

Подільська Зоря

АКТУАЛЬНО

14 березня, члени Ставки верховного головнокомандувача на засіданні підтримали позицію щодо подальшого утримування й захисту Бахмута. Головнокомандувач Збройних сил України Валерій Залужний на своїй сторінці у Facebook наголосив: «Оборонна операція на цьому напрямку має надважливе стратегічне значення для стримування ворога. Вона ключова у стійкості оборони всього фронту. Дякую кожному захиснику і захисниці, хто дає гідну відсіч окупантам і наближає перемогу Україні!». Залужний зазначив, що шанує міцність, хоробрість та незламність українських воїнів у Бахмуті. Бої за місто-фортецю тривають з серпня 2022 року.

У Повітряних силах розповіли, скільки ракет і дронів РФ випустила по енергетичних об'єктах України. Починаючи з осені минулого року, коли російські окупанти почали завдавати масовані удари по об'єктах енергетичної інфраструктури України. «Ми маємо лише з 11 вересня до 15 березня близько 700 ракет, збитих протиповітряною обороною, не рахуючи дронів-камікадзе, їх теж понад 650 було збито. Ще не збиті туди додаємо. Міністр оборони, коли зустрічався зі своїм норвезьким колегою, заявляв, що 820 лише крилатих і балістичних ракет з моменту масованих атак критичної інфраструктури з вересня минулого року застосовано ворогом. Це величезний потенціал, який треба відновлювати, вони ті ракети виготовляли роками, а деякі - десятиріччями», - повідомив речник командування Повітряних сил Збройних сил України Юрій Ігнат. Загалом ворог вже 15 разів завдавав масованого ракетного удару по об'єктах енергетичної інфраструктури та 18 разів атакував дронами. Остання атака триває понад 6 годин і відбулася 9 березня.

В РНБО прокоментували інформацію, що контраступ може бути під загрозою через втрати на фронті, яку напередодні оприлюднило видання The Washington Post. За словами секретаря РНБО Олексія Данілова: «Ми дуже уважно читали ці газети перед 24 лютого, коли вони всі одноголосно нам розповідали, що буде халепа. Все це не відповідає дійсності. Сьогодні починається новий етап, і я б дуже хотів, щоб його не підтримували наші ЗМІ. Те, що вони розповідають - дійсності не відповідає», - заявив Данілов. Він додав, що ситуація й дійсно складна, адже Україна вже рік веде війну «проти великої за розміром країни, але не за розумом». «Але зараз розхитувати ситуацію шляхом надання інформації, яка не відповідає дійсності, не зовсім приємна річ. Зверніть увагу, що прізвищ нема - у них якісні джерела. І вони починають зараз таку гру», - резюмував секретар РНБО.

«В Україну поступово приходить тепла весняна погода. Враховуючи прогноз погоди, з понеділка в деяких регіонах можна завершувати опалювальний сезон та зекономити енергоресурси, зокрема газ», - зазначив у своєму телеграм-каналі голова енергокомітету Верховної Ради Андрій Герус. Він також зауважив, що через потепління в Україні суттєво зменшилося споживання електроенергії, зокрема завдяки роботі сонячних електростанцій.

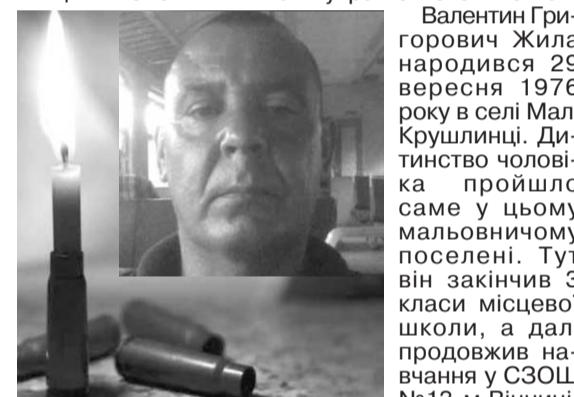
У Збройних силах України схвално відреагували на ідею створити окремий бойовий підрозділ, що буде складатися виключно з жінок. Як відомо, з 60 тисяч військовослужбовиць, які нині служать у ЗСУ, 41 тисяча обіймає саме військові посади, а 5 тисяч воюють на передовій. Вони несуть службу у підрозділах разом з чоловіками. 10% жінок долучились до тероборони. До слова, в Україні показник кількості жінок у армії найвищий навіть для країн НАТО.

Почаївська лавра, як і Києво-Печерська, повертається у користування держави, про це розповів Олександр Ткаченко, міністр культури та інформаційної політики України. Щодо Почаївської лаври, то, за словами міністра термін її оренди з боку УПЦ МП завершився. Тепер у Почаївській Успенській лаврі розпочато процеси з поверненням майна державі. «Також будуть такі ж процеси стосовно інших установ, де припинили діяльні договори оренди або користування відомими об'єктами, які належать до історичної спадщини України», - підсумував міністр.

За віданість службі, сміливість, наполегливість, патріотизм Володимира Підкаапку з Гніванської ТГ, відзначив почесним нагрудним знаком «Сталевий хрест» Головнокомандувач ЗСУ Валерій Залужний. Гніванчанин опинився в пеклі бойових дій з самого початку вторгнення росії. Йому тоді лише виповнилось 19. Володимир цілодобово будував укриття і бліндажі, охороняв стратегічно важливі об'єкти. А коли виникла необхідність лягти в госпіталь, юнак відмовився.

Віддали життя за Україну

Клята війна вже стільки горя посіла на нашій землі, що й годі сказати... Але її відголоски щоразу про себе нагадують знову і знову... Днями небесне військо поповнилося двома найкращими синами України, двома Героями, які віддали своє життя за мир та незалежність нашої країни. Страшна війна без жалю забрала життя двох мужніх бійців із с. Мали Крушлинці Стадницького старостинського округу - 46-річного **Валентина Григоровича ЖИЛИ** та 42-річного **Івана Віталійовича КРУЦЮКА**. Як тільки почалась війна чоловіки, як справжні патріоти, стали на захист Батьківщини поповнивші лави українського війська.



Валентин Григорович Жила народився 29 вересня 1976 року в селі Мали Крушлинці. Дитинство чоловіка пройшло саме у цьому мальовничому поселені. Тут він закінчив 3 класи місцевої школи, а далі продовжив навчання у СЗОШ №13 м. Вінниці. Адже родина переїхала до обласного центру. Затім продовжив навчання у Вінницькому транспортувальному коледжі. Трудився чоловік фахівцем на Південно-Західній залізниці. З початку повномасштабного вторгнення Валентин Жила пішов добровольцем. Із 25 лютого 2022 поповнив ряди ЗСУ. Спочатку боєць воював на півдні України на миколаївському напрямі. Затім захищав Донеччину, де при виконання бойового завдання загинув 4 березня, поблизу с. Водяне. Вдома на героя чекали дружина, доночка, мати, брат. Порядний, справедливий, принциповий, справжній чоловік, борець за незалежність та відреченья для наслідування саме таким його запам'ятують близькі, рідні, друзі та односельці.

Валентин Жила любив життя, цінував хвилини проведені зі своєю родиною та був для них ангелом охоронцем, люблячим чоловіком та батьком, надійним тилом та мудрим наставником.

Іван Віталійович Круцюк народився 26 листопада 1980 року у Малих Крушлинцях, закінчив місцеву дів'ятирічку. Згодом вчився на водія, декілька років працював охоронцем у Вінницькій обласній бібліотеці ім. В. Ота-мановського, затім трудився в будівельній компанії, займався будівництвом та лагодженням доріг. Герой разом з дружиною виходивали двох донечок. 25 лютого 2022 року чоловік ні хвилини не вагаючись пішов до військовому та вступив до лав Вінницької територіальної оборони. 4 березня бійця разом із побратимами відправили на бахмутський напрямок. Де під час виконання бойового завдання воїн 7 березня загинув. Іван Віталійович був вірним і надійним другом, найкращим братом, люблячим чоловіком, батьком та сином і просто хорошою людиною. Справжнім чоловіком, котрий до останнього стояв на сторожі своєї сім'ї та українського народу.

Мужній, самовідданий, працелюбний, відповідальний, щирій та відвертий, завжди готовий прийти на допомогу, справжній чоловік та українець таким Іван залишився в серцях та спогадах рідних, друзів, побратимів та односельців. Поховали військовослужбовців з військовими почестями у Малих Крушлинцях на місцевому кладовищі 12 березня.

Схиляємо голови в пошані перед пам'яттю Героїв! Світлий, добрий спомін про захисників назавжди залишиться в серцях та спогадах! Щирі співчуття рідним та близьким полеглих. Пам'ятаймо, якою ціною Україна сьогодні виборює Незалежність!

ВІЧНА СЛАВА ГЕРОЯМ!

Відзначено Героїв посмертно

Днями міський голова Сергій Моргунов разом з начальником Вінницького об'єднаного міського територіального центру комплектування та соціальної підтримки Романом Потерлевичем передали державні нагороди родинам 9 військовослужбовців, які загинули, захищаючи територіальну цілісність та незалежність України. Постмертно відзначено двох захисників із Вінницьких Хуторів. Орденом «За мужність» III ступеня посмертно нагороджений старший солдат **Максим Купрійчук**. Хлопець загинув 25 лютого 2022 разом з побратимами біля села Томарине під Херсоном, коли колону української військової техніки обстріляли окупанти. Йому назавжди буде 20.



