

# Подільська Зоря

## АКТУАЛЬНО

Україна на саміті НАТО у Вільнюсі заради трьох речей: гарантій безпеки, запрошення до Альянсу та зброї, - Зеленський. Президент України назвав три речі, заради яких прийшов на саміт НАТО до Вільнюсу. "Я вважаю, що ми отримуємо це запрошення до НАТО, коли умови безпеки це дозволять. Я хочу обговорити всі ці питання з партнерами. А головне - це гарантії безпеки для України на шляху до вступу в НАТО", - сказав він. Попри очікування Україна не отримала прямого запрошення до НАТО від союзників.

**Кабінет міністрів України вніс зміни до постанови, яка регулює питання бронювання військовозобов'язаних на період мобілізації та на воєнний час. Зокрема, розширено перелік сфер, працівники яких можуть бути заброньовані, та встановлено чіткі терміни розгляду державними органами звернень підприємств, установ і організацій щодо визначення їх критично важливими, повідомляє Міністерство економіки. "Бюрократичній тяганині в питаннях бронювання буде покладено край. Сьогоднішнім рішенням уряд встановив граничні терміни розгляду: звернення підприємств, установ та організацій має бути розглянуте в строк до 10 робочих днів з моменту отримання", - сказала міністр економіки Юлія Свириденко.**

Сили оборони продовжують вести наступальні дії північніше та південніше Бахмута, є певні успіхи. Про це повідомив речник Генерального штабу Збройних Сил України Андрій Ковальов. "На напрямках Біла Гора - Андріївка та Біла Гора - Курдюмівка мали подекуди успіх, закріплюються на досягнутих рубежах", - сказав речник. За словами Ковальова, ворог чинить потужний опір, здійснює переміщення підрозділів та військ, застосовує резерви. Українські військові завдають вогневого ураження артилерією по виявлених цілях противника, здійснюють заходи контрбатареїної боротьби.

**Для членів сімей наших Захисників та Захисниць з Вінницької області діє "гаряча лінія", на якій надають роз'яснення за найбільш поширеними запитаннями. Графік роботи "гарячої лінії" - з 9:00 до 17:00 з ПН по ПТ. Також, для зручності, дзвінки приймаються за мобільними номерами телефонів: 067-433-02-27, 063-514-85-57, 050-401-43-30. За цими номерами можна отримати інформацію щодо пільг, допомог та виплат, встановлення статусів, проходження ВЛК та МСЕК, юридичної, психологічної допомоги та, у разі необхідності, контактів профільних установ.**

Заклади освіти на Вінниччині забезпечені укриттями більш ніж на 80%. Про це повідомив директор Департаменту гуманітарної політики обласної військової адміністрації Володимир Буняк. Дитячі садки Вінниччини готові до роботи в очному режимі на 80,5%, загальноосвітні школи - на 92,6%, професійно-технічні заклади освіти, а також вищі навчальні заклади забезпечені укриттями на 96%. "Найменший відсоток забезпечення сховищами у закладів дошкільної освіти. Зараз вже немає можливості зробити укриття в деяких садочках, так як там немає підвалів. Це найбільший виклик, тому нам потрібно використовувати для цього приміщення, які знаходяться поруч", - розповів Володимир Буняк.

**Вінницька обласна клінічна лікарня ім.Пирогова увійшла в десятку кращих за кількістю проведених трансплантацій в Україні. Це результати роботи за шість місяців 2023 року. Такі дані оприлюднив Український центр трансплант-координації. На Вінниччині провели п'ять трансплантацій нирки від посмертного донора та одну трансплантацію серця. Загалом в Україні лікарі з початку року провели 257 трансплантацій органів. Це майже 70 відсотків від числа втручань, які були виконані протягом всього 2022 року, і понад 80% порівняно з цифрами 2021 року.**

Глобальне потепління почалося в минулому столітті. Кожне десятиліття після 1960-х було тепліше попереднього, а 2010-ті стали найтеплішими за всю історію спостережень. У наступному році спека по всьому світу може вийти на абсолютно новий рівень, попереджає вчений з Оклендського університету Кевін Тренберт. Зараз, у 2023 році, б'ються всілякі рекорди. Найвищі денні температури, коли-небудь зафіксовані у світі, були на початку липня. Також була зафіксована аномально висока температура поверхні моря за всю історію. Наслідки такої спеки включають проливні дощі в деяких частинах світу і надмірну спеку з лісовими пожежами в інших місцях нашої планети.

## Президент присвоїв звання "Герой України" чотирьом загиблим воїнам з Вінниччини

Володимир Зеленський посмертно присвоїв звання "Герой України" з наданням ордена "Золота Зірка" загиблим військовослужбовцям з Вінниччини - Андрію Сороці, Миколі Янишину, Денису Лабунському та Валентину Климчуку. Відповідні Укази оприлюднили на сайті Президента.

Всього Володимир Зеленський підписав Укази про присвоєння звання Герой України 49 захисникам і захисницям, 46 з них державні нагороди присвоєно посмертно.



"За особисту мужність і героїзм, виявлені у захисті державного суверенітету та територіальної цілісності України, вірність військовій присязі", - йдеться в Указі.

35-річний **Микола Янишин** народився у місті Гнівань, проживав у Вороновицькій громаді. Служив головним сержантом танково взводу. Загинув 5 травня 2022 року. Йому було 35 років.

Старший солдат **Валентин Климчук** народився 25 лютого 1996 року у Вінниці, жив у Стадниці з батьками та молодшим братом Василем. У 2011 році закінчив Стадницьку загальноосвітню школу. Любив спорт, саме тому обрав професію вчителя фізкультури. У червні отримав диплом Вінницького державного педагогічного університету імені М. Коцюбинського.

Брав участь в АТО з 2014 по 2017 роки. Під час повномасштабної війни був кулеметником однієї із окремих мотопіхотних бригад. Загинув у липні 2022 року, виконуючи бойове завдання в районі населеного пункту Любомирівка Миколаївської області. Чоловік прикривав побратимів, коли куля снайпера обірвала його життя. Хлопцеві було 26. Вічна шана Героям!



