

Подільська Зоря

Відкриття меморіальних дошок в Ільківській гімназії



15 червня в Ільківській гімназії відбулося відкриття меморіальних дошок пам'яті Героїв **Леоніда Паламарчука та Віктора Маланченка**.

Вшанувати пам'ять Героїв прийшли голова Агрономічної сільської ради Сергій Сітарський, його заступниця Тетяна Закревська, начальник відділу освіти, молоді, спорту, культури та туризму Агрономічної сільської ради Олександр Грустлін, депутати Агрономічної сільської ради Марія Дем'янова та Наталя Шибінська, рідні, друзі, педагоги, учні та односельчани.

Настоятель Ігор провів поминальний молебень та освятив меморіал.

Присутні хвилиною мовчання вшанували світлу пам'ять Леоніда та Віктора та всіх воїнів, загиблих у боротьбі за свободу, територіальну цілісність та незалежність України.

Леонід Федорович Паламарчук та Віктор Григорович Маланченко віддали найдорожче - своє



життя, захищаючи Україну. Відтепер меморіальні дошки на стіні навчального закладу будуть постійним нагадуванням майбутнім поколінням про патріотизм і героїчний подвиг випускників гімназії та захисників Батьківщини.

Світла пам'ять про наших Героїв назавжди залишиться у наших серцях.

Віддали життя за Україну!



Знову сумна звістка з фронту прийшла в Якушинецьку громаду.

15 червня під час виконання бойового завдання в районі Авдіївки, Донецької області загинув **Євгеній Вікторович ВАРЛАМОВ**, 1971 року народження, мешканець с. Некрасове.

Із перших днів повномасштабного вторгнення він був призваний до лав ЗСУ, увесь цей час боронив нашу державу і жодного разу не був у відпустці.

Схиляємо голови в скорботі за Героєм, молимося за його душу.

Від усієї Якушинецької громади висловлюємо щирі співчуття невтішним дружині та 9-річній доньці, рідним та близьким.

Світла пам'ять і вічна шана патріоту України!

Страшна війна забрала життя ще одного Воїна - захисника, жителя с. Малі Крушлинці, який боронив українську землю від російського окупанта - **Віктора Григоровича ГАВРИЛЮКА**.

Уся громада Стадницького старостинського округу висловлюють щирі співчуття рідним, близьким і друзям з приводу передчасної смерті земляка та розділяють їх горе.

Віктор Гаврилюк народився 11 листопада 1977 року в Малі Крушлинцях, тут зростав, навчався в школі, працював був мобілізований навесні 2023 року.

9 червня Герой загинув. У нього залишилися батько, дружина Лілія, дві доньки - Софія і Сніжана.

Важко знайти слова втіхи, неможливо загоїти біль та гіркоту втрати рідної і близької людини, та нехай добрий, світлий спомин про покійного захисника стане сильнішим за смерть і назавжди залишиться в пам'яті рідних, колег, друзів, бойових побратимів, усіх хто його знав, любив і шанував.

Сумуємо разом із Вами, низько схиляємо голови в скорботі. Нехай душа загиблого знайде вічний спокій.

Щирі співчуття рідним та близьким. Вічна пам'ять Герою. Вічна слава!

Пішов з життя мешканець с. Писарівка - **Олександр Михайлович МУСІЄНКО**, який з 2014 року мужньо боронив наші землі від лютого ворога.

Неодноразово був поранений, внаслідок чого загострилася хронічна хвороба.

Світла та добра людина, найкращий син, батько та брат. Тяжка втрата для рідних і близьких. Порядний, справний, справжній чоловік, борець за незалежність та вірець для наслідування.

Низько схиляємо голови у глибокій скорботі.

Страшна війна забрала життя ще одного Воїна-захисника жителя с. Гавришівка - **Володимира МАРУНЧАКА**.

Він з перших днів повномасштабного вторгнення мужньо боронив Україну від рашистів. Чоловік неодноразово був поранений, внаслідок чого загострилася смертельна хвороба.

Уся громада Стадницького старостинського округу висловлюють щирі співчуття рідним та близьким і друзям з приводу передчасної смерті та розділяють їх горе.

Мужній, самовідданий, працелюбний, відповідальний, щирий та відвертий, завжди готовий прийти на допомогу, справжній чоловік та українець таким Володимир залишиться в серцях та спогадах рідних, друзів, побратимів та односельців.

На фронті під час виконання бойового завдання загинув житель Вінницьких Хуторів - **Вадим ПЕНДЮР** з позивним "Жмеринка".

Йому навіки 23... Молодий, добрий, світлий, відповідальний і мужній... Таким назавжди запам'ятають Вадима його рідні, друзі та побратими.

Вадим народився уже у незалежній Україні у невеличкому селищі Володимирівка поблизу Браїлова та у свої 23 розумів, що Перемога над ворогом залежить від кожного українця, тому у січні 2023 року став на захист рідної землі та з гідністю і честю виконував військовий обов'язок. Навчався хлопцем у Браїлівській школі імені Забаштанського, закінчив Гніванське училище за спеціальністю "Кухар". Одружився та разом із коханою оселився у Вінницьких Хуторах.

Із вірою у Перемогу повний енергії та сил військовослужбовець 59 окремої мотопіхотної бригади імені Якова Гандзюка Вадим Пендюр самовідданно боронив українську землю, давав відсіч ненависному ворогові, відстоював незалежність України та її територіальну цілісність, щодня наближаючи довгоочікуваний день Перемоги, виборюючи мир для України, для своєї родини та для кожного із нас. Разом із побратимами стримував ворога у Донецькому напрямку. 13 червня ворожа куля зупинила серце хороброго воїна. У воїна залишилися мама Жанна Петрівна, дружина Анастасія, сестра Валерія, брат Данііл.

Жодні слова втіхи не загоять ран на серці матері, і не висушать сліз на її обличчі. Глибоко сумуємо разом з вашою родиною і висловлюємо щирі співчуття з приводу втрати найріднішої людини.

Наші мужні Воїни світла виборюють незалежність України і нашу свободу важкою ціною власного життя... Нехай світлий спомин про Героя і його подвиг в ім'я Батьківщини та усіх нас назавжди залишиться у наших серцях і пам'яті.

Попрощалися із Героєм 17 червня у Вінницьких Хуторах.

Стрижавська громада знову у жалобі. 20 червня попрощалися із воїном **Віталієм КОВАЛЬЧУКОМ**. Герой загинув 19 жовтня 2022 року під час виконання бойового завдання в селищі Білогорівка на Луганщині. З 26 жовтня минулого року вважався безвісти зниклим. Довгий час рідні сподівалися, що він перебуває в полоні. Особливо мама, яка все вірила, що не підтвердиться ДНК-експертиза про загибель сина.

Згадак про Віталія назавжди залишиться в серцях рідних, близьких, односельців та побратимів. Чоловік народився 21 лютого 1994 року в Стрижавці. Тут навчався у школі, потім здобув професію механізатора широкого профілю. В цивільному житті працював будівельником. У 2016 році пішов на контрактну військову службу до Національної гвардії України у спецпідрозділ "Ягуар". Був старшим солдатом військової частини 3028 ОТО НГУ, гранатометником і снайпером. У 2016-2020 роках перебував у зоні АТО. Під час 11-ти ротаций постійно повертався додому. З першого дня повномасштабного вторгнення пішов боронити Україну. Отримав поранення, та після лікування повернувся на поле бою. Важливо, що під час військової служби вступив до Вінницького державного педагогічного університету на історичний факультет. Цього року мав би бути випускником.

"Віталій над усе хотів бути військовим та захищати Батьківщину. За неї й віддав своє життя. А ще мріяв вступити до військової академії", - ділиться пані Олена, мама Героя.

Подвиг Віталія - це самовіддана боротьба за українське майбутнє. І це дуже важка втрата для громади. Та насамперед для мами, сестри, племінника Володимира та улюбленої племінниці Марини, яку вважав за сестру.

Щиро співчуваємо родині й друзям Віталія. Вічна слава Герою!



На Вінниччині триває впровадження комплексу заходів справжньої народної оборони регіону

Базова підготовка населення до національного спротиву залишається пріоритетом роботи Штабу територіальної оборони Вінниччини.

Роботу Штабу тероборони області спрямовує та координує **Начальник обласної військової адміністрації Сергій Борзов**.

Днями відбулась зустріч представників обласного Штабу, структурних підрозділів ОВА, РВА,

вінницьких вишів, ГУНП у Вінницькій області, ДФТГ та військових з представниками української технологічної компанії «СТРАТА 22».

Присутнім презентували продукцію, яку виробляє фірма. Загалом, «СТРАТА 22» займається створенням інтерактивних тренажерів, які допомагають військовослужбовцям оволодіти різноманітною смартзброєю - Stinger, Javelin, NLAW, тощо.

Для прикладу, стрілкові симуляційні системи включають комплекс із проєкційними екранами та масогабаритні макети певної зброї.

За їх допомогою навчаються військові.

Під час зустрічі присутнім розповіли про особливості навчання на віртуальних тренажерах, алгоритми використання зброї та найбільш поширені помилки, які варто не допускати.

Усі вправи складені за стандартами НАТО та наших Збройних Сил.

Наразі Штаб ставить завдання створення в області навчально-тренувального центру для підготовки вінничан до національного спротиву.

Продовжуємо працювати задля перемоги.

Днями відбулася зустріч із жителем Якушинецької громади Миколою Беланом, чоловік із перших днів повномасштабного вторгнення від був добровольцем у місцевій ДФТГ, де разом з іншими хлопцями проходив навчання та підготовку, а потім у лютому 2023 року коли було розпочато набір до Гвардії наступу, Микола Михайлович долучився до загону «Сталевий кордон».

За майже півроку, пройшов навчання, злагодження та був розподілений до підрозділу бойової підтримки БПЛА. Службою задоволений, обладнання та обмундирування отримали в достатній кількості.

Зараз Микола Белан у кількадевній відпустці і звернувся із проханням про маскувальну сітку для автомобіля.

Завдячуючи працівникам Будинку культури, бібліотеки, шкільним колективам, які невтомно плетуть захисні сітки, щоб вони постійно були в наявності, маємо можливість оперативно закривати такі запити.



ВИПУСК В ГОРБАНІВСЬКОМУ ЗДО "ПЕРЛИНА"

Дитячий садок - це країна дитинства, де завжди панує радість, дитячий сміх та любов.

Випуск із дитячого садка - особливий день для кожної дитини, адже закінчився перший відповідальний етап життя, скінчився безтурботний період раннього дитинства. Гарно й урочисто пройшло прощання з дитсадком у Горбанівському закладі

хороших, розумних, а головне - активних дітей, які мають свої мрії і уподобання, які вмюють гарно співати і танцювати, що вдало було показано на святі.

Із вітальним словом до маленьких випускників звернувся директор дитсадочка Галина Майборода, яка побажала діткам гарного навчання в школі та вручила кожному випускнику дипломи про закінчення дитсадка.

На свято завітали очільник Агрономічної сільської ради Сергій Сітарський, його заступниця Тетяна Закревська, начальник відділу освіти, молоді, спорту, культури та туризму Олександр Грустілін. Вони вручили випускникам подарункові набори та побажали маленьким вихованцям -



дошкільної освіти (ясла-садок) "Перлина".

16 червня дошкільний заклад приймав багато гостей: батьки, котрі прийшли подивитися на вихованців - майбутніх школярів, яких в цьому році -5, педагоги, керівництво громади. Зусиллями педагогічного колективу організовано цікаве та змістовне свято, яке запам'ятається малечі надовго та залишить добрі спогади про час перебування у садочку.

