, він успішно приймав багато складних пацієнтів. Лише одне непокоїло молоде подружжя: Бог не дарував їхній сім'ї дітей. Щоразу, повертаючись додому, Анна обходила кімнати, приготувані для дітей, і не стримувала сліз. Десять обстежень, сотні процедур і тисячі євро, витрачених на ліки, не давали бажаного результату.

Так минуло ще п'ять років. Олексій став головним лікарем клініки. Як міг заспокоював дружину: дарував коштовності, квіти, старався приділяти їй більше часу й уваги. Анна кохала чоловіка, але розуміла, що не зможе зробити його щасливим.

Одного вечора їх із Олексієм терміново викликали на роботу. Молода вагітна жінка потрапила в аварію. Повернути жінку з того світу не вдалося. Зате Олексій зумів врятувати дітей-близняток.

Як стало відомо вже потім, загинула жінка була безробітною. Батько дітей відмовився від них іще до народження через ваду серця в одного з близняток.

Коли Анна побачила немовлят, не змогла відірвати від них погляду. Саме вона наполягла на тому, щоб охрестити їх. Хлопчика назвали Домініком, дівчинку — Анжелікою. Та за декілька днів по них прийшли люди з дитбудинку. Тієї ж миті Анна все вирішила.

Ввечері вона сказала Олексієві, що хоче всиновити дітей і не змінить свого рішення, навіть якщо він її покине. Та чоловік лише ніжно пригорнув дружину.

Так у сім'ї з'явилося двоє галасливих, а головне, цілком здорових дітей. А через три роки Анна відчула, як у ній забилося вже два серця.

...Кажуть, Бог запалює зірку, коли посиляє на землю нове життя. А на людину покладає головне завдання - не дати цьому життю згаснути.

Наталія БЕЛЬЗЕЦЬКА.



## Кулінарні цікавинки

### Млинці з кропом, сиром та часником

**Нам потрібно:** 1-1/2 скл. молока, 1 скл. борошна, 150 г твердого сиру, 2 яйця, 1 ч.л. розпушувача тіста, 1 ч.л. цукру, 1 ч.л. солі, зубчик часнику, 50 г вершкового масла, 1/2 пучки кропу.

**Приготування.** Кріп мілко посікти, часник пропустити через прес, борошно просіяти з розпушувачем, сир натерти на мілкій тертці. Яйця збити на піну з сіллю та цукром. Додати злегка підігрите молоко та ще раз збити. Підмішати підготовлене борошно, часник, кріп та сир. Влити розтоплене вершкове масло (25 г). Випікати тоненькі млинці, змащуючи кожен гарячий млинець вершковим маслом. Подавати млинці гарячими.



### Гречані млинці з грибами



**Нам потрібно:** 0,5 скл. борошна, 0,5 скл. борошна гречаного, 4 яйця, 125 мл молока, 150-200 мл води, 250-300 г печериць, цибулина, 50 г твердого сиру, 1 ст.л. сметани, петрушка, оливкова олія, 2 ст.л. вершкового масла, 2-3 ст.л. сухарів мелених, 2-3 ст.л. горіхів (подрібнених), сіль, перець чорний мелений.

**Приготування.** У глибокій мисці змішати два види борошна, додати дрібку солі. Окремо збити яйця (2 шт.) і змішати їх з молоком (кімнатної температури). Яєчно-молочну суміш додати до борошна, ретельно перемішати, щоб не було грудок. Далі вливайте потроху теплу воду (молоко) і постійно помішуйте. Додайте в тісто столову ложку оливкової олії. Знову перемішайте і поставте в холодильник. За цей час приготуйте грибну начинку: Гриби почистити і нарізати дрібними шматочками; не- велику цибулину почистити і наштаткувати її кубиками. Цибулю злегка обсмажити на олії, потім додати шматочок вершкового масла і готувати до прозорості цибулі (можна додати ще зубчик часнику). Потім додати подрібнені гриби, посолити, поперчити. Через 2-3 хвилини додати сметану, ще пару хвилин протушувати і зняти з вогню. Викласти гриби в глибоку тарілку. Сир натерти на тертці, петрушку дрібно нарізати. Для начинки змішати гриби, сир та петрушку. Дістати тісто, ретельно перемішати. З тіста випікати млинчики на гарячій пателіні, змащеній олією. На млинець викладати по ложці начинки і загорнути так, як голубці. Готові млинці занурити в збиті яйця і панірувати в білих сухарях, ви-мішаних з подрібненими горіхами. Смажити млинці з двох сторін на олії до утворення золотистої скоринки.

### Млинці з шинкою та твердим сиром

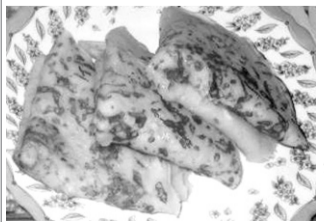
**Нам потрібно для начинки:** 350 г шинки, 300 г твердого сиру, 4 ст.л. вершкового масла. **Тісто:** 500 мл молока, 1 ч.л. солі, 1 ч.л. цукру, 200 г борошна, 2 ст.л. олії, 3 яйця.

**Приготування.** Для тіста з'єднати усі складники та здрібнити за допомогою блендера. Дати постояти 30 хвилин і випікати тоненькі млинці. Складати млинці відразу на тарілку, яка поміщена у поліетиленовий пакет: як тільки ви виклали наступний млинець на стопочку - закривайте відразу усю конструкцію пакетом. Таким чином млинці стануть надніжними і не пересохнуть. Для начинки шинку покрити тоненькими смужечками. Сир натерти на мілкій тертці. На середину млинця викладати добрих дві столові ложки «з великим чубком» начинки. Згорнути конвертом. Далі перед подачею обсмажте їх на гарячій пателіні з вершковим маслом з обох сторін до золотистого кольору та відразу подавайте. Сир всередині розплавиться, уся начинка схопиться і вийде дуже смачною.



### Млинці із сиром та зеленню

**Нам потрібно:** 350 мл молока, 100 г борошна, 150 г твердого сиру, зелень, 2 яйця, 2 ст.л. олії, 1 ч.л. солі, 1 ч.л. цукру, 1 ч.л. розпушувача тіста.



**Приготування.** Зелень дрібно нарізати (або заморожену - вже нарізану). Сир натерти на дрібній тертці. Налити в каструлю підігрите молоко і розчинити в ньому сіль і цукор, додати по одному яйцю, добре збити вінчиком. Додати тертий сир і зелень, перемішати. Влити 2 ст.л. олії. Борошно змішати з розпушувачем і невеликими порціями додавати в млинцеве тісто. Добре перемішати, щоб не було грудочок. Випікати млинці з підготовленого тіста на розігрітій сковороді змащеною соняшниковою олією.