Командир роти розгородження інженерно-санітарного батальйону, капітан **Віталій Єфременюк** посмертно відзначений орденом Богдана Хмельницького II ступеня. Загинув Віталій минулоріч у червні. У нього залишилась маленька донька та син. Мама Віталія Світлана зазначає, що він завжди був добрим та турботливим сином.

«Він був дуже добрий, за 31 рік я від нього жодного поганого слова не почула, ніколи мене не образив, нічого поганого не сказав. Він ще о 21:50 до мене зателефонував і сказав: «Мамо, ми йдемо на завдання, звязку не буде, не переживайте, у мене все добре». Це було о 21:55, а сталося все в 12-й годині ночі, він загинув, нам уже повідомили о 7-й ранку».

Дружина Віталія Ольга Єфременюк зазначає, що її чоловік був справжнім героєм та людиною, для якої його робота була дійсно важливою, він завжди в першу чергу думав тільки про своїх хлопців, всупереч своїм планам чи самопочуттю.

За матеріалами ЗМІ.





Депутат інформує...



«Буде тобі враже як Шевченко скаже»

Продовжуємо роботу по допомозі незахищеним верствам населення у Агрономічному. Вдячний голова громади Сергію Сітарському за співпрацю та всебічне сприяння у благородній справі.

За сприяння ГО Ірини Колесник та депутата Андрія Гижка привезли до Агрономічного 360 продуктових наборів. У які входять харчі першої необхідності.

10 березня в Агрономічненському будинку культури відбувся тематичний вечір «Буде тобі враже як Шевченко скаже» з нагоди 209-ї річниці із дня народження Кобзаря. На заході завітала моя колега, депутатка обласної ради Тетяна Каменщук. Ззвучала поезія та пісні на вірші Тараса Шевченка. Жодне слово Великого сина українського народу не втратило своєї актуальності крізь століття.

Слухайте голос безсмертний Тараса



Під такою назвою з нагоди 209 річниці від дня народження Великого Кобзаря в молодіжному центрі «Квадрат» відбувся фестиваль патріотичної поезії та пісні.

Захід організований ЗК «Міський Палац мистецтв» (Міський Палац Мистецтв Зоря), спільно з ЗК «Централізована клубна система» (Вінницька централізована клубна система).

На початку заходу, схиливши голови у хвилині мовчання, присутні вшанували пам'ять Героїв та Героїнь, які загинули у війні проти російських загарбників.

Розпочали фестиваль із пісні «Реве та стогне Дніпр широкий» у виконанні народного аматорського хору «Дзвін», яку підхопив увесь зал. Цей твір Шевченка є своєрідним гімном українців.

Учасники мистецької події презентували пісенні твори на вірші Тараса Шевченка в народно-пісенному та сучасному естрадному виконанні. Також звучало і поетичне слово Українського пророка.

У заході взяли участь народні аматорські колективи з Вінницьких Хуторів, Гавришівки, Стадниці та хорові колективи Міського Палацу мистецтв. Гості фестивалю: ансамблі з Луки-Мелешківської, Стрижавки та Сокиринець.



Продовжують творити добре справи на шляху до Перемоги

Волонтерський центр Вінницька обласна станція юних натуралістів (ГО «Подільська Ластівка», ВЦ «З Україною в серці» разом з незламним волонтером Володимиром Сіваковим здійснили чергову поїздку на Донеччину.

Жовто-блакитна пташка «ОкСів Експрес» цього разу доставила близько 8 тон необхідної провізії. Життєво необхідні ліки, маскувальні сітки, матраци, колеса до ГАЗ 66, лафета, військова амуніція, генератор, медичні ноші, термогрілки, мастила для генераторів, запчастини до автівок, туристичні балони, мішки, металеві скоби, газові балончики, сухі одноразові душі, засоби гігієни, побутову хімію, продукти харчування, теплій одяг, ковдри, домашні смаколики, воду, каністри, боч-



ки, евакуаційний причіп, окопні свічки, іменні передачі. Та навіть монокуляри для медиків. Допомогу повезли до декількох бригад в різні населені пункти. Її для захисників вже звично привозять із сіл Вінниччини. Волонтери відвідали бойові підрозділи, що б'ють ворога поблизу Курахово, Новоселівки, Лиману, Слов'янська, Краматорська, Покровська, Карлівки, Авдіївки, Костянтинівки, Бахмутського напрямку, завітали у військові шпитали Мирнограда, Добропілля, Дніпра.

- Це 14-ий гумантаж для хлопців та дівчат, що тримають фронт на Донеччині. Оскільки провізію везти мусить кільком бригадам, її поділили на частини. Позаяк наше авто занадто велике ми їдемо точково. Оборонцям, як завжди везуть домашні смаколики, зокрема вареники, котлети, гречаники, налисники, запашне копчене сало, млинці, тушкованки, згущівку, консервацію, пиріжки та хліб, сухі борщі та супи, тощо. Усе пакуєть-



ся в тетрапакети. Ми робимо стікери – хто їх робив. Також цього разу передали й монокуляри нічного бачення для медиків передової. Його придбали у Німеччини за 3,5 тисячі євро, в Україні такий коштує в рази дорожче. Щиро вдячні великій волонтерській павутині за довіру, підтримку, щоденну рутинну працю та матеріальну допомогу. Кожен з вас - супергерой гуманітарного фронту. Дякуємо, що Ви незламні, сильні, не втратили вірю і надії! Хай Бог вам віддячить сторицею, а наші відважні соловейки мирними ночами та тихими днями. Хочеться звернутися до деякої «маси» нашого суспільства. Війна не закінчилася, вона триває! Щодня ми маємо тримати руку на пульсі, допомагати, підтримувати фінансово, і не чекати, що хтось це зробить. Почніть з себе. Ми – сильні, бо ми єдині. Слава Україні! Честь і хвала нашим Героям, – розповідає очільниця ГО «Подільська ластівка», волонтерка **Оксана Іванькова**.



Лялька-мотанка - дух українського народу

Поки російські загарбники на окупованих територіях знищують українську культуру, народні майстрині докладають рук, аби зберегти та популяризувати українські традиції.

Відома майстрина, громадська діячка, творча та непересічна особистість, засновниця ГО «Народна територія щастя», волонтерка з Вінниці **Валентина Іванівна ПОГРЕБНЯК** виготовляє особливі ляльки-мотанки. Мотанки – це найстаровиніші українські ляльки, які досить часто використовуються як талісмани. Їх робили для новонародженої дитини, перед весіллям і практично перед кожним великим святом. Вважалося, що чим багатша сім'я, тим більше ляльок у будинку. Наші предки вірили, що вони є символами добра, щастя та благополуччя. Ці обереги бувають різних

видів: для охорони сім'ї, міцного здоров'я, добробуту, хорошого врожаю, щасливого подружнього життя або здійснення найпотаємніших бажань. У жінки – ціла колекція народних оберегів. Тут і ляльки-мотанки висотою 40-50 см, є й майже двометрові красуні. Усі вони виконані з подільським орнаментом, кожна лялька унікальна та за словами майстрині «має свій характер». Готові ляльки вона називає сувенирами, а щоб вони стали оберегами - людина має виготовити ляльку-мотанку власними руками. Валентина Погребняк допомагає їх зробити на майстер-класах.



- Лялька-мотанка – прадавній український талісман, частинка нашої культури, тієї української автентичності, яку так сильно хочуть знищити рашістські окупанти. Я захоплююсь цими ляльками з дитинства, але робити їх почала декілька років тому. На це мене наштовхнула історія, яка трапилася зі мною в 2014 році. Я волонтерка, і одного разу потрапила під обстріл. На моєму одязі була крихіт-

но. Проте зреалізувати її вдалося лише нещодавно. Напевно до цього мене, як і багатьох, підштовхнула повномасштабна війна. Саме тому вирішила за допомогою ляльки-мотанки нагадати українцям за кордоном їх коріння, допомогти поринути у цікаву та самобутню українську культуру, - розповідає Валентина Іванівна. - На майстер-класах усі охочі змогли виготовити собі оберег, навчитися створювати мотанки, поспілкуватися, почути більше про Україну. Виготовлення української традиційної ляльки виявилося настільки цікавим і пізнавальним, що кожен учасник заходу поніс із собою відчуття причетності до великої справи відродження свого рідного, українського. Впевнена, що в майбутньому подібні заходи будуть проведені ще

неодноразово. Під час мандрівки вдалося відвідати чимало цікавих місць, поспілкуватися з творчими, цікавими людьми. Побувала й у всесвітньо відомому «Монте-Карло». Елегантна будівля в стилі бозар, що стала відомою завдяки фільмам і літературі, з розкішним казино та шоу. Саме в холі будівлі пройшов мій майстер клас. Відвідала й Палац фестивалів та конгресів у Каннах. Поки, що без червоного хідника, проте впевнена, що все ще попереду (посміхається пані Валентина). Адже ніша кіномистецтва для мене теж цікава та важлива. Зазначимо, що свого часу Валентина Погребняк очолювала КЗ «Центр кіномистецтва та культури «Кіно-Поділля» й зробила чимало задля популяризації українського кінопродукту та розвитку кіномистецтва.

Жінка наголошує, що під час поїздки неодноразово отримувала пропозиції залишитися. Проте навіть не задумувалася над цим. Адже вважає своїм домом Україну.

