

Подільська Зоря

АКТУАЛЬНО

Президент України Володимир Зеленський відреагував на корупційні сканали серед народних депутатів та високопосадовців. У своєму відео-зверненні президент подякував усім, хто «якісно служить державі та якісно працює на державу». «Завжди має бути результат для України. Кожен день на фронті і в тилу... Кожен такий день - із результатами - наближає нашу перемогу. Зокрема із правоохоронним результатом для України. Для очищення України», - сказав він. Зеленський підкреслив, що Україна має змінитися та пройти трансформацію. «І це означає, що на державних посадах чи народними депутатами України точно не будуть ті, хто працює собі «на кишеню», а не заради України», - наголосив глава держави, додавши, що кожен такий «ділок» як мініум піде під суд.

Кількість загиблих в результаті терористичних ударів росії по житловому будинку Покровську на Донеччині зросла до дев'ятирічної. Як повідомив президент України Володимир Зеленський, 8 серпня завершилися рятувальні роботи. «Дев'ять людей загинули. Мої співчуття рідним і близьким. 82 люди поранено. Усім надається необхідна допомога. Серед поранених - двоє дітей, обидва хлопці, один із них - у важкому стані». Глава держави нагадав, що під час атак було кілька ракетних ударів. Друга атака відбулася вже тоді, коли почалася рятувальна операція. «Take свідоме рішення терористів - завдати найбільше болю, найбільше шоди. І за це буде максимальна відповідальність Росії - хочби як розвивалися події, але вироки проти терористів повинні бути», - наголосив він.

Сили оборони України продовжують ведення наступальної операції на Бахмутському, Мелітопольському та Бердянському напрямках. Як йдеться у зведені Генерального штабу ЗСУ, українські воїни продовжують вести наступальні дії південніше міста Бахмут, закріплюються на досягнутих рубежах. Зазначається, що на Бахмутському напрямку українські воїни стійко тримають оборону, успішно відбили атаки противника на окопицях Кліщівки та в районі Зайцевого Донецької області. Також, як наголосили у Генеральному штабі, Сили оборони України продовжують ведення наступальної операції на Мелітопольському та Бердянському напрямках. Українські військові в рамках наступальної операції мали частковий успіх і закріплюються на досягнутих рубежах в напрямку Урожайного (Донецька область), Приютного та Вербового (Запорізька область).

Офіцеру з Калинівки присвоїли звання бригадного генерала. Нехещавно захисника Івана Лукашевича також нагородили відзнакою від президента «Хрестом бойових заслуг». «Указом президента України №469/2023 присвоєно військове звання бригадного генерала полковнику Лукашевичу Івану Володимировичу», - йдеться на сайті президента. Чоловік є першим заступником начальника департаменту військової контррозвідки Служби безпеки України.

П'ять бригад з Вінниччини допомагають відбудовувати житло на Херсонщині. Допомагаємо мешканцям селища Калинівське, що на Херсонщині, відновити житло і повернулись у власні домівки. З початку тижня заїхала нова бригада, яка розпочала заміну вікон. Відбудовуються будинки, які зазнали прямих влучань снарядів, проводяться капітальні роботи - відновлюються стіни, частини помешкань. На етапі завершення - заміна дахів. Головним нашим завданням залишається якісне та оперативне відновлення житла.

У Вінницько-Хутірському старостинському округу з'явилася своя футбольна команда - ФК «Атлетіко Хутори». Наразі відкритий набір для бажаючих потрапити до основного складу клубу. До участі в відборі запрошуються гравці від 16 років. Футбольний клуб «Атлетіко Хутори» створений та дійтиме повністю за спонсорські кошти місцевого бізнесу. Новостворена команда має об'єднати усіх спортсменів з Вінницьких Хуторів, Щіток та Писарівки, а подальша участь в ній - стати гідною метою для юних вихованців місцевої академії, яка розпочала роботу минулого тижня. Заняття у ній є безкоштовними та розрахованими для дітей двох вікових груп: 7-10 років та 11-14 років.

На Вінниччині 65-річний чоловік отримав вирок суду за домашнє насильство відносно невістки. 65-річний місцевий житель неодноразово потрапляв в поле зору поліції за вчинення домашнього насильства відносно невістки, із якою проживають за однією адресою. Він систематично словесно ображав жінку, нецензурно висловлювався у її бік, принижував її честь та гідність, погрожував фізичним насильством, завдаючи психологічних страждань.

Липень став рекордсменом в категоріях «найспекотніший місяць», «найспекотніший день» і «найвища температура океану». Минулій липень побив відразу кілька глобальних кліматичних рекордів, але це не межа для цього року, повідомляється посилаючись на дані вчених. Зокрема, вчені підтвердили, що липень став найспекотнішим місяцем у світі за всю історію спостережень. За даними дослідників, середня глобальна температура в липні склала 16,95 градусів за Цельсієм, що перевищило попередній рекорд в 16,63 градусів, встановлений в 2019 році. Вчені вже визнали липень найспекотнішим місяцем за 120 тисяч років, а з 3 по 10 липня був зафікований найспекотніший тиждень з коли-небудь зареєстрованих.

Знову Агрономічна громада втратила воїна

Захищаючи Батьківщину від навали окупантів, у Запорізькій області в районі населеного пункту Роботине 27 липня загинув житель села Медвеже Вушко - Олександр Васильович ЦОПА.

Олександр народився 7 березня 1993 року в місті Вінниця, закінчив школу №13. Служив строкову службу, потім підписав контракт. З 2014 року брав участь в антитерористичній операції, захищав цілісність та незалежність України.

Після вторгнення на нашу країну агресора став на захист рідної землі в складі Національної Гвардії України в бригаді «Червона калина». Брав участь в бойових діях в Мар'янці, Бахмуті, Запоріжжі.

Олександр мав багато мрій та планів на щастливе життя у незалежній Україні, але їм, на жаль, не судилося здійснитися. Війна продовжує множити горе, забираючи дорогих і рідних людей... Висловлюємо щирі співчуття родині Захисника. Вічна пам'ять, честь і шана Герою!



П'ять років тюрми. Суд виніс вирок митрополиту Тульчинської єпархії Іонафанду

Митрополита УПЦ МП з Вінниччини засудили до 5 років тюрми за виправдання російського вторгнення. Священик розповсюджував серед вірян пропагандистські листівки, в яких закликав до захоплення влади та зміни держкордону України. Він публічно виправдовував збройну агресію росії проти України. Про це повідомила прес-служба СБУ у понеділок, 7 серпня.