### Млинцеві равлики

**Нам потрібно для тіста:** 1 скл. води газованої, 2 яйця, 1,5 скл. борошна, 1 скл. молока, сода, 2 ст.л. олії. **Начинка:** 500 г фаршу свинячого, цибулина, 2 зубчики часнику, 100 мл води, кріп, сіль, перець чорний мелений.

**Приготування.** Готуємо налисники: Змішуємо яйця, борошно, сіль, олію і соду, в кінці вливаємо мінеральну воду. Довго немішати, щоб в тісті залишилися бульбашки від води. Випікаємо тоненькі налиснички. Готуємо начинку: у фарш додаємо терту цибулю, часник, сіль, перець і воду. Добре вимішуємо. На готовий налисник накладаємо начинку, розмащуємо, накриваємо другим налисником, знову начинка, і зверху знову налисник. Скручуємо рулетом, нарізаємо шириною в 1-1,5 см. Окремо збиваємо одне яйце, солимо, перчимо. Вмокуємо «равлик» і ставимо обсмажувати на розігріту з олією сковорідку. Обсмажуємо з двох сторін.



### Млинці з подвійним припіком



**Нам потрібно для тіста:** 350 мл молока, 2 яйця, 1 ч.л. цукру, 1 ст.л. солі, борошно. **М'ясний припік:** 300 г телятини, цибулина, 2 ст.л. олії, сіль, перець чорний мелений. **Припік з цибулі і зелені:** цибулина, 50 г цибулі зеленої, 30 г кропу, 30 г петрушки.

**Приготування.** Для тіста сполучити молоко, яйця, сіль, цукор. Борошна додати стільки, щоб вийшла густина рідкої сметани. Для м'ясного припіку телятину відварити в підсоленій воді з коренем петрушки і спеціями. Змолоти. Додати підсмажену на олії цибулину. Посолити і поперчити. Пателіно змастити олією. Розігріти добре. Викласти 2 столові ложки начинки. Зверху налити тісто. Посипати дрібно порізану зеленню цибулею, петрушкою та кропом. Зверху викласти дуже тонко порізані кружальця цибулі. Коли млинець підрум'яниться з одного боку, перевернути його на інший і підрум'янити з другого боку. Подавати такі млинці скрутивши трубочкою і завернувши одні м'ясною начинкою вгору, інші - вгору начинкою із цибулі і зелені.

### Млинці «На галявинці»

**Нам потрібно для млинців:** 3 яйця, 200 мл молока, 200 мл води, 1,5-2 скл. борошна, 2 ст.л. цукру, 0,5 ч.л. солі, 0,5 ч.л. соди, 2-3 ст.л. олії. **Для начинки:** 250 г свинини, 150 г печериць маринованих, 2 плавлених сирка, 4 ст.л. майонезу, салат (листовий).

**Приготування.** Збити яйця з цукром, додати молоко, борошно, сіль, соду, ретельно вимішати. Розвести водою, перемішати до однорідної маси. Додати олію. Випікати тоненькі млинці. М'ясо відварити у підсоленій воді. Подрібнити у блендері, додати шампінйони, ще раз подрібнити. Сирки дрібно натерти. Додати майонез, перемішати до однорідної маси. Намазати сумішшю по 2 млинця, згорнути у трубочку. Нарізати пеньочки. Викласти на листки салата.



### Млинці печінкові з начинкою



**Нам потрібно для тіста:** 200 г печінки, 200 мл молока, 2 яйця, 0,5 скл. борошна, цибулина, 2 ст.л. олії, сіль, перець чорний мелений. **Для начинки:** 3 яйця (варені), 300 г твердого сиру, майонез, часник (за бажанням).

**Приготування.** Свинячу печінку, перемолоти на м'ясорубці разом з цибулею, додати яйця, молоко, сіль, перець постійно збиваючи вінчиком, додати просіяне борошно до утворення тіста консистенції рідкої сметани. Потім тісто процідити через сито, додати олію і смажити тоненькі млинчики на маленькій сковорідці. Готові млинці намастити майонезом (можна додати пару зубчиків подрібненого часнику), почергово посипати тертими вареними яйцями та сиром і загорнути рулетиками.

### Млинці з пікантною начинкою з курки та яблук



**Нам потрібно для начинки:** 2 курячих філе, 2 яблука, 2 зубчики часнику, 6 ст.л. майонезу, сіль, перець чорний мелений. **Млинці:** 500 мл молока, 3 яйця, 1 ч.л. солі, 1 ч.л. цукру, 200 г борошна, 3 ст.л. олії.

**Приготування.** Для млинців усе, крім олії, слід сполучити до утворення однорідної маси без грудочок. На злегка змащеній олією пателіні випікати тоненькі млинці. Для начинки філе приправте сіллю та перцем і відваріть на пару. Яблука (кисло-солодкі) і часник слід очистити. Часник пропустіть через часникодавку, а яблука 2/3 натріть на тертці з великими вічками, а 1/3 на тертці з найдрібнішими вічками. Готове філе слід розділити на волокенця. Сполучіть курку, яблука, часник, домашній майонез. Приправте до смаку сіллю та перцем. На середину млинця викладайте повну столову ложку начинки та загортайте трикутником. Подавайте млинці гарячими.

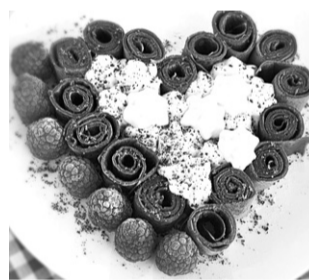
### Млинці з карамелізованими яблуками

**Нам потрібно на млинці:** 3 яйця, 175 мл молока, 75 мл води, 1/2 ч.л. солі, 25 г вершкового масла, 100 г борошна. **Начинка:** 1 кг яблук, 7 ст.л. цукру, 3 ст.л. вершкового масла, 3 ст.л. лікеру трояндового.



**Приготування.** Збити жовтки, сіль, воду та молоко. Ввести борошно, помішуючи, щоб не було грудочок. Далі ввести в тісто розтоплене та вистужене вершкове масло, а в останню чергу - збиті на пухку піну білки (білки вводимо в декілька прийомів, а не всі за один раз). Покласти тісто в холодної пателіні на 1 годину, накривши посуд харчовою плівкою. Далі на гарячій пателіні випікати тоненькі млинці (пателіно при цьому не змащувати). Приготувати начинку: на суху пателіно викласти цукор та закарاملізувати його. Додати вершкове масло, розмішати і всипати почищені та нарізані скибками яблука. Тушувати, струшуючи час від часу пателіно, 4-5 хвилин на малому вогні. Далі влити в пателіно лікер та випарувати його, струшуючи вміст пателіні. Начинити млинці начинкою та скрутити. Подавати, посипавши цукровою пудрою.