- Саме на Батьківщині відчуваю себе вдома, надихаються природою, людьми, культурою, на рідній землі вільно дихаю та по-справжньому живу. Відчуваю, що нині мое місце саме тут на землі дідів та прадідів. Також в мене низка планів, задумів, не реалізованих проектів, - говорить майстрина.

Валентина Іванівна продовжує активно волонтери, допомагати ЗСУ, переселенцям, не забуває й про «братьєв» наших менших. Реалізовує низку проектів, зокрема «Українська піч мандрує світом». В рамках зазначеного дійства жінка разом із коліжанками з ГО «Народна територія щастя» готовять смачні старовинні традиційні українські страви та напої. До Дня української писемності відбудеться майстер-клас «Каліграфія. Ручне письмо». 21 березня до Міжнародного дня лялькаря відбудеться погашення спец-марки «Лялька-мотанка. Берегиня», створеної пані Валентиною у співпраці зі фахівцями «Укрпошти».



ПОРАДИ САДІВНИКАМ І ГОРОДНИКАМ

Найбільш корисні крупи, каші та гарніри

Ми запасаємо не тільки різноманітною консервацією, а й більш ситними здоровими продуктами, такими, як крупи. В основному це злакові культури, які ми їмо на сніданок чи використовуємо для сировини як гарнір до інших страв.

Але крупи суттєво відрізняються не тільки виглядом та смаком, а й свою харчовою цінністю. Отже, найпопулярніші і найкорисніші для нашого організму сипучі продукти із злаків та бобових.

ГРЕЧКА

Найцінніша з усіх круп, адже містить найбільше вітамінів групи В, зокрема В2, а також РР, С, Е, аміно-кислоти, рекордну кількість мінералів (магній, калій, фосфор, залізо), рослинний білок. Калорійність: 375 ккал у 100 г вареної крупи.

Особливо корисна для маленьких дітей, школярів, вагітних жінок та хворих. Рекомендується: при анемії (низькому рівні гемоглобіну), цукровому діабеті, захворюваннях судин.

Найкраще їсти з молоком.

ВІВСЯНКА

Містить вітаміни групи В, біотин, селен, клітковину. Зменшує рівень холестерину, нормалізує кислотність, поліпшує травлення, очищує організм, позитивно впливає на стан шкіри. Калорійність: 405 ккал

Найкраще їсти з молоком, йогуртом, сухофруктами, ягодами та нарізаними шматочками свіжими фруктами.

Мінуси: вівсянка каші, пластівці швидко приготування легко засвоюються і відкладаються у вигляді зайвих кілограмів. У деякої вівсянки викликає алергію. Не рекомендується людям, які не переносять глютен і білок.

СОЧЕВИЦЯ

На жаль, колись дуже популярна сочевиця - червона, жовта, сіра, оранжева, зелена і чорна - нині обідлена увагою в Україні. Але надзвичайно цінна. Давні греки її називали м'ясом для бідних. 100 г містять 26 мг білка, що рівноцінно 200-грамовій пачці кисломолочного сиру. 200-граммова порція сочевиці - дenna норма фолієвої кислоти. Як і всі бобові культури, сочевиця містить набагато більше білків, аніж злакові. Багата на харчові волокна, клітковину, вітамін В1 (тіамін) і фосфор. Калорійність: 310 ккал

Мінуси: погано поєднується з фруктами та тваринними білками, у деяких людей може викликати печію, метеоризм. Протипоказана при подагрі, захворюваннях суглобів і сечокислому діатезі.

КУКУРУДЗЯНА КРУПА

Містить залізо, кремній, натрій, фосфор, хром, цинк, вітамін РР, а також каротин (вітамін А). Виводить з організму токсичні речовини, корисна при серцево-судинних захворюваннях. Калорійність: 337 ккал

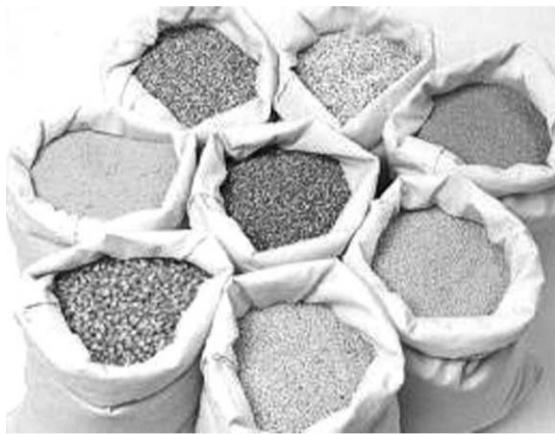
Мінуси: у дітей здатна викликати діатез на щоках. Любителі мамалиги і поленти, вживаючи їх у великих кількостях, можуть набрати зайву вагу.

РИС

Справжнє джерело енергії та вуглеводів.

Добре виводить шлаки, позитивно впливає на товстий кишківник. Тим, хто хоче схуднути чи при діареї, бажано їсти на воді, без жирів. Рекомендується тим, хто погано переносить білок. Калорійність: 377 ккал

Мінуси. Білий шліфований рис надто



швидко засвоюється. Містить менше білку, ніж попередні крупи. Якщо постійно їсти тільки рис, в організмі не вистачатиме вітаміну В1.

ПШОНО

Містить вітаміни, мідь, цинк, магній та фосфор, вітамін D і тим пшоняна каша набагато корисніша за будь-яку картоплю. Виводить з організму шлаки, токсини, іони важких металів. Допомагає зняти нервову напругу і фізичну втому. Зміцнює нігти та волосся. Корисна для людей із зайвою вагою і мешканців екологічно забруднених регіонів. Рекомендується їсти з медом. Калорійність: 380 ккал

Мінуси: повільно перетравлюється і вступає в реакцію з розігрітими жирами, набуваючи гіркуватого присмаку. Важко засвоюється людьми зі зниженою і нульовою кислотністю.

ПЕРЛОВКА

Крупа зі шліфованих зерен ячменю містить такі корисні речовини, як фосфор, магній та кальцій, а також лізин (сприяє зміцненню кісток та сухожилів і має певні протидії властивості). Допомагає при закрепах. Поліпшує стан шкіри, освіжає колір обличчя. Корисна для спортсменів та людей інтенсивної фізичної праці і розумової праці. Корисно їсти з медом. Калорійність: 375 ккал

Мінус: треба досить довго варити.

ПШЕНИЧНА КРУПА

Крупа із розмелених зерен пшениці. Містить цинк та срібло, залізо, фосфор, цирконій, бета-каротин, вітаміни В1, В2, РР, рослинні білки, жири, та крохмаль. Відновлює сили, корисна при підвищених фізичних навантаженнях. Калорійність: 327 ккал у пшеничній каші (з пшениці твердих сортів)

Мінус: протипоказана людям з алергією на пшеничний білок і білий хліб.

ЯЧНА КРУПА

Ця крупа - не що інше, як нешліфовані частинки ядра ячменю. Містить багато клітковини, дає тривале відчуття сировини, чудовий "вінік" для організму. Рекомендується для схуднення та очищення організму від шлаків. Корисна для печінки. Калорійність: 300 ккал у 100 г порції каші

Мінуси: погано поєднується з яечним білком. Не рекомендується у надмірній кількості вагітним (певні речовини можуть викликати передчасні пологи), а також протипоказана хворим на глізинову ентропатію.

МАНКА

Містить фітин (органічна сполука фосфору). Корисна дітям, підліткам, хворим з гастроитом і виразкою шлунка та надто схудлим, знесиленим людям. Позитивно впливає на кістки, м'язи та шлунково-кишковий тракт. Калорійність: 398-400 ккал

Мінуси: здоровим дорослим людям манніми кашами захоплюватися не варто. Манка містить дуже мало вітамінів. Якщо їсти одну манку, можна швидко набрати зайву вагу і при цьому не отримати багато корисних речовин.

Посадка цибулі: поради для доброго урожаю

Садіння цибулі - справа нехитра, але не всім вдається зібрати й зберегти високий урожай. У кожній культури є секрет вирощування, і треба точно знати, коли садити цибулю та як підготувати цибулю до посадки. Також дуже важливий вибір ділянки, інакше посадка цибулі не принесе очікуваних результатів. Нижче в статті спробуємо розібратись, які фактори є запорукою якісного урожаю цибулі, щоб зберегти овоч до весни в коморі.

Найперше, що треба знати господарю - цибуля не витримує застою вологи в землі, тому ділянка біля річки чи в низинці або просто глинистий ґрунт не підходить для вирощування цього овочу. Найкращі попередники для цибулі - помідори, капуста, огірки, кабачки, буряк, кукурудза. Якщо посадити цибулю на ділянці, де вже росли часник чи цибуля, то результат будуть гіршими, адже у спадок передадуть інфекції та шкідники. Після моркви також небажано садити.

Грядки під цибулю перекопують і підживлюють восени, щоб навесні земля була пухка. Садять, коли ґрунт прогріється до 12 °C. Середньодобова температура має перевищувати 10 °C.

Щоб із часом дорослі цибулинки не викидали стрілок із цвітом, цибулю прогрівають біля батареї тиждень-другий за температури 25–30 °C.

Також безпосередньо перед посадкою прогріті цибулинини дезінфікують, щоб зменшити ймовірність появи грибків і шкідників. Найпростіший спосіб провести передпосадкову обробку цибулин - потримати у неміцному розчині марганцовки від півгодини, потім промити теплою водою.