Зокрема, клірика засудили за статтями: ч. 2 ст. 109 (дії, спрямовані на насильницьку зміну чи повалення конституційного ладу або на захоплення державної влади); ч. 1 ст. 110 (посягання на територіальну цілісність і недоторканність України); ч. 2 ст. 161 (порушення рівноправності громадян за залежно від іх расової, національної, регіональної належності, релігійних переконань, інвалідності та за іншими ознаками); ч. 3 ст. 436-2 (виправдовування, визнання правомірною, заперечення збройної агресії РФ проти України, гlorifyкація її учасників).

Згідно з матеріалами слідства священик розповсюджував серед вірян пропагандистські листівки, в яких закликав до захоплення влади та зміни держкордону України. А на одному із сайтів РПЦ розміщував публікації на підтримку російських окупантів та їхніх воєнних злочинів. На оскарження рішення в апеляційному суді

сторона обвинуваченого має 30 днів.

Нагадаємо, що у січні Служба безпеки передала обвинувальний вирок до суду щодо очільника Тульчинської єпархії УПЦ МП. Суд над митрополитом почався 5 червня, до цього чотири судді в Тульчині відмовилися судити Іонафана Єлецьких, бо ходили до нього в церкву.

Також зазначимо, що митрополита Іонафана підтримав митрополит Онуфрій. Він благословив Іонафана на подання апеляції. Після оголошення вироку за Іонафана заступався і глава РПЦ Кіріл (Гундяєв). У своєму зверненні Кіріл каже, що засудження архієрея УПЦ стало результатом його «закликів до духовної єдності Святої Русі, молитви за мир та відвертого засудження розколу». Гундяєв наголосив, що він особисто знає митрополита Іонафана «за роки його навчання та праці у Ленінградській духовній академії», і «ще наприкінці 1980-х років його безуспішно намагалися залякати органи державної безпеки атеїстичної держави». Глава РПЦ вважає звинувачення, висунуті в адресу митрополита Тульчинського, «абсолютно неправдивими», а йхні докази - «сфальсифікованими».

Іонафан є етнічним росіянином та громадянином РФ, він народився у Воронезькій області. В Україні служить з 1988, проте досі вільно не володіє державною мовою.

На Вінниччині виплати військовим та членам їх сімей здійснюватимуть бюджети громад

Відбулося засідання Координаційного центру підтримки цивільного населення, головною темою обговорення було здійснення грошових виплат Захисникам і Захисницям, членам їх сімей. Зараз у Вінницькій області є понад три тисячі членів сімей загиблих воїнів

На засіданні підтримали рішення про здійснення виплат з місцевих бюджетів:

* Адресної допомоги для компенсації за пільговий проїзд членам сімей загиблих (померлих) ветеранів війни, Захисників та Захисниць України до Дня пам'яті захисників України у розмірі одного прожиткового мінімуму станом на 1 січня 2023 року на одного члена сім'ї;

чи України;

* Щорічно разової грошової допомоги членам сімей загиблих (померлих) ветеранів війни, Захисників та Захисниць України до Дня пам'яті захисників України у розмірі одного прожиткового мінімуму станом на 1 січня 2023 року на одного члена сім'ї;

* Щорічно разової грошової допомоги дітям загиблих (померлих) ветеранів війни, Захисників та Захисниць України до Дня святого Миколая у розмірі 3 тисячі гривень на одну дитину.

Сезон кавунів та дині: звідки везуть у Вінницю баштанні та яка їх ціна

Цілими і частинами продають на вінницьких ринках кавуни та дині. Везуть їх з Одескої, Миколаївської та Херсонської областей, а також з Узбекистану та Азербайджану. Кавуни цьогоріч коштують на ринку «При вокзальному» від 25 до 30 грн за кілограм. Диня від 55 до 80 грн.

На ринку «Урожай» одеські та турецькі кавуни коштують від 40 до 50 гривень за кілограм. Миколаївські та узбецькі дині - від 60 до 150 грн.

У середньому п'ятикілограмовий кавун коштує від 125 до 250 грн. Двокілограмова диня - від 110 до 300 грн. До кінця місяця баштанні здешевшають.





«Працюємо на користь українських громад»

Із Вінниці у 20 міст України: Фонд «Подільська громада» координував передачу водопостачального обладнання від Grundfos A/S

27 комунальних підприємств у 20-ти містах України отримали обладнання з водопостачання та водовідведення в рамках договору пожертви, який уклав Фонд громади «Подільська громада» з представництвом компанії Grundfos A/S в Україні – ТОВ «ГРУНДФОС УКРАЇНА» на запит від водопостачальних організацій. Він передбачав передачу солідної партії устаткування для якнайшвидшого відновлення критичної інфраструктури з водопостачання і водовідведення. Завдяки цьому Фонд отримав 671 насос та комплектуючі вартістю більше ніж 500 тисяч євро на безоплатній основі. Усе обладнання було розподіле-



но відповідно до попередньо сформованих запитів. За результатами реалізації угоди, устаткування для водопостачання і водовідведення отримали водо- та теплопостачальні організації Житомира, Краматорська, Миколаєва, Святогірська, Нікополя, Чернівців, Рівного, Одеси, Харкова, Чернігова, Ковеля, Вінниці, Ужгорода, Тернополя, Хмельницького, Кропивницького, Вознесенська, Херсона, Бердичева, Кременчука.

«Перша партія дренажних насосів була відвантажена в міста, які найбільше потерпають від ворожих обстрілів, – це Херсон, Нікополь, Миколаїв. Далі були Одеса, Харків, Краматорськ... інші міста, – розповідає голова правління Фонду Олена Данілова. – Знаєте, насправді це більше ніж проект, бо він показав, яким має бути соціально-відповідальний бізнес, і як мають працювати влада і громада у вирішенні нагальних питань. Адже організаційні питання отримання, відвантаження, доставки цього обладнання і його використання об'єднали багатьох людей з цих сфер, зокрема і наші партнерські організації в різних куточках України. Дякуємо їм за надійне плече і окрема подяка ТОВ «ГРУНДФОС УКРАЇНА» та її представнику Олексію Андріяшенку за всебічну підтримку в реалізації амбітних планів та задумів. Працюємо на користь українських громад!».

Наразі про отримання насосного обладнання прозвітували усі 27 комунальних підприємств. Керівники підприємств розповідають, що такі насоси – надзвичайно потрійні й актуальні. Так, заступник директора КПОСВ КП «Харківводоканал» Тимур Горбунов відзначив, що отримане устаткування дозволить швидше реагувати на аварійні ситуації і ліквідовувати їх оперативніше, що в умовах військового часу надзважливо.