## Перший дзвінок прикордонника з Вінниччини, який повернувся з російського полону

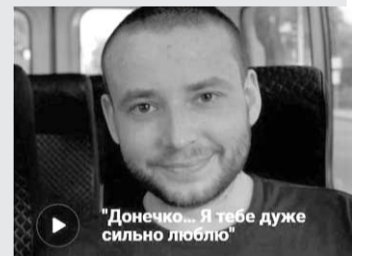
6 липня Україна повернула додому з російського полону 45 захисників, серед яких троє прикордонників. Один з них - 28-річний Микола з Вінниччини.

Державна прикордонна служба опублікувала відео з першими емоціями наших героїв та зворушливу розмову 28-

річного подоланця з донькою.

"Я дуже радий що я вдома, на рідній землі. Я дуже довго чекав... Дякую", - каже прикордонник.

Перший дзвінок вінничанина був доньці: "Донечко... Я тебе дуже сильно люблю. Я скоро приїду, донечко".



## І ЗНОВУ АГРОНОМІЧНА ГРОМАДА СХИЛЯЄТЬСЯ В ЖАЛОБИ...



У Агрономічній громаді ще одна непоправна втрата Героя, який віддав життя, захищаючи та відстоюючи суверенітет і територіальну цілісність нашої держави від жорстокого та цинічного російського агресора.

2 липня поблизу населеного пункту Карлівка, Донецької області, виконуючи обов'язок військової служби, пішов у вічність - **Артур Петрович САВІЦЬКИЙ**, молодший сержант, командир відділення взводу протитанкових керованих ракет стрілецького батальйону.

Артур народився 12 березня 1997 року. Навчався в Селищенській школі. Був дуже веселим, спортивним, активним, мав багато друзів. Після навчання відслужив строкову службу. В мирному житті працював водієм. 25 лютого 2022 року був призваний до лав ЗСУ. Брав участь в боях під Бахмутом, де отримав важке поранення. Після одужання одразу повернувся в стрій.

В загиблого Героя залишився семимісячний син Тимур, молода дружина, матір та батько, який також захищає нашу державу на Донеччині.

Важко сприймати смерть наших захисників. Ще

важче знайти слова втіхи і підтримки для рідних, близьких та знайомих загиблого. Це невимовний біль та непоправна втрата, яку не пробачимо окупанту і ніколи не забудемо.

Провести в останню путь воїна прийшли рідні, друзі, односельці, представники влади та жителі громади. Кожен схилив голову перед відважністю, стійкістю та патріотизмом нашого Героя-земляка.

Ім'я Артура Петровича Савіцького, назавжди буде вписане в історію нашої громади та країни. Воїни Світла не вмирають, вони продовжують захищати нас з небес!  
**ВІЧНА СЛАВА І ПАМ'ЯТЬ НАШОМУ ГЕРОЮ!**



**Замовляйте привітання у "Подільській зорі" електронною поштою, телефоном або Viber. Звертайтеся: pzorya2003@ukr.net (068) 840 38 18; (096) 185 00 63; (063) 890-89-57.**

## Депутат інформує...

Попри повномасштабну війну, яка триває вже більше ніж 500 днів, ми щодня маємо дбати про наше майбутнє. Воно у наших дітях, вони мають бути розумними, освіченими та навчатися в гідних умовах.

Днями вчоргове зустрівся з батьківською громадою майбутніх першокласників Агрономічного ліцею. Уже 1 вересня для них відкриватиме світ знань Світлана Назаренко. Батьки просили допомоги профінансувати необхідні роботи з облаштування зручного навчального простору для дітей. Радо відгукнувся на звернення.

Продовжуючи зустрічі з батьківськими колективами, також відвідав Бохоничський ліцей. До мене зверталися батьки 7 класу (класний керівник Яна Ільченко) та 2 класу (Зоя Гутянська) із проханням надати кошти для співфінансування обладнання класних кімнат необхідним приладдям для навчання та відпочинку дітей.

Працюємо далі, рухаємося до нашої Перемоги.



## Олександр МАСЛЕННІКОВ, Вінницька обласна рада



Вітаю колегу, депутату Вінницької обласної ради **Ірину Колесник** із відзначенням на державному рівні її волонтерської діяльності.

Ірина отримала Диплом від Національного конкурсу «Благодійна Україна» в номінації «Благодійність на захисті України».

За її сприяння минулого року продуктові набори отримали тисячі родин на Вінниччині, які потребували підтримки.

Вдячний Ірині за небайдужість та спільну роботу.

Наближаємо Перемогу разом!



## Пісня - це зброя на шляху до Перемоги!

Діячі мистецтв Якушинецької громади постійно прославляють її у різноманітних конкурсах, здобуваючи призиви місця та Гран-прі.

Нещодавно, жіночий вокальний ансамбль "Вербиченька" будинку культури с.Зарванці (керівник Жанна Паренюк) взяв участь у фестивалі-конкурсі народно-хорового співу ім.В.Іжєвського "Над Собом пісня дзвінко лине" де стали лауреатами I ступеня в номінації "Вокальні ансамблі".



Окрім перемоги у своїй номінації наші "соловейки" привезли Лист-подяку голові громади Василю Романюку за постійну допомогу в організації творчої роботи ансамблю "Вербиченька" від директора фестивалю, заслуженого працівника культури України Миколи Романова.

Через декілька днів потому ансамбль "Вербиченька" взяв участь у благодійному заході, що відбувався в Тернополі. Його було організовано Благодійним фондом "Серця свободи" та Тернопільським товариством "Просвіта" з метою збору коштів на дрони для 105-ої окремої бригади територіальної оборони ЗСУ.

Керівник ансамблю Жанна Паренюк: "Ми з великою гордістю долучилися до масштабного мистецького дійства, яке проходило на сцені літньої естради в парку ім.Тараса Шевченка та виступили для жителів та гостей міста Тернопіль.

Висловлюємо велику вдячність за фінансову та матеріальну підтримку Якушинецькому сільському голові Василю Романюку, начальнику відділу освіти, культури та спорту Андрію Мазурику та Сергію Кушніру".

## Захід «Спортивна родина»

8 липня в Агрономічному центрі культури відбувся святковий захід "Спортивна родина".

На святі були присутні представники громади, спортсмени та меценати:

**Сергій Сітарський**, сільський голова Агрономічного, **Олександр Масленников**, депутат обласної ради, **Олександр Мельник**, голова Вінницької районної асоціації футболу, **Вадим Щербатюк**, почесний президент ФК "Патріот" (Агрономічне), голова ГО "Асоціація футболу Агрономічної територіальної громади", **Олександр Суворов**, гендиректор ТОВ "Поділляагрозахист", **Леонід Драчинський**, головний тренер ФК "Патріот", Агрономічне, **Віктор Тарасюк**, головний тренер ФК "Поділля", Медвеже Вушко, **Владислав Мазай**, власник магазину "Олічка", **Вадим Данильчук**, власник ТК "Агрон", **Лілія Гаврилюк**, директор Агрономічного центру культури та дозвілля.