ПОСАДКА ЦИБУЛІ

Цибуля-сівок (сіянка) - посадковий матеріал, з якого найлегше виростити ріпчасту цибулю. Орієнтовний час посадки цибулі - коли цвіте черемха (це також час посадки картоплі).

Якщо садити раніше, то холодна земля простимулює у цибулі (діаметром більше 1,5 см) викидання квіткових стрілок. Для отримання головки (дорослої цибулини)



садять цибулинки діаметром до 2,5 см, а більші йдуть на перо (зелень).

Для посадки цибулі готовують рядки глининою за розміром цибулини. Потім проводять борозни на відстані 20 см, які перед посадкою поливають, особливо, якщо земля суха. Також можна внести попіл (сірникову коробку на 1 кв. м), а якщо земля важка - то й пісок.

Садіть цибулинки так, щоб верхівка була на рівні з ґрунтом, не глибше і не мілкіше. В цьому відмінність цибулі-сіянки - глибина його посадки дорівнює одній цибулинці! Якщо посадите цибулю вище, вона зайде раніше, але не утворить великої цибулини. Якщо глибше, зелень дуже витягуватиметься, а сама цибулина може підгнити.

Оптимальна відстань між цибулинками у рядку - 8–10 см. При посадці впритул одні до одної треба буде прорізувати грядку, вириваючи частину дрібніших цибулин після нарощання листя.

До появи першого листя цибуло трохи засипають і мульчує тирсовою. Коли зелень проклюнеться і піде в ріст, можна підживити овоч розчином коров'яку (0,5 л коров'яку на 10 л води), щоб добре наростила зелена маса.

Посадка цибулі на спадаючий Місяць дає хороший урожай. Вибирайте правильний посадковий матеріал, дотримуйтесь сівозміні, розрахуйте час посадки - і тоді ви неодмінно зберете повні мішки відбірної ріпчастої цибулі зі своїх грядок!

СКЛАДНІ ПЛЯМИ, ЧИМ ОЧИСТИТИ ПЛИТКУ ВІД ЖИРУ?

У минулому ми вважали, що для кухні краще купувати плитку насамперед із практичних міркувань, проте сьогодні у нас є такий широкий вибір дизайнів, що часто переважають естетичні міркування. Коли ми вибираємо такі унікальні продукти, то дуже дбаємо про те, щоб тримати їх у чистоті, що на кухні є особливо складно. Неможливо уникнути бруду, який з'являється під час щоденного використання, або... жирних плям. Як швидко є ефектно очистити плитку від жиру?

Що потрібно пам'ятати?

Виконуючи будь-яку домашню роботу, найперше подбайте про безпеку свою та інших домочадців. Якщо у вас ніжна, схильна до подразнення шкіра, користуйтесь рукавичками, щоб захистити руки під час прибирання. Також завжди пам'ятайте про правильно провітрювання приміщення — після закінчення прибирання відкрийте вікно на кухні хоча б на кілька хвилин. І найголовніше: щоразу, коли використовуєте новий засіб для чищення, уважно прочитайте інформацію на етикетці, перш ніж використовувати його. Завдяки цьому ви дізнаєтесь, як його використовувати з абсолютною безпекою для себе (і нашої плитки).

Чим очистити плитку від жиру?

Коли ми задаємося питанням, як відмити плитку, забруднену жиром, для декого з нас найбільш очевидним рішенням буде купівля правильного засобу, який допоможе позбутися бруду. На ринку доступно багато продуктів з цими властивостями — їх так багато, що ми часто не знаємо, який з них вибрати. Отже, зверніть увагу на марку, заявлені результати (засіб тільки видаляє жир із плитки, чи він ще додатково полірує її?) або його кон-

станцію. Як очистити плитку на кухні? Зазвичай у нас є на вибір спрей, молочко або паста. Останнє діє особливо добре, коли ми хочемо очистити фугу, водночас молочко варто купувати, коли миємо плитку, розташовану на стіні. Щоб ще більше підвищити ефективність засобу, виробник часто рекомендує залишити продукт на кілька хвилин на плитці. Спрей, який має дуже легку, рідку текстуру, імовірно, буде стікати зі стіни, залишаючи смуги.

<h4



Кулінарні цікавинки

М'ясні ватрушки

Нам потрібно: 1 кг м'ясного фаршу, 2-3 цибулини, 1 скл. молока, 250 г білого хліба, 200 г сиру, зелена цибуля, сіль, чорний мелений перець за смаком.

Приготування. В фарш додайте хліб, вимочений в молоці, одну подрібнену цибулину, сіль, перець. Добре відбийте фарш в мисці. Сформуйте з нього невеликі котлетки і викладіть їх на деко, вистелене пекарським папером. Чайною ложкою в кожній котлеті зробіть заглиблення. Потім до кожної котлетки покладіть дрібно порізану цибулю, що залишилася. Посипте натертим сиром і покладіть до розігрітої духовки на 30-40 хвилин. При подачі посипте подрібненою зеленою цибулею.



Сосиски в бубликах



Нам потрібно: 200-300 г бубликів несолодких, 10 сосисок, 500 г молока, сіль за смаком, сир твердий для посипання.

Приготування. Взяти необхідну кількість бубликів (на 1 сосиску – приблизно 5-6 бубликів), замочити їх у підсолено-му молоці. Коли бублики трохи розмокнуть, вийняти їх з молока і

“вдягнути” на сосиски. Викласти сосиски в бубликах на змащене олією деко, посипати тертим сиром і покласти до розігрітої духовки. Випікати, доки сир не стане рум'яним. Перед подаванням за бажанням можна полити сосиски кетчупом.

Рулет «Смакота»

Нам потрібно: 5-6 яєць, 250 г майонезу, 350 г терного сиру, 500 г курячого фаршу, цибулина, сіль, перець.

Приготування. Сир перемішайте з яйцями і майонезом. Вилийте на деко, застелене папером для віпчикі. Випікайте 15 хвилин, за температури 200°C. Трохи остудіть. Вийде гарний, м'який корж-омлет. Курячий фарш перемішайте з порізаною цибулею. Посоліть та поперчіть. Приготовану начинку викладіть на корж. Загорніть в рулет. Запікайте за температури 200°C 30 хвилин.



Сирний рулет



Нам потрібно: 2 скл. борошна, 2 ст.л. цукру, 2 ст.л. олії, яйце, 0,5 чл. соди (погашеною оцетом), 300 г домашнього сиру, начинка на вибір (м'ясний фарш, рибний, овочевий чи солодкий).

Приготування. Протерти через сито сир. Додати борошно, олію, цукор, яйце, соду. Замісити тісто та розділити на 3 частини. Кожну частину розкатати. На тісто викласти фарш та загорнути рулетом. Рулети покласти на змащене олією деко. Рулети змастити олією. Випікати за температури 180°C 20-30 хвилин.



Картопляні зрази з печінкою

Нам потрібно: 1 кг картоплі, 400 г курячої печінки, цибулина, морква, 2 яйця, 3 ст.л. борошна, сіль і чорний мелений перець за смаком, олія.

Приготування. Цибулю поріжте напівкільцями, моркву потрійте на крупній тертці. Підсмажте овочі на олії, додайте печінку і продовжуйте смажити до готовності. Посоліть і поперчіть. Обсмажену печінку з овочами прокрутіть через м'ясорубку. Додайте варене і терте на тертці яйце, перенішайте.

Картоплю відваріть в мундирі, остудіть, очистіть і натріть на крупній тертці. Додаєте борошно, сіль, перець і сире яйце, перемішайте. З картопляної маси зліпіть кульки. Харчову плівку змастіть олією, покладіть одну картопляну кульку і приплюсніть. У центр картопляного коржа покладіть 1 ст. ложку начинки. Загніть краї плівки так, щоб краї коржів зліпилися. Акуратно перекладіть на розігріту сковорідку з олією і обсмажте з обох сторін.

Салат-желе закусочний

Нам потрібно: 200 г моркви, 200 г зеленого горошку, 350 г картоплі, 200 г шинки, 100 г яблук, 5 ст.л. майонезу, 2 ст.л. сметани, 250 г бульйону, 5 яєць, 20 г желатину, лимонний сік, сіль, перець - за смаком

Приготування. Яйця зварити круто, очистити. Нарізані кубиками овочі зварити, остудити. Яблуко нарізати і збрязнути лимонним соком. Змішати овочі, горошок і яблуко у мисці. Приготувати соус: змішати майонез, сметану, гірчицю, сіль, перець. Змішати соус з овочами. У 250 г бульйону розвести желатин, нагріти, але не кип'ятити, остудити. Бульйон додати до салату, перемішати. Вистелити форму харчовою плівкою, викласти половину салату. У середині в один ряд розмістити цілі варені яйця. Викласти другу частину салату. Накрити все плівкою. Покласти на ніч до холодильника.



Оладки з фаршем

Нам потрібно: 4 яйця, 2 скл. кефіру, 0,5 ст.л. соди, 1/2 чл. солі, 2,5 скл. борошна, 500 г фаршу, цибулина.

Приготування. Цибулю порізати та обсмажити. Змішати з фаршем, посолити, поперчiti. В окремій посудині змішати кефір, сіль, соду, погашену оцтом. Яйця збити та додати до цієї суміші. Вмішати просіяне борошно.