«Комунальне підприємство «Харківводоканал» отримало сучасне данське насосне обладнання на суму майже мільйон гривень. Уже почали його використовувати і бачимо результат, – каже Тимур Горбунов. – Адже тепер маємо можливість оперативніше протидіяти виникненню



можливих аварійних ситуацій у господарстві водовідведення міста, що трапляються внаслідок ворожої агресії. Надане сучасне обладнання також дозволяє ефективно справлятися з поточними завданнями. Тому вдячні концерну Grundfos A/S за обладнання і Фонду громади «Подільська громада» за його транспортування».

Нагадаємо, що торік Фонд відповідав за доставку обладнання для водоканалів у рамках угоди між Grundfos A/S та Міністерством розвитку громад та територій України щодо закупівлі устаткування для безоплатної передачі постраждалим від війни регіонам. Тоді вдалося підсилити комунальні підприємства, які забезпечують водопостачання в таких містах, як Ірпінь, Суми, Харків, Миколаїв, Житомир, Коростень, Малин, Немішаєве, Краматорськ, Бердичів тощо.

За інформацією Фонду громади «Подільська громада».

Щороку 30 липня в Україні відзначається Всесвітній день боротьби з торгівлею людьми

Серед найстрашніших порушень прав людини в сучасному світі є злочин, який має багато назв – «біле рабство», «торгівля людьми», «контрабанда людьми».

Боротьба з торгівлею людьми визначена одним із пріоритетних напрямів діяльності Уряду України у сфері захисту прав людини.



У Вінницькому районі налагоджена взаємодія між суб'єктами, які здійснюють заходи у сфері протидії торгівлі людьми, а саме: управлінням праці та соціального захисту населення та службою у справах дітей районної військової адміністрації. Також, постійно проводяться інформаційно-просвітницькі

акції з питань протидії торгівлі людьми для населення щодо роз'яснення можливих ризиків потрапляння в подібні ситуації та можливостей отримання постраждалими комплексної допомоги у державних інституціях.

Закон України від 20.09.2011 року № 3739-І «Про протидію торгівлі людьми» передбачає основні засади протидії злочину, повноваження державних органів влади, порядок встановлення статусу особи, що постраждала від торгівлі людьми та порядок надання допомоги таким особам.

Важливо!

Якщо ви потрапили у ситуацію торгівлі людьми або стали її свідком, звертайтесь до поліції за телефоном 102 (служба екстреної допомоги в ЄС 112) або на урядову гарячу лінію 1547 - Національна гаряча лінія з консультування мігрантів та протидії торгівлі людьми (безкоштовно та анонімно щодня з 8:00–20:00): 0 800 505 501 або 527 - La Strada (запобігання домашньому насильству, прав дитини, торгівлі людьми та гендерній дискримінації): 0 800 500 225 або 116 111.

Автомобілісти тепер можуть вибрати та забронювати собі номерний знак онлайн

В Україні тепер можна онлайн обрати та забронювати номерний знак для транспортного засобу. Про це повідомляють Сервісні центри МВС у Вінницькій області.

Бронювання номерних знаків доступно в Електронному кабінеті водія у розділі Електронні послуги.

За можливість вибору будь-якої комбінації цифр, крім визначеній тепер існує оплата — 360 грн, раніше вона була лише за визначену комбінацію цифр — від 4 800 до 36 000 грн.

Тепер, якщо автовласник або покупець хоче отримати саме бажану комбінацію, то з'явилася можливість перед візитом до сервісного центру МВС не просто подивитись, які в цьому конкретному сервісному центрі МВС є вільні номерні знаки, а навіть вибрати та замовити бронювання номерного знака.

Як працює онлайн-сервіс бронювання номерних знаків?

Для початку варто авторизуватись в Електронному кабінеті водія через один зі зручних способів: банкінг, Дія.-Підпис або електронний підпис.

Онлайн-сервіс дозволяє зарезервувати наявний в сервісному центрі МВС уже виготовлений номерний знак. Він там чекатиме до 10 днів, поки його закріплять за певним транспортним засобом.

Новий функціонал дозволяє обрати

регіон України, сервісний центр МВС, тип транспортного засобу і ознайомитись з усіма вільними комбінаціями в режимі реального часу.

Отримати заброньований номерний знак можна в тому сервісному центрі МВС, де він знаходиться на зберіганні одночасно з послугою реєстрації/перереєстрації транспортного засобу.

Скільки коштує вибір та бронювання?

Орієнтовна вартість онлайн-сервісу включає в себе:

360 грн за бажану комбінацію цифр або від 4 800 до 36 000 грн за визначені комбінації цифр (залежить від вибору замовника), можливу комісію платіжної системи чи банку.

Потім окремо сплачуються такі платежі:

по 10,8 грн за кожну добу бронювання номерного знаку (максимум — 10 днів); близько 300 грн за номерну базу (металева спеціальна продукція, вартість залежить від регіону та від типу транспортного засобу); 200 грн за адмінпослугу реєстрації/перереєстрації транспортного засобу в сервісному центрі МВС; 312 грн за бланк свідоцтва про реєстрацію транспортного засобу; можливі комісії платіжної системи чи банку.

Номерні знаки закріплюються за авто виключно під час реєстраційних дій з транспортним засобом.

ВЕСІЛЛЯ - ЗОВСІМ СКОРО, ПІСЛЯ ПЕРЕМОГИ

Коли до весільної зали зайшла Віка - всі відразу звернули на неї увагу. Середнього зросту струнка русява дівчина просто сяяла красою. Дуже прикрашав її рожевий брючний костюм з білою блузкою і такого ж кольору з білою вставкою туфлі на високій підошві та, відповідно, інші аксесуари. Засідляла вже було в розпалі, тож ведучий Олексій представив присутнім запізнілу гостю як косметолога нареченої й весело повідомив, що місце для неї ретельно бережуть дві подружки - Алла і Аліна.

- Щось ти дуже забарилася, Віксю, в такий день, - з докором прошепотіла Аліна. - Всіх грошей не заробиш, подружко...

- Про які гроши мова? Мені мама сюрприз влаштувала - без попередження приїхала. Зателефонувала з вокзалу щаслива така й просить зустріти. У моїй новій хаті вона ще ж не була. То я повідомила молодим про можливі своє запізнення й попросила вибачення.

- Яке враження справила твоя барлога на маму?

- Ой, наче сподобалася. Мені ніколи було слухати - на весілля ж поспішала.

- А нас з Алінкою коли на новосілля запросиш? - втрутилася в розмову Аліна.

- Як тільки буду готова - так і відразу!

- За це тобі налаївамо штрафну! Ти вже

три тости пропустила! - каже Аліна.

- Дівчата, жодних штрафних, хіба забули, що я крім кока-коли нічого міцнішого не вживаю.

- Авжеж, знаємо, що скромнішої від тебе на світі нема, давай вип'ємо за щастя за коханих, - запропонувала Аліна, піdnявши келих з червоним вином.