### Шоколадні млинці



**Нам потрібно:** 250 г борошна, 250 г молока, 2 яйця, 80 г води, 40 г цукру, 20 г какао, олія.

**Приготування.** Для початку борошно просіяти і змішати з какао. Яйця збити з сіллю та цукром. Влити молоко з водою і перемішати до однорідності. Потроху всипати суміш борошна з какао, не припиняючи збивати вінчиком. Потім влити 1 ст.ложку олії і збити тісто до однорідності. Сковорідку для млинців добре розігріти і змастити олією. Смажити у ній млинці з обох сторін до готовності. У них можна загорнути будь-яку солодку начинку або просто перед подачею на стіл полити солодким соусом або розтопленою шоколадом.

### Мандаринові млинці

**Нам потрібно:** 450 мл молока, 200 г борошна, 0,75 ч.л. солі, 1 ст.л. цукру, 3 яйця, мандаринка, 3 ст.л. олії.

**Приготування.** 250 мл молока сполучити з сіллю, цукром і яйцями. Збити на однорідну масу. Далі всипати просіяне борошно і ретельно мішати до того моменту, щоб не було грудочок. В кінці влити решту молока та олію. Мандарин ретельно вимити, опустити на 15 секунд в кип'яток. Витягнути і обтерти. Натерти цедру на дрібній тертці і вичавити сік. Покласти цедру і сік в тісто. Тісто буде дуже рідким. Випікати млинці на розпеченій незмащеній пателіні, наливаючи тісто тоненько. Такі млинці можна змастити тоненьким шаром джему, варення чи мармеладу, макової чи горіхової начинки. А можна просто подати зі сметаною, згорнувши тісно і присипавши зверху цукровою пудрою.





Висадка насіння проводиться для ряду культур, які відрізняються своїми особливостями розвитку, зокрема:

теплолюбну розсаду з довгим періодом вегетації;

багаторічні рослини з тривалим терміном формування бульб;

культури, що відрізняються довготривалими сходами;

однорічні овочі з тривалим вегетативним терміном.

Та перш за все в лютому потрібно сіяти розсаду в попередньо підготовлений ґрунт – для цього заздалегідь вносять його в опалювальне приміщення для прогріву. Натомість розсаду обов'язково потрібно вибирати в перевірених мага-

зинах, адже тільки якісний посівний матеріал дасть можливість точно позначити період вегетації.

**Високорослі сорти помідорів.** Вегетаційний період таких томатів займає від 100 до 140 днів, а розсада буде готова до пересадки в ґрунт через 60 днів з моменту проростання насіння.

**Баклажани.** Вегетаційний термін баклажанів – 100-150 днів. З огляду на чутливість кореневої системи, насіння бажано сіяти в розсадні касети або спеціальну підготовлену ємність – пластиковий стакан, баночку тощо. Час від посіву до висадки в ґрунт – 60 днів.

**Солодкий перець.** Для того, щоб розсада перцю була готова до висадки на ділянку, потрібно від 60 до

80 днів. Також щоб насіння перцю зійшло вчасно, йому необхідний частий полив та дотримання температурно-режиму – 25-30 градусів.

**Селера.** Овоч з дуже тривалим періодом дозрівання – до 200 днів у пізніх сортів. Культура стійка до холоду, тому висаджувати в ґрунт можна відразу, як тільки розсада буде готова.

**Деякі ранні сорти огірків.** Посів огірків в лютому підходить тільки для регіонів з теплим кліматом, тому що висаджувати розсаду в ґрунт доведеться на 4-5 тижнів після посівної.

**Цибуля-порей.** Як і селера стійка до заморозків культура з тривалим вегетаційним циклом. З огляду на хорошу морозостійкість, починати висаджувати в ґрунт можна вже на початку квітня.

**Садова суніця.** Термін сходів насіння становить 3-4 тижні. Розсада посіяної в лютому суніці буде готова до висадки на початку травня.

**Водночас висіваючи насіння овочів в лютому, потрібно готуватися до особливого догляду, адже культури страждають від нестачі сонячного проміння та тепла.**

Контролюйте, щоб рослини не витягувалися в цей термін. Зазвичай це відбу-

вається через неякісне освітлення. Розсаді необхідні лампи досвітки, тільки не нахиляйте їх занадто низько. Якщо міркувати про тривалість, то любителі денного освітлення – томати, яким потрібно до 17 годин підсвічування в день, а от солодкий перець і баклажани готові «вкластися» в 13 годин. Якщо є прилад, який вимірює ступінь освітленості, це добре. В іншому випадку спірайтеся на показник 6000 люкс.

Температура ґрунту повинна бути різною для кожного окремо взятого овоча. Частина з них не ростуть нижче 15°C. Тому багато, особливо теплолюбні рослини, просто загинуть в такому середовищі.

Слідкуйте за станом розсади; у ранній період закладаються сприятливі обставини для появи чорної ніжки та інших хвороб у сходів.

#### ЯКІ КВІТИ МОЖНА САДИТИ НА РОЗСАДУ

**Хризантема.** Багаторічна квітка, підготовка розсади якої становить близько 2 місяців. Хризантеми розпускаються до кінця літа й квітнуть до самих холодів.

**Лобелія.** Посаджена в кінці лютого квітка починає

цвісти в червні й буде радувати вас все літо. Перших сходів слід очікувати через 1-2 тижні.

**Гвоздика Шабо.** Насіння слід садити в другу декаду лютого, а сходини з'являються на 4-7 день. Своє цвітіння гвоздика починає через 5 місяців після посівної.

**Виола.** Виола раннього посіву зацвітає в перші дні літа. Для правильного росту розсаду слід зберігати в добре освітленому та прохолодному місці.

**Петунія.** Квітка яка не боїться заморозків та цвіте з червня до самого настання зими. Перші паростки петунії сходять на 10 день після посіву.

**Дельфініум.** Багаторічна рослина з красивими квітками. Насіння заглиблюються в землю не більше ніж на 3 мм. Перші сходи слід очікувати у період від тижня до місяця. Цвісти в повну силу дельфініум починає лише на другий рік після посадки.

**Маргаритка.** Посів квітів в лютому дозволить рослині зацвісти вже восени. Однак якщо літо буде посушливим, рослина може повністю не розкрити свій потенціал цвітіння.

Департамент архітектури та містобудування Вінницької міської ради повідомляє про оприлюднення заяви про визначення обсягу стратегічної екологічної оцінки «Детальний план території, обмеженої вулицею Проектною №16, межею земельної ділянки з кадастровим номером 0510100000:01:059:0091, Проектною вулицею №15 та південною притокою річки Тяжлівка».

Із заявою можна ознайомитись на офіційному вебсайті Департаменту архітектури та містобудування Вінницької міської ради (<https://www.vmr.gov.ua/>) та вебсайті МКП «ВМЦМІА» (<https://vmcmia.vn.ua/>).