Розігріти сковороду, викласти 1 ст. ложку тіста, зверху трошки фаршу і ще одну ст. ложку тіста. Обсмажити з обох боків. Таким же чином посмажити оладки з решти тіста та фаршу.

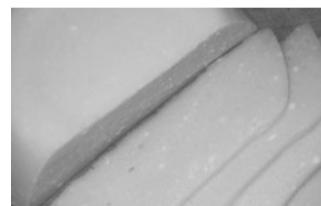
Картопляна запіканка з грибами

Нам потрібно: 1 кг картоплі, 2 ст.л. сметани, 1 ст.л. вершкового масла, 0,5 кг свинини, 300 г грибів, цибулина, олія для смаження, сіль, чорний перець за смаком.

Приготування. Картоплю почистити, зварити. Додати вершкове масло, сметану, розім'яти у пюре. Цибулю очистити, гриби нарізати пластинками, цибулю – кубиками, м'ясо – невеликими шматочками. На сковороді з розігрітою олією підсмажити гриби, цибулю, м'ясо. У форму для запікання викласти картопляне пюре, зверху обсмажену начинку, посолити, поперчiti, посипати спеціями за смаком. Запікати страву 30 хвилин в нагрітій до 200°C духовці.



Домашній твердий сир



Нам потрібно: 1 кг домашнього сиру, 1,5 л молока, 1 чл. соди, 1 чл. солі, яйце, 100 г вершкового масла.

Приготування. Сир покладіть в кастрюлю, залийте молоком і поставте на слабкий вогонь. Варіть до такої консистенції, коли він почне в'язатися за ложку. Відкиньте сир на друшляк і ретельно відіжміть. Додайте яйце, соду, сіль, вершкове масло. Покладіть на слабкий вогонь і варіть, поки маса не стане схожою на розплавлений твердий сир (чим довше буде варити, тим твердішим вийде сир), приблизно 5-10 хвилин. У заселену плівкою форму вилійте сир і охолодіть.

Чіабатта

Нам потрібно: 400 г борошна, 7 г солі, 1/4 чл. сухих дріжджів, 300 мл прохолодної води (12-15°C).

Приготування. Змішайте в мисці борошно, сіль і дріжджі. Додайте воду і розмішайте тісто до однорідного стану. Затягніть плівкою і залиште бродити на 12-18 годин. Дошку присипте борошном, викладіть на неї тісто і розправте його в прямокутник розміром приблизно 20x25 см. Краї тіста уздовж довгої сторони загорніть до центру так, щоб вийшов подовгастий шматок тіста довжиною



близько 30 см. Розріжте його навпіл, зашипніть краї розрізів, накрijте рушиком і залиште на півгодини. Переверніть тісто і перенесіть на папір для ви-пікання, одночасно розтягуючи його до максимально можливої довжини. Випікайте 30-35 хвилин за температуру 250°C з парою (покладіть кастрюлю з гарячою водою на низ духовки).

Печиво із сирного тіста

Нам потрібно: 250 г маргарину, 200 г сиру домашнього, 2 скл. борошна, 1 чл. соди, 0,5 скл. цукру, 3 ст.л. маку, 1 ст.л. кориці, масло вершкове.

Приготування. М'який маргарин порізати кубиками, додати сир. Добре розім'яти. Додати соду і борошно, замісити тісто. Частину тіста розкатачі і вирізати склянкою кола, посипати їх цукром. Кожне коло скласти навпіл і знову посипати цукром, додати мак та (або) корицю. Ще раз скласти і знову посипати цукром. Викласти печиво на деко, змащене маслом. Випікати в духовці при 180°C 10-15 хвилин.



Трубочки с вишнями

Нам потрібно для тіста: 2,5 скл. борошна, 200 г вершкового масла, 200 г сметани, пакетик ванільного цукру, 1 чл. без верху соди, лимонний сік або оцет - кілька крапель, олія для змащування форми, цукор для посипання. **Для начинки:** 280 г заморожених вишень, 5 ст.л. цукру.

Приготування. Масло розтопити і охолодити до кімнатної температури. Змішати його зі сметаною, додати соду, погашену оцтом чи лимонним соком. Цю суміш поступово влити у просіяне борошно, старанно перемішуючи. Замісити тісто, загорнути його в харчову плівку і покласти до холодильника на 3 години. Заморожені вишні посипати цукром і залишити, щоб трохи розмерзлися. Опісля поставити посудину з вишнями на маленький вогонь, довести до кипіння і потримати на вогні одну-две хвилини. Тоді перекласти вишні в сито і дати їм добре стекти. Тісто вийняти з холодильника і розкатачі в тонкий прямоугольний пласт (товщиною приблизно 2 мм). Розрізати його на менші прямоугольничики довільного розміру (залежно від того, якої величини ви хочете зробити трубочки). На край кожного шматочка тіста викласти вишні і згорнути трубочки, щільно притискуючи тісто до начинки, щоб не утворювалися всередині великі пустоти. Кінці трубочок і шов добре залипіти. Кожну трубочку обкачати в цукрі і викласти на змащене олією деко. Випікати 15-20 хвилин за температури 180°C.

Брауні з сиром і вишнею

Нам потрібно: 100 г шоколаду (гіркого), 120 г вершкового масла, 150 г цукру, 4 яйца, 150 г борошна, 300 г сиру (м'якого), 300 г вишні (замороженої), 1 чл. розпушувача, пакетик ванільного цукру, дрібка солі, олія.

Приготування. Шоколад поламайте на шматочки і розтопіть разом з маслом на водяній бані. Збийте міксером 2 яйця і 50 г цукру, додайте дрібку солі і ванільний цукор. Приготуйте сирний крем. Сир змішайте з цукром (100 г) і яйцями. Збийте міксером або блендером до кремоподібного стану. У збиті з цукром яйця додайте остуджений розтоплений шоколад. Перемішайте міксером. Додайте розпушувач і борошно, перемішайте міксером на низькій швидкості. У високу форму для віпічки, змащену олією, вилийте 1/3 тіста. Розподіліть по формі. Викладіть половину сирної маси. На масу викладіть розморожену вишню (половину від усієї кількості). Далі – тісто, сирну масу, вишню, тісто. Випікайте в розігрітій до 180°C духовці 40-50 хвилин.



Теплий десерт з вишнями

Нам потрібно: 200 мл сметани, ванільний цукор за смаком, 100 мл молока, 3 яйца, 100 г цукрової пудри, 70 г борошна, 1 ст.л. вишневого лікеру, 450 г вишень без кісточок.

Приготування. Розігріти духовку до 180°C. Злегка збити яйца з цукровою пудрою, додати борошно і ще раз збити. Потім додати інші інгредієнти: сметану, молоко, ванільний цукор, лікер і все перемішати до однорідної маси. До отриманої суміші викласти вишні. Потім розкласти у порційні форми і запікати в духовці близько 20 хв. Подавати теплим.



(дата офіційного опублікування в Единому реєстрі з оцінки впливу на довкілля)

(реєстраційний номер справи про оцінку впливу на довкілля планованої діяльності)
ПОВІДОМЛЕННЯ

про плановану діяльність, яка підлягає оцінці впливу на довкілля ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «СОЛАР ОЙЛ»
код ЕДРПОУ 41532174

(повне найменування юридичної особи, код згідно з ЕДРПОУ)
інформує про намір провадити плановану діяльність та оцінку її впливу на довкілля.

1. Інформація про суб'єкта господарювання. Юридична адреса: 21036, Вінницька обл., Вінницький р-н, місто Вінниця, вул. Максимовича, будинок 12, тел. +380970908000.

(місце знаходження юридичної особи (поштовий індекс, адреса), контактний номер телефону)

2. Планована діяльність, її характеристика, технічні альтернативи. Планована діяльність, її характеристика.

Функціонування існуючої автозаправної станції (АЗС), що розташована на автошляху Львів-Кіровоград-Знам'янка на території смт Вороновиця, Вінницького району, Вінницької області.

Автозаправна станція, призначена для прийому, зберігання та відпуску споживачам світлих нафтопродуктів, а саме: бензину та дизельного палива. АЗС класифікується по потужності – категорія II – середня; по технологічним рішенням – тип В; розміщення резервуарів відносно ПРК – роздільне (модульне); розміщення резервуарів відносно поверхні ділянки – наземне.

Технічна альтернатива 1.

До складу АЗС входить: операторська; одна паливороздавальна колонка на два роздавальні пістолети, продуктивністю 40л/хв., яка знаходитьться під навісом; наземний резервуар зберігання дизельного палива (ДП) об'ємом 11 м3; наземний резервуар зберігання бензину А-95, об'ємом 10 м3; зливні пристрій, дизельний генератор №б/н, потужністю 8 кВт; бензиновий генератор №б/н, потужністю 8 кВт; щогловий блискавкоприймач та пожежний щит укомплектований згідно вимог. Загальний об'єм зберігання палива становить 21 м3.

Технічна альтернатива 2.

Технічною альтернативою 2, розглядалась заміна двох наземних резервуарів для зберігання рідкого палива на підземні резервуари з аналогічним обладнанням. Встановлення підземних резервуарів супроводжується значним об'ємом земляних робіт, передбачає додаткові заходи по захисту від корозії, урахуванню можливого підняття рівня ґрунтovих вод, промерзання ґрунту. З екологічної точки зору встановлення підземних резервуарів передбачає освоєння більшої земельної ділянки, а відповідно і має більший вплив на ґрунти та ґрунтові води, а також потребує додаткової рекультивації порушеної земельної ділянки, осільки глибина встановлення резервуара не менше 0,6 м. В зв'язку із вищеведеним, технічна альтернатива два була відхиlena.