Підступна дівчина вирішила помститися чарівній Вікторії за те, що про неї високої думки її коханий хлопець Костя. Аліні здається, що він постійно порівнює поведінку обох дівчат на вечірках не на її користь. Спить і бачить себе поруч з тією скромницею. "Настав час розплати", - подумала вона і почала непомітно доливати в бокал Віки з кока-колою трохи горілки. І та поступово на очах присутніх стала змінюватися. Взявшись мікрофон, сміливо продемонструвала свій поетичний талант, співала в караоке, розкоту танцювала. Спустив-

шись на другий поверх в туалетну кімнату, забула, що весілля її подруги на третьому й потрапила на чиєсь ювілейний день народження на другому. Таку милу дівчину відразу ж потягли в танок захмелі гости, а тоді посадили за стіл і пригощали. Розгледівши, що це не та компанія, Вікторія, тримаючись за перил, повернулась на "своє" весілля. Наприкінці заходу не могла второпати, чому ноги підкошується, відмовилися її слухати. Всі танцюють, а вона сидить за столом і лише ніякого висміхачається на радість Аліні. Алла теж не розуміла, чому кока-кола цього разу так негативно вплинула на стан Віки. Вони удвох ледь довели її до викликаного таксі, де вже сиділа я, допомогли вмоститися на задньому сидінні.

- І куди мені везти це дивне створіння? - поспімхаючись запитав дівчат молодий водій.

- Ми не знаємо її нової адреси, Віка півтора місяця тому, на початку січня, придбала новий дім. Сподівався, вона сама скаже, куди йдти, - відповіла Аліна. - Ви спочатку її доставте, це десь тут недалечко, а тоді вже тъюто у готель повезете.

Те "недалечко" тривало дві з половиною години. Біля Вікторії назавали адресу й мирно заснула. Виявилось, сказала вона той дім і квартиру, де раніше мешкала п'ять років. Таксист Андрій піднявся на сьомий поверх, а немолода жінка, яка відчинила двері, повідомила, що Вікторія продала її доньці квартиру й переїхала звідси, придбавши собі двоповерховий будинок в приватному секторі. Адреси не залишила.

Андрій повернувся й заклопотано набрав номер свого тата. Це він таксует, а Андрій увечері його замінив, бо батьків сусіди запросили в гості. "До дванадцятої попрацюєш і здасиш зміну", - сказав тато. "Не виходить у мене вчасно здати зміну", - повідомив син, - не можу пасажирку доставити на місце. Перебрала на весіллі й заснула."

- Ого! Скільки працюю - не траплялося подібного. А гарна хоч?

- Ца-рів-на!

- Ну, якщо не знайдеш куди везти - заїшреш додому, не кататися ж з нею всю ніч, - "заспокоїв" тато.

Андрій озирнувся назад і замиливався

сплячою красунею. Не втримався й сфотографував. А тоді взяв її рожевий клатч з білою смужкою і дістав телефон. Кого не набере - ніхто не знає адреси її нового помешкання або не хоче говорити з неизвестним чоловіком. Одній жінці змушеній був зіннатися, що він таксист, а дівчина "відключилася, перебравши спиртного". "Значить, це не Вікторія! Вона не п'є", - була відповідь. Нарешті, у великому списку хлопець побачив запис "Мама". Вона й назвала адресу.

- Віко, прокідайтеся, будь ласка, - просить Андрій.

- Чо-о-го ра-а-потом? Ви вза-а-галі хто?

- Таксист.

- А-а-а, а я вам що - за-а-важаю? Дорогу перейшла у не-е-встановленому місці? Їдьте со-о-бі на здо-о-ров'я...

- Та вже приїхав. Підвіदятеся потихеньку і виходить. Ось ваш палац, ледве знайшли.

- Чо-о-го ви мене ви-и- ганяєте? Мені тут у вас споді-о-баллось. Якийсь ви не-е-е- мний... Невже не видно, що я вста-ти не мо-о-жу, ноги не-е-нache не мої...

- Тоді доведеться брати на руки й не-сти.

Мама відчинила хвіртку й, побачивши на руках хлопця свою доночку, схвилювано вигукнула:

- О, Господи, що трапилося? Що ви з Вікою зробили?

- Успішно доставили додому - всього - навсьюго, - промовив Андрій.

- А чому сама не йде?

- Крає скажіть, куди її нести...

- Ні-і-куди не не-е-сіть, ви такий тепленький, і па-а-хнете га-а-рно,- почала приходити до тями Вікторія.

Наступного дня у дівчини страшенно боліла голова, а її телефонували всі, у кого цікавився її адресою Андрій. Лише в понеділок набралася сил й викликала таксі, яке доставило її в суботу вночі додому, аби вибачитися за свій стан й подякувати за чуйне ставлення водієві. За кермом був сивуватий симпатичний чоловік.

- То це ви бачили мою ганьбу? - запитала, зашарівши.

- Ні, дівчино, не я, а май син.



- Чому ж він не приїхав?

- Бо таксую я, а він того вечора, краще сказати ночі, мене просто замінив. Андрій - військовий.

- Передайте йому, що мені дуже боляче й соромно. Ми вчора з нареченими підбили підсумки весілля. І "докопалися", що це одна з моїх подруг так зло "пожартувала" зі мною, роблячи коктейль з горілкою. Я дуже вдячна вашому Андрієві й навіть запам'ятала аромат його одеколону. Я оплачу ваш виклик.

- Не треба, я радий, що ви саме така. Будьте здорові й не довіряйте більше своїй подрузі!

Це було надвечір 21 лютого. А 24-го розпочалося повномасштабне вторгнення росії в Україну. Війна... Андрій терміново виїхав у відрядження до Миколаєва. Батька попросив доставити Вікторії букет з дев'ятнадцяти розкішних рожевих троянд.

- Звідки він знає, що це май улюблені квіти? - приймаючи квіти, розчулено запитала дівчина. - І чому саме дев'ятнадцять?

- Щоб не забула, коли ви познайомилися... А рожеве вам дуже пасує!

Днями зателефонувала моя внучка, косметологом та подругою якої є Вікторія, і повідомила, що після трьох короткочасних зустрічей у воєнний час Андрій запропонував дівчині вийти за нього заміж. Віка дала згоду. Весілля відбудеться відразу після Перемоги. Це зовсім скоро! Так що готуйся, бабусю, ти ж головний свідок їхнього знайомства!

Таїсія КРИСЬКО.

Є така улюблена літня розвага українок. Консервація...