Випускники, які урочисто ввійшли до яскраво прикрашеного, святкового залу, були дуже гарні і щасливі. Цього дня ними пишалися всі: і батьки, і гості, і колектив дитячого садка. Під час свята маленькі випускники показали присутнім свої досягнення у виконанні пісень, віршів, танців.

Багато гарних слів було сказано в цей день і в адресу випускників та їх батьків, і в адресу адміністрації та вихователів, бо саме завдяки спільним зусиллям ми маємо

рости здоровими, розумними і не забувати дороги до світлого Дому їхнього дитинства - садочку "Перлина".

А вихователі, котрі випустили із затишного гніздечка в широкий світ чергових своїх пташенят, були схвилювані як ніколи, бо в кожного з малят вкладається частинка їх власної душі. І не дарма стверджують, що це свято зі сльозами на очах. Ці сльози були на очах у вихователів: О.О.Зралко, В.А.Ковалевської, М.О.Яропуд, бо саме їх малата вирушала у великий світ.

Всі присутні на заході отримали багато позитивних емоцій та гарний настрій.

Швидко минуло свято, а попереду у випускників та їх батьків відповідальний період - ретельна підготовка до школи.

Тож успіхів вам, любі наші діточки, а батькам ми бажаємо - терпіння, міцних нервів і мудрості!

Випускний вечір в Медвежевушківському ліцеї

Випускний вечір - надзвичайне свято: радісне, урочисте, веселе, але водночас і сумне. Доводиться прощатися з рідним лицем, такими затишними, рідними класами, дорогими наставниками, які впродовж багатьох років готували учнів до самостійного життя. 16 червня Медвежевушківський ліцей провів вечір у доросле життя своїх учнів. Офіційну частину вечора відкрив урочистою промовою директор ліцею Леонід Розпутня: "Шановні випускники! Вирушаючи в далеку і незвідану дорогу, візьміть із собою благословення батьків і вчителів. Напутні слова, які дадуть Вам віру в завтрашній день, надію

кам успіхів на обраній життєвій дорозі, впевненості в завтрашньому дні, здійснення мрій, а також вручили їм цінні подарунки.

Уся урочиста частина свята була хвилюючою та зворушливою. Випускники виступили із словами подяки та піснями для своїх вчителів, батьків. Хлібом і сіллю благословили батьки своїх дітей на доросле, самостійне життя. Особливо зворушливим був танець дітей з найріднішими людьми - батьками.

Випуск пройшов без квітів. Букети почекають до Дня Перемоги. А випускники та їх батьки вирішили відвідати захисників у реабілітаційному центрі лікарні ім. Ющен-



у власні сили, цілеспрямованість і сміливість в досягненні високих ідеалів і бажаних цілей Вашого щасливого, майбутнього життя. В добрий шлях! Щасливої та світлої дороги, дорогі наші випускники!". У цьому році свій перший документ про здобуття повної середньої освіти отримали 8 випускників. Крістіна Газдюк нагороджена срібною медаллю "За досягнення у навчанні".

Із цією важливою подією випускників прийшли привітати: голова Агрономічної сільської ради Сергій Миколайович Сітарський, його заступниця Тетяна Петрівна Закревська, начальник відділу освіти молоді спорту культури і туризму Олександр Олександрович Грустілін. Вони побажали випускни-

ка і заощаджені кошти витратити на потреби поранених бійців.

Приємні емоції, святковий настрій, радісний сміх і сльози розлуки панували на святі. А там, на сході сонця, їх чекає нове, незвідане, самостійне, доросле життя. Щиро бажаємо вам, шановні випускники, міцного здоров'я, успіхів, особистих перемог, реалізації задумів і творчих планів! Нехай знання, отримані в школі, неодмінно стануть запорукою вагомих здобутків, допоможуть вам досягти омріяних вершин у вашій майбутній діяльності! Божого вам благословення, щедрої долі, вірних друзів, наснаги, оптимізму та невичерпної енергії! Щастя вам у всьому! В добру путь!

Вітаємо ФК "Патріот" з перемогою!

18 червня відбувся останній тур матчів Прем'єр-Ліги Чемпіонату Вінницького району. Команда "Патріот" здобула впевнену перемогу з рахунком 4:2 переграючи команду "Лука".

Таким чином, команда Агрономічного забезпечила собі перше місце в Прем'єр-Лізі.

В рамках кубку Вінницького району залишився ще один матч, який відбудеться 25 червня на стадіоні Вінницького національного технічного університету.

Запрошуємо вболівальників для підтримки, а ФК "Патріот" бажаємо ще більше забитих м'ячів.



ЩОБ НЕ ПЛАКАТЬ Я ПИСАЛА

Так, перефразовуючи відомий вислів Лесі Українки, про свою творчість розповідає молода, цікава, креативна, надзвичайно талановита і дуже світла поетеса, жителька Вінницьких Хуторів - **Альона НІКІТІНА**. Дівчина пише під псевдонімом «Ластівка вільного неба». Їй уже найближчим часом планує видати дві збірки «Вірші одягнені в піксель» та «Ластівка вільного неба».

- Я - оптимістка, яка вірить у добро та людяність. Джерелом натхнення для мене є рідні та друзі, подорожі, природа, навколишній світ. Також завжди надихає все справжнє, щире, що можна знайти в різноманітних життєвих ситуаціях. Люблю своїх рідних та друзів. Люблю людей, живе спілкування. Люблю контактувати з дітьми, вони захоплюють своєю ширістю та безпосередністю. Для мене важливо бути і залишатися собою в будь-яких життєвих ситуаціях. Я не люблю когось копіювати. Це не моє. Мужність бути собою, бажання мати свої власні принципи та переконання. Писати почала ще зі школи. Із початком війни почала творити активніше, адже це допомагає у відновленні внутрішніх ре-

сурсів, - наголошує пані Альона.

Свого часу вона закінчила Вінницько-Хутірську школу, також навчалася у ВДПУ ім. М. Коцюбинського та Київському інституті бізнесу та технологій. Із вересня 2021 року працює вчителькою англійської мови у КЗ «Вінницько-Хутірський ліцей». Раніше трудилася вчителем англійської мови у різних приватних навчальних центрах міста, зокрема в "Easy English", "Бджілка".

Пані Альона пише ще зі школи. Саме тоді розквітла перша іскра її таланту, зародилася любов до поетичного слова. Дівчина зізнається, що на поетичній ниві її завжди підтримували не тільки рідні та близькі, але й вчителі місцевої школи. Зокрема, перша збірка «Місто світла» була надрукована на власному принтері класним керівником і вчителькою української мови та літератури Інною Романчук. Також дуже допомагали, залучали до різних творчих конкурсів родина Сергія та Руслани Магденко. Нині мотиватором, найпершим і найактивнішим читачем та наставником є Тетяна Бойчук. Також допомагають, організують творчі зустрічі та поетичні вечори працівники бібліотеки-філії №4 с. Вінницькі Хутори Тетяна Савчук та Марина Бондар. У всіх починаннях й не тільки поетичних дівчину підтримують й колеги, зокрема вчителька англійської мови Жанна Коваленко та директор закладу Микола Биць.

Альона Олегівна неодноразова брала участь у літературних заходах, конкурсах та мистецьких проектах. Зокрема, дівчина є учасницею літературно-мистецького проекту «Під спалахи сирен та блискавиць», літературного проекту «У поезії живе людина», відкритого мікрофону «Поети Вінниччини боронять Україну словом», поетичних інстамарафонів та конкурсів (з нового: «Віч-на віч зі стихією»,

«Весь світ починається з мами» у якому, згідно з рішенням суддівської колегії здобула 2 премію). Альона брала участь у літературному фестивалі «Шодуарівська альтанка». Також вона учасниця та організатор літературних обговорень та поетичних батлів у м. Вінниці.

Із творчістю дівчини можна ознайомитися на її особистих сторінках у соцмережах й відповідних поетичних сайтах. Зокрема, на сайті проекту: «Поезія вільних» (шукати за запитом Альона Нікітіна), на сторінках Літературного альманаху «Роздуми». Вірші Альони Нікітіної публікуються на сторінках літературних проектів у Інстаграм та Фейсбук: неопоети України (neo_poety_ukrainy), творча платформа (tvor4a_platforma), літературного порталу 100.sliv, української творчої спілки (_ukrainianroems_), вірші українською (uapoets), rhymes.ua, тощо.

Поезії дівчини пройшли відбір до нового колективного літературного альманаху «Відображення». Також вийшов друком тираж листівок з уривком авторської поезії в рамках літературно-мистецького проекту «Поетична листівка». (До речі примірник листівки наша редакція отримала першою, дякуємо пані Альоні).

У межах національно-патріотичного виховання в Харківському національному університеті внутрішніх справ (ВЗГ ХНУВС) нещодавно відбулася зустріч курсантів 1 курсу факультету № 3 із поетесою. Захід пройшов у форматі літературного читання, присутні ознайомилися з авторськими віршами.

Також пані Альона неодноразова про-



ходила професійні та психологічні курси. Після оприлюднення фото із Бучі пройшла курс «Кризова психологічна допомога. Надання першої психологічної допомоги населенню» від практикуючого військового психолога Наталії Шейко. У квітні-червні 2022 року працювала волонтером-хелпером у команді Шейко. Також пройшла спеціальний курс для педагогів від Центру дитячої та підліткової психотерапії «Кроки», під керівництвом Олександра Гальчинського, кризового психолога, КПП-супервізора, майора Армії Оборони Ізраїлю, засновника програми психопедагогіки «Кроки» для ізраїльських шкіл Нещодавно закінчила курс «Військова психологія» від Українського психологічного центру. Пройшла й курси підвищення кваліфікації (вебінар від «Всеосвіта») на тему: «Формування здоров'я збережувальної компетентності педагога: Від депресивного стану до психічного здоров'я».



ІЗ ТВОРЧОЇ СКАРБНИЧКИ АЛЬОНИ НІКІТІНОЇ

Одягнув піксель.
Відчув себе світом.
Привітався в бліндажі
З Дідом,
Розпочав з обідом.
Задумався, нагадав,
Як малим ставок
перепливав.

Пригадав старого,
Пригадав свій двір,
Нагадалась стежка,
І великий рів,
Ровер у сараї,
І великий пес,
Сусідка баба Клава,
Пригадалась теж,
Дівчина кохана
І старий сусід,
Злість опанувала
Як згадав тоді.
Як брудного орка,
Чобіт йшов селом,
Біль такий, що кара,
Може просто сон?
Може все наснилось?
Може досі сплю?
Очі відкриваю,
В бліндажі стою...
Так буває часто
Доки є ще сил,
Сяду та й згадаю,
Час як мирно жив.

Біль такий,
що лазити б по стінах.
Гнів і відчай геть
без вороття!
Це ж яка незнана сила!
Що й вже немає каяття!

Небо вкрили
галасливі круки
Все кружляють,
чорний аеродисант!
Нам би всім себе
«узяти б в руки»,
Пригадати - вдома жде
зажурена сім'я...
Поле, темінь,
хоч у око стрільни,
Та й стріляють
кляті вороги!
От якби ви знали,
мамо, де ми
Ви б і Небо нам схилили
б до землі!
Ніч і мряка, тихо
гаснуть зорі...
А у трубку:
«Мамо, все гаразд!»
Навіть як коти
шкребуть на серці,
Про це не скаже вам
солдат...