Зауваження та пропозиції до заяви подавати протягом 15 днів з дня оприлюднення повідомлення на офіційному сайті до Департаменту архітектури та містобудування Вінницької міської ради: поштова адреса - 21050, м.Вінниця, вул. Пушкіна, 38, електронна адреса - [vmcmia@vmr.gov.ua](mailto:vmcmia@vmr.gov.ua); контактний телефон - 0432-67-22-76, 0432-65-58-15.

Контактна особа: ПІБ, посада – Самойленко Юрій Сергійович, начальник відділу просторового розвитку Департаменту архітектури та містобудування Вінницької міської ради.

#### ОГОЛОШЕННЯ

про проведення конкурсу з визначення Виконавця послуг з вивезення твердих побутових відходів на території Лука-Мелешківської сільської територіальної громади

Засідання комісії з визначення виконавця послуг по вивезенню побутових відходів з території Лука-Мелешківської сільської територіальної громади, відбудеться 21 березня 2023 року.

Організатор конкурсу: Лука-Мелешківська сільська рада Вінницького району Вінницької області, 23234, Вінницька обл., Вінницький район, с. Лука-Мелешківська, вул. Центральна, 2.

Підставою для проведення конкурсу є Постанова Кабінету Міністрів України від 16.11.2011 № 1173 та рішення виконавчого комітету Лука-Мелешківської сільської ради від 15.02.2023 року № 17 «Про організацію та проведення конкурсу з визначення Виконавця послуг з вивезення твердих побутових відходів на території Лука-Мелешківської сільської територіальної громади».

Місце, дата та час проведення конкурсу: Місце: 23234, Вінницька обл., Вінницький район, с.Лука-Мелешківська, вул. Центральна, 2.

Дата: 21 березня 2023 року  
Час: 10.00.

Ознайомитися з умовами надання послуг з вивезення побутових відходів можна у заступника сільського голови з питань діяльності виконавчих органів ради Лука-Мелешківської сільської ради Ткаченко Дмитра Володимировича телефон: (093) 809 35 37, E-mail: [lukamelstr@i.ua](mailto:lukamelstr@i.ua).

**Кваліфікаційні вимоги до учасників конкурсу:**  
1. Наявність матеріально-технічної бази. Наявність менш зношених та в достатній кількості спеціально обладнаних транспортних засобів навантаження та перевезення побутових відходів, що утворюються у житловій забудові розміщених у межах певної території.

2. Наявність власного або орендованого контрольно-технічного пункту. Можливість здійснювати щоденний контроль за технічним станом транспортних засобів власними силами, виконання регламентних робіт з технічного обслуговування та ремонту спеціально обладнаних транспортних засобів.

3. Наявність та кількість працівників відповідної кваліфікації (з урахуванням пропозицій щодо залучення співвиконавців).

4. Створення умов для миття спеціально обладнаних транспортних засобів.

5. Наявність системи контролю руху спеціально обладнаних транспортних засобів під час збирання та перевезення побутових відходів.

6. Вартість надання послуг з вивезення побутових відходів.

7. Досвід роботи з надання послуг з вивезення побутових відходів відповідно до вимог стандартів, нормативів, норм та правил.

8. Способи поводження з побутовими відходами, яким надається перевага, у порядку спадання: повторне вико-

ристання; використання як вторинної сировини; отримання електричної чи теплової енергії; утилізація побутових відходів.

Характеристика території, де повинні надаватися послуги з вивезення побутових відходів: розміри та межі певної території населеного пункту та перелік розміщених у зазначених межах об'єктів утворення побутових відходів, середня відстань до об'єктів поводження з відходами та їх місцезнаходження

Орієнтовні показники:

- площа території приєднаних Лука-Мелешківської сільської територіальної громади – 16589,65 га;

- житловий фонд представлений 5430 житловими будинками;

- протяжність шляхів 217,95 км;

- відстань від межі громади до полігону ТПВ – 27-30 км.

Характеристика об'єктів утворення побутових відходів за джерелами їх утворення

Назва об'єкта утворення побутових відходів	Показники
Житлові будинки:	5430
Кількість мешканців житлових будинків (орієнтовно)	12195
Місце знаходження будинків, їх характеристика залежно від наявності видів благоустрою (каналізація, центрального опалення, водо- та газопостачання)	Зі споживачами одноквартирних житлових будинків послуга надається згідно графіку. Розташовані на всій території громад. Частина будинків обладнані централізованим водопостачанням, водовідведенням - відсутнє. Централізованим газопостачанням обладнано 86% будинків.
Наявність, кількість, місцезнаходження, об'єм і належність контейнерів (контейнерних майданчиків) для збирання та збирання різних побутових відходів	Відсутні
Характеристика під'їзних шляхів	з ґрунтовим покриттям

Характеристика, включаючи потужність, та місцезнаходження об'єктів поводження з побутовими відходами.

- Відходи зібрані з території Лука-Мелешківської сільської територіальної громади утилізують на полігоні побутових відходів, розміщеному за адресою: Вінницький р-н, 7-й км Турбівського шосе за межами с. Стадниця.

- Загальна площа 16,148 га, робоча площа 13 га, господарча зона складає 3,0148 га.

Способи, місце та кінцевий строк подання конкурсних пропозицій.

Конкурсна пропозиція подається особисто або надсилається поштою конкурсній комісії у конверті щоденно, окрім вихідних днів з 0830 по 1700. На конверті повинно

бути зазначено: повне найменування і місцезнаходження організатора та учасника конкурсу, перелік послуг, на надання яких подається пропозиція; маркування:

«Не відкривати до 21 березня 2023 09.00 години».

Місце подання конкурсних пропозицій – 23234, Вінницька область, Вінницький район, с. Лука-Мелешківська, вул. Центральна, 2, Лука-Мелешківська сільська рада. Конкурсні пропозиції подаються щоденно, окрім вихідних днів з 08.30 по 17.00.

Кінцевий строк подання конкурсних пропозицій до 09.00 години 21 березня 2023 року.