На заході були нагороджені медалями, кубками



і грамотами представники спортивного сектору.

Після розважальної програми гості свята відвідали змагання між спортивними родинами Агрономічної громади. Учасники отримали призи від сільського голови: спортивний одяг та солодкі подарунки.

Вітаємо з Днем родини! Нехай небо буде завжди мирним, а життя активним і здоровим!



## В Україні починає діяти повна заборона реклами пристроїв для куріння

Нові правила покликані захистити здоров'я дітей, вберегти їх від початку куріння та зменшити поширеність куріння серед молоді

11 липня 2023 року по всій Україні починає діяти повна заборона реклами пристроїв для куріння (наприклад Айкоси, Гло та інші), електронних сигарет, рідин та контейнерів до них. Також в Україні більше не вироблятимуть для внутрішнього ринку ароматизовані сигарети та рідини до е-сигарет зі смаками. Ароматизатори не можна додавати у будь-який з компонентів виробу, як-от фільтр, пакування, капсула т. ін. Винятком є виробництво подібних товарів на експорт.

Ще рік продавці мають право розпродавати залишки, тому поступово, але не пізніше, ніж через рік ароматизовані сигарети або рідини до е-сигарет зі смаками повністю зникнуть з продажу. З 11 липня 2024 року в Україні буде повністю заборонений продаж цих товарів.

Такі нововведення передбачені Законом №1978-ІХ та покликані захистити здоров'я дітей, вберегти їх від початку куріння та зменшити поширеність куріння серед молоді.

"Саме внаслідок ароматичних добавок та агресивної реклами електронних пристроїв для куріння в Україні кожна п'ята дитина у віці від 13 до 15 років курить е-сигарети. Це катастрофічні цифри!" - наголошує Дмитро Купіра, експерт антитютюнового руху, виконавчий директор ГО "Центр громадянського представництва "Життя".

Разом з рекламою забороняється стимулювання продажів е-сигарет, рідин до них та пристроїв для нагрівання тютюну: їхні виробники не зможуть бути спонсорами жодних заходів чи спільнот. Забороняється безоплатна роздача та обмін таких виробів, адже такі дії мають на меті покращення пізнаваності брендів. Не можна буде продавати електронні пристрої для куріння набором з іншими товарами. Реклама під час розважальних заходів, на транспорті, в інтернеті тепер також поза законом.

Порушення вимог закону каратимуться штрафом 30 тисяч гривень за кожен факт реклами на окремому рекламному носії або кожний окремий захід з метою стимулювання продажу. У разі повторного порушення протягом року - штраф сягатиме 50 тисяч гривень. Щодо продажу ароматизованих сигарет або рідин до е-сигарет зі смаками, то через рік штраф за це становитиме 20 тисяч гривень. Контроль щодо дотримання заборони реклами та правил маркування тютюнових виробів покладено на Держпродспоживслужбу. Повідомити про порушення може кожен за допомогою електронної форми.



# СЕРГІЙ БОРЗОВ: ВІННИЦЬКА ОБЛАСТЬ ВІДНОВЛЮВАТИМЕ СЕЛИЩЕ КАЛІНІВСЬКЕ, ЩО НА ХЕРСОНЩИНІ

До повномасштабної війни у Калинівському проживало майже 1300 людей.

З 9 березня по 9 листопада 2022 року селище було окуповане російськими військами. Під час окупації багато родин залишили свої домівки. В селищі залишилось лише 400 осіб. За той період руйнувань зазнали багато житлових приміщень та інфраструктура.



алізації проекту "Пліч-о-пліч" визначено Херсонщину, як один з найбільш постраждалих регіонів.

Відновлювати Херсонську область буде 15 областей, на території яких не велися бойові дії.

Зараз ці регіони вже обрали 26 населених пунктів, над якими беруть патронатство.

Вінницька область відновлюватиме селище Калинівське, Бериславського району.

В Калинівському постраждало близько 200 житлових будинків та три об'єкти інфраструктури - це школа, дитячий садочок та селищна рада.

Тому перед нами стоїть першо-

чергове завдання, - каже **Сергій БОРЗОВ** - відбудувати житло людей, яке підпадає під поточне відновлення - це заміна вікон, дверей, даху, покрівлі та інше. А вже згодом - капітальне будівництво.

Після визначення громади, якій наша область допомагатиме, ми одразу налагодили контакти з місцевою владою.

Наразі з керівництвом Калинівської громади є постійна комунікація. Ми збираємо інформацію про зруйновані та пошкоджені об'єкти, складаємо відповідні акти та визначаємо об'єм необхідних робіт.

**За словами Сергія БОРЗОВА**, перше, що область зробила - вже перерахувала на Калинівську громаду 3 мільйони гривень.

Наступний крок - формування

будівельних бригад. Для цього залучено будівельні організації та громади нашої області.

Вже з цього понеділка бригада будівельників з Вінниччини працює у селищі Калинівське. Готують об'єкти до відновлення: розчищають будинки та прибудинковій території, прибирають сміття, ріжуть повалені дерева.

Аби у калинівчан була можливість швидше повернутися до своїх домівок, роботу бригада розпочала на тиждень раніше запланованого.

Днями планується також доставка необхідних будматеріалів для проведення планових ліквідаційних робіт з розбирання пошкоджених будівель - покрівлі, вікон, фасадів.

Вже в найближчий час хочемо відремонтувати 10 перших будинків.

Після успішної відбудови Херсонщини, проект "Пліч-о-пліч" буде перенесено на інші постраждалі області уже з урахуванням херсонського досвіду.

Від початку повномасштабного вторгнення росії жоден регіон України не є в повній безпеці. До всіх долітають ракети та дрони. В кожному регіоні багато роботи по відновленню. Вінниччина не виняток. Але разом з тим, ми - єдина країна і готові підставити плече, коли це необхідно.

Разом - відбудуємо!  
Разом - ми сила!