льоху «салютами», на честь своєї господині. Тому закрити огірки, які будуть без «салютів», то вершина мистецтва закрутки. Жінка, у якої ніколи не «салютують» огірки, не просто господина - вона Богиня консервації! Ну ось нарешті всі хресткі корнішони, надійно сковано у баночки і тут раптом, цілком неждано у тебе закінчуються банки. То добре, якщо ти у місті і можеш, хоч серед ночі, бігти у супермаркет, аби купити банки. А в селі, то катастрофа, бо банки, мають звичку одночасно закінчуватися у всіх молодильців разом. Які ж то муки, які страждання терпить тендітна жіноча душа, коли мусить споглядати, як щось опадає, осипається, переростає, або гнies, а в тебе нема змоги то запхати у банку, бо й банки нема! Нарешті, у магазин, привезли баночки. Набираєш їх, летиши, така щаслива, така натхнена і тут... Закінчився цукор! У магазині, розібрали всі кришки, або весь оцет. А воно ж сохне, гнies, переросла і осипається!

У льоху, давно забракло місця. Тому закрутки, утворюють такі архітектурні конструкції, які поставили б у тупик архітекторів, які спроектували древні піраміди. І вся рідні, слізно просить вже не «кутити», бо ж його поїсть, але процес консервування, який запущено в українсько-му селі, може зупинити лише одне - зима, тобто цілковита і повна відсутність того, що треба берегти, аби не зогнило, не переросло, не обсипалося...

Тоді, що треба розсновувати баночки з консервованою смакотою родичам і близьким друзям. Видихнути з полегшенням... Десь так, опісля Різдва, зазирнути у льох, подивитися на банки з неторканою закруткою, розсрердитися і заботитися, що наступного року, ні баночки! Ех... Значить, поки все це писала, у очах стоять вишні-литовки, які обсипляться, переспіють і зогниють. Побігла, запихати їх у баночки, бо не можу зупинитися, бо ноги самі під вишню несуть, а руки самі банки миють. Одним словом рятуйте, хто може: консервація!!!

Світлана ПЕРЧ.

Квітка

Свою долю Лариса буквально ухопила на «гачок», коли, мало не пропустивши свою зупинку, почала посилено проштовхуватися між пасажирами маршрутки до виходу. Відчуваючи під ногами тверду поверхню асфальтованого покриття, полегшено зітхнула: встигла. Озирнувшись довкола, аби зоріентуватися перед початком пішохідного старту, вона раптом побачила, що її сумочку нахабно тримає в руках незайомий молодий чоловік. Смикнувшись за ручку, вона вигукнула:

- Що ви робите?!

- Що роблю?! Це ви зачепили свою сумочкою мою куртку і витягли мене з маршрутки!

- Я? Що ви вигадуєте!

- Самі подивіться...

Незайомець не брехав: Ларисина сумочка так зачепилася за кишено його куртки, що вони відвох ледь відчепили її, намагаючись не дорвати й так трохи пошкоджену гострою металевою защібкою тканини.

- Вибачте. Я не хотіла завадити вам шкодити. У мене з собою голка, давайте зашию.

- Не треба. Нічого страшного. Ось тільки я мав намір зійти на наступній зупинці. Дovedеться пішки пройтися.

- Чому ж ви не зупинили мене, не скажали, що я зачепила вашу куртку?

- Ви так енергійно рухалися до виходу, що не хотілося вам завадити.

Вже згодом Дмитро зізнався, що ще в маршрутці задивився на дівчину, тому навіть зрадів, що знайшовся несподіваний привід до нею познайомитися. Тому й не прувався.

Лариса на той момент закінчувала університет. А він працював IT-шником. Вже й на квартиру собі заробив. Саме їхав оглянути один із варіантів. Запропонував дівчині піти з ним, аби допомогла визначенитися. І вона, забувши про все, несподівано для себе погодилася.

Відтоді вони не розлучалися. Дмитро виявився добрым та турботливим, одне слово - мрія будь-якої дівчини. Але Лариса цього було замало: їй хотілося щодені романтики. Незважаючи на перше враження від їх незвичної зустрічі, хлопец



Кулінарні цікавинки

Свинина з курагою, запечена в тісті

Нам потрібно: 1 кг свинини, 400 г листкового тіста, 300 г кураги, 200 мл білого сухого вина, 2 яйця, 1 г солі, перець, 2 цибулини.

Приготування. Цибулю дрібно поріжте і обсмажте до м'якості. Додайте вино, 200 мл води і покладіть курагу. Доведіть до кипіння, тушкуйте 20 хвилин, поки рідина не випарується. Посоліть і поперчіть. М'ясо розріжте на 8 порційних шматків і натріть сіллю і перцем. Обсмажте з 2-х сторін протягом 8 хвилин. Тісто розріжте на 8 квадратів, кожен шматочок розкатайте розміром трохи більше, ніж шматок м'яса. На тісто викладіть м'ясо, зверху начинку з кураги. Акуратно загорніть тісто як конвертик, злегка притиснувши краї. Конвертики змастіть збитим яйцем. Запікайте в нагрітій до 200°C духовці 30-35 хвилин.



Скумбрія «по-царськи»



Нам потрібно: 1 скунбрія (свіжоморожена), 1-2 моркви (вареної), 2-3 огірки мариновані, 2-3 яйця (варені), 25 г желатину швидкорозчинного, приправа до риби, сіль, перець чорний мелений.

Приготування. Для початку потрібно рибу вимити і розділити на два філе. Моркву натерти на крупну тертку. Яйця і огірочки нарізати кружечками по 0,5 см. На столі розстеліти харчову плявку, на неї викласти одне філе, посолити, поперчисти і додати приправи до смаку. По філе рівномірно розподіліти половину желатину. Далі викладати шарами, рівномірно розподіляючи по філе: терту моркву, кружальця вареного яйця і огірка (за бажанням можна ще раз повторити). Друге філе також приправити і рівномірно посыпти рештою желатину. Філе викласти зверху на огірки і все добре притискаючи, щільно загорнути у кілька шарів плявки. Скріпіти все харчовою ниткою. Проколоти плявку в декількох місцях зубочисткою. У каструлі закип'ятити воду, додати чайну ложку солі і варити рибу протягом 30 хвилин. Після чаго рибу дістата і поставити під прес. Коли риба охолодне, перекласти в холодне місце на пару годин або на ніч, вже без пресу. Після охолодження зняти з риби нитку і плявку, нарізати порційними шматочками і подавати до столу.

«Равлики» з листкового тіста з кабачком та сиром

Нам потрібно: 200-250 г листкового тіста (замороженого), 1-2 кабачки/цукіні, 75 г сиру твердого, олія, сіль, перець за смаком, спеції.