Конкурсна пропозиція подається у письмовій формі за підписом уповноваженої посадової особи учасника, прошита, пронумерована та скріплена печаткою. На зворотному боці останньої сторінки пропозиції конкурсних торгів місце її прошиття має бути заклеєно контрольним папірцем з маркуванням «Прошито та пронумеровано (зазначити кількість) аркушів» та засвідчено підписом Учасника або його уповноваженої особи. Пропозиція конкурсних торгів запечатується у одному конверті, який у місцях склеювання повинен містити відбитки печатки учасника (при наявності), а також підписи посадової особи учасника, яка має повноваження щодо підписання конкурсної пропозиції. Учасник конкурсу має право подати лише одну пропозицію конкурсних торгів. Подання більш ніж однієї пропозиції конкурсних торгів зумовить відхилення як таких, що не відповідають умовам документації конкурсних торгів. Усі сторінки пропозиції конкурсних торгів учасника процедури закупівлі повинні бути пронумеровані. Документи у складі пропозиції конкурсних торгів мають бути без поправок, дописок тощо, за винятком виправлень помилок, зроблено Учасником. У останньому випадку такі виправлення мають бути засвідчені печаткою Учасника та написом «Виправленою вірити» із зазначенням прізвища, ініціалів та посади особи, що здійснила таке виправлення, а також дати виправлення. Всі документи, що мають відношення до конкурсної пропозиції, складаються українською мовою. Конверти з конкурсним пропозиціями, що надійшли після закінчення строку їх подання, не розкриваються і повертаються учасникам конкурсу без розгляду. Учасник конкурсу має право відкликати власну конкурсну пропозицію або внести до неї зміни до закінчення строку подання пропозицій. Конкурсні пропозиції реєструються конкурсною комісією у журналі обліку. Конкурсна комісія підтверджує надходження конкурсної пропозиції шляхом повідомлення учасника конкурсу про дату і час отримання конкурсної пропозиції та порядковий номер реєстрації пропозиції.

Перелік документів, оригінали або копії яких подаються учасниками конкурсу для підтвердження відповідності учасників встановленим кваліфікаційним вимогам; обсяг послуг з вивезення побутових відходів та вимоги щодо якості надання послуг згідно з критерієм, що визначається відповідно до Правил надання послуг з вивезення побутових відходів; вимоги до конкурсних пропозицій конкурсної документації можна ознайомитись на офіційному веб-сайті Лука-Мелешківської сільської ради: [lmtg.gov.ua](http://lmtg.gov.ua).

(дата офіційного опублікування в Єдиному реєстрі з оцінки впливу на довкілля (автоматично генерується програмними засобами ведення Реєстру, не зазначається суб'єктом господарювання)  
№2022121410205  
(реєстраційний номер справи про оцінку впливу на довкілля планованої діяльності)

## ОГОЛОШЕННЯ

про початок громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля

Повідомляємо про початок громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля планованої діяльності, зазначеної у пункті 1 цього оголошення, з метою виявлення, збирання та врахування зауважень і пропозицій громадськості до планованої діяльності.

## 1. Планована діяльність

Об'єктом планованої діяльності є нове будівництво АЗС (категорія І-мала) в с. Лука Мелешківська Вінницького району Вінницької області, вул. Кільцева, 3. Кадастровий номер земельної ділянки 0520682800:02:011:0235, категорія – землі промисловості, транспорту, зв'язку, енергетики, оборони та іншого призначення; вид цільового призначення – 12.04 – для розміщення та експлуатації будівель і споруд автомобільного транспорту та дорожнього господарства; форма власності – приватна. Площа майданчика, виділеного під розміщення АЗС, – 1000 м<sup>2</sup>.

Планована діяльність об'єкта полягає в будівництві та подальшій експлуатації автозаправної станції (АЗС), призначеної для прийому, зберігання та розподілу одного виду нафтопродукту – дизельного пального (ДП). АЗС запроектована в складі:

- резервуарний парк (один підземний двостінний резервуар повною геометричною ємкістю 26.7 м<sup>3</sup>, обсягом максимального заповнення 24.03 м<sup>3</sup>, виробництва «Завод средств механизации аэропортов», м. Дніпро, Україна; зливний колодязь, розмірами 1.4x1.1x1.2 (м); резервуар підземний для аварійного зливу нафтопродуктів, повною геометричною ємкістю 10.64 м<sup>3</sup>, марки РГС-10, горизонтальний, одностінний, виробництва ООО «Завод средств механизации аэропортов» м. Дніпро, Україна);

- одна паливороздавальна колонка (ПРК) – на два заправочних місця, на один вид палива, на два пістолета, марки Шельф 200-1, виробництва Україна; - операторська.

Виробнича діяльність об'єкта, що розглядається, полягає в прийомі нафтопродуктів, які поставляються автоцистернами-паливовозами, зберіганні нафтопродуктів в підземному двостінному резервуарі, та заправці через паливороздавальну колонку мікроавтобусів, легкових та вантажних автомобілів.

Максимальна пропускна здатність АЗС (потужність) становить 25 автомобілів за годину, річна витрата нафтопродукту – 720 м<sup>3</sup> / рік. Категорія проєктованої АЗС І – мала, тип – А.

Розмір санітарно-захисної зони – 50 м (V клас) – для даного підприємства встановлений за розрахунками хімічного і акустичного забруднення атмосфери – згідно з вимогами «Державних санітарних правил планування та забудови населених пунктів» та ДБН Б.2.2-12:2019 «Планування та забудова територій». Розмір санітарно-захисної зони для даного підприємства витриманий.

## 2. Суб'єкт господарювання

ФОП Філіппов Анатолій Вікторович, код ЄДРПОУ 2102721941 Місце провадження діяльності фізичної особи – підприємця: Україна, 23234 село Лука Мелешківська Вінницького району Вінницької області, вул. Кільцева, 3, контактна особа Філіппов Анатолій Вікторович, контактний тел. 067-328-88-09.

3. Уповноважений орган, який забезпечує проведення громадського обговорення

Управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації: 21100, м. Вінниця, вул. В. Порика, 29. Контактна особа: заступник начальника управління – начальник відділу ОВД та CEO Сивенюк Іван Миколайович, телефон: (0432) 43-74-08, E-mail: uprter@vin.gov.ua, vinесо@ukr.net.

4. Процедура прийняття рішення про провадження планованої діяльності та орган, який розглядатиме результати оцінки впливу на довкілля

Згідно чинного законодавства України рішенням про провадження даної планованої діяльності буде отримання:

1) висновку з оцінки впливу на довкілля, що видається Управлінням розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації;

2) дозволу на виконання будівельних робіт згідно статті

37 Закону України «Про регулювання містобудівної діяльності», що видається Державною інспекцією архітектури та містобудування України.

5. Строки, тривалість та порядок громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля, включаючи інформацію про час і місце усіх запланованих громадських слухань

Тривалість громадського обговорення становить 25 робочих днів (не менше 25, але не більше 35 робочих днів) з моменту офіційного опублікування цього оголошення (зазначається у назві оголошення) та надання громадськості доступу до звіту з оцінки впливу на довкілля та іншої додаткової інформації, визначеної суб'єктом господарювання, що передається для видачі висновку з оцінки впливу на довкілля. Протягом усього строку громадського обговорення громадськість має право подавати будь-які зауваження або пропозиції, які, на її думку, стосуються планованої діяльності, без необхідності їх обґрунтування. Зауваження та пропозиції можуть подаватися в письмовій формі (у тому числі в електронному вигляді) та усно під час громадських слухань із внесенням до протоколу громадських слухань. Пропозиції, надані після встановленого строку, не розглядаються.