Отже, технічна альтернатива 1 є найбільш ефективною з точкою зору раціонального, економічного та екологічно безпечноного використання.

3. Місце провадження планованої діяльності, територіальні альтернативи.

Місце провадження планованої діяльності: територіальна альтернатива 1.

Планована діяльність здійснюється на земельній ділянці з кадастровим номером 0520655300:02:008:0062, яка розташована на автошляху Львів-Кіровоград-Знам'янка на території смт Вороновиця, Вінницького району, Вінницької області, в межах населеного пункту. Загальна площа земельної ділянки становить 0,015 га. Цільове призначення: 1.11.1 Автотехобслуговування. Використання земельної ділянки: для обслуговування павільйону сервісного обслуговування автомобілів. Майновий комплекс АЗС використовується ТОВ «СОЛАР ОЙЛ» на умовах права власності згідно договору купівлі-продажу від 12 вересня 2021 року.

Земельна ділянка межує:

- з півночі: земельна ділянка призначена для будівництва та обслуговування будівель торгівлі;
- зі сходу: автошлях Львів-Кіровоград-Знам'янка;
- з півдня: землі сільськогосподарського призначення;
- з заходу: землі сільськогосподарського призначення.

Ділянка в цілому відповідає містобудівним вимогам, забезпечує дотримання санітарних, пожежних, екологічних вимог та знаходитьться за межами: санітарних зон промислових підприємств, очисних споруд, зализничної колії. Безпосередньо уздовж земельної ділянки є автодорога. Для обраного варіанту територіальної альтернативи 1 мінімізовані витрати ресурсів (природних, енергетичних, трудових) для інженерного обслуговування об'єкту, не потребує залучення додаткових земель під влаштування об'єкту, не потрібне залучення додаткових земель під влаштування дорожньо-транспортної мережі.

У районі провадження планованої діяльності відсутні заповідники, пам'ятки архітектури, санаторії, будинки відпочинку та інші рекреаційні зони. До об'єкту природно-заповідного фонду, Екологічної та Смарагдової мережі земельна ділянка також не відноситься.

Варіант розміщення за територіальною альтернативою 1 обраний в якості основного варіанту.

Місце провадження планованої діяльності: територіальна альтернатива 2.

Територіальною альтернативою 2 не розглядається, так як планована діяльність здійснюється на території існуючої АЗС, де наявні інженерні мережі та комунікації, будівлі та споруди з необхідною інфраструктурою для нормального функціонування об'єкта.

4. Соціально-економічний вплив планованої діяльності.

Позитивний соціально-економічний вплив планованої діяльності обумовлений наданням послуг по заправці автомобілів якісним паливом, створенням додаткових робочих місць, збільшенням надходження у місцевій та державний бюджет при дотриманні протипожежних, екологічних та санітарно-гігієнічних нормативів.

5. Загальні технічні характеристики, у тому числі параметри планованої діяльності (потужність, довжина, площа, обсяг виробництва тощо).

Автозаправна станція призначена для прийняття і відпуску світлих нафтопродуктів (бензину марки А-95 та дизельного пального), які за допомогою напірних насосів подаються із резервуарів в баки автомобілів. Доставка пального на АЗС здійснюється автотранспортом. Зберігання палива передбачається в 2-х надземних, сталючих, горизонтальних, циліндрических, двухстінних резервуарах.

Злив нафтопродуктів з автоцистерни до резервуарів автозаправного острівця здійснюється герметично в зливний колодязь, через зливний пристрій. До складу зливного пристрою рідких нафтопродуктів входить комплект обладнання, який складається із зливної муфти, адаптера, фільтру та вогневого запобіжника, який з'єднаний із зливною трубою, яка входить до резервуару та клапану переповнення. Відпуск палива з резервуарів здійснюється однією паливороздавальною колонкою (ПРК) на два рукава, яка розташована під навісом. Для відводу парів нафтопродуктів під час відпуску палива передбачено трубопровід рекуперації парів від колонки. Кожен резервуар оснащений зачистним пристроєм через який проводиться зачистка резервуару.

Регулювання тиску парів нафтопродуктів в горизонтальних резервуарах в процесі закачування або викачування нафтопродуктів, а також при коливанні температури виконується дихальними клапанами.

ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ

Потужність АЗС - 120 заправок на добу. Річна потужність зберігання ДП- 1095 м3/рік; бензину - 730 м3/рік. Термін експлуатації резервуарів - 20 років. Режим роботи АЗС - 365 днів на рік, з 8:00 год. до 20:00 год., у дві зміни. Кількість обслуговуючого персоналу - 3 людини.

Інженерне забезпечення об'єкту: водопостачання для господарсько-пітних потреб працівників – привозна бутильована вода. Якість води відповідає вимогам ДСанГін 2.2.4-171-10. Відведення господарсько-побутових стічних вод передбачено у існуючий гідрозользований вигріб з подальшим вивезенням, відповідно до заключених договорів. Дощові та талі стічні води з території АЗС попередньо очищаються на сепараторі нафтопродуктів та відводяться у резервуар умовно чистої води, з подальшим використанням для поливу зелених насаджень на власній території, або по мірі заповнення вивозиться автоцистерною відповідно до укладених договорів.

6. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за альтернативами:

Щодо технічної альтернативи 1.

Підприємство відноситься до об'єктів, для яких екологічні, санітарно-епідеміологічні, протипожежні та інші обмеження приведені в дюючих державних екологічних нормативних документах, будівельних, санітарних і протипожежних нормах.

Екологічні обмеження:

- при експлуатації об'єкта дотримуватись нормативів чинного природоохоронного законодавства;

- викиди від стаціонарних джерел викидів повинні здійснюватися при наявності Дозволу на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря (у відповідності з його умовами) та не перевищувати граничнодопустимих нормативів;

- відходи, що утворюються на підприємстві в процесі виробництва діяльності, повинні передаватися іншим організаціям, згідно попередньо укладених договорів, для подальшого зберігання, оброблення, утилізації, знешкодження, захоронення, видалення;

- виконання вимог щодо раціонального використання природних ресурсів.

Санітарно-гігієнічні обмеження:

- експлуатація об'єкта здійснювати згідно з чинними нормативами санітарно-гігієнічними нормами та правилами;

- дотримання вимог до організації санітарно-захисної зони відповідно до Державних санітарних правил планування та будови населених пунктів (ДСП 173-96);

- рівень акустичного забруднення не повинен перевищувати нормативів шумового забруднення та вібрації на межі встановленої СЗЗ.

Інші обмеження:

- дотримання правил пожежної безпеки.

Щодо технічної альтернативи 2.

Екологічні та інші обмеження планованої діяльності технічної альтернативи 2, співпадають з технічною альтернативою 1.

Щодо територіальної альтернативи 1.

Дотримання розміру нормативної санітарно-захисної зони, а також нормативних відстаней між будівлями та спорудами АЗС.

Щодо територіальної альтернативи 2.

Не розглядається, осільки АЗС існує.

7. Необхідна екологічна підготовка і захист території за альтернативами:

Щодо технічної альтернативи 1.

Екологічна підготовка території не передбачається, осільки АЗС існує.

Не розглядається, згідно з вимогами АЗС.

7. Необхідна екологічна підготовка і захист території за альтернативами:

Щодо технічної альтернативи 2.

Екологічна підготовка території не передбачається, згідно з вимогами АЗС.

Не розглядається, згідно з вимогами АЗС.

8. Сфера, джерела та види можливого впливу на довкілля:

Щодо технічної та територіальної альтернативи 1.

Клімат і мікро клімат. Формування мікрокліматичних умов, які сприяють розвитку і поширенню шкідливих викидів під час провадження планованої діяльності не передбачається, вплив незначний.

Повітряне середовище. Потенційний вплив планованої діяльності на повітряне середовище можливий в результаті функціонування технологічного обладнання, а саме: наземний резервуар – дихальні клапани – випаровування під час зберігання пального; ПРК – паливороздавальна колонка - викиди під час заправки автотранспорту; дизель-генератор; бензогенератор. Неорганізоване джерело викиду – переміщення автотранспорту по території АЗС.

Водні ресурси. Безпосереднього впливу на водні об'єкти немає. В результаті провадження планованої діяльності є утворення господарсько-побутових стоків та ливневих стічних вод.

Господарсько-побутові стічні води відводяться у існуючий гідрозользований вигріб з подальшим вивезенням, відповід

(дата офіційного опублікування в Єдиному реєстрі з оцінки впливу на довкілля)
2022122010227

(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, зазначененої у пункті 1 цього оголошення, з метою виявлення, збирання та врахування зауважень і пропозицій громадськості до планованої діяльності.

1. Планована діяльність.

Видобування питних підземних вод придатних для господарсько-пітних і виробничих потреб, за умови збереження існуючої водогосподарської обстановки та доведення якості води до вимог ДСанПіНу 2.2-4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» (крім виробництва фасованої питної води) ділянки Неменська 2 Іллінецького родовища із свердловин №№032-13, 003-13-б.

Водозабірні свердловини №№032-13, 003-13-б були пробурені у 2013 р. на східній околиці м. Іллінці Вінницької області, на території земельної ділянки загальною площею 13,66 га.