Після звільнення Калинівського до своїх домівок повернулося лише трохи більше ста осіб. Калинівчани дуже хочуть повернутися, але їм наразі немає куди - житло пошкоджене або і взагалі зруйноване.

Для допомоги регіонам Украї-

ни у відновленні деокупованих і постраждалих громад від російської агресії днями стартував загальнонаціональний проект "Пліч-о-пліч", - повідомляє **начальник Вінницької ОВА Сергій БОРЗОВ**.

Пілотним майданчиком для ре-

## Плетуть з любов'ю, використовують 250-літню техніку та додають щось нове



У Писарівці та Щітках народні майстрині відновлюють давні традиції рогозоплетіння, а також навчають давнього ремесла підрастаюче покоління.

Від цього давнього промислу, як вважається походить сама назва Щіток. Багато мешканців населеного пункту свого часу займались виготовленням саме рогоз'яних щіток та іншого реманенту з цієї болотяної рослини. Звідси й назва - Щітки.

"Вироби з цієї рослини мене навчила плести моя мама ще коли мені було 9 років. Її, своєю чергою, навчили цього подруги. Це сьогодні рогозоплетіння сприймається більше як хобі, а колись цей промисел врятував не одну щітецьку родину, - розповідає народна майстриня Надія Іщенко. - Власне, якщо в нашій родині великою нужди займатися рогозоплетінням не було, оскільки мій дідусь був знаним майстром по дереву - столяром, то інші заробляли на життя цими кошачками. Але завдяки тому, що мама все ж опанувала це ремесло, я сьогодні, можна сказати, володію справді тією технікою, притаманною нашій місцевості".

тож коли трохи пізніше одна з майстринь з рогозоплетіння з Щіток вже літнього віку

на зборах села почала перейматися, що цей давній промисел занепадає, директор школи запропонувала мені започаткувати такий гурток. Відверто кажучи, перший час ми вчилися разом з дітьми. Купила в однієї з майстринь корзину і почала її вивчати: як ручки сполучаються, які узори, форма тощо. Так поступово-поступово я втягнулась, почало виходити краще, стала придумувати власні вироби та дизайни, і ось уже 32 роки як займаюсь цією справою".

Щороку гуртки під керівництвом Галини Заєць завершують близько 10 учнів, а на-

вчання розпочинається, в основному, з 3-4 класів.

"Це трохи важкуватий гурток, потрібні певні навички, усидливість, гарна моторика рук, тож меншим дітям воно дається трохи важче, - розповідає майстриня. - Крім того, я стараюсь зробити так, щоб до 9 класу, до якого в гуртку навчається більшість дітей, їм це не набридло, щоб вони і надалі зберегли інтерес до цієї справи. Тішити те, що за цей час маємо багато справді хороших учнів, які стали добрими майстрами, деякі з них самі роблять вироби на замовлення".

З-під рук майстрині та її учнів виходять не лише капелюхи та брилі, а й різні господарські вироби: великодні кошики, козубки, килими, фігурки тварин тощо.

"Рогоза - дуже еластична рослина. Вона дає можливість виготовляти найрізноманітніші вироби, які є дуже довговічними. А ще рогоза має цілющі властивості. Я кажу учням, що вироби з рогози ми отримуємо від сонця, землі та людської любові. Тому привчаю дітей робити усі вироби з любов'ю, гарними думками та побажаннями здоров'я аби майбутній виріб міг бути справді оберегом для людини", - каже майстриня.

Свого часу щітецькі та писарівські вироби з рогози знали не лише в Україні, а й далеко за межами. Рогоз'яні капелюхи, доріжки та взуття вінницькі купці відправляли в Польщу, Австрію та Німеччину.

Сьогодні ці вироби також поступово повертаються на закордонні виставки. Зокрема нещодавно наші майстрині повернулися з виставки у польському Кельце, приуроченій



Дню Кельце та черговій річниці побратимства між Кельце та Вінницею.

"Наші роботи представлені на багатьох виставках та ярмарках в Києві та по всій області. А зараз багато знайомих, які виїхали за кордон - і з Франції, Штатів, Великобританії, просять зробити їм щось на пам'ять", - каже Надія Іщенко.

Нещодавно, в травні, традицію рогозоплетіння в Щітках та Писарівці внесли в список нематеріальної спадщини України.

"Цьому передувала велика копітка робота спільно з обласним центром народної творчості, подавалися всі необхідні матеріали, зразки робіт", - зазначає Галина Заєць. Як додає Надія Іщенко, те, що місцеві традиції рогозоплетіння потрапили в список нематеріальної спадщини - це більшою мірою заслуга та визнання праці попередніх поколінь.

"Це велика гордість за наші села. Але я вважаю, що цій події ми більше завдячуємо нашим предкам, їх важкій праці та тому, що вони свого часу виробили та виносили ці вироби на ринки на власних плечах. Сьогодні їх старання гідно оцінені", - каже народна майстриня.

**За матеріалами  
Вінницької міської ради.**

## У кульовій стрільбі стрілок веде найважчий з поєдинків – поєдинок із самим собою



Кульова стрільба є досить серйозним видом спорту як для Вінниччини, так і для України. Нині гуртки та секції з кульової стрільби створюються та розвиваються на базі багатьох навчальних закладів краю. Досить тривалий час діти мають змогу займатися кульовою стрільбою й у с. Некрасове Якушинецької ТГ та с. Бохониках Агрономічної громади. Нині гуртки очолює амбітна, креативна, працьовита, яскрава, талановита, дисциплінована, орієнтована на нові досягнення та перемоги, майстриня спорту з кульової стрільби, членкиня Центрального олімпійського комітету, чемпіонка держави, призерка міжнародних змагань - **Олена ВОЙТОВИЧ-ЛЕСНИКОВА**.

Подільянка уже 16 років займається кульовою стрільбою. Народилась вона в селі Медвеже Вушко, на відмінно закінчила тамтешню школу, згодом здобула фах на факультеті фізичного виховання та спорту ВДПУ ім. М.Коцюбинського. Нині дівчина працює вчителем фізичної культури у КЗ «Некрасівський ліцей». Раніше трудилась тренером-викладачем із плавання у Вінницькому міському палаці дітей та юнацтва. Також вона діюча спортсменка, активно займається різними видами спорту та з гордістю представляє Вінниччину на змаганнях з кульової стрільби.