Приготування. Тісто розморозити при кімнатній температурі, розрізати, аби отримати прямоугольник. Кабачки вимити, обсушити і нарізати уздовж тонкими довгими смужками. На добре розігрітій сковорідці підсмажити смужки кабачка. Приправити сіллю, перцем та улюбленими спеціями. На тісто викласти, накладаючи одну на наступну, смужки кабачка. Сир натерти на дрібній стороні тертки. Зверху на кабачки викласти шар тертого сиру. Загорнути тісто з начинкою в рулет. За допомогою гострого ножа нарізати рулет на рівні частини шириною 1,5-2 см. Викласти наші «равлики» на форму, попередньо вистелену папером для випічки. Враховувати, що тісто збільшиться вдвічі. Випікати при температурі 200 градусів близько 25 хвилин.



Корн догі



Нам потрібно: 100 г борошна пшеничного, 100 г борошна кукурудзяного, 1 ст.л. паприки, 1,5 ч.л. соди, 0,5 ч.л. солі, яйце, 2 ст.млока, 6 сосисок, олія.

Приготування. Спершу потрібно змішати сухі інгредієнти. Гарненько перемішавши їх, додати яйце і поступово вливати молоко.

Тісто має бути дуже густим, регулюйте консистенцію за допомогою молока або борошна. Сосиски нанизуете на шпажки. Потрібно обвалити їх у борошні, щоб вони краще тримали на собі тісто. Це дуже важливо. Тепер тісто потрібно перелити в максимально вузький і високий посуд. Добре підходять високі склянки. Це потрібно для

того, щоб ми могли вільно опускати сосиски в тісто. Наливаете в сковорідку олії і гарненько нагріваєте. Потім опускаєте сосиску повністю в тісто і акуратно виймаєте, трохи прокручуючи шпажку. Це потрібно для того, щоб тісто не пішло грудочками, а нібіто обволікало сосиску. Тепер обсмажуєте сосиски в олії, постійно перевертаючи їх, до золотоватого кольору. Як і всі страви на олії - готові корн доги потрібно висушити на паперових рушниках.

Картопляні крокети з начинкою

Нам потрібно: 500 г картоплі, 5-6 зубчиків часнику, одне куряче філе, яйце, 1 ст.л. борошна, сіль, перець.

Приготування. Відваріть картоплю у підсоленій воді до готовності. Злийте воду і дайте картоплі охолонути. Далі начинка. Подрібніть або видаєте в чашку 5-6 зубчиків часнику. Подрібніть мілким кубиком м'ясо. Змішайте все, посоліть і поперчіть до смаку. Картоплю чистимо від шкірки й за допомогою товкача перемнемо в пюре, додаємо яйце й борошно, виминаємо картопляне тісто ще раз. Далі чайною ложкою набираєте начинку і скачуете в кулю. Столовою ложкою берете пюре і робите на долоні коржик. У центр кладете кульку начинки і все завертаєте в кулю. Затим розігріваемо в кастрюлі олію, й викладаємо наші крокети, обсмажуємо до золотистого кольору. За бажанням можете перед смаженням обвалити крокети в паніровочних сухарях. Готові кульки викладаєте на тарілку, застелену паперовими серветками. Олія вбереться в них, й кульки не будуть занадто жирними.



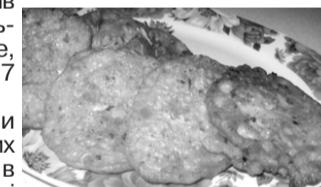
Котлети з цвітної капусти



Нам потрібно: 500 г капусти цвітної, 1/3 скл. пшоняної крупи, 2-3 яйця, 1-2 ст.л. подрібненої зелені петрушки, 1/3 ч.л. мускатного горіха, сіль, перець за смаком, 2/3 скл. води, панірувальні сухарі, олія,

Приготування. Зварити пшоняну кашу: крупу перший раз заливати кип'ятком, далі ретельно промиваємо. І ставимо готуватись пропорцію каші до води 1:2. Коли вода закипить, вогонь потрібно зменшити і накрити каструлю кришкою. Капусту розібрать на сувіття і відварити в солоній воді. Капусту дістати з води і охолодити. Капусту ретельно потрібнити. До глибокої миски перекласти кашу, змішати з подрібненою капустою. Далі додати яйця, подрібнену зелень петрушок, мускатний горіх, сіль, перець. Руками формувати невеликого розміру котлети, які перед смаженням панірувати в мелених сухарях. Смажимо їх з обох сторін на розігріті з олією сковорідці, до рум'яної скотрінки. Готові котлети викладати на паперові серветки, аби позбутись зайвого жиру.

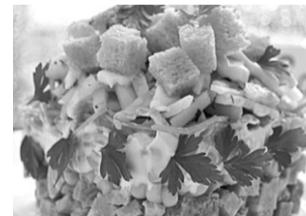
Помідорні оладки



Нам потрібно: 2,5 помідорів великих, цибулина, болгарський перець, 50 г шпинату, яйце, 100 г домашнього сиру, 6-7 ст.л. борошна, спеції.

Приготування. Помідори обдати кип'ятком і зняти з них шкірку. Potім покласти їх в блендер, додати цибулю і перець. Дрібно нарізати шпинат і додати до овочів. Все це подрібнити. Potім додати яйце, сир. Оскільки тісто виходить рідке, то додаємо борошно, спеції і сіль. Перець і смажимо на олії як оладки.

Салат з шинкою та овочами



Нам потрібно: 150 г шинки, 100 г кукурудзи консервованої, 200 г моркви по-корейські, 2 огірки, 3-4 ст.л. майонезу, 1-2 хліба тостового (скиби).

Приготування. Викладати салат шарами: порізана дрібними кубиками шинка; кукурудза консервована і майонез; морква по-корейські (найкраще домашнього приготування); свіжий огірок нарізаний тоненькими смужками; майонез і сухариков. Салат декорувати листочками петрушок.

Салат «Святовий»



Нам потрібно: 200 г моркви по-корейські, 200 г копченого ковбаси, 200 г ковбасного сиру, 300 г кукурудзи консервованої, майонез за смаком.

Приготування. В миску додати моркву по-корейські та ковбасу, нарізану тоненькими смужками. Ковбасний сир нарізати так-як ковбасу, додати до інших інгредієнтів. Додати кукурудзу. Все змастити ма-йонезом та перемішати.

Салат викласти в кулінарне кільце, добре притиснути. Прикрасити за бажанням.

Салат з копченою мойвою

Нам потрібно: 150 г мойви копчені, 200 г буряка вареного, 120 г картоплі вареної, 100 г моркви вареної, 2 яйця, 15 г цибулі, 3 ст.л. майонезу.