Експлуатаційні запаси оцінені в кількості: по свердловині № 032-13, категорія В+С1 – 800,0 м³/добу; по свердловині № 003-13-б, категорія В+С1 – 500,0 м³/добу. За фізичними властивостями розкрита питна підземна вода - прозора, безбарвна, прісна на смак, без запаху. Для води характерна нейтральна-слабколужна реакція від 6,8 до 7,4-7,5 д.р. Температура води 9,0-12,0 °C, тобто відноситься до категорії холодних.

За співвідношенням основних катіонів і аніонів підземні води, розкриті свердловинами №№ 003-13-б, 032-13, прісні, гідрокарбонатні, кальцієво-магнієві (різного аніонного складу) без специфічних компонентів та властивостей.

Видобування питних підземних вод ділянки Неменська 2 Іллінецького родовища із свердловин №№032-13, 003-13-б, здійснюється на підставі спеціального дозволу на користування надрами №6202 від 17.05.2017р, та дозволу на спеціальне водокористування № 109/ВН/49д-20 від 13.05.2020.

2. Суб'єкт господарювання.

Фірма «Люстдорф» у формі товариства з обмеженою відповідальністю, Код ЄДРПОУ 23063575, 22700, Вінницька область, Вінницький район, м. Іллінці, вул. Коцюбинського, будинок 1, генеральний директор – Самохвалов Олександр Сергійович, тел. – (04345)2-10-94, електронна адреса - admin@loostdorf.com.ua.

3. Уповноважений орган, який забезпечує проведення громадського обговорення.

Управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації: 21021, м. Вінниця, вул. В. Порика, 29, відділ оцінки впливу на довкілля та стратегічної екологічної оцінки, контактна особа: Заступник начальника управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької ОВА – начальник відділу ОВД та CEO Сивенюк Іван Миколайович, телефон: (0432) 43-74-08, E-mail: uprter@vin.gov.ua, vineco@ukr.net.

4. Процедура прийняття рішення про провадження планованої діяльності та орган, який розглядає результати оцінки впливу на довкілля. Висновок з оцінки впливу на довкілля, що видіється Управлінням розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації на підставі Закону України «Про оцінку впливу на довкілля».

5. Сроки, 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, визначеній 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 (COVID19), 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 призначаються. 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: 21021, м. Вінниця, вул. В. Порика, 29, відділ оцінки впливу на довкілля та стратегічної екологічної оцінки, контактна особа: Заступник начальника управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької ОВА – начальник відділу ОВД та CEO Сивенюк Іван Миколайович, телефон: (0432) 43-74-08, E-mail: uprter@vin.gov.ua, vineco@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: 21021, м. Вінниця, вул. В. Порика, 29, відділ оцінки впливу на довкілля та стратегічної екологічної оцінки, контактна особа: Заступник начальника управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької ОВА – начальник відділу ОВД та CEO Сивенюк Іван Миколайович, телефон: (0432) 43-74-08, E-mail: uprter@vin.gov.ua, vineco@ukr.net.

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

8. Наявна екологічна інформація щодо планованої діяльності.

Звіт з оцінки впливу на довкілля планованої діяльності з додатками.

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

З матеріалами можна ознайомитися за адресами:

1) 22700, Вінницька область, м. Іллінці, вулиця Коцюбинського, 1, у приміщенні ТОВ «Люстдорф», контактна особа: Юрчак Олександр Васильович, (0674455885).

2) 22700, Вінницька область, м. Іллінці, вулиця Соборна, 19, у приміщенні Іллінецької міської ради, (04345 2-18-21). Контактна особа: Начальник відділу організаційної та інформаційної роботи Тищик Оксана Євгеніївна.

0520681000:01:008:0066, лісосмугою та автошляхом регіонального значення Е50» розпочато з дня її оприлюднення на сайті Вінницької міської ради (<https://www.vmr.gov.ua/>) та триватиме 15 днів.

6) Зауваження і пропозиції подаються особисто або через уповноваженого представника у письмовому вигляді 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 надаються протягом 15 днів з дня оприлюднення.

в) Орган, до якого подаються зауваження і пропозиції – Вінницька міська рада: 21000, Вінницька обл., Вінницький р-н, м. Вінниця, вулиця Соборна, 59, тел. (0432) 59-51-55, E-Mail адреса: vindrada@vmr.gov.ua. Відповідальна особа за організацію розгляду: головний спеціаліст відділу адміністрування системи якості Департаменту правової політики та якості Вінницької міської ради Ситник Ольга Георгіївна.

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди: Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання – Фізична особа-підприємець Семенюк Андрій Васильович (ФОП Семенюк А.В.), ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ (реєстраційний номер облікової картки платника податків ФОП) - 3162228376;

Місцезнаходження суб'єкта господарювання - 22400, Вінницька обл., Калинівський район, м. Калинівка, вул. Возз'єднання, будинок 24, кв.38, контактний номер телефона – +380672268951, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання- andriy0672268951@gmail.com

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика -23217, Вінницька область, Вінницький р-н, смт. Стрижавка, вул. Приміська, буд. 18 Ж;

Мета отримання дозволу на викиди – надання права експлуатувати об'єкт, з якого надходять в атмосферне повітря забруднюючі речовини або їх суміші;

Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля, в якому визначено допустимість провадження планованої діяльності, яка згідно з вимогами Закону України «Про оцінку впливу на довкілля» підлягає оцінці впливу на довкілля – об'єкт не підлягає оцінці впливу на довкілля;

Загальний опис об'єкта (опис виробництв та технологічного устаткування) – Основним видом діяльності підприємства згідно КВЕД є 16.10 Лісопильне та стругальне виробництво. Джерелами утворення викидів ЗР на підприємстві є: котел (без марки), фасування готової продукції в мішкотару, склад тирси (закритого типу), мала лінія гранулювання сировини MLG, дробарка сировини, гранулятор GRAND-400, охолоджувач-сортувальник гранул, бункер-накопичувач.

Відомості щодо видів та обсягів викидів (т/рік): речовини у вигляді суспензованих твердих частинок – 1,39334, вуглецю оксид – 0,689, оксиди азоту (у перерахунку на діоксид азоту [NO + NO₂]) – 0,167, діоксид вуглецю – 96,798, азоту(1) оксид (N₂O) – 0,004, НМЛОС (суміш насичених вуглеводнів C₂-C₈) – 0,043, метан – 0,005.

Відповідно до Наказу Міністерства охорони навколошного природного середовища України №108 від від 09.03.2006 р. заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання – заходи не передбачені; перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання – заходи не передбачені; дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів – заходи не передбачені;

Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству – відповідають, згідно вимогам Наказу №309 Міністерства охорони навколошного природного середовища України від 27.06.2006 р. та Наказу №177 Міністерства охорони навколошного природного середовища України від 10.05.2002 р. ;

Адреса Вінницької обласної військової (державної) адміністрації до якої можуть надсилатися зауваження та пропозиції громадськості щодо дозволу на викиди - Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Соборна, 70. Тел. 0432 592 110

Строки подання зауважень та пропозицій - приймаються протягом 30 календарних днів з дати опублікування інформації в газеті.

УВАГА! ПЕРЕДПЛАТИТЬ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ»

ШАНОВНІ НАШІ ВІДДАНІ ЧИТАЧІ

Продовжуємо випуск однієї із найстаріших газет краю, аби Ви оперативно дізнавалися новини з

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня ювілеї відзначатимуть ветерани війни і праці:

95-річчя святкуватиме мешканка с.Лисогора – **Ганна Іванівна МИКОЛЮК** (16 березня).

90-річчя відзначатиме стрижавчанка - **Софія Давидівна ДЕЦИДЛЯК** (22 березня).

День народження святкуватиме очільник первинної ветеранської організації с.Широка Гребля - **Василь Петрович ПШОНКО** (16.03.1947 р.).

Від імені активу Вінницької районної та місцевих ветеранських організацій щиро зи-
чимо сивочолим іменинникам міцного здоров'я, достатку й злагоди в родинах, гідної пошани від суспільства та держави, довгих літ щасли-
вого життя під мирним ук-
раїнським небом.

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

Пам'яті земляків-героїв: Валентина Жили та Івана Круцюка присвячується

Біль рідні та матерів...

Скільки вражий,
сучий кате
Будеш ти знущатись?
Скільки рідна
земля наша
Буде так здригатись?!
Тобі мало землі свої,
Замахнувшись на нашу?
Не жаліш своїх синів,
Б'єш наших солдатів.
От сьогодні, хоронили
Селом двох солдатів.
Біль рідні і матерів,
Який не передати.
Дітиплачуть,
що робити
Сиротами стали?
Горнеться мале
дівчатко
До рідної мами.
Вона навіть не забагне,
Що нема вже тата.

Плачуть всі,
усім селом,
Над труною солдата.
Схилилася,
згорьована мати
Горя не збагнути.
Чоловіка – жінці,
батька – дітям
Вже не повернути.
Ти подумай
вражий кате,
Що ти койш світом?
Хіба тобі так весело
Коли гинуть діти?!
Хіба хотіли вони
вмерти,
Їм би жити й жити...
Нехай тобі вражий кате
У пеклі горіти!