Відповідно до доповнення статті 17 Закону України «Про оцінку впливу на довкілля» п. 21 – «Тимчасово, на період дії та в межах території карантину, встановленого Кабінетом Міністрів України з метою запобігання поширенню на території України коронавірусної хвороби (COVID-19), до повного його скасування та протягом 30 днів з дня скасування карантину, громадське обговорення планованої діяльності проводиться у формі надання письмових зауважень і пропозицій (у тому числі в електронному вигляді), про що зазначається в оголошенні про початок громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля та у звіті про громадське обговорення. У цей період громадські слухання, передбачені статтею 7 цього Закону, не проводяться і на дати, що припадають на цей період, не признаються. Заплановані громадські слухання, дата проведення яких припадає на цей період, вважаються такими, що не відбулися, і повторно не проводяться»

6. Уповноважений центральний орган або уповноважений територіальний орган, що забезпечує доступ до звіту з оцінки впливу на довкілля та іншої доступної інформації щодо планованої діяльності

Управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації: 21100, м. Вінниця, вул. В. Порика, 29. Контактна особа: заступник начальника управління – начальник відділу ОВД та CEO Сивенюк Іван Миколайович, телефон: (0432) 43-74-08, E-mail: uprter@vin.gov.ua, vinесо@ukr.net.

7. Уповноважений центральний орган або уповноважений територіальний орган, до якого надаються зауваження і пропозиції, та строки надання зауважень і пропозицій

Управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації: 21100, м. Вінниця, вул. В. Порика, 29. Контактна особа: заступник начальника управління – начальник відділу ОВД та CEO Сивенюк Іван Миколайович, телефон: (0432) 43-74-08, E-mail: uprter@vin.gov.ua, vinесо@ukr.net.

Зауваження і пропозиції приймаються протягом усього строку громадського обговорення, зазначеного в абзаці другого пункту 5 цього оголошення.

8. Наявна екологічна інформація щодо планованої діяльності

Звіт з оцінки впливу на довкілля планованої діяльності на 123 аркушах з Додатками і Кресленнями.

9. Місце (місця) розміщення звіту з оцінки впливу на довкілля та іншої додаткової інформації (відмінне від приміщення, зазначеного у пункті 6 цього оголошення), а також час, з якого громадськість може ознайомитися з ними:

1. Адміністративне приміщення місця провадження планованої діяльності: 23234, с. Лука Мелешківська Вінницького району Вінницької області, вул. Кільцева, 3, відповідальна особа – Філіппов Анатолій Вікторович, контактний тел. 067-328-88-09.

2. Лука Мелешківська Сільська Рада: 23234, с. Лука Мелешківська Вінницького району Вінницької області, вул. Центральна, 2а, контактна особа – Ткаченко Дмитро Володимирович, контактний тел. (0432) 56-46-21. Громадськість може ознайомитися з документами впродовж 25 робочих днів з моменту оприлюднення документів у Єдиному реєстрі з оцінки впливу на довкілля кожен день крім суботи та неділі з 8:30 год. до 17 год.

## УТОЧНЕННЯ

У Вінницькій регіональній газеті «Подільська Зоря» №7 (8950) від 16 лютого 2023 року в оголошенні ТОВ «Українська універсальна біржа про проведення повторного цільового аукціону з продажу майна, яке перебуває в податковій заставі, та належить ПРАТ «Ямпільське АТП-10551», код ЄДРПОУ 00426348 та підлягає реалізації в рахунок погашення його податкового боргу призначеного на 10 березня 2023 року була допущена технічна помилка. Вірним вважається наступне: Початкова вартість (з ПДВ): ЛОТ 1 – 140839,05 грн., ЛОТ 2 – 86028,50 грн., гарантійний внесок – ЛОТ 1- 14083,91 грн., ЛОТ 2- 8602,85 грн. (без ПДВ).

Повідомлення про оприлюднення проекту документу державного планування та звіту про стратегічну екологічну оцінку.

1. Повна назва документа державного планування: «Детальний план території для розміщення нової садової (дачної) забудови на земельних ділянках, з кадастровими номерами 0520684000:06:003:0012 та 0520684000:06:003:0013 загальною площею 3,00 га, на території Стрижавської територіальної громади с. Переорки за межами населеного пункту, Вінницького району, Вінницької області», розроблено відповідно до рішення Стрижавської селищної ради №31 від 29 вересня 2022 року, 50 сесія 8 скликання. В звіті про стратегічну екологічну оцінку проекту ДПТ проведена оцінка впливу параметрів забудови та ландшафтної організації території на складові довкілля (вплив на атмосферне повітря, воду, ґрунти, природні ресурси, флору і фауну), а також на стан здоров'я та добробут населення (соціально-економічні наслідки, поводження з відходами, транспорт, розвиток інфраструктури, естетичні характеристики території, використання ландшафтів для рекреаційних цілей тощо).

2. Орган, що прийматиме рішення про затвердження документа державного планування: Стрижавська селищна рада.

3. Передбачувана процедура громадського обговорення, у тому числі:

а) дата початку та строки здійснення процедури: громадське обговорення починається з 24 лютого 2023 року та триває до 24 березня 2023 року;

б) способи участі громадськості (надання письмових зауважень і пропозицій, громадські слухання тощо): зауваження і пропозиції громадськості надаються у письмовому вигляді – особисто або через уповноваженого представника із зазначенням прізвища, ім'я та по-батькові, місця проживання, особистого підпису; від юридичних осіб – із зазначенням їх найменування, місця знаходження, посади і особистого підпису керівника; у електронному вигляді;

в) дату, час і місце проведення запланованих громадських слухань (у разі проведення): не плануються;

г) орган, від якого можна отримати інформацію та адресу, за якою можна ознайомитися з проектом документу державного планування, звітом про стратегічну екологічну оцінку та екологічною інформацією, у тому числі пов'язаною зі здоров'ям населення, що стосується документа державного планування: Стрижавська селищна рада за адресою: 23210, Вінницька обл., Вінницький р-н, смт. Стрижавка, вул. 40-річчя Перемоги, 7 тел.: (0432) 58-52-96, 58-53-33, E-Mail адреса: info@stryzhavska-rada.gov.ua. Відповідальний за організацію розгляду: Начальник відділу містобудування і архітектури апарату Стрижавської селищної ради Рудий Володимир Степанович.

г) орган, до якого подаються зауваження і пропозиції, його поштову та електронну адреси та строки подання зауважень і пропозицій: Стрижавська селищна рада за адресою: 23210, Вінницька обл., Вінницький р-н, смт. Стрижавка, вул. 40-річчя Перемоги, 7 тел.: (0432) 58-52-96, 58-53-33, E-Mail адреса: info@stryzhavska-rada.gov.ua. Відповідальний за організацію розгляду: Начальник відділу містобудування і архітектури апарату Стрижавської селищної ради Рудий Володимир Степанович.