Приготування. Копчену мойву почистити, зняти філе зі шкірки, нарізати невеликими шматочками. Моркву, картоплю та буряк відварити у шкірці до готовності, нарізати невеличкими кубиками. Варені круто яйця почистити та нарізати середніми шматками. Цибулю почистити та нарізати дрібними кубиками. Сполучити усі складові салату та акуратно перемішати. Дати настояти в холодильнику 30 хвилин. Для подачі прикрасити салат петрушкою.

Бісквіт на білках



Нам потрібно: 7 яєчних білоків, 190 г цукру, 80 г борошна, 1 ч.л. соку лимона, сіль, 0,5 ч.л. ванільного цукру.

Приготування. Насамперед необхідно подбати про «старі» яєчні білки. За добу до приготування бісквіту необхідну кількість білків помістити в холодильник. Можна дістати заморожені і використовувати розморожені. Секрет пишності бісквіту саме у «старих» яєчних білках і ще декілька тонкощів, що забезпечуть вдалу випічку. Форма для випікання теж має значення. Саме для приготування цього бісквіту необхідна форма з отвором в середині. Починати збиці яєчні білки з доданням дрібки солі та соку лимона. Як почнуть збиті білки прилипати до стінок посуду, додавати цукор в три порції та ванілін. Тобто не весь зразу висипати. Всипте частину цукру, збивайте. Potім другу частину і потім останню частину. Яєчні білки мають набути тугої консистенції «до стійких піків». Також поступово додається борошно. Вимішувати лопаткою обережно, руhamи «снизу вгорх». Форму для випікання облити водою. Наловнити форму тістом. Випікати 25-30 хв. у розігрітій духовці на 175 градусів. Готовність пробувати дерев'яною паличкою. Готовий бісквіт залишити у формі в перевернутому стані до повного вичакання. Potім бісквіт легко впаде з форми. При необхідності провести тонким лезом ножа по краях.

Сирнички з яблуками



Нам потрібно: 400 г сиру домашнього, 2-3 яблука, 2 яйця, 4 ст.л. манки, 4 ст.л. цукру, 6-7 ст.л. борошна, щіпотка солі, дрібка ванільного цукру.

Приготування. Розтерти сир, яйца, манку та сіль. Додати натерті яблука. Перемішати. Додати цукор та борошно. Перемішати. Mокрими руками сформувати сирнички, панірувати їх у борошні та смажити на розігрітій сковорідці на олії.



Пиріг фруктовий

Нам потрібно: 1,5 скл. борошна, 1 скл. цукру, 1 скл. сметані, 1 ч.л. соди гашеної, 2 яйця, 40 г масла вершкового.

Приготування. Всі інгредієнти змішуюмо. Maslo kіmmatnoї температури, судо гасимо лимоном чи oцтом. Виливаємо тісто в форму, якщо потрібно в попередньо змащену маслом чи олією, зверху викладаємо фрукти чи ягоди і відправляемо випікатись 30 хв. при 180°C.

Запіканка зі сливами



Нам потрібно: 400 г сиру кисломолочного, 3 жовтки, 100 г манної крупи, 150 г цукру, 10 г ванільного цукру, 400 г слив, 3 білки, цукрова пудра.

ПОРАДИ САДІВНИКАМ І ГОРОДНИКАМ

7 ПРОДУКТІВ, ЯКІ ОЧИЩАЮТЬ ОРГАНІЗМ

ЧЕРВОНИЙ БУРЯК

Це «чистильник» організму №1. По-перше, він містить клітковину, фосфор, мідь, вітамін С і ряд органічних кислот, які покращують «рух» і жі вищують «погані» гнильні бактерії в кишечнику. По-друге, до її складу входить липотропна речовина «бетаїн», яка змушуватиме печінку краще позбавлятися від токсинів. А по-третє, буряк сприяє омоложенню організму за рахунок фолієвої кислоти (створюється більше нових клітин) і кварцу (поліпшується стан шкіри, волосся і нігті).
Як вживати: варений, в борщі, в салаті, у вигляді соку (спочатку можна мішати з морквяним).

БІЛОКАЧАННА КАПУСТА

Вона містить велику кількість харчових волокон, які допомагають «пов’язувати» важкі метали і токсини, а потім виводити їх з кишечника. Крім того, вона багата органічними кислотами, які покращують травлення і нормалізують мікрофлору органів травлення. Але і це ще не все. У капусті міститься дуже рідкісний вітамін U. Він «змушує» небезпечні хімічні речовини, бере участь в синтезі вітамінів і навіть залишає виразки.
Як вживати: свіжу, у вигляді соку.

ЧАСНИК

В одному зубчику часнику міститься більше (!!!) 400 корисних компонентів. Вони знижують рівень «поганого» холестерину в крові і процищають судини, вбивають клітини мультиформної глюбластоми (причина раку мозку), знищують дифтерійну, туберкульозну паличку і хелікобактер (причина виразки шлунка), «виводять» глистів і т.д.



5 речей, які ви не повинні робити після їди!

Після їди багато людей мають тенденцію лягти і подивитися фільм або просто відпочити, не знаючи, що це жахлива звичка може бути надзвичайно шкідливою для їхнього здоров'я в цілому.
Куріння
 Багато людей знають, що куріння вкрай шкідливе для їхнього здоров'я і все ж вони досі продовжують жити з цією жахливовою звичкою, і вони навіть роблять це прямо після їди.
 Дуже важливо, чекати кілька годин після прийому їжі, а потім викурити сигарету, тому що вони містять нікотин, який зменшує кількість кисню, який необхідна для травлення, тим самим дозволяючи організму поглинати більше канцерогенів, ніж зазвичай.
 За даними деяких досліджень, куріння відразу після їди однієї сигарети завдає такої ж шкоди як від 10 сигарет, викурених відразу. Звичайно, від куріння краще відмовитися повністю. Але якщо ви постійно курите і пообідня сигарета все ж неминуча, дайте своєму організму після їди хоча б 20 хвилин без тулою.

Істі фрукти
 Країним часом для споживання фруктів є час перед їдою, на голодний шлунок через те, що фрукти вимагають різних ферментів, щоб вони могли переваритися.
 Крім того, цукру, який міститься у фруктах, потрібно більше часу, щоб він міг повністю поглинутим. Варто згадати, що ви отримаєте набагато більше користі від всіх поживних речовин, клітковини і інших цукрів,

коли ваш шлунок порожній.

Вживання в іду фруктів після їди, може викликати печію, розлад шлунка і відріжку.

Спати

Якщо ви лягаєте спати відразу після прийому їжі, ви будете відчувати дискомфорт, здуття живота і проблеми зі сном, тому що це змушує ваш шлунок інтенсивно працювати протягом ночі.