**Броніслава РАЧУК,
с.Малі Крушлинці.**

16 березня - хмарно, дрібний дощ, т вдень +3...+5°C, вночі +2...+4°C. **17 березня** - хмарно, без опадів, т вдень +5...+8°C, вночі 0...+1°C. **18 березня** - хмарно, без опадів, т вдень +4...+6°C, вночі +2...+3°C. **19 березня** - хмарно, без опадів, т вдень +7...+10°C, вночі 0...+2°C. **20 березня** - хмарно, без опадів, т вдень +9...+12°C, вночі +2...+3°C. **21 березня** - хмарно, без опадів, т вдень +5...+6°C. **22 березня** - хмарно, без опадів, т вдень +11...+15°C, вночі +6...+7°C.



ОВЕН (21.03-20.04). Доведеться розраховувати лише на власні сили та вміння швидко коректувати плани. Навколо вас можуть закрутитися інтриги, і до певно міри ви самі будете в цьому винувати: нема чого намагатися проникнути в чужі таємниці, свої б утримати в секреті. Зважайте на інтереси колег, не ставте власні амбіції в голову кута. Вихідні буде означено різноманітними негараздами та поломками. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Нарешті з'явиться шанс взятыся за здійснення давно задуманого. Можлива не зовсім прямна розмова з начальником, але не варто особливо тривожитися - ви не залишитеся без заступництва. Вихідні можуть бути затямарені дрібними неприскіпностями, але вони дуже скоро забудуться. Залиште досить часу та сил для будинку і сім'ї. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - середа.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Не рекомендується змінювати звичну сферу діяльності. У вас все буде виходити. Начальство відзначить заслуги і в спірній ситуації опиниться на вашому боці. Знайомі можуть освітити ти таємниці особистого життя, але краще нікому більше про це не говорити. Вихідні - прекрасний час для приємрення та відновлення втрачених контактів. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

РАК (22.06-23.07). Будьте готові відповісти за свої слова і взяти зобов'язання. Намагайтесь не напруживати, швидше за все, все складеться саме собою. Надійде цікава інформація, постараитесь її не пропустити. Імовірна багатообіцяюча розмова з керівництвом, яка дасть шанс для реалізації нових перспективних планів. У вихідні важливо розібратися у власних почуттях. Сприятливий день - вівторок, несприятливий день - п'ятниця.

ЛЕВ (24.07-23.08). Не варто поспішати, спроба подолати перешкоду з насоку може привести лише до

Матвій любив солодке. Може, всі шибеники люблять смаколики. Той зірвиголова сидів на задній парті. Списував у Роксолані математику - хлопець з цим предметом зовсім не дружив. Мріяв знайти батька, який був моряком і начебто ходив у далекі моря-океани. Так казала мама, коли була жива.

Хлопець чекав: ось-ось з'явиться тато у морській формі, з подарунками. І залишиться вдома. Мама більше не буде працювати на заводі у дві зміні.

Згодом мами не стало. Матвія забрали до інтернату. Батько-моряк був маминою вигадкою. Тепер Матвій це розумів...

...Роксолана теж втратила матір. У батька був круглий норов. Любив оковити. Коли Степан напивався, бив дружину. Чи то від побоїв, чи від смутку Марта померла.

Руслана, молодшого брата, забрала на виховання мамина сестра. А Роксолана залишилася з батьком. Невдовзі він привів у дім свою пасію. Тітка Люба злою не була, але разом з батьком прикладалася до пляшки. Коли напивалися, дико скандалили. То сусіди приходили втихомирювати, то дільничного викликали.

Якось під гарячу батькову руку потрапила Роксолана. Доноці добряче перепало. Коли Степан протверезів - просив прощення. Та ніхто не вірив у його каяття. Дівчинку вирішили прилаштувати на навчання в інтернат...

Роксолана гарно вчилася. Її вибрали старостою класу.

Тут діти не відкривали один одному душу. Не розповідали своїх родинних таємниць.

- Мені сумно за братиком, - поскаржилася Роксолана найкращій подругі Тані. - А в тебе вдома хто є?

Таня пропустила запитання позвуха.

Колись Роксолана дізнається, що Танін батько двічі сидів у в'язниці. Перший раз за крадіжку. Вдруге, під час пограбування, разом зі своїм товаришем когось до смерті побив. А ще Таня зізнається подругі у тяжкому гріху: вона бажала, щоби батько ніколи не повернувся з ув'язнення, хай би там згинув. Через нього з неї діти насміхалися. Їхньої сім'ї сторонилися.

Долі багатьох дітей в інтернаті скидалися на скромні окраїники хліба: хотілося більше, але, як казала тітка Дора, що працювала в ідалні, «не положено, в нас лійт». І за плечими цих дітей ніхто, крім їхніх ангелів, не стояв.

Вони вже були старшокласниками, коли Матвій запитав у Роксолані:

- Чого ти найбільше хочеш?

- Червоні туфлі. На високих «шпильках». Дорогі. Імпортні.

- ???

- Мені здається, що дівчата й жінки, які носять гарні червоні туфлі, - щасливі.

- А я хотів би, щоб у мене була така сестра, як ти...

Вона сумно усміхнулася. Давно не бачила брата. Тітка його не привозить до батька. Роксолана скоро буде випускницею. А Руслан молодший на три роки.

...Роксолана мала адреси своїх однокласників. Після закінчення школи не хотіла втрачати з ними зв'язків.

...Роксолана закінчила медичне училище. Вийшла заміж. Але в шлюбі довго не прожила. Свекруха не любила не-відстку. Обзвивала «обірванкою з інтернату». Налаштовувала проти неї сина. І раділа, коли сім'я розпалася.

Роксолана з Валеркою мріяли народити двох дітей: хлопчика і дівчинку. На жаль...

З братом також стосунки не склалися. Руслан роками не

Астрологічний прогноз на 20 - 26 березня

травм - як фізичних, так і моральних. Бажано не починати щось нове або значне. Обмежтеся дрібними справами і постараїтесь відгородити себе від неприємних зустрічей. Невирішені питання зрушаться з мертвової точки, причому на вашу користь. У вихідні досягнете близьких результатів.

Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

ДІВА (24.08-23.09). Продуманість у діях піде тільки на користь кар'єрі. Впорядкувати справи буде нелегко. Краче не розглядати ділові пропозиції, тому що вони можуть підвести нестача інформації. Заплануйте на вихідні щось незвичайне та оригінальне. Сприятливий день - середа, несприятливий - четвер.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). На роботі можуть виникнути конфліктні ситуації. Зберігайте спокій і холоднокровність і пориньте в роботу. Все вирішиться саме собою. Настає час для нових планів і задумів. Час переглянути можливості та підвищити професійний рівень. У вихідні стежте, щоб ваш оптимізм не перейшов в ейфорію. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Будете всерйоз захоплені роботою. І вона відповість вам взаємністю та високими доходами. Спробуйте тимчасово відійти від устояних стереотипів і дати можливість з'явитися новому у вашому житті. Постараїтесь зберегти частину енергії на вихідні - вам буде на що її витратити. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). З'явиться можливість розпочати нову справу, яка після тривалих зусиль може привести вас до успіху. Зберігайте в таємниці плани і заду-

бачив сестри. Відвік від неї. Роксолана намагалася порозумітися з Русланом. Просила допомоги в тітки. Але та сказала:

- Ви не росли разом. Ви - чужі. І подякуй, що Руслан не претендує на частку квартири. Вона йому належить так само, як і тобі.

Батька доконала оковита. Роксолана після розлучення повернулася у родинне двокімнатне помешкання.

Убогу, заялюжену квартиру допомагав доводити до пуття Матвій зі своїми товарищами. Матвій закінчив училище, працював будівельником.

Роксолана спілкувалася з Матвієм, Танею та деякими іншими колишніми однокласниками. Вони й далі поміж себе називали її «старостою». Як у школі.

Організовувала зустрічі випускників. Хтось приходив, а хтось не хотів загадувати свого безрадісного дитинства.

Бувало, під час зустрічей дізнатавалася історії декого з однокласників. Вони були сумні, навіть трагічні. Через те діти колись ними не ділилися...

- Гарна ти, Роксолано, добра, чому вдруге заміж не виходиш? - запитувала Таня та інші дівчата.

- Уже набулася. Так і жила сама. Була «швидкою допомогою» для дрослих колишніх однокласників. І порадити могла, і прихистити. Не в усіх доля рівно складалася, хоча життя навчило ще з дитинства долати різні труднощі.

...Роксолані та її однокласникам було поза сорок п'ять, коли почалася війна.

Зібрали на фронт Таниного чоловіка.

- В мене, крім нього, нікого нема, - ридала подруга. - Нам Бог навіть дітей не дав. Чому?! Ну, чому так?..

Подалися у добровольці двоє синів однокласника Андрія. Андрій картав себе, що не може воювати - накульгуве, ногу в аварії пошкодив. Побивалася Андрієва дружина. Роксолана крапала обом заспокійливе. Втішала, як могла. Хоча розуміла: коли їй боляче, то що відчувають батьки?! Прийшла повістка Матвієві.

- Буду своїх дівчат захищати, - сказав Роксолані.

В Матвія - дружина і донька.

- Бережі себе, шибенику. Досить колишніх «подвигів».

Матвій, бувало, то на дах школи вилізе. То на височені дерево видряпався - кота рятував. Хотіли пожежних викликали, аби зняли звідти. То ще звісно витворить. На захист хлопця ставав вчитель фізкультури і, водночас, зять директриси. Матвій брав участь у