**- Чому обрали саме кульову стрільбу і які маєте досягнення?**

- В дитинстві я була активною, непосидючою та цілеспрямованою дитиною. Мене завжди багато що цікавило. Я завжди вела активний спосіб життя, займалася плаванням, деякий час відвідувала модельну школу. Коли мені виповнилось 12 років, завдяки татові, захопилася кульовою стрільбою. І ось уже 16 років я не уявляю свого життя без цього виду спорту. Щодо результатів то у своїй скарбничці маю безліч нагород та медалей обласного, всеукраїнського та міжнародного рівнів. Я призерка України, призерка міжнародних зма-

гань, діюча спортсменка, майстриня спорту, членкиня Центрального олімпійського комітету. Звісно нині багато, що змінилось. Адже зараз я не просто спортсменка, але й тренер, кохана й любляча дружина та мама. Відтак потрібно знаходити баланс між родиною, спортом та тренерством. Нині не все виходить так, якби хотілося. Як діюча спортсменка я показую непогані результати – технічна сторона ідеальна, проте потрібно підтягувати – моральну. Але я не зупиняюся й впевнена, що мої старання дадуть плідні результати. Адже кульова стрільба – чи не єдиний вид спорту, в якому вік не заважає, а навпаки, допомагає досягати успіху.



Тут надважливе вміння – це володіти собою, показати все те, чого навчився на тренуваннях, використати свій змагальний досвід. На тренуваннях діти вчать концентрації, наполегливості, витривалості, сміливості, самостійності та патріотизму. Проте великою проблемою нині є те, що нам не вистачає інвентаря, дуже мало гвинтівків. Відтак з цим досить важко працювати, іноді недостатньо часу аби кожна дитина відпрацювала досконало ту чи іншу навичку чи вміння. Спільну мову із дітками ми знайшли дуже швидко. Адже у мене уже був досвід роботи із хлопчиками та дівчатками. Я знаю, як їх мотивувати, підтримати, заохотити та навчити. До прикладу під час занять, іноді я, даю учням постріляти із власної гвинтівки, розповідаю про свої досягнення, перемоги та по-

разки. Мої вихованці з перших днів поважають мене не тільки як тренера, але й діючу спортсменку, прислухаються до моїх порад та настанов і ми разом працюємо на результат.

**- До речі, щодо результатів ваших гуртківців, розкажіть про них детальніше?**

- На сьогодні вагомим результатом в особистих заліках у дітей поки, що немає. Проте є досить непогані досягнення у командних змаганнях вихованців ДЮШС «Патріот» – декілька призових місць на змаганнях обласного рівня. Цьогоріч на кубку області з кульової стрільби команда хлопців у складі, якої були Олег Кожушко, Олександр Кулішов, Назар Розборський вибороли 3 місце, а команда дівчат, до складу якої увійшли Ольга Зареченна, Софія Розборська та Вікторія Іванькова стали четвертими. Варто зазначити, що на результати та й функціонування гуртків

вцілому дуже впливає ситуація в державі. Під час пандемії ковід та карантину тренування припинилися, потім почалося повномасштабне вторгнення, відсутність електроенергії, тощо. Відтак повноцінно тренуватися ми не могли. Проте діти не забували про заняття – читали спеціалізовану літературу, дивилися мотиваційні відео, виконували певні вправи дома, тощо. Не так давно нам вдалося відновити повноцінні тренування й уже взяти до рук зброю. Звісно на змаганнях хотілося б показувати кращі результати і здобувати перемоги. Проте впевнена, що у нас ще все попереду. Головне й надалі плідно працювати, а результат обов'язково буде.

**- Чи є сьогодні популярним такий вид спорту як кульова стрільба?**

- Вважаю, що кульова стрільба завжди була доволі популярним видом спорту. Тут нині велика конкуренція, як серед хлопців, так і серед дівчат. Окрім цього кульова стрільба – це один з таких потрібних видів спорту, який формує у дітях патріотизм, сприяє їх вихованню.

**- Як ставитися до користування гаджетами під час занять?**

- Вважаю, що в сучасному суспільстві без цього не можливо. Відтак не бачу нічого

поганого, коли діти наприкінці занять декілька хвилин проводять в телефонах. Мої вихованці охоче діляться зі мною цікавими, мотиваційними відео. Також діти знімають на відео фрагменти тренування, роблять фото, відтак скоро плануємо

створювати сторінки у соцмережах. Аби не тільки ділитися гарним настроєм, результатами та перемогами, але й мотивувати інших займатися спортом.

**- Як ви відпочиваєте та проводите вільний час?**

- Якщо чесно то вільного часу у мене дуже мало. В основному вільні хвилини я проводжу з родиною. Люблю активний відпочинок, туристичні походи, подорожі, прогулянки, відвідую виставки, ходжу в кіно-театр. У вільний час дивлюся футбол, бокс та біатлон, вболіваю за наших спортсменів. До речі із дитинства люблю рибалити. Тому, коли виходить, разом із сином Михайликом, якому у серпні буде три роки, вирушаємо на риболовлю. Також полюбаємо разом із сином кататися на машині, складати різноманітні конструктори, тощо. Мій чоловік Богдан військовий, служить у розвідці, командиром відділення. Зараз боронить Україну на Бахмутському напрямі. Відтак я намагаюся зробити усе аби синів не бракувало батьківської уваги.





## Кулінарні цікавинки

### Салат з огірками в овочевому соусі

**Нам потрібно:** 1 кг огірків, яблуко, цибулина, морквина, 4-5 зубчиків часнику, гострий перець, 3-4 помідора, 1/2 скл. цукру, 1 ст.л. солі, 50 мл оцту 9%-ного, 100 мл олії нерафінованої, перець мелений чорний.

**Розраховано на 1 порцію.**

**Приготування.** Огірки нарізати кружечкам товщиною близько 5 мм. Для соусу помідори очистити від шкірки. Овочі та яблуко пропустити через м'ясорубку. У каструлі змішати огірки з соусом, додати сіль, цукор, олію, перець мелений. Варити близько 30 хвилин, потім додати оцет і ще трохи проварити (до готовності огірків, вони мають змінити колір). Розкласти у підготовлені банки, стерилізувати 10-12 хв.



### Огірки в томатному маринаді

**Нам потрібно на одну літрову банку:** 2-3 чорного перцю горошком, 2 зубчики часнику, лавровий лист, парасолька кропу. **Маринад:** 1,5 л води, 7 ст.л. томатної пасти, 1 скл. оцту 9%-ного, 2 ст.л. солі, 200 г цукру.