На згарищі
утрачених ілюзій,
Серед попелу
спалених надій
Зерно свободи
проростає в ґрунті.
Зростає сила майбутніх
поколінь.
Ростуть, ростуть і геть
не в'януть
Величні зерна серед
бур'яну...
Ті паростки
на сонці сяють,

З надією чекають
на весну.
Людяність
не продають на ринку
Не зважають
на шальках ваг добро.
Життя не спишеш
«під копірку»,
Не випросиш у когось
щирість і любов.
Не купиш друга
чи коханого,
Не переграєш
прожитті роки,
Якщо вже народився
ти людиною,
То, будь ласкавим,
гордо це звання неси.
Не псуй життя,
і не шукай легкого
Шляху, що часом
все зводить нанівець,
Не чекай,
що хтось тобі подякує,
Чи скаже:
«який ти молодець!»
Душі своєї не брудни
неправдою,
Чужого щастя
не жадай тим більш,
Життя свого
не псує скаргами,
Не йди по головам вперед
і навпростець..
Людину бійся
скривдити...
Побійся тріскоту
людських сердець...

Серце розбито на друзки,
стан: розтрощена
Каховська дамба
Що ж сталося
з людством!?
Невже в світі панує
неправда!?
Гучне мовчання світу,
Хтось втратив зір і слух!?
Мені сниться плач дітей,
і тихе питання: «Помру?»
Мені бачаться
очі вівчарки,
яка плаче, немов дитя!
Немає такої карі
за втоплені горем
життя!
Знищено все надбання,
під воду пішли роки,
Коли людські старання
будували нові хати.
Водою змило совість,
затопило усе живе!
Про таке не на
пишуть повість,
І Кінг у жахіттях
не бачив те,
Як мучені люди,
скрізь, навкруги,
Рятують своє
найдорожче,
Що склали у сумку, пакет,
За руку тримають
коштовне,
І лізуть сімєю на дах,
собак, котів із собою,
Бо то, по-людськи
і треба так.

Навколо не чути вітру,
лиш скрегіт
літосферних плит,
Вода прибуває швидко,
йде злочини орків топить.
Вода заливає катівні,
вода заливає хати!
Десь чути як в голосінні
хтось благає у Бога:
«Спаси!»
Тут поховані наші Герої.
Бачиш? Майорить
наш стяг!
Вони наш ранок викупили
з безодні,
Нам дарували
мирне життя!
Окропили кров'ю своєю
волю, навіть більше,
Віддали за нас життя!
Зупинись, пом'яни
у молитві,
Тих, хто за мирне
майбутнє
Йшов до кінця!
Вітер нашіптує тихо,
видно і він читає
«За упокій!»
Сплять вічним сном
Герої країни,
Яка пам'ятає
й шанує своїх вірних
Доньок і синів!
Хай звучить поезія,
що одягнена в піксель.

Хай болить і ятрить
душу кожен рядок.
Я пишу, бо болить,
чуєш?
Дуже... Кожен написаний
піксельний рядок.
То війна просочилась
у вірші,
То слюзами зійшли рядки,
То не просто мої вірші,
То краплинка моєї душі.
Я вам розкажу щиро,
як боліло за кожного
з вас,
Як бувало я у тиші сиділа,
і весь сум сховався рясно так.
Як спліталась вигадка
та буденне,
Як і з боєм гордість
зростала,
Я не плакала,
Хоч боліло,
Вірші, одягнені в
піксель писала.
Я працюю з ангелами,
я працюю у ліцеї.
Вони розквітають
на алгебрі,
Пишуть англійською
слово,
Вивчають історію
та рідну мову.
Ті ангели, янголята
руді, чорненькі, блондини,
Допитливі оченята,
з щирістю та добротою,
які є у кожній дитині!



Кулінарні цікавинки

Картопля, фарширована фаршем в духовці

Нам потрібно: 1,5 кг картоплі, 300 г фаршу, цибулина, сіль, перець. Для заливки: морква, цибулина, 1 ст.л. томатної пасты, 1 л води, зелень кропу і петрушки.



Приготування. Необхідно, щоб картоплі були приблизно однакового розміру. Бульбу почистити, помити і повирізати серединки. На дно форми викласти вирізані серединки. Наверх покласти картоплю, вирізаними серединками догори. В фарш додати натерту на дрібній тертці цибулю, сіль, перець, ретельно все вимішати і начинити ним картопляні серединки. Для заливки натерти на великій тертці моркву, порізати кубиками цибулю і обсмажити в олії на сковорідці. До зажарки додати томатну пасту, перемішати і посмажити ще хвилину. Потім додати близько 1 літра води, посолити, поперчити і протушувати ще 2 хвилини. Вилити заливку на картоплю, посипати подрібненою зеленню, накрити форму кришкою (якщо немає кришки, тоді накрити зверху фольгою) і покласти до духовки, розігрітої до 200 градусів, на 40-50 хвилин. Готовність картоплі перевірити зубочисткою.

Рагу з картоплі



Нам потрібно: 400 г молоді картоплі, помідор, цибулина, перець солодкий, 100 г ковбаси копченої, 0,5 ч.л. паприки меленої, 0,5 ч.л. цукру, сіль, перець за смаком.

Приготування. Картоплю необхідно взяти невеликого розміру, почистити, розрізати навпіл, відварити в підсоленій воді. Цибулю почистити, нарізати напівкільцями і підсмажити на пателі до золотистого кольору, додавши 2 ст.л. олії. Перець порізати соломкою, додати до обсмаженої цибулі і смажити ще 2 хвилини. Помідор порізати маленькими кубиками, додати до перцю і цибулі, влити 2 ст.л. води і все це тушувати на маленькому вогні під закритою кришкою впродовж 10 хвилин. Потім додати паприку, цукор, сіль, перець, порізану ковбасу, відварену картоплю, все ретельно перемішати, закрити кришкою і протушувати ще 5 хвилин. Прикрасити рагу зеленню кропу та петрушки.

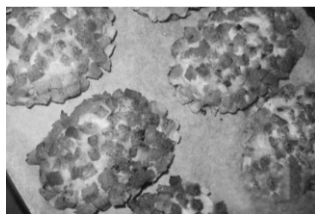
Домашні курячі ковбаски

Нам потрібно: 700 г курячого фаршу, 4 ст.л. манної крупи, 200 мл молока, 1 ч.л. паприки, сіль, перець за смаком.



Приготування. Фарш добре перемішати з молоком і манною крупою, відправити до холодильника на 1 годину. Додати паприку, сіль, перець за смаком і перемішати. На харчову плівку викласти частину фаршу і закрутити у ковбаску, кінці зав'язати. Покласти ковбаски у киплячу воду і варити 10 хвилин. Ковбаски дістати з харчової плівки і обсмажити на сковорідці в олії з усіх боків.

Котлети «Пожарські»



Нам потрібно: 2 курячих філе, 500 г задньої курячої четвертинки, яйце, 100 г білого хліба, 30 мл молока, цибулина, 100 г масла.

Приготування. Спочатку нарізаємо хліб маленькими кубиками і кладемо сушитися до духовки, нагрітої до 160 градусів, на 10-15 хвилин. Цибулю нарізаємо кубиками і обсмажуємо в олії до золотистого кольору. Куряче філе і четвертину нарізаємо маленькими кубиками, солимо, перчимо, додаємо смажену цибулю, натерте вершкове масло, добре перемішуємо фарш. Потім ретельно відбиваємо фарш і відправляємо до холодильника на 15 хвилин. В миску вбиваємо яйце, додаємо молоко і все збиваємо виделкою. Дістаємо фарш з холодильника, формуюмо руками котлети, обмокаємо у збите яйце з молоком, потім у сухарі і смажимо на сковорідці з додаванням олії до золотистого кольору. Викладаємо смажені котлети на деко, застелене пергаментом, і кладемо випікатися до нагрітої до 180 градусів духовки на 15 хвилин.

Запіканка з кабачків з фаршем і помідорами



Нам потрібно: 1,5 кг кабачків, 0,5 кг фаршу, 2-3 цибулини, 2 ст.л. томатної пасты, 4 яйця, 200 г сметани, 100 г твердого сиру, 3-4 помідора, сіль, перець, олія.

Приготування. Цибулю почистити та порізати кубиками, обсмажити на пателі з додаванням олії до прозорості. Потім додати фарш. Смажити все разом хвилин 10-15 і додати томатну пасту. Посолити, поперчити, обсмажити ще 2-3 хвилини. Кабачки помити, почистити, натерти на великій тертці, посолити і віджати сік. Помідори порізати кружечками. Яйця збити разом зі сметаною, посолити, поперчити за смаком. На дно форми, змащеної олією, викласти половину кабачків. На верх викласти смажений фарш з цибулею, потім іншу половину кабачків. На кабачки покласти порізані кружечками помідори. Залити збитими яйцями зі сметаною. Запіканку посипати тертим сиром, потім поставте запікатися до нагрітої до 180 градусів духовки на 30-35 хвилин.

Кабачковий пиріг

Нам потрібно: 1 кг кабачків, цибулина, 2 яйця, 1 скл. борошна, 10 г розпушувача, 150 г філе курячого, 70-100 г ковбаси, 3-4 помідора, 100 г сиру твердого.



Приготування. Кабачки і цибулю натерти на середній тертці. Додати сіль за смаком, яйця, борошно і добре розмішати. Тісто за консистенцією буде як на оладки. Викласти його у форму, застелену пергаментом. На тісто викласти порізані філе куряче і ковбасу. Потім порізані кільцями помідори, посипати рубаною зеленню. Нагріти духовку до 180 градусів та відправити кабачковий пиріг запікатися на 35 хвилин. Вийняти пиріг з духовки, посипати тертим сиром та запікати ще 10 хвилин.

Кабачки з фаршем у клярі



Нам потрібно: 2 молодих кабачки, 200 г фаршу, 2 яйця, борошно, олія, сіль, перець.

Приготування. Кабачки добре помити, обсушити і нарізати кільцями товщиною 1 см. Потім вирізати з них серединки. Начинити серединки кабачків фаршем. Обвалити фаршировані кільця у борошні, потім вмочити у збиті яйця і смажити на розігрітій сковорідці, на середньому вогні, з обох боків до золотавого кольору.

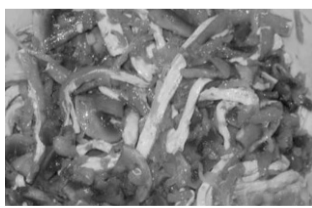
Салат з крабових паличок з помідорами

Нам потрібно: 240 г крабових паличок, 2-3 помідора середнього розміру, 2 зубчики часнику, кріп, петрушка, сіль, перець мелений, майонез за смаком.



Приготування. Крабові палички порізати невеликими шматочками приблизно в 1 см. Помідори порізати кубиками того ж розміру, що крабові палички. Часник дрібно порізати або вичавити через часникову пресу. Додати рубану зелень, посолити, поперчити, все разом перемішати. Додати майонез за смаком і ще раз перемішати.

Салат незвичайний



Нам потрібно: 200 г крабових паличок, 300 г грибів шампінйонів, велика цибулина, морква, пучок кропу, майонез, сіль, перець.

Приготування. Порізати цибулю напівкільцями та обсмажити до золотистого кольору. Гриби нарізати пластинками і теж обсмажити до готовності. Моркву відварити і натерти на великій тертці. Крабові палички нарізати смужками і обсмажити в олії на пателі. Кріп дрібно нарізати. Всі інгредієнти салату змішати, посолити, поперчити і заправити майонезом.

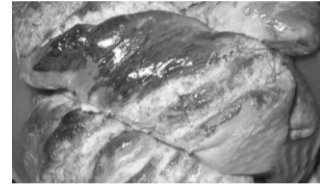
Млинці з несоленою начинкою

Нам потрібно для млинців: 500 мл молока, 2 яйця, 2 ст.л. олії, 1 ст.л. цукру, 200 г борошна. **Для начинки:** 300 г грибів, 300 г курячого філе, цибулина, 200-300 г твердого сиру.