Строки подання зауважень та пропозицій: до 24 березня 2023 року включно. Пропозиції та зауваження подані після встановленого строку, не розглядаються.

д) місцезнаходження наявної екологічної інформації, у тому числі пов'язаної зі здоров'ям населення, що стосується документа державного планування:

Офіційні веб – сайти: Міністерства екології та природних ресурсів України (menr.gov.ua), Вінницької обласної державної адміністрації (www.vin.gov.ua) та Головне управління статистики у Вінницькій області (www.vn.ukrstat.gov.ua/).

4. Необхідність проведення транскордонних консультацій щодо проекту документа державного планування: - транскордонні консультації в рамках зазначеної SEO не проводилися.

## ПЕРЕДПЛАТИТЬ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ»

**ПЛАНОВІ НАШІ ВІДДАНИ ЧИТАЧІ. Продовжуємо випуск однієї із найстаріших газет краю, аби Ви оперативні дізнавалися новини з життя громад, району, області та України. Сподіваємось на кращі часи продовжуємо передплату на 2023 рік.**

Передплата з поштовими послугами (без заповнення квитанції) становить:  
для населення (61487): на місяць - 32,60 грн., на 3 місяці - 97,80 грн., 6 місяців - 195,60 грн.  
для підприємств, установ й організацій (40699): на місяць - 32,60 грн., на 3 місяці - 97,80 грн., 6 місяців - 195,60 грн.

"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. Відповідаль-  
ність за надруковані та вкладені в  
газету листівки, матеріали, рекламні  
оголошення несуть автори та  
рекламодавці. Редакція залишає за  
собою право редагувати та скорочу-  
вати 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. №232808.

Наклад - 1500.

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

## З поетичного кошика



### Вип'ємо браття хмільного вина

Вип'ємо браття хмільного вина  
В нім відчувається смак перемоги  
І не наша в тому вина  
Що пройшли пропалені війною дороги.

Ми пам'ятатимемо всіх дочок і синів  
Що стали груддю перед проклятою ордою  
На протязі багатьох тижнів і днів  
Ми з перемогою вернемось з поля бою

На нашому боці всі сили добра  
Ворог, як пацюк, у загнанім куті  
У нього тепер проблем вже гора  
Ми, дякувати Богу, ним не забуді.

В запеклім цім важкім бою  
де вирішується доля всього краю  
Ми переможемо й підємо вперед  
Й щасливий шлях ми оберем.

### Герої

Воїни наші доблесні герої  
Боронять нашу землю кожну п'ядь  
Вони завжди напоготові до бою  
Груддю і у битві із ворогом статъ.

Список переваг у боях у них послужний  
Скільки звитяг у них ще попереду  
Команду веде до мети наш Залужний  
Ждуть його нагороди свого череду.

Герої, дай Бог вам щастя і натхнення  
Щоденно мріяти і творити  
Отримати Боже благословення  
Любіть життя ви кожну мить.

На передовій ви кожної днини  
Земля під ворогом горить  
І знов підкорюйте вершини  
Де прапор правди майорить.

Автор **Микола  
ПРИНЬКО,  
с. Лука-Мелешківська.**

**23 лютого** - хмарно, без опадів, t вдень -1...+2°C, вночі -1... -2°C. **24 лютого** - хмарно, без опадів, t вдень +4...+5°C, вночі 0...-1°C. **25 лютого** - хмарно, дрібний дощ, t вдень +3...+12°C, вночі +3...+4°C. **26 лютого** - хмарно, без опадів, t вдень +1...+5°C, вночі 0...+1°C. **27 лютого** - хмарно, без опадів, t вдень -1...+1°C, вночі -2...-3°C. **28 лютого** - хмарно, без опадів, t вдень 0...+4°C, вночі -3...-4°C. **1 березня** - хмарно, без опадів, t вдень +1...+3°C, вночі -1...-2°C.



## Із 90-річчям!

17 лютого, своє 90-річчя святкувала жителька Вороновицької територіальної громади **Катерина Іванівна ІЛЬІНА**.

Із цієї приємної нагоди завітали до ювілярки з вітальним словом та подарунками очільник громади Олександр Ковінько, голова ради ветеранів Валентина Квятковська, начальник Відділу охорони здоров'я та соціального захисту населення Марія Гусак.

Народилася Катерина Іванівна у далекому 1933 році в сім'ї робітників матері Фросини та батька Івана.

Згадувала пані Катерина рідного батька, який був справжнім героєм воював у Фінській війні та у Другій світовій війні.

Дитячі роки ювілярки були важкими та тернистими - Друга світова війна, голодомор...

1940 році пішла до школи, закінчивши школу здобувала навички та вміння на бухгалтерських курсах.

25 грудня 1952 році поєднала свою долю та серце з коханим

чоловіком Борисом Семеновичем.

Свої 90-то років життя бабуся Катерина присвятила своїй сім'ї та роботі. Більше 40 років працювала поваром у дитячому садочку "Ромашка" готувала смаколики для дітей, які так полюбилися їм. Найбільша радість в житті для ювілярки її внуки та правнуки. Жінка любляча бабуся 9 внуків та прабабуся 7 правнуків і однієї найменшої праправнучки.

Це була дуже тепла і зворушлива зустріч. Не віриться, що цій прекрасній жінці вже 90. Вона пам'ятає все своє життя до дрібниць і, не зважаючи на поважний вік, залишається активною людиною, всю роботу по господарству продовжує робити сама. Катерина Іванівна вважає себе щасливою людиною, тому



що виростила прекрасних дітей, внуків та правнуків.

Було дуже приємно спілкуватися з ювіляркою, яка зберегла ясний розум, світлу пам'ять, почуття гумору, хоча доля й подарувала їй нелегке життя.

Бажаємо ювілярці міцного здоров'я, щастя, радості, наснаги, тепла і затишку в родинному колі, благополуччя, миру та довгих років життя.

## «Трудовий конфлікт? Звертайтеся до нас!»

Для гармонічного існування держави необхідне функціонування соціального партнерства між сторонами трудових відносин. На жаль, найманий працівник у соціальному партнерстві вимушено бере на себе весь тягар економічної кризи, що спричиняє до виникнення конфліктних ситуацій на промислових та сільськогосподарських підприємствах, в організаціях, установах незалежно від форм власності.

Необхідність функціонування служби, яка оперативно реагує на виникнення на підприємствах колективних трудових конфліктів, підтверджується самим життям. Такою службою є Національна служба посередництва і примирення (НСПП), яка діє на підставі Закону України "Про порядок вирішення колективних трудових спорів (конфліктів)" від 03.03.1998р.