**Розраховано на 1 порцію.**

**Приготування.** На дно банки викласти всі спеції. Закупити маринад і залити ним огірки в банках. Стерилізувати 1 л банку - 15 хв.



### Огірки для канапок з куркумою

**Нам потрібно:** 700-800 г огірків. **Для маринаду:** 1 скл. води, 100 мл оцту 9%-ного, 0,5 скл. цукру, 1 ч.л. солі, 1 ч.л. куркуми меленої, перець чорний горошок, перець духмяний горошок, гірчиця (зерна), лавровий лист.

**Розраховано на 1 порцію.**

**Приготування.** Огірки невеликого розміру вимити, нарізати тоненькими смужками. У чисті баночки на дно покласти по 0,5 ч.л. зерен гірчиці, по 1-2 шт. духмяного перцю, кілька горошин чорного перцю і по лавровому листочку. Далі щільно наповнити банки нарізаними огірками. Приготувати маринад з води, оцту, куркуми, цукру та солі. Залити гарячим маринадом огірочки, банки стерилізувати 7 хвилин. Після закриття кришками охолодити банки дном догори.



### Мариновані огірки з карі

**Нам потрібно:** 1,5 кг огірків, 10 г зерен гірчиці, 4-5 гілочок кропу, чорний перець горошком. **Маринад:** 1 л води, 50 г солі, 50 г цукру, 100 г оцту 9%-ного, 5-10 г карі.

**Розраховано на 1 порцію.**

**Приготування.** Огірки нарізати кружальцями і викласти у стерилізовані банки. Додати гірчицю, перець, кріп. Для маринаду довести до кипіння воду з цукром, сіллю, карі. Додати оцет і зняти з вогню. Залити огірки гарячим маринадом. Стерилізувати банки місткістю 1 л 10-12 хв. Потім банки закрити, перевернути догори дном і остудити



### Огіркова ікра на зиму

**Нам потрібно:** 1 кг огірків, 1,5 ст.л. солі, 3 ст.л. оцту 9%-ного, 2 моркви, цибулина, 3 ст.л. томатної пасти, 3 лаврових листки, спеції, 5 ст.л. олії, 3 зубчики часнику, цукор за смаком.

**Розраховано на 1 порцію.**

**Приготування.** Огірки вимийте і обріжте кінчики, перевірте на гіркоту. Якщо шкірка занадто жорстка, її



можна зрізати. Наріжте огірки дрібними кубиками. Цибулю почистіть і наріжте теж дрібними кубиками. Моркву почистіть та натріть на грубій тертці. З'єднайте нарізані цибулю і моркву в каструлі, перемішайте. Додайте в каструлю сіль, цукор, олію і чорний мелений перець. Перемішайте і тушуйте на слабкому вогні протягом 10 хвилин. Додайте нарізані огірки і перемішайте. Тушуйте ще 15 хвилин. Після цього покладіть томатну пасту і подрібнений часник. Тушіть ще 10 хвилин, а за 2 хвилини до закінчення процесу приготування ікри додайте оцет. Розкладіть ікру по чистих стерильних 0,5 л банках, стерилізуючи ще 10 хвилин, а згодом щільно закрутіть стерильними кришками.

### Помідори з лимонною кислотою і базиліком

**Нам потрібно:** 1,5-2 кг помідор, базилік свіжий, 15 г часнику, 50 г солі, 150 г цукру, 8 г лимонної кислоти.

**Розраховано на 3 л банку.**

**Приготування.** Помідори щільно вкладаємо, перекладаючи різними пластинками часнику і базиліком. Всипати сіль, цукор, лимонну кислоту. Залити окропом і стерилізувати 15-20 хв. Потім банки закрити, перевернути і укутати до остигання.



### Мариновані помідори

**Нам потрібно:** 1,3 л води, 2 ст.л. солі, 3 ст.л. цукру, 4 ст.л. оцту 9%-ного, помідори, зелень петрушки та кропу, часник, чорний перець горошком, лавровий лист.

**Розраховано на 3-літрові банки.**

**Приготування.** З води, солі, цукру та оцту зварити маринад (варити 5 хв). В банку викласти на дно 6 зерен перцю, зелень петрушки та кропу, 3-4 дольки часнику. Розкласти помідори, поміж них покласти 1-2 шт. лаврового листка. Залити гарячим маринадом та стерилізувати 1 л банку - приблизно 5 хв.



### Томатний соус гострий

**Нам потрібно:** 6,5 л томатного пюре, 12 ч.л. солі, 700 г цукру, 1-2 ч.л. кориці меленої, 2-3 ч.л. перцю червоного меленого (гострого), 1-2 перця гострого, 4 головки часнику, 2-3 ст.л. крохмалю, 200 мл оцту 9%-ного.

**Розраховано на 1 порцію.**

**Приготування.** Свіжі червоні помідори вимити, порізати і пропустити через м'ясорубку. Отриману масу (6,5 літра) помістити в каструлю, додати цукор, сіль, мелений перець, корицю. Перемішати, довести до кипіння і варити помішуючи 1,5-2 години. Потім додати подрібнені один-два стручки гострого червоного перцю (перемолоти через м'ясорубку), часник (пропустити через часникодавку), крохмаль (розведений у невеликій кількості води) і оцет. Перемішати і варити ще 30 хвилин. Соус гарячим розлити у чисті 0,5-літрові банки і стерилізувати їх 5 хвилин, закручувати кришками.



### Баклажани в аджиці

**Нам потрібно:** 3 кг баклажанів, 3 кг томатів, 0,5 кг перцю болгарського, перець гострий, 2 голівки часнику, 100 г солі, 300 г цукру, 250 г олії, 100 г оцту 9%-ного.

**Розраховано на 7 літрових банок.**

**Приготування.** Помідори і солодкий перець пропустити через м'ясорубку або блендер та процідити крізь сито, щоб позбавити насіння і шкірок. Додати сіль, цукор, давлений часник і мілко порізаний гострий перець. Дати закипіти і влити оцет. Ще раз дати закипіти. Покласти в каструлю кружальця баклажанів, різаних в 1 см товщиною. Спочатку здаватиметься, що соку мало, а баклажанів - багато, але це ненадовго. Постійно помішуємо і даємо закипіти. Коли закипить, проварюємо помішуючи 20 хв. Розкладаємо по стерилізованих банках і закрутуємо.