Приготування. Молоко підігріти до кімнатної температури. Додати збиті яйця, олію, сіль, цукор, борошно, все ретельно перемішати. Покласти до холодильника на 30 хвилин (щоб трохи загусло). Залишити на сковорідці на смажити тонких млинців. Для начинки куряче філе відварити, охолодити, порізати маленькими кубиками. Гриби і цибулю порізати дрібними кубиками, обсмажити на пателі з додаванням олії до готовності. Сир натерти на великій тертці. Змішати всі інгредієнти для начинки. Якщо вона буде сухуватою, можна додати трішки бульйону, в якому варилося куряче філе. Посолити, поперчити за смаком. Викласти начинку на млинці і завернути на вхрест. Млинці можна і так споживати, а можна обсмажити їх ще на сковорідці.



Булочки з горіховою начинкою

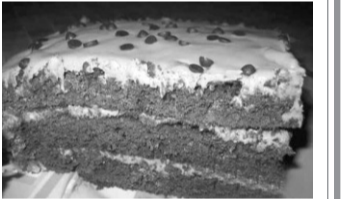


Нам потрібно: 1 кг борошна, 500 мл молока, 20 г сухих дріжджів, 150 г вершкового масла, 120 г цукру, 2 яйця. **Для начинки:** 200 г горіхів, 50 г вершкового масла, 80 г цукру, жовток для змащування.

Приготування. Молоко підігріти до 40 градусів. Додати цукор і перемішати до розчинення. Додати дріжджі і ще раз усе перемішати. Додати яйця, збити вінчиком. Додати масло кімнатної температури. Окремо просіяти борошно. Додаючи поступово борошно, замісити м'яке тісто. Покласти у тепло приблизно на 2 години. Приготувати начинку для булочок. Подрібнити горіхи. Розтопити масло разом з цукром. Змішати масло з цукром і горіхами. Якщо маса не буде нагадувати густу сметану, а розсіпатиметься, необхідно додати трішки молока і добре перемішати. Тісто розкочувати у пласт товщиною до 5 мм. Викласти начинку, загорнути краї так, щоб один край заходив на інший. Розрізати на смужки шириною по 4-5 см. Кожну смужку взяти у руки і перевернути один кінець в один бік, інший кінець в інший. Викласти перевернені булочки на деко, змастити збитим жовтком і залишити на 10 хвилин. Покласти запікатися до нагрітої до 190 градусів духовки на 15-20 хвилин.

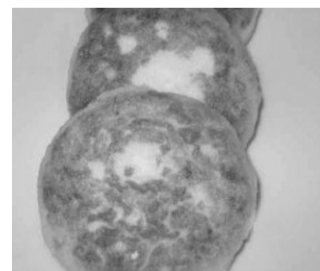
Пляцок «Золотий ключик»

Нам потрібно для коржів: 7 яєць, 2,5 скл. борошна, 1 ч.л. з гіркою соди, 1,5 скл. цукру, 3 ст.л. какао, 1 скл. горіхів, 2 ст.л. меду. **Для крему:** 200 г масла вершкового, 1 банка вареного згущеного молока, 0,5 скл. горіхів.



Приготування. Спочатку збити яйця з цукром до утворення пишної маси. Додати соду, гашену оцтом, мед і ще раз добре збити. Додати борошно, какао і добре перемішати. Додати подрібнені ножом горіхи і ще раз добре все перемішати. Тісто за консистенцією нагадуватиме густу сметану. Розділити його на три рівні частини. Викласти одну частину тіста у форму для запікання, застелену пергаментом. Форма розміром 23x37 см. Відправити форму до нагрітої до 180 градусів духовки і випікати виріб приблизно 10 хвилин, до готовності. Спекти 3 коржі, залишити, щоб охолонули. Для крему збивати масло до побіління. Продовжуючи збивати, поступово додавати варене згущене молоко. Коли коржі добре охолонуть, перемастити кожен корж кремом і посипати подрібненими горіхами. Останній корж прикрасити зверху подрібненими горіхами. Залишити пляцок для просочування коржів кремом на 3-6 годин в прохолодному місці.

Сирники зі згущеним молоком



Нам потрібно: 500 г сиру, 1 банка вареного згущеного молока, 8 ст.л. манної крупи, 2 ст.л. цукру, 2 яйця, 1 ч.л. ванільного цукру, 1/3 ч.л. солі, борошно для панірування, олія для смаження.

Приготування. Змішайте сир з манною крупою, цукром, ванільним цукром, сіллю і залиште на 15-20 хвилин. З сирної маси сформуйте парну кількість невеликих кружечків товщиною 5-6 мм. На одну частину покладіть 1-2 ч.л. згущеного молока, накрийте другою частиною і ретельно заліпіть краї. Так само зробіть з рештою сирників. Паніруйте сирники в борошні й обсмажуйте з двох боків на олії до утворення золотистої скоринки. Готові сирники зі згущеним молоком можна присипати цукровою пудрою, прикрасити свіжими або консервованими ягодами і фруктами.

Сусідці подарувала... свого чоловіка. Такого навіть у кіно не показують!

«А ви чули, що Марійчин Іван до Люби вже доходився, що в неї пузо росте?» – почали гомоніти односельчани. Одні заперечували: «Та не може бути! У Люби з Миколою ідеальна сім'я!». Другі лише знизували плечима.

По обіді, нагодувавши «спиногризів» (так Марія ласкаво називала своїх чотирьох малих дітей), зав'язавши хустину і заткнувши поділ довгої спідниці за пояс, вона вийшла на город. Грядки вже рясно зазеленіли й давно просилися під сапку.

– Добридень, Любцю! – гукнула Марія через паркан до сусідки, яка якраз працювала на городі. – І що ти там ще вибируеш? У тебе ні зілинки на грядочці! А на мою страшно глянути. Що й казати, вправна ти господиня: і на роботу ходиш, і худобу пораш, і город маєш доглянутий усім на заздрість. А я із дітьми нічого не встигаю довести до толку...

«Мені дітей мати б, – тільки подумки відповіла Люба. – Я й город закинула б, і на роботу не ходила б! Якби Божа ласка...» Не сказавши сусідці ні слова, Люба тільки всміхнулася і ще завзятіше захопилася прополювати бурячки.

Усі в селі знали, що Бог не обділив її. Люба – жінка вродлива й розумна, завше у начальстві ходила. І чоловіка собі знайшла такого ж роботящого. Та ще, як у свати він до неї збирався, сусідки відмовляли дівчину від весілля. Казали, що довгий час на будівництві працював і там перехворів, мовляв, дітей у нього не буде. Та Люба, тоді молода й запліплена коханням, нікому вірити не хотіла, вирішила сама бути ковалем своєї долі.

Так і сталося, що тепер вони вкупі з Миколою уже десять літ прожили, усякого добра нажили, а найбільшого щастя – діток – так і не змогли накувати. Тому Люба завжди охоче ходила на вечорниці до Марії з Іваном. Принесе малюк по льодянику, погомонить з сусідками про сільське життя-буття й у свій німий дім повертається. Її Микола ж бо часто на заробітків їздив. Як те кажуть, діти вдома не плачуть, чому не попрацювати б і не відкласти зайву копійчку?

До такого життя уже Люба звикла: ніби чоловік у неї є, але коли потрібна допомога, то поряд його ніколи немає. Бачила Марія, як важко сусідці без чоловічої міцної руки в господарстві, тому й сама не раз відправляла свого Івана до Люби: їди, мовляв, косу поклепай чи поріг підбий, бо їй, бідолашній, ніяк самій не впоратися. Отак і жили вони мало не однією великою сім'єю. Микола із заробітків завше привозив Іваном дітям гостинці, а турботливому сусідові могорич виставляв за те, що за дружиною за його відсутності приглядів. А Люба шукала розради в сусідських дітях і за першої потреби залишалася бавити Марію малечу.

Усе село не могло натішитися, як дружно живуть ці сусідки. Аж допоки однієї осені завжди струнка Люба раптом не почала гладшати. «А ви чули, що Марійчин Іван до Люби вже доходився, що в неї пузо росте?» – почали гомоніти односельчани. Одні заперечували: «Та не може бути! У Люби з Миколою ідеальна сім'я!». Другі лише знизували плечима та нетерпеливо чекали весни, коли всі поскидають кожухи і правди нічим буде приховати.

А навесні замість блаженного тину на межі між Любиною та Марією хатою виріс двометровий паркан. І кожен у селі зрозумів без слів: народила Люба сина такий від сусіда Івана. А невдовзі він зібрав свої блаженні пожитки й переїхав до тієї, яку зробив найщасливішою жінкою у світі. Можливо, Марія змогла б пробачити чоловікові зраду, однак конкурувати їй, спрацьованій сільській жінці, матері чотирьох дітей, із доглянутою сусідкою було годі. Тому й відпустила благовірного без сліз і без галасу.

– Іди до неї, коли справді кохаєш, – єдине, що змогла із себе витиснути тоді Марія.

Коли Микола повернувся із чергових заробітків, виявилось, що його місце у домі уже зайняв сусід. Що вдієш, коли не зміг дати дружині найбажанішого? Не відбрати тепер її щастя. Відтак зібрав свої речі і переніс до Марії у хлів, а сам знову подався у світ за очі тамувати горе в роботі.

Три роки Микола поневірявся по наймах, аби лише в рідне село не повертатися. Він за звичкою відкладав половину грошей і передавав їх додому, але вже не Люби, а Марії: дуже йому боліло серце за її дітей, що лишилися без годувальника.

А якось дня Микола приїхав до Марії і вже залишився в неї назавжди. У селі це сприйняли як належне: чому самотнім людям нарізно бути? Мало-помалу вони прижилися-притерлися, хоча й не було поміж ними палкого кохання. Микола – чоловік тихий та працьовитий, а чого ще хотіти самотній Марії для себе і своїх чотирьох дітей?

Треба по-людськи сусідам жити... Якимось Марія вийшла на город, аби вибирати смородину, коли до неї підкрався хлопчик і смикнув за спідницю:

– Добридень, тьотю, – мовив він. – А як вас звуть?

– Мене – Марія. А тебе? – майже механічно відповіла вона, роздивляючись малюго і впізнаючи в його очах Іванові.

– Мене Богданом звать. А дайте мені смородини, – і простягнув до Марії дві маленькі складені докупі долоньки.

Жінка щедро насипала туди чорних ягід. – І ж, на здоров'ячко, а мамі з татом скажи, нехай увечері приходять паркан розкидати. Треба по-людськи сусідам жити, досить ворогувати, – відповіла жінка. – Ти ж Богом даний... – уже про себе додала вона і, наче скинувши гору з пліч, усміхнена поперемувала додому готувати святкову вечерю.

Інна СЕМЕНЮК.

Мені б тебе обійняти

Їхнє кохання – це роман в листах, в коротких повідомленнях і телефонних розмовах... Замість того, щоб ніжно триматися за руки, вони тримають на контролі телефони і бояться пропустити жаданий дзвінок або вісточки між його бойовими завданнями та її роботою. І якщо здалося, що в реляціях щось не те або не та інтонація голосу, в мережу летить стривожене "Як ти? Все буде добре!". Коли ж випадає кілька хвилин на відеорозмову, не можуть надивитися одне на одного, вкарбовуючи в пам'ять журливу посмішку і сяйво очей, що випромінює: "Я з тобою! Я тебе міцно кохаю".

...Вони зустрілися за рік до війни. Те Новоріччя зустрічали в його сім'ї – сім'ї військових всі разом: і батьки, і друзі дітей. Так запропонували батьки і син з донькою пристали на цю ідею, немовби відчували, що незабаром налетять російські круки і розтерзають їхнє мирне життя. Він запросив своїх друзів, сестра – своїх. Новоріччя ніч і стала датою їх першого побачення, їх кохання з першого погляду.