Згідно з Законом на всіх стадіях вирішення колективного трудового спору (конфлікту) до нього привертається увага центральних та місцевих органів державної влади, органів місцевого самоврядування, Національної служби посередництва і примирення, що в багатьох випадках сприяє вирішенню проблеми.

Водночас фахівці НСПП включаються у процес вирішення конфліктних ситуацій іще на доконфліктній стадії, коли лише виникають передумови трудових конфліктів, тим самим сприяючи їх запобіганню, узгодженню інтересів найманих працівників і роботодавців рекомендує заходи, виконання яких сприяє поліпшенню соціально-трудових відносин між сторонами соціально-трудових відносин на відповідних підприємствах.

На теренах Вінницької області функції Національної служби посередництва і примирення здійснює відділення Національної служби посередництва і примирення у Вінницькій області (відділення НСПП у Вінницькій області).

Працівники багатьох підприємств області приходять у відділення Національної служби посередництва і примирення із своїми проблемами і бідами. Оперативне втручання працівників відділення у більшості випадків прискорює виплату заборгованості роботодавцями, сприяє вирішенню питань щодо укладання або внесення змін до колективних договорів, інших спірних питань з трудових відносин, що стають причиною конфлікту. Особливо це стосується тих підприємств, де по законодавству України найманим працівникам заборонено страйкувати, а ситуація, що склалася на підприємстві вимагає таких дій.

Звертаємо увагу голів профкомів трудових колективів, всіх працівників, що відділення НСПП у Вінницькій області може посприяти Вам у вирішенні проблем стосовно трудових відносин, направити конфлікт у законодавче русло, надати необхідні роз'яснення та юридичні консультації. Все це здійснюється працівниками відділення на безоплатній основі.

**Фахівцями нашої служби здійснюється особистий прийом громадян за адресою: м.Вінниця, вул.Соборна, 72, кім. 302.**

**Телефон служби: 52-46-25, e-mail адреса: vin-nspp@ukr.net.**

## Астрологічний прогноз на 27 лютого - 5 березня

вий - понеділок.

**ЛЕВ (24.07-23.08).** Ваш внутрішній світ жадає до себе дбайливого і турботливого ставлення. Збагатіть його новими враженнями та відчуттями. Прислухайтеся до власної інтуїції і займайтеся тільки тими проблемами, на необхідність рішень яких вона вкаже. Постарайтеся не доводити справи до сварок з близькими. У вихідні влаштуйте зустріч зі старими друзями. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

**ДІВА (24.08-23.09).** Ви встигнете реалізувати практично всі намічені плани, тільки намагайтеся не метушитися й вірити у власні сили. Справлятися з виникаючими проблемами та труднощами вам доведеться самотійно. Будьте уважними до всіх пропозицій в особистій сфері, не упустіть свою удачу. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

**ТЕРЕЗИ (24.09-23.10).** Від ваших рішучості та енергії залежатиме успішна реалізація задумів і довгострокових планів. Постарайтеся уникати конфліктів на роботі. Небажано псувати стосунки навіть із тими, хто не розділяє вашу точку зору. Спілкуючись зі старшими родичами у вихідні рекомендується бути стриманішими та миролюбнішими. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

**СКОРПІОН (24.10-22.11).** Приємно відчувати себе значимою людиною, повага надає впевненість у власних силах. Ви багато чого досягнете, зміцняться позиції в професійній сфері. Робота принесе прибуток і цікаве коло спілкування. Бережіть свої та чужі нерви. Вихідні присвятіть домашнім справам і близьким людям. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

**СТРЕЛЕць (23.11-21.12).** Не забувайте про почуття власної гідності, але постарайтеся не задирати носа. Не потрібно боятися змін, тому що навіть за невеликих зусиль вдасться добитися істотних результатів. У вихідні ви переконаєтеся в тому, що необхідні великі кількості людей, буде корисним близьким. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

**КОЗЕРІГ (22.12-20.01).** Кількість справ на роботі все збільшується. Не переживайте, усі проблеми можна вирішити, якщо ви виявите зібраність, уважність і зосередженість. Постарайтеся не витратити дорогоцінний час на балаканину. У вихідні діти порадують своїми успіхами, якщо ви знайдете час з ними поспілкуватися. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - четвер.

**ВОДОЛІЙ (21.01-19.02).** Не будьте легковажними, остерігайтеся спілкування в сумнівних компаніях. Заплановані справи успішно завершаться, але краще тримати свої плани та ідеї при собі, ще не час розповідати про них навколишнім. У вихідні краще зайнятися повсякденними справами, а вечори присвятити приємному романтичному відпочинку. Сприятливий день - четвер, несприятливий - п'ятниця.

**РИБИ (20.02-20.03).** Необхідно продумати стратегію ваших майбутніх дій. Реальний шанс втілення в життя раніше задуманого в кар'єрі. Успіх цілком можливий, але не слід занадто виділятися і привертати увагу начальства. Будьте обачними при особистим спілкуванні, тому що можуть розкритися ваші таємниці, порушивши спокій у родині. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

**ОВЕН (21.03-20.04).** Краще втриматися від рішучих дій як в ділових, так і в особистих царинах, особливо за браку інформації. Доведеться зменшити амбіції - ви можете бути необ'єктивні. Намагайтеся не допускати негативних думок, ваша енергетика буде настільки сильною, що вони можуть мало не матеріалізуватися. У жодному випадку не дозволяйте різких оцінок стосовно навколишніх. У вихідні не рекомендується покладатися на допомогу малознайомих людей. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

**ТЕЛЕць (21.04-21.05).** Ви будете занадто емоційними і спричинити цим багато турбот не тільки собі, але й оточуючим. Будьте обережними щодо нових знайомих, тому що є небезпека потрапити на гачок людей з сумнівною репутацією. Не слід ухвалювати швидких рішень, краще прислухатися до інтуїції та не йти проти плину. Період удалий для пошуків роботи і налагодження дружніх стосунків. Виявіть такт і коректність спілкуючись з близькими у вихідні. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

**БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06).** Можете видати чимало ідей і проєктів, і більшість з них виявляться цілком життєздатними, ще й обіцяють прибуток. У вас може з'явитися бажання почати все спочатку. З'явиться можливість застосувати теоретичні знання на практиці, і результати достатньо порадують. Родина дасть вам всебічну підтримку. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

**РАК (22.06-23.07).** Не слід дозволяти колегам і начальству сумніватися в тому, що у вас є своя позиція з ключових питань. Якщо з чимсь не згодні - висловлюйте свої заперечення відразу. Розберіться з дрібними побутовими справами. Могуть зав'язатися дуже корисні для роботи знайомства. Вихідні краще присвятити відпочинку. Сприятливий день - середа, несприятли-