### Баклажани в перцевій заправці

**Нам потрібно:** 5 кг баклажанів, 100 мл оцту, 1 л води. **Заправка:** 250 г часнику, 3 перця гострого, 5 перців болгарських червоних, 0,5 л олії, 200 г цукру.

**Розраховано на 14 порцій.**

**Приготування.** Баклажани помити, почистити від плодоніжок і порізати кружальцями товщиною 1-1,5 см. Добре посолити і залишити на 2 год. Злити сік, відварити у



підкисленій воді. Складники заправки змолоти, додати олію. Довести до кипіння і додати 200 г цукру. Ще раз закип'ятити. Розкласти в банки: шар баклажанів - ложка заправки і т.д. Стерилізувати 10 хв (0,5 л банки) з моменту закипання. Для гострішого смаку і пікантнішого аромату можна в заправку потерти 1 корінь хрону.

### Перець фарширований баклажанами

**Нам потрібно:** 10 перців болгарських (невеликих), 3 баклажани, 3 моркви, 3 цибулини (середньої величини), 1 л томатного соку, 80 г оцту 9%-ного, сіль, часник, олія.

**Розраховано на 3 баночки.**

**Приготування.** У перців срізати плодоніжки, видалити насіння і пробланшувати 3-5 хвилин дати вистинути. Баклажани помити і нарізати соломкою, посолити і залишити на 30 хвилин. Моркву почистити і натерти на грубій тертці. Цибулю порізати півкружальцями, обсмажити разом з морквою. Окремо обсмажити баклажани і змішати разом з обсмаженими овочами, посолити до смаку. Нафарширувати перці і щільно викласти в 0,5 літрові простерелізовані банки. На дно кожної банки покласти 3 зубчики часнику. Томатний сік посолити за смаком, довести до кипіння, додати оцет і залити ним перці. Стерилізувати в киплячій воді 30 хвилин, закрити кришками. Зберігати в прохолодному місці.



### Паста з гострим перцем

**Нам потрібно:** 1 кг перцю гострого, 3-4 помідори, 200 мл олії.

**Приготування.** Перець і помідори змолоти на м'ясорубці. Варити до загустіння. За 10-15 хвилин до кінця варіння додати олію. Розкласти по стерилізованих баночках, закрити. Зберігати у холоді (можна в холодильнику).



### Консервованний перець

**Нам потрібно:** перець болгарський, 1 ст.л. солі, 2 ст.л. цукру, 3 ст.л. оцту, цибулина, перець чорний горошок, перець духмяний горошок, лист лавровий.

**Розраховано на 1-літрову банку.**

**Приготування.** На дно банки викладаємо чорний і духмяний перець горошком, лавровий листок, нарізану на 4 цибулю і можна ще додати, якщо маєте, кріп. Потім викладаємо нарізаний перець і даємо зверху сіль, цукор і оцет. Заливаємо холодною водою. Стерилізуємо 15-20 хвилин.



### Салат із кабачків

**Нам потрібно:** 3 кг кабачків, 3-4 моркви, 3-4 цибулини, 250 г олії, 150 г пасти томатної, 1/2 ч.л. перцю чорного меленого, 100 г оцту, 1 ст.л. солі, 50 г часнику.

**Розраховано на 3 баночки.**

**Приготування.** Овочі помити, почистити та нарізати півкільцями. Додати всі інші інгредієнти, перемішати та тушувати 1 годину, періодично помішуючи. Стерилізувати 40 хвилин - 0,5 л банку.



### Салат з буряків на зиму

**Нам потрібно:** 3 кг червоних буряків (варених), 2-3 перцю солодкого, 4-5 цибулин. **Для маринаду:** 1 скл. води, 150 мл оцту 9%-ного, 3/4 скл. цукру, 1/2 скл. олії нерафінованої.

**Приготування.** Відварений буряк натерти на грубу тертку. Цибулю порізати кубиками, а перець соломкою. Як маринад закипить, кинути цибулю, перець, нехай кипить 5 хв. Пізніше додати потерті буряки, сіль за смаком, тушувати ще 5 хв. Розкласти по 0,5 л банках та стерилізувати 35-40 хв.







## Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свої 90-річчя відзначатиме ветеран війни і праці: мешканка с.Кальнишівка - **Надія Ларіонівна ПОДЛУБНЯК** (15 липня).

Ювілейний день народження святкуватиме воїн-інтернаціоналіст: житель смт Вороновиця - **Анатолій Іванович ВОЛОШИН** (13 липня).

День народження святкує знаний в нашому краї, голова районної організації ветеранів, мудрий наставник - **Петро Оксенович ВАСИЛИНИЧ** (13 липня).

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

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



## 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.

**13 липня** - хмарно, без опадів, t вдень +22...+30°C, вночі +16...+21°C. **14 липня** - хмарно, дощ, t вдень +20...+26°C, вночі +17...+18°C. **15 липня** - хмарно, без опадів, t вдень +21...+27°C, вночі +15...+20°C. **16 липня** - хмарно, без опадів, t вдень +23...+28°C, вночі +16...+21°C. **17 липня** - ясно, без опадів, t вдень +26...+31°C, вночі +17...+22°C. **18 липня** - ясно, без опадів, t вдень +26...+31°C, вночі +19...+23°C. **19 липня** - хмарно, без опадів, t вдень +23...+28°C, вночі +20...+22°C.



## "Зроби свій внесок у перемогу"



У селі Широка Гребля Самгородської громади влаштували творчий захід під назвою "Зроби свій внесок у перемогу". Він проходив у Будинку культури.

Організатори пригостили глядачів смачною юшкою та збирали кошти на допомогу ЗСУ. Хвилиною мовчання згадали чотирьох героїв із Широкої Греблі, які загинули на фронті. Їх світлини були виставлені перед сценою. А ще організатори поіменно згадали всіх односельчан, які нині боронять Україну.

У концертній програмі взяли участь запрошені гості - 13 членів колективу художньої самодіяльності підприємства незрячих на чолі із Наталею Слюсарчук і працівники обласного центру культури "Щедрик".

Звучали авторські твори вимушеного переселен-

ця із Маріуполя Богдана Ковалю, оригінальні композиції Олександра Войтка тощо. Можна було почути й народні пісні і твори сучасної української естради. Також на сцені виступали аматори місцевого Будинку культури. Зокрема, дует "Сузір'я" - Ольга Балецька і Петро Остапчук.