Вона закінчувала школу, він навчався на третьому курсі військового інституту. Зустрічі були нечастими, але сповненими сподівань та мрій. Вони з задоволен-



ням заглядали у майбутнє, разом відзначали свята, роблячи одне одному невеличкі подарунки.

Якось вона подарувала йому цілий пакет печива у формі сердечок, яке сама спекла. Смакувала вся казарма, нахваляючи майстерність його обраниці. А він презентував їй квіти і книгу про психологію стосунків, яку вона давно планувала прочитати. До речі, книги вони люблять обоє. Як і обоє відчувати глибинну духовну серцевину одне одного. Їх приваблюють не статки, не інтимні стосунки, а щось красиве, внутрішнє, чого ні в кому іншому немає.

Закохані навіть не могли уявити, що міне трохи часу і у їхнє життя ввірветься війна.

Коли почалася російська повномасштабна навала, вони

Якби не ти, світ був би зовсім іншим

Різкий неприємний звук будильника розірвав тишу. Даша, не відкриваючи очей, висунула руку з-під теплої ковдри, намагаючись намацати порушника її сну і припинити це знущання. Але будильник мовчав. І напівсонна дівчина зрозуміла, що цей звук, який, здавалося, ставав все голоснішим, видавав телефон. Так само, не відкриваючи очей,

Даша нашупала мобільний.

– Алло, – ледь вимовила вона сонним голосом.

– Привіт. Пробач, що розбудив... Так захотілося почути твій голос...

– Ага, – промовила вона не дуже вдоволено, – я теж рада тебе чути, але хочу спати. Можемо поговорити завтра?

– Так, ми зможемо поговорити завтра. Спи, моя кохана, – сказав Максим і завершив розмову.

"Кохана?!" – Тепер дівчина остаточно прокинулася: "Що він таке сказав? Кохана... Навіщо телефонував?". Даша підійшла до вікна. Скло було вкрите крапельками дощу. Зима плакала: погода – не для лютого...

А трохи пізніше зателефонувала мама:

– Донечко, війна... Саме про це, напевно, їй хотів сказати Максим. А ще про те, що одразу ж піде до військомату...

Молоді люди працювали разом над одним проектом. Часто сперечалися, обговорюючи деталі, але часто разом пили каву під час перерви і навіть кілька разів зустрічалися поза офісом. Їм було весело й комфортно разом, могли розмовляти годинами про що завгодно – і це дівчина називала дружбою. Бо хто, як не друг, міг заспокоїти, коли тобі погано? Даша пам'ятає, як Максим в один з таких моментів підійшов, поглянув по плечу і сказав: "Тільки уяви, якби не ти, світ був би зовсім іншим".

Тепер Даші здавалося, що це було у якомусь іншому житті. Тільки одне поєднувало з тим життєвим простором: дівчина тепер точно знала, що любить Максима. Відчувала себе самотньою без нього і дуже тривожилася, бо телефонувала йому декілька разів, але він не відповідав.

Робота над проектом припинилася, керівництво фірми відпустило всіх у довгострокову відпустку, запропонувавши бажаним виїзд за кордон, куди тимчасово планували перенести офіс. Даша відмовилася. Вона чомусь була впевнена: коли Максим повернеться, то обов'язково прийде до неї.

Пролетів черговий тиждень. Готуючись до нової тривожної ночі, дівчина поклала поруч з ліжком телефон. Тепер її часто будив сигнал повітряної тривоги

з телефонного додатку, але вона чекала дзвінка. Раптом задзвенів телефон. Незнайомий номер. Вона натисла кнопку прийому.

– Привіт. Пробач, що знову розбудив...

– Максимчику, любий. Як же я за тобою скучила! – вирвалось у Даші те, що так довго тримала у собі.

Він був поранений, лежав у госпіталі. Дізнавшись де саме, Даша поїхала до коханого...

Їй дозволили пройти до Максима, бо назвала нареченою. На забинтованому обличчі – знайома Даші несамовито захотілося кинутися до

нього, пригорнутися. Але, пам'ятаючи попередження лікаря, просто підійшла, взяла за руку коханого. Й цього дотуку та ніжного погляду, здавалося, було достатньо, аби відчути тепло одне одного.

– Я тебе кохаю. Полюбив з першого погляду.

– А я думала, що то дружба. Тепер знаю, що жити без тебе не можу...

Виявилось, що вона – єдина "родичка", котра провідала його. Максим не ризикнув повідомити матері про поранення, пам'ятаючи про її хворе серце.

Тут, у госпіталі, він освідчився і запропонував Даші одружитися. Урочистості відбулися прямо в палаті.

Розповісти матері про кардинальну зміну у своєму житті Максим доручив своїй молодій дружині. І вона виконала завдання.

Побачивши у дверях незнайому дівчину, Ніна Петрівна здивовано запитала:

– Ви до мене? – Так. Маю дещо вам повідомити, – відповіла Даша і одразу попередила: – Дуже хороше...

Як і домовилися з Максимом, вона залишилася чекати його у матері. Саме так з першого дня почала називати Ніну Петрівну. Удвох їм було легше чекати на чоловіка і сина, якого так любили. І це їх об'єднувало.

Максима відпустили на кілька тижнів додому поправити здоров'я... Час пролетів непомітно і прощання настало так швидко... Даша охопила коханого за шию і, не відпускаючи, шепотіла про своє кохання. Почувши ослаблений від хвилювання голос дружини, він зрозумів, що вона зупинила своє життя в очікуванні на його повернення.

– Дашо, я дуже тебе люблю, – прошепотів їй на вухо – Я повернуся якнайшвидше, і ми будемо разом назавжди.

– Тільки уяви, якби не ти, світ був би зовсім іншим, – відповіла вона і відпустила коханого... на війну.

Людмила ШЕЛИХ.

не думали, що війна зможе їх розлучити. Він мав ще рік вчитися на магістратурі. Вона теж навчалася у виші. Однак курсанти достроково завершили навчання, їм присвоїли військові звання і відправили до війська. Мама забрала її та двох менших синів з собою із Київщини до Великобританії, куди вирішила евакуюватися.

На другий місяць війни, перед розлукою, вони заручилися, освідчившись у коханні. Заручилися, щоб ніколи не поєднати свої долі після Перемоги України.

Сьогодні вони усвідомлюють, що війна ставить свої виклики і до них треба адаптуватися. Вони вчать берегти одне одного на відстані словом, посмішкою, жартами і своїм незрадливим коханням. Вони впевнені, що глибокі почуття і спільні цінності ніяким війнам не здолати.

– Треба розуміти, чому ти хочеш бути саме з цією людиною. Я розумію. І знаю, що це розуміє моя кохана, – каже він.

"Коханий, як би я хотіла бути зараз з тобою поруч і міцно обійняти тебе", "Вірю в Перемогу України і в нашу скору зустріч!", "Кохаю тебе!" – такі короткі повідомлення летять воїну з Великобританії від його коханої.

У відповідь плине: "Люблю тебе". "Все буде добре!".

Любов КУЗЬМЕНКО.

ПОВІДОМЛЕННЯ

про плановану діяльність, яка підлягає оцінці впливу на довкілля

КОМУНАЛЬНЕ НЕКОМЕРЦІЙНЕ ПІДПРИЄМСТВО «ПОДІЛЬСЬКИЙ РЕГІОНАЛЬНИЙ ЦЕНТР ОНКОЛОГІЇ ВІННИЦЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ»
Код ЄДРПОУ 05484161

інформує про намір провадити плановану діяльність та оцінку її впливу на довкілля

1. Інформація про суб'єкта господарювання
Комунальне некомерційне підприємство «Подільський регіональний центр онкології Вінницької обласної ради»

Юридична адреса: 21029 Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 84, тел. (067) 309 40 58

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

Планована діяльність полягає у вдосконаленні системи управління відходами шляхом термічного знищення утворених медичних відходів категорії А (побутові відходи – безпечні відходи) у термічному утилізаторі УТ50Д на території Комунального некомерційного підприємства «Подільський регіональний центр онкології Вінницької обласної ради» (КНП «ПРЦО ВОР»).

Технічна альтернатива 1
Встановлення утилізатора термічного УТ50Д виробництва ТОВ «НТЦ «Флеш-Р» (Україна) з максимальною температурою спалювання до 1200°С, дизельними пальниками та системою очистки димових газів.

Максимальна виробнича продуктивність утилізатора УТ50Д – 25 кг/год, 0,6 т/добу, 154,2 т/рік утилізованих відходів. Режим роботи – цілодобовий.

Запропонована планована діяльність із встановлення утилізатора УТ50Д є найбільш ефективною як з економічної, так і з екологічної точок зору при мінімальному негативному впливі на навколишнє природне середовище.

Технічна альтернатива 2
Як альтернатива розглядався варіант встановлення утилізатора термічного УТ50 продуктивністю 25 кг/год, камерою спалювання з дизельним пальником. Проте, враховуючи відсутність камери допалювання та системи очистки димових газів, дана технічна альтернатива була відхилена.

Нульова альтернатива
Відмова від роботи установки не дасть змоги термічного знищення відходів у місці їх утворення і не вирішить проблему нагромадження відходів та погіршення екологічного стану території.

3. З огляду на вищесказане і те, що технічна альтернатива 1 є найбільш ефективною з точки зору мінімального можливого впливу на довкілля, раціонального та екологічно безпечного виробництва, технічних можливостей підприємства із застосуванням позитивного досвіду аналогічних об'єктів, перевага надається технічній альтернативі 1.

3. Місце провадження планованої діяльності, територіальні альтернативи.

Місце провадження планованої діяльності: територіальна альтернатива 1

Встановлення утилізатора планується в північній частині території КНП «ПРЦО ВОР» за адресою: 21029 Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 84.

Місце провадження планованої діяльності: територіальна альтернатива 2

Як альтернатива розглядалась інша частина території КНП «ПРЦО ВОР» за адресою: 21029 Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 84 – приміщення колишньої котельні з існуючою димовою трубою висотою 24 м. Це розташування не забезпечує дотримання розміру санітарно-захисної зони для утилізатора відповідно до висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

Оскільки, з метою уникнення можливого негативного впливу від відходів під час транспортування розташування установок доцільне та можливе лише на власній території КНП «ПРЦО ВОР». Враховуючи віддаленість місця розташування установок до найближчої житлової забудови та прирівняних до неї об'єктів, перевага надана територіальній альтернативі 1.

4. Соціально-економічний вплив планованої діяльності.
Вплив на соціальне середовище носить позитивний аспект. Найбільш важливим із соціально-економічних факторів є забезпечення вдосконалення системи управління відходами.

Використання утилізатора в системі організованого збору та спалення відходів сприятиме зменшенню нагромадження відходів на території КНП «ПРЦО ВОР», зменшенню обсягів захоронення відходів на полігоні та покращить екологічний стан міста загалом.

Таким чином передбачається поліпшення загальної соціально-економічної ситуації в районі і в області в цілому, забезпечення санітарного та екологічного благополуччя, охорона і збереження довкілля, покращення санітарного стану території громад.

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

Загальні характеристики:
Утилізатор УТ50Д призначений для знищення (утилізації) шляхом спалювання відходів різноманітного походження, складу та агрегатного стану, з примусовою вентиляцією топки та камери допалювання, автоматичним контролем температури та системою очистки димових газів.

Теплова потужність установки становить 36-101 кВт, максимальна температура спалювання – 1200°С. Продуктивність – 25 кг/год, 0,6 т/добу. Річна виробнича потужність – 154,2 т/рік утилізованих відходів. Установка обладнана двома камерами згоряння – камера спалювання (один пальник) та камера допалювання димових газів (один пальник). Двохзональний принцип спалювання відходів дає можливість повного їх знищення та не потребує додаткового допалювання димових газів. Установка з ручною подачею підготовлених відходів та системою очистки димових газів. В якості палива використовується дизельне паливо (витрата ДП становить 6,2-13 л/год). Робота утилізатора автоматизована й здійснюється за допомогою щита керування.

Гази, що утворюються в результаті спалювання відходів переходять у вторинну камеру з температурою 1100-1200°С для повного спалювання димових газів з метою попередження утворення шкідливих хімічних речовин, з подальшим різким охолодженням в теплообміннику та системою очистки димових газів, а потім виводяться через димову трубу в атмосферне повітря. Утилізатор розміщуватиметься в існуючому підсобному приміщенні підприємства на території господарчого двору. Пальне для розпалу утилізатора та підтримки необхідної температури в топці зберігатиметься в резервуарі ємністю 200 л.

Електрозабезпечення передбачено від існуючої підстанції на території підприємства, відповідно до укладеного договору.

Планований режим роботи утилізатора – цілодобовий. Кількість обслуговуючого персоналу – одна людина.

6. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за альтернативами

Щодо технічної альтернативи 1

Екологічні та інші обмеження:

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

- викиди від стаціонарних джерел повинні здійснюватися за наявності дозволу на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря і не перевищувати нормативів;

- відсутність в зоні впливу підприємства об'єктів і територій, що відносяться до природно-заповідного фонду на перспективних площ для заповідання, історичних, культурних і архітектурних пам'яток, курортів і зон відпочинку, відсутність підвищеної сейсмічності і несприятливих геологічних умов;

- експлуатацію об'єкта здійснювати згідно з чинними санітарними нормами та правилами;

- забезпечення нормативних концентрацій забруднюючих речовин в атмосферному повітрі при роботі утилізатора на межі СЗЗ та в зоні впливу;

- організація спеціально відведених та відповідно обладнаних місць для тимчасового зберігання відходів відповідно до вимог санітарно-гігієнічних норм і правил.

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

- дотримання правил пожежної безпеки

- створення нормативних умов праці на робочих місцях.

Суб'єкт господарювання бере на себе зобов'язання виконувати всі умови щодо експлуатації об'єкту планованої діяльності, а також ресурсозберігаючі, охоронні, захисні та інші заходи щодо умов безпечної експлуатації обладнання, дотримання вимог природоохоронного та санітарного законодавства. При цьому вплив на навколишнє середовище мінімальний і додаткових екологічних обмежень не потребує.

Щодо технічної альтернативи 2

Екологічні та інші обмеження аналогічні, як за технічної альтернативи 1.

Щодо територіальної альтернативи 1

- дотримання розміру санітарно-захисної зони для утилізатора відповідно до висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи;

- дотримання містобудівних умов та обмежень;

- дотримання протипожежних розривів між утилізатором та іншими будівлями та спорудами підприємства.

Щодо територіальної альтернативи 2

Для провадження планованої діяльності надано перевагу територіальній альтернативі 1, тому екологічні та інші обмеження за альтернативою 2 не розглядаються.

7. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за альтернативами.

Щодо технічної альтернативи 1

Компонування технологічного обладнання має здійснюватись з урахуванням вимог техніки безпеки і виробничої санітарії. Передбачено застосування заходів, направлених на запобігання аваріям, обмеження їх наслідків та захист людей і довкілля від їх впливу.

Щодо територіальної альтернативи 1

Встановлення утилізатора планується на існуючій та вже спланованій території, що забезпечена під'їзною дорогою, проїздами для транспорту. Захист території здійснюється існуючою інфраструктурою та впровадженням ефективних технологічних, санітарно-технічних та організаційних рішень.

Щодо технічної альтернативи 2

Еколого-інженерна підготовка і захист території аналогічні, як за технічної альтернативи 1.

Щодо територіальної альтернативи 2

Для провадження планованої діяльності надано перевагу територіальній альтернативі 1, тому еколого-інженерна підготовка і захист території за альтернативою 2 не розглядаються.

8. Сфера, джерела та види можливого впливу на довкілля

Щодо технічної альтернативи 1

Клімат і мікроклімат: вплив не передбачається. Локальне підвищення температури повітря та вологості не прогнозується.

Повітряне середовище: при виконанні підготовчих робіт по розміщенню та монтажу обладнання – викиди забруднюючих речовин від зварювальних та газорізальних робіт; при експлуатації – викиди від процесів, пов'язаних з утилізацією відходів, а також спалювання дизельного палива.

В процесі планованої діяльності від стаціонарних джерел здійснюватимуться викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря, що не перевищують гранично допустимих норм згідно законодавства.

Вплив планованої діяльності на повітряне середовище оцінюється як допустимий.

Водне середовище: забезпечення питних та санітарно-гігієнічних потреб, а також водовідведення забезпечуються на підставі заключеного договору з КП «Вінницяоблводоканал».

На об'єкті не передбачено скид стічних вод безпосередньо у водоймища та ґрунтові води. Потенційний вплив об'єкту планованої діяльності на водне середовище відсутній.

Ґрунти: тимчасовий вплив при проведенні монтажних робіт. При цьому погіршення показників фізико-механічних властивостей ґрунтів не відбуватиметься.

Застосування утилізатора сприятиме зменшенню негативного впливу на ґрунти шляхом зменшення обсягів захоронення відходів на полігоні.

Шум: На межі нормативної санітарно-захисної зони забезпечуються нормативні значення шуму, що не перевищують допустимих рівнів згідно вимог ДСП №173.

Рослинний і тваринний світ та об'єкти природно-заповідного фонду – вплив не передбачається. Об'єкти природного заповідного фонду в районі розташування відсутні. Реліктових рослин та тварин, що знаходяться під охороною, на прилеглих територіях немає. Об'єкти смарагдової мережі на території здійснення планованої діяльності відсутні.

Навколишнє соціальне середовище – позитивний вплив, що полягає у вагомому внеску в покращенні санітарного стану території громад, забезпеченні санітарного та екологічного благополуччя, зменшенні забруднення довкілля шляхом вдосконалення системи поводження з відходами.

Навколишнє техногенне середовище – вплив не передбачається.

Відходи: планована діяльність спрямована на знищення відходів. В процесі діяльності утилізатора утворюватиметься зола. Відходи, які не підлягають знищенню, по мірі накопичення передаватимуться згідно підписаних договорів іншим власникам з метою подальшого видалення, утилізації, знешкодження чи захоронення.

Вплив на довкілля, здоров'я і умови проживання населення знаходитиметься в межах доступних нормативних значень. Передбачені технологічні рішення, методи керування та застосовані заходи забезпечують дотримання норм діючого природоохоронного законодавства. Проведення яких-небудь додаткових заходів щодо запобігання або зменшення фізичних видів дії на довкілля не доцільно.

Щодо технічної альтернативи 2

Сфера, джерела, види можливого впливу для технічної аль-

тернативи 2 аналогічні технічній альтернативі 1.

Щодо територіальної альтернативи 1

Планована діяльність здійснюватиметься в межах земельної ділянки існуючого підприємства. Санітарно-захисна зона витримана.

Щодо територіальної альтернативи 2

Для провадження планованої діяльності надано перевагу територіальній альтернативі 1, тому сфера, джерела, види можливого впливу за альтернативою 2 не розглядаються.

9. Належність планованої діяльності до першої чи другої категорії видів діяльності та об'єктів, які можуть мати значний вплив на довкілля та підлягають оцінці впливу на довкілля (зазначити відповідний пункт і частину статті 3 Закону України «Про оцінку впливу на довкілля»).

Об'єкт планованої діяльності відноситься до другої категорії видів планованої діяльності та об'єктів, які можуть мати значний вплив на довкілля і підлягають оцінці впливу на довкілля згідно Закону України «Про оцінку впливу на довкілля»:

- стаття 3, частина 3 пункт 11: інші види діяльності: утилізація, видалення, оброблення, знешкодження, захоронення побутових відходів.

10. Наявність підстав для здійснення оцінки транскордонного впливу на довкілля (в тому числі наявність значного негативного транскордонного впливу на довкілля та перелік держав, до яких може зазнати значного негативного транскордонного впливу (зачеплених держав)).

Підстав для здійснення оцінки впливу транскордонного впливу на довкілля немає.

11. Плановий обсяг досліджень та рівень деталізації інформації, що підлягає включенню до звіту з оцінки впливу на довкілля

Плановий обсяг досліджень та рівень деталізації інформації, що підлягає включенню до звіту з ОВД у відповідності із ст. 6 Закону України «Про оцінку впливу на довкілля».

12. Процедура оцінки на довкілля та можливість для участі у ній громадськості

Планована суб'єктом господарювання діяльність може мати вплив на довкілля і, отже, підлягає оцінці впливу на довкілля відповідно до Закону України «Про оцінку впливу на довкілля».

Оцінка впливу на довкілля – це процедура, що передбачає:

підготовку суб'єктом господарювання звіту з оцінки впливу на довкілля;

проведення громадського обговорення планованої діяльності; аналіз уповноваженим органом звіту з оцінки впливу на довкілля, будь-якої додаткової інформації, яку надає суб'єкт господарювання, а також інформації, отриманої від громадськості під час громадського обговорення, іншої інформації;

надання уповноваженим органом мотивованого висновку з оцінки впливу на довкілля, що враховує результати аналізу, передбаченого абзацом п'ятим цього пункту;

врахування висновку з оцінки впливу на довкілля у рішенні про провадження планованої діяльності, зазначеного у пункті 14 цього повідомлення.

У висновку з оцінки впливу на довкілля уповноважений орган, виходячи з оцінки впливу на довкілля планованої діяльності, визначає допустимість чи обґрунтовує недопустимість провадження планованої діяльності та визначає екологічні умови її провадження. Забороняється розпочинати провадження планованої діяльності без оцінки впливу на довкілля та отримання рішення про провадження планованої діяльності. Процедура оцінки впливу на довкілля передбачає право і можливість громадськості для участі у такій процедурі, зокрема на стадії обговорення обсягу досліджень та рівня деталізації інформації, що підлягає включенню до звіту з оцінки впливу на довкілля, а також на стадії розгляду уповноваженим органом поданого суб'єктом господарювання звіту з оцінки впливу на довкілля. На стадії громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля протягом щонайменше 25 робочих днів громадськості надається можливість надавати будь-які зауваження і пропозиції до звіту з оцінки впливу на довкілля та планованої діяльності, а також взяти участь у громадських слуханнях. Детальніше про процедуру громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля буде повідомлено в оголошенні про початок громадського обговорення.

Тимчасово, на період дії та в межах території карантину, встановленого Кабінетом Міністрів України з метою запобігання поширенню на території України гострої респіраторної хвороби (COVID-19), спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2, до повного його скасування та протягом 30 днів з дня скасування карантину, громадські слухання не проводяться і не призначаються на дати, що припадають на цей період, про що зазначається в оголошенні про початок громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля.

13. Громадське обговорення обсягу дослідження та рівня деталізації інформації, що підлягає включенню до звіту з оцінки впливу на довкілля

Протягом 20 робочих днів з дня оприлюднення цього повідомлення на офіційному веб-сайті уповноваженого органу громадськості має право надати уповноваженому органу, зазначеному у пункті 15 цього повідомлення, зауваження і пропозиції до планованої діяльності, обсягу досліджень та рівня деталізації інформації, що підлягає включенню до звіту з оцінки впливу на довкілля, що підлягає включенню до звіту з оцінки впливу на довкілля. Надаючи такі зауваження і пропозиції, вкажіть реєстраційний номер справи про оцінку впливу на довкілля планованої діяльності в Єдиному реєстрі з оцінки впливу на довкілля (зазначений на першій сторінці цього повідомлення). Це значно спростить процес реєстрації та розгляду ваших зауважень і пропозицій.