Окрім пісень, у програмі була й поезія. Власні вірші читала відома незряча поетеса із Козятинщини Людмила Дворницька. Також декламувала віршовані рядки на військову і патріотичну тематику Ольга Балецька.

На завершення вся глядачі разом із артистами хором проспівали відому композицію "Черемшина". Це сприяло підняттю духу і настрою людей.

- Концерти нашого творчого колективу психологічно допомагають вінничанам під час війни, налаштовують їх на оптимізм. Адже в його програмі багато патріотичних і традиційних українських пісень, - прокоментував директор вінницького підприємства УТОС Костянтин Ільницький.

Михайло МИХАЙЛОВ.



## Вінничанин Андрій Гальчинський виборов "бронзу" клубного Чемпіонату України з триатлону

ВІННИЧАНИН АНДРІЙ ГАЛЬЧИНСЬКИЙ  
ВИБОРОВ «БРОНЗУ» КЛУБНОГО  
ЧЕМПІОНАТУ УКРАЇНИ З ТРИАТЛОНУ



Турнір для сильних духом: у Хмельницькому завершився клубний Чемпіонат України з триатлону. У другий день турніру, 9 липня, на дистанцію вийшли 120 учасників зі всієї України, які виступали у 10 вікових категоріях. Від Вінницького клубу на турнірі змагався Президент обласної федерації триатлону Андрій Гальчинський. На Олімпійській дистанції йому вдалося вибороти бронзову нагороду. Це значне досягнення, оскільки у нашому місті цей вид спорту почав культивуватися лише рік тому.

У Хмельницькому спортсмени вправлялися у плаванні на півтора кілометра, велосаїзді протяжністю 40 кілометрів та легкоатлетичному бігу на дистанцію у 10 кілометрів. Усі етапи змагань вимагали чималої витривалості. Вінничанин Андрій Гальчинський довів, що такої йому не бракує. У своїй віковій категорії він посів 3 місце, а в загальному заліку став 65-м.

Зауважимо, долучитися до занять із триатлону можуть усі охочі. Наразі у місті діє спортивна секція Вінницької обласної федерації триатлону. Дізнатися більше можна на її сторінці в Інстаграм або за тел. 0674320408.



## Астрологічний прогноз на 17 - 23 липня

**ОВЕН (21.03-20.04).** Гарний час, щоб прийняти остаточне рішення. Вам знадобиться дипломатичність і врівноваженість. Постарайтеся не потрапити на вулку заздрісників. Уважно стежте за своїми словами. Не забувайте про дім та родину. У вихідні не відмовляйтеся від запрошення на пікнік, ви прекрасно проведете час. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

**ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05).** Сприятливий час для самозабутньої праці. Вам буде просто необхідно мобілізувати свої сили для рішучого прориву, інакше успіху не добитися. Але не варто забувати й про відпочинок. У вихідні влаштуйте невеличке, але ефектне свято для своїх друзів, вони будуть в захваті. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

**БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06).** Не йдіть на жертви, захищайте свої інтереси, це підвищить ваш авторитет. Правдивість і щирість можуть творити дива, виявіть максимум уваги до колег і близьких. Будьте готові до приймання гостей. У вихідні відпочиньте на природі. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

**РАК (22.06-23.07).** Ваша активність буде трохи обмежена об'єктивними причинами. Не пливіть проти плину, саме ця тактика приведе вас до найкращого результату. Будьте обережні, перевіряйте вступну інформацію. У вихідні вас порадує близькі люди. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

**ЛЕВ (24.07-23.08).** Прийшов час для нарощування активності, не лінуйтеся, не бійтеся змін. По можливості, будьте уважними та обережними, оскільки удача не терпить помилки. Вам надається можливість нала-

годити ділові зв'язки. У вихідні потрібно гарненько виспатися, відпочити. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - четвер.

**ДІВА (24.08-23.09).** Можуть ускладнитися відносини на роботі. Вам доведеться шукати компроміс між сімейними та професійними обов'язками. У колективі вам знадобляться тактовність, а також уміння співчувати. Перед вами можуть відкритися цікаві перспективи і нові обрії. У вихідні бажано не вплутуватися в сумнівні та авантюрні історії, вас може очікувати лише розчарування. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

**ТЕРЕЗИ (24.09-23.10).** Незважаючи на можливі труднощі, вам слід рухатися вперед, намацувати і обходити приховані перешкоди. Не варто метушитися і затівати справи, що вимагають турбот. Будьте терпеливі до помилок і недоліків навколишніх. У вихідні шукайте компроміси, хоча часом це буде нелегко. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

**СКОРПІОН (24.10-22.11).** Подолавши труднощі, ви підніметеся на вершину кар'єри та творчості. Удача пливе до вас у руки. Зірки обіцяють успіх і прибуток. Вихідні дозволять вам нарешті відпочити в прекрасному настрої і комфортній обстановці. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

**СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12).** Постарайтеся взяти себе в руки і поставити чіткі мети. Менше займайтеся рутинною роботою і більше уваги приділяйте перспективним про-

ектам. Тиждень порадує прибутком і гарними новинами. У вихідні можете розраховувати на підтримку друзів і близьких. Сприятливий день - четвер, несприятливий - п'ятниця.

**КОЗЕРІГ (22.12-20.01).** Рекомендується вам керуватися здоровим глуздом. Наступає час продемонструвати давно приховані таланти: можливо, навколишні переглянуть своє відношення до вас. Непередбачені обставини можуть розстроїти ваші плани. У вихідні не варто бурхливо реагувати на незначні, але об'єктивні зауваження з боку близьких людей. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

**ВОДОЛІЙ (21.01-19.02).** Тиждень може принести позитивні тенденції в багатьох справах. Хоча, можливо, вам доведеться витримати нападки недобррозичливців. Імовірна поява заступника або впливової особи, який буде до вас прихильний, тоді почнеться новий виток у вашій кар'єрі. Можна чекати поліпшення матеріального становища. У вихідні постарайтеся вибратися куди-небудь у ліс, у сад, на шашлики. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

**РИБИ (20.02-20.03).** Ви повні сил та енергії і готові влагодити відразу тисячу проблем. Тільки не варто надто утомлюватися на роботі. Відгородіть себе від непотрібних зустрічей і зайвого спілкування. Вам не обхідний спокій і самота в вихідні. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.