У разі отримання таких зауважень і пропозицій громадськості вони будуть розміщені в Єдиному реєстрі з оцінки впливу на довкілля та передані суб'єкту господарювання (протягом трьох робочих днів з дня їх отримання). Особи, що надають зауваження і пропозиції, своїм підписом засвідчують свою згоду на обробку їх персональних даних. Суб'єкт господарювання під час підготовки звіту з оцінки впливу на довкілля зобов'язаний врахувати повністю, врахувати частково або обґрунтовано відхилити зауваження і пропозиції громадськості, надані у процесі громадського обговорення обсягу досліджень та рівня деталізації інформації, що підлягає включенню до звіту з оцінки впливу на довкілля. Детальна інформація про це включається до звіту з оцінки впливу на довкілля.

14. Рішення про провадження планованої діяльності.

Відповідно до законодавства рішенням про провадження даної планованої діяльності буде Висновок з оцінки впливу на довкілля, у якому визначено допустимість провадження такої планованої діяльності (ч. 3 ст. 11 Закону України «Про оцінку впливу на довкілля»), що видається Управлінням розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації.

15. Усі зауваження і пропозиції громадськості до планованої діяльності, обсягу досліджень та рівня деталізації інформації, що підлягає включенню до звіту з оцінки впливу на довкілля, необхідно надсилати до Управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації, що знаходиться за адресою: 21021, м. Вінниця, вул. Василя Порики, 29; email: uprter@vin.gov.ua, тел: (0432) 43-74-08, контактна особа – Сивенюк Іван Миколайович.

ПОРАДИ САДІВНИКАМ І ГОРОДНИКАМ

Чому гіркі огірки. Чому це буває, та як із цим боротися

Усі гарбузові рослини, огірки в тому числі, виробляють глікозид кукурбітацин. Він міститься в надземних частинах рослини, але в плодах його присутність невелика. Саме цей глікозид надає гіркоту огіркам.

Коли культура зазнає стрес, то вміст кукурбітацину в зеленцях різко збільшується. Це захисна реакція культури, яка запобігає поїдання плодів тваринами, що й дозволяє визріти насінню.

Сам кукурбітацин має ряд корисних властивостей:

- має протипухлинну дію;
- виявляє анальгетичний вплив;
- має протизапальну активність;
- сприяє посиленню секреції жовчі в організмі;
- підвищує апетит;
- гіркі огірки сприяють схудненню.

Найбільша кількість кукурбітацину міститься у свіжих корнішонах. При рості зеленців вміст глікозида в них поступово знижується. Речовина руйнується при переробці, тому в солоних і маринованих огірках гіркоти немає.

Бджолозапильні сорти огірків містять багато кукурбітацину і здатні його швидко синтезувати при несприятливих для росту умовах. Сучасні гібриди практично не містять гіркоти. Зараз селекція культури спрямована на зниження вмісту і вироблення глікозида рослинами.

Тому гібриди практично не гірчать. Треба створити їм умови, близькі до загибелі рослини, щоб у зеленців з'явився гіркуватий присмак.

Основні причини появи гірких огірків

РІЗКІ КОЛИВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Це фактор, на який людина вплинути не в силах. Можна лише певною мірою згладити наслідки, коли гіркота в огірках буде накопичуватися менше, але повністю запобігти синтезу кукурбітацину в таких умовах неможливо. Певною мірою можна звести наслідки до мінімуму, вирощуючи огірки в теплицях або на теплих грядках. При різкому зниженні температури вночі огірки краще не накривати плівкою, а повністю замульчувати сіном. Під шаром трави тепло зберігається набагато краще, чим під плівкою. Вранці, коли сонце почне пригрівати, сіно прибирають. Сіно - найкращий укривний матеріал у цих умовах. Якщо його немає, то можна використовувати солому, тирсу, торф. Плівка - найгірший варіант у цьому випадку. Дуже сильні коливання температури провокують посилення утворення кукурбітацину й накопичення його в огірках. Коли температура стане рівнішою, гірких зеленців не буде.

ТРИВАЛА ХОЛОДНА ПОГОДА

Ще один фактор, що не піддається регулюванню. При тривалому похолоданні рослини переходять у режим виживання. Вони прагнуть якнайшвидше дати насіння. У зеленцях починає посилено накопичуватися гіркота, яка з ростом тільки збільшується.

Щоб допомогти рослинам, їх обробляють стимуляторами росту Епін-Екстра або Циркон. Вони допомагають з мінімальними втратами пережити холодний період. Обов'язково полити органічними добривами. Укрити огірки

укривним матеріалом. Якщо дуже холодно, то рослини додатково вкривають сіном. Незважаючи на всі вжиті заходи, невелика гіркота в зеленцях при такій погоді однаково буде.

ПОЛИВ ХОЛОДНОЮ ВОДОЮ

Холодна вода в огірків викликає безліч проблем. І поява гірких зеленців - не найважча з них. Огірок не виносить холодну воду. Культуру завжди поливають тільки теплою вистояною водою.

Температура води для поливу має бути не менше 20-22°C. Її відстоюють у теплицях. Якщо теплої води немає, то краще скип'ятити чайник і розбавити окропом холодну воду до температури хоча б 20°C.

НЕРІВНОМІРНИЙ ПОЛИВ

Неправильний полив викликає в огірків сильний стрес, що приводить до посиленого синтезу кукурбітацину і, як наслідок, появи гірких зеленців. У спекотливу погоду рослини поливають щодня. Полив проводять у першій половині дня до настання спеки, бажано рано вранці. На кожна рослину необхідно витратити 10 л води. При температурі понад 35°C поливну норму збільшують до 15 л.

У холодну і похмуру погоду огірки поливають раз на 2-3 дні. Тут орієнтуються за вологістю ґрунту, він не повинен пересихати. У прохолодну, але сонячну погоду поливають огірки через день.

Полив має бути рівномірним. Не можна спочатку пересушити ґрунт, а потім залити огірки. Це для них є дуже несприятливим. При неможливості відвідувати дачу регулярно потрібно зробити для огірків краплинний полив.

ДУЖЕ СПЕКОТНА ПОГОДА І НИЗЬКА ВОЛОГІСТЬ ПОВІТРЯ

Огірки - вихідці з Індії, де в природних умовах вони ростуть під пологом дерев у вологому субтропічному кліматі. На дачах, особливо на півдні при вирощуванні у відкритому ґрунті рослини часто страждають від занадто сухого повітря. Для зволоження повітря в огірочнику проводять дощування. Робиться це завжди рано вранці, щоб до настання спеки вода встигла висохнути. Інакше листя може одержати опіки. Увечері дощування не проводять, оскільки вночі огірки виділяють крапельки вологи і вологість в огірочнику різко зростає, а це може привести до появи хвороб.

ПРЯМІ СОНЯЧНІ ПРОМІНИ

Огірки потребують притінення. На відміну від багатьох інших рослин пряме сонце йде їм на шкоду. У таких умовах рослини починають накопичувати кукурбітацин, зеленці стають гіркими, а сама рослина швидко завершує вегетацію. Для рослин достатньо 4-5 поспіль сонячних днів, щоб у зеленцях скупчилася значна кількість гіркоти.

Тому при вирощуванні на сонячних місцях, рослини притіняють агроволокном або москітною сіткою.

ГУСТА ТІНЬ

Культури потрібне розсіяне світло, але не густа тінь. У повній тіні вона або взагалі не буде плодоносити, або буде давати невелику кількість гірких зеленців.

ВІДСУТНІСТЬ ПІДЖИВЛЕНЬ

Часто огірки гірчать через нестачу живильних речовин. Гібриди в таких умовах взагалі не будуть плодоносити, а сорти дадуть невелику кількість дрібних недорозвинених гірких зеленців. Якщо підживлення є, але живлення не вистачає, то зеленці також починають гірчити. Кількість у них гіркоти залежить від мінерального голодування: чим воно сильніше, тим більше гіркі зеленці.

ЯК ВИПРАВИТИ СИТУАЦІЮ

Якщо зеленці вирости гіркими, то це вже не виправити. Щоб наступний урожай мав гарний смак, культуру необхідно підживлювати. Найбільше їй необхідний азот, тому роблять підживлення або настоєм гною (1:10), або настоєм курячого посліду (1:20), або настоєм трав'яного добрива (1:10).

Крім азоту огіркам потрібно багато калію і магнію. Тому органіку чергують з мінеральними добривами. Підживлення проводять регулярно. Якщо культуру не годували зовсім, то вже після першого внесення добрив буде ефект: збільшиться кількість і якість урожаю, гіркота пропаде, а смак помітно покращиться. Обов'язковим є чергування кореневих і позакорневих підживлень. Кореневі підживлення здійснюються після поливу рослин.

ЯК ПРИБРАТИ ГІРКОТУ

Якщо зеленці все-таки містять гіркоту, то її певною мірою можна нейтралізувати.

Гіркі плоди замочують на 12 годин у холодній воді. Глікозид у цьому випадку поступово вимивається із зеленців.

Замочити врожай на 6 годин у злегка підсолоній (не солоній!) воді (2 ч. л./10 л).

Найбільше кукурбітацину міститься в шкірці з того кінця, де була плодоніжка. Він завжди насичено зеленого кольору, як правило, без шипів і смужок, гладкий. Перед уживанням плодів цей кінець відрізають. Зрізують хвостик і їм натирають свіжий зріз. Біла піна, що з'являється, свідчить про руйнування глікозида. Але таке прийом можна використовувати лише при вмісті кукурбітацину тільки у хвостіку. Якщо зеленці гіркий по всій довжині, то прийом не допоможе.

Глікозид міститься лише в шкірці, тому, якщо зеленці занадто гіркі, то їх очищають. М'якоть не містить гіркоти і її можна використовувати для безпосереднього вживання й у салатах.

При засолюванні й маринуванні плодів кукурбітацин руйнується, тому їх можна переробляти, заготовки гіркими не будуть.

Деякі сучасні гібриди не містять гіркоти. Кукурбітацин у таких рослин взагалі не синтезується. Гібриди огірків без гіркоти: Герман; Гірлянда; Гостинець; Пікнік; Хоровод; Маша; Мураха; Кураж; Берендей і деякі інші.

Гіркі огірки можна вживати в їжу, вони, як було сказано вище, навіть корисні. Але все-таки гіркота значно знижує якість продукції.

Навіщо обривати листя помідорів, та коли це потрібно робити

Виявляється в деяких випадках у томатів обривати листя просто необхідно, незважаючи на те, що листя відповідає за живлення і дихання рослини.

Наприклад, старе листя через певний час жовтіє, покривається плямами, слабає. І служить першим затишним розсадником для різних грибних захворювань. Тому старе, жовтіюче й покрите плямами листя необхідно видалити в першу чергу. Слідом за ними варто час від часу вирізати листя, яке звернене на північний бік, або знаходиться у глибині куща, або в тіні інших кущів.



Скільки ж листя і коли потрібно вирізати? Варто дивитися за швидкістю росту рослини в цілому. Зазвичай рекомендується видалити по два-три нижні листки два рази на тиждень. Але іноді доводиться видалити й більше. Однак ніякої особливої шкоди томатам це не принесе.

Головне правило, яке варто дотримувати - якщо в кисті ще не зав'язалися всі плоди, то зверху над кистю має бути цілим більшість листя. І, навпаки, якщо в кисті всі томати вже зав'язалися, то нижче цієї кисті можете сміливо видалити все листя.

Ближче до кінця липня - початку серпня починають прищипувати вже верхівки томатів. Тобто передбачається, що всі подальші кисті однаково не встигнуть сформувати врожай. Отож, після такої прищипки, коли в принципі нарощування вегетативної маси нам не потрібно, можна приборити все листя, крім трьох-чотирьох верхніх. Це непогана профілактика захворювань.

Ще одне листя, яке потрібно видалити - це стовбуріння з кисті. А з'являється воно через надлишок органічних добрив (гною), азотних мінеральних добрив. Крім цього, стовбуріння також провокує висока вологість повітря (при частому поливі), недолік світла і занадто ясні підживлення під час вирощування розсади. У такому випадку на рослинах томатів спостерігається незвичайне явище: на верхівці квіткової кисті високорослих томатів у момент цвітіння й утворення плодів починає рости новий пагін. Плоди, звичайно, визрівають, але рослина витрачає багато сил на ці пагони. Тому ці стовбуріння з кисті потрібно видалити, щоб кисть розвивалася повноцінно. У той же час, якщо основна кисть виявилася пустуватою, то можете залишити пару помідорів на продовженні.

На замітку

• Листя помідорів легко відламується, якщо робити це правильно, притискаючи черешок біля основи нагору уздовж стебла. Якщо тягнути лист вниз, то часто за листом, що відірвався, тягнеться довга смужка шкірочки зі стебла.

• Не варто видалити листя в похмуру, вологу і прохолодну погоду, а також у другій половині дня. Робіть цю процедуру зранку в сонячний день, щоб ранка за день встигла засохнути.

• Завжди над верхньою кистю обов'язково залишайте один-два листки, щоб не порушувати сокоруху.

"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, рекламу і
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. №232825.

Наклад - 1500.

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

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня 95-річчя відзначатиме ветеран війни і праці, мешканка с.Парпурівці - **Катерина Хомівна ШЕВЧУК** (23 червня).

День народження святкуватиме очільник первинної ветеранської організації: житель с.Мізяківських Хуторів - **Федір Іванович ЛИСУН** (28 червня).

Від імені активу Вінницької районної та місцевих ветеранських організацій щиро зичимо сивочолим іменинникам міцного здоров'я, достатку й злагоди в родинах, гідної пошани від суспільства та держави, довгих літ щасливого життя під мирним українським небом.

Із повагою,

Петро ВАСИЛИНИЧ,
голова Вінницької районної організації ветеранів.



Із 70-річчям!



24 червня свій славний 70-й ювілейний день народження коханий та люблячий чоловік, найкращий та найтурботливіший батько та дідусь, гарний та надійний сват і друг, вправний господар, відповідальний та ініціативний працівник, людина веселої вдачі та щирої душі, житель села Оленівка - **Леонід Яремович ПОЛІЩУК**.

Вітаючи нашого найдорожчого ювіляра, зичимо йому міцного здоров'я, родинного тепла та затишку, щастя, любові і розуміння з близькими, смаку до життя,

приємних дрібниць, яскравих моментів, здійснення мрій, успіху в справах і починаннях, радості та втіхи від дітей і онуків, ще багато літ життя під мирним українським небом.

*Нехай душа у Вас ніколи не старіє,
На білій скатертині будуть хліб і сіль,
Своїм теплом Вас завжди сонце гріє
Слова подяки лунуть звідусіль.*

*В житті нехай все буде, що потрібно,
Без чого не складається життя,
Любов, здоров'я, щастя, дружба
Та вічна нестаріюча душа.*

*Смійтеся більше, та менше сумуйте,
Щораз багатійте, ще краще газдуйте,
Хай думи ніколи спочину не знають,
Хай легко, мов крила, дітей пригортають,
Здоров'я міцного Вам зичимо щиро,
Ласки від Бога, від людей добра
На многії і щасливій літа.*

Із любов'ю та повагою, дружина Любов, діти та онуки.

ПЕРЕДПЛАТИТЬ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ»

ШАНОВНІ НАШІ ВІДДАНІ ЧИТАЧІ.

Продовжуємо випуск однієї із найстаріших газет краю, аби Ви дізнавалися новини з життя громад, району, області та України.

Сподіваючись 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.

Подобається бити ворога під Бахмутом



Дмитро Продан є членом вінницької громадської організації "Центурія", яка пропагує патріотизм і здоровий спосіб життя. Зараз переважна більшість із наших "центурійців" - на фронті. Не є виключенням і Дмитро Продан, який на початку широкомасштабного вторгнення пішов добровольцем на фронт. За свої військові звитяги навесні отримав із рук Президента України Володимира Зеленського орден "За мужність" III ступеня.

До війни Дмитра Продана знали, як сильного спортсмена, кандидата у майстри з фрі-файту. А також палкого вболівальника вінницького ФК "Нива", який входив до групи місцевих ультрас.

Нині Дмитро Продан має звання молодшого сержанта ЗСУ. 24-річний вінничанин служить в III окремії штурмовій бригаді Сухопутних військ України. Зараз воює на Бахмутському напрямку, є командиром взводу.

- Я отримав орден за операцію, яка пройшла на околицях Бахмуту. Мали відібрати у ворога кілька важливих ділянок. Потрапили під мінометний обстріл і мали евакуювати поранених. Довелося вивозити їх машинами через пере-

праву, яка обстрілювалася. Також регулярно відбивали ворожі атаки. Напевно, по 15 на добу. Тоді росіяни несли колосальні втрати, - розповів Дмитро Продан.

Дмитро каже, що підготовка у "Центурії" багато чого йому дала. Адже там не бракувало мілітарних вишколів; вчили роботі зі зброєю тощо.

- Близько десятка представників вінницької "Центурії" служив разом зі мною. Підтримка надійних товаришів, які завжди готові підтримати і підказати, є дуже важливою. Особливо корисними є підказки старших за віком друзів, які мали військові навички. Адже до війни я не служив в армії, - продовжує Дмитро Продан.

Він впевнений, що Бахмут, під яким він наразі воює, буде незабаром звільнений від ворога. Як й інші території України.

- Ми воюємо за країну, за свої території. У нас менше людей, ніж у росіян, але військові вище рівнем. До того ж в нагоді стає високоточна західна зброя. Росіяни намагаються закинути людський ресурсом, але це в умовах сучасної війни не допоможе. Нам подобається воювати під Бахмутом. Зокрема, масово знищувати ворога! - наголошує Дмитро Продан.

Михайло МИХАЙЛОВ.

22 червня - хмарно, без опадів, t

вдень +24...+29°C, вночі +15...

+22°C. **23 червня** - ясно, t вдень

+26...+31°C, вночі +19...+24°C.

24 червня - хмарно, дощ, t вдень

+22...+27°C, вночі +20...+23°C.

25 червня - хмарно, без опадів, t

вдень +21...+24°C, вночі +16...+19°C.

26 червня - ясно, t вдень +20...+24°C, вночі

+15...+18°C. **27 червня** - хмарно, дрібний дощ, t

вдень +20...+24°C, вночі +15...+18°C. **28 червня** -

хмарно, дрібний дощ, t вдень +20...+23°C, вночі

+15...+18°C.



ОВЕН (21.03-20.04). Будете приреченими на успіх у справах, якщо покличите на допомогу ваші незвичайну працездатність, сумлінність і пунктуальність. Імовірно незначні конфлікти з начальством, але, якщо ви не страждаєте зайвою вразливістю, то, побачивши свої помилки та виправивши їх, тільки виграєте. Вихідні проведіть з родиною. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Намагайтеся не упустити свій шанс. Вдало пройдуть ділові зустрічі, необхідна інформація вчасно прийде до вас. Чекають позитивні зміни на професійній поприщі. Пам'ятайте, що там, де немає прямого рішення, як правило, допомагає дипломатичність і готовність до компромісу. У вихідні виключіть навіть мінімальний прояв агресії. Тільки дружельність зможе вирішити ваші проблеми. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Іноді здаватиметься, що навіть неможливе можливе, удача явно на вашому боці. Ви опинитесь в потрібний час у потрібному місці, і те, що видалося проблемою, вирішиться без зусиль. На роботі поставтеся з увагою до своїх обов'язків, не випускайте з уваги дрібниць. У вихідні відпочиньте від суєти і не заважайте близьким трохи побалувати. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - вівторок.

РАК (22.06-23.07). Необхідно зосередитися на єдиній, дуже важливій справі, і тоді ви з легкістю подолаєте всі перешкоди. Краще знизити темп роботи, щоб уникнути перевтоми. Постарайтеся зрозуміти опонентів, прислухайтеся до їхньої думки, можливо зміниться сприйняття ситуації. У вихідні порадуйте зустрічі з друзями. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

ЛЕВ (24.07-23.08). У роботі можливі проблеми, але не варто зневірятися, це лише тимчасове яви-

Астрологічний прогноз на 26 червня - 2 липня

ще. Події, що відбуваються, можуть внести несподівані корективи у ваші плани, але це виявиться до кращого, однак, у чому саме, ви зрозумієте пізніше. У вихідні сміливо беріться за найважкі справи, але не поспішайте з оцінками та коментарями. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ДІВА (24.08-23.09). Ваші популярність і авторитет підвищаться. Ви зараз потрібні буквально всім: і на роботі, і вдома. Навіть ті знайомі, про яких ви вже майже забули, і які теж забули про ваше існування, раптом з'являться поруч, зателефонують або будуть чекати від вас послуги. Це гарний знак, не відмовляйте їм в увазі. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Ви багато чого побачите з нової точки зору, але не захоплюйтеся аналізом на шкоду активної діяльності. Важливо не спізнюватися, вас будуть оцінювати за пунктуальністю та відповідальністю. Хтось поруч з вами здатний легко вийти з рівноваги та влаштувати скандал, не давайте йому приводу. У вихідні бажання змін підштовхне до рішучих дій. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Ви можете підготувати собі гарну базу для майбутніх успіхів, потрібно добре працювати, проявляти активність, і зовсім скоро всі ваші старання окупляться сповна. Намагайтеся нічого не відкладати на потім. У вихідні бажано більше часу присвятити близьким людям. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). З'явиться реальний шанс реалізувати всі свої амбіційні плани. Постарай-

теся не пропустити щасливої нагоди. Гарний час для бесід з начальством, докладно обговорите всі ваші ідеї та пропозиції. У вихідні ви будете вражати дотепністю і красномовством, легко і дохідливо виражати свої думки, тому скорите всіх своїм талантом оповідача. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Постарайтеся не піддаватися на угоди ризикнути грішми. Чим тихіше і спокійніше проведе цей період, тем сприятливішим буде ваше найближче майбутнє. Реалістично оцінюйте ситуацію, що створився. Іноді матиме сенс почати все заново. У вихідні розраховувати доведеться тільки на свої сили. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

ВОДОЛІЙ (21.01-19.02). Ви активні та діяльні, але постарайтеся стримувати свою дратівливість і не бути ініціатором конфліктів. Просування службовими сходами багато в чому залежатиме від вас. Використовуйте свої розробки, начальство оцінить ваші ідеї. З'явиться можливість добитися значних успіхів у справах сердечних. У вихідні друзі допоможуть і підтримають вас у складній ситуації. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

РИБИ (20.02-20.03). Найнеприємнішою подією можуть виявитися нападки недобррозичливців або необґрунтовані претензії надокучливих родичів. І тих і інших слід ігнорувати. Ви зможете багато чого досягти. У вихідні вас може порадувати нова інформація і постарайтеся виділити більше часу для домашніх справ. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - вівторок.