Згідно досліджені, доведено, що люди, які не лягали спати після їди, мали набагато менший ризик виникнення інсульту.

Таким чином, рекомендується не їсти принаймні 2-3 години перед сном.

Душ

Душ відразу після їди збільшує кровотік в ногах і руках, тим самим зменшуючи приплив крові в шлунку. Це послабить вашу травну систему і може привести до болів в животі.

Пити чай

Ви ніколи не повинні пити чай відразу після їди, тому що це завадить поглинанню заліза. Чай містить дубильні кислоти, які з’являються із залізом і білком в нашій їжі.

Це науково доведено, що в більшості випадків це призводить до 87% зниження абсорбції заліза. А дефіцит заліза може призвести до анемії, тим самим викликаючи блідість шкірних покривів, поганий апетит, біль у грудях, холодні руки і ноги, запаморочення, слабкість і постійну втому.

Таким чином, можна зробити висновок, що є певні речі, яких вам слід уникати відразу ж після прийому їжі.

Як вживати: свіжим, в меленому вигляді.

ЦИБУЛЯ

Її головна цінність - фітонциди, які містяться в ефірних маслах. Ці речовини всього за кілька секунд здатні вбити багато бактерій і грибків. Крім того, цибуля покращує травлення, засвоєння поживних речовин і навіть апетит. А велика кількість сірки дозволяє ефективно змушувати і видавляти «все шкідливе».

Як вживати: свіжою, в салаті.

ЯБЛУКА

Завдяки пектину і клітковині, яблука нормалізують роботу всієї травної системи - «пов’язують» шлаки і токсини, покращують апетит, стимулюють вироблення шлункового соку, позбавляють від закрепів і т.д. Крім того, яблука вбивають збудників дизентерії, золотисто-стіфілокока, протея, вірусів грипу А.



Як вживати: у свіжому вигляді зі шкіркою (у вигляді соку і тертої «кашки», відвару).

АВОКАДО

На жаль, властивості цього «південного» фрукта майже не відомі широкому загалу. Авокадо містить чудову речовину «глютатіон», який блокує близько 40 різних канцерогенів, «розвантажуючи» печінку. Крім того, він нормалізує рівень холестерину в крові, покращує травлення, постачає тканини киснем і т.д.



Як вживати: свіжим.

ЖУРАВЛІНА

Це, мабуть, один з найпотужніших «природних» антибіотиків та противірусних засобів, який ефективно очищає сечовий міхур і сечовивідні шляхи від шкідливих бактерій. Не менш важливо і те, що журавлина «бореться» з утворенням і розвитком раптових клітин, а також з появою тромбів і бляшок в судинах.



Як вживати: свіжою.

Продукти, які відновлюють зір і покращують пам’ять

Представляємо вам 15 різних натуральних інградієнтів, які допоможуть поліпшити вашу пам’ять, відновити кістки, поліпшити зір, підвищити мозкову активність і загальний стан імунної системи.

Приємно, що всі ці натуральні інградієнти недорогі в порівнянні зі звичайними ліками і процедурами. При цьому вони працюють набагато ефективніше. Цілком імовірно, що ці продукти вже є у вас вдома.

Буряк

Ця спеція є одним з найпотужніших інградієнтів для відновлення пам’яті і поліпшення концентрації. Вона має хімічний склад, який збільшує загальну продуктивність мозку. Крім того, він приголомшливо пахне і просто незамінний в деяких стравах.

Яйця

Яйця містять у своєму складі корисні для нашого мозку речовини, за допомогою яких здатні загострити пам’ять.

Риба

Омега-3 жирні кислоти, необхідні для правильного функціонування мозку та інших органів тіла.

Авокадо

Авокадо також збільшує приплив крові в тіло і мозок.

Журавлина

Журавлина містить максимальну кількість антиоксидантів, які захищають мозок від старіння.

Цибуля

Покращує пам’ять. Приносить найбільше користі, якщо вживати її сирою.

Цілісні зерна

Цільнозернові продукти багаті Омега-3 жирними кислотами, складними углеводами і клітковиною, які підтримують здоров'я нашого мозку.

Томат

У помідорах багато лікопіну, який захищає клітини мозку від пошкодження вільними радикалами.

Зелений чай

Цей напій покращує пам’ять і підвищує розумові здібності. Рекомендуються приймати по 2-3 склянки в день для поліпшення концентрації уваги, когнітивних функцій і електрических з’єдань в головному мозку.

Темний шоколад

Натуральний шоколад містить антиоксиданти і кофеїн, який збільшує концентрацію і пам’ять. Лікарі рекомендують з’їсти 1-2 часточки темного шоколаду щодня.

Горіхи

Горіхи збільшують приплив кисню і містять поживні речовини і Омега-3 жирні кислоти, які зміцнюють кровоносні судини головного мозку.

Куркума

Куркумін перешкоджає запаленню і збільшує пам’ять.

Яблука

Яблука містять масу корисних речовин і мікроелементів, які необхідні для підтримки тіла і головного мозку в формі.

Крім поліпшення зору, кісток і здоров’я мозку, ці продукти також зміцнюють загальний стан здоров’я, якщо ви будете додавати їх у свій щоденний раціон.

Скільки і коли потрібно пити води

Останнім часом прийнято думати, ніби всім нам потрібно якомога більше пити води. Насправді, будь-який лікар вам скаже, що досить максимум 2 літрів води в день. Все інше створює лише зайнебаження на нирки. Але головне навіть не те, скільки пити води, а в який час це робити.



Ось кращий для цього часу, з точки зору кардіологів:

1. Випивайте 2 перших склянки води відразу після пробудження - це допоможе «запустити» буквально всі внутрішні органи.

2. Один стакан води бажано завжди випивати за 30 хвилин до їди. Це допоможе прискорити метаболізм і поліпшити роботу травних органів у цілому.

3. Випивайте 1 стакан води перед тим, як приймати ванну. Це допоможе вам отримати задоволення і знизити артеріальний тиск.

4. Один стакан води прямо перед сном дозволяє не тільки міцніше спати, а й знижує навантаження на серце. Якщо завести собі таку звичку на кожен день, ризик серцевого нападу уві сні знизиться на 95%.

До речі, ще один плюс такої звички - можливість залигти судомам в ногах ночами.

№ 202352410707
 (реєстраційний номер справи про оцінку впливу на довкілля планованої діяльності)
ОГОЛОШЕННЯ
 про початок громадського обговорення звіту
 з оцінки впливу на довкілля

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

1. Планована діяльність

Передбачається нове будівництво багатофункціонального комплексу обслуговування водіїв та пасажирів за адресою: Вінницька область Вінницький район на території Писарівської сільської ради (Вінницька об'єднана територіальна громада).

На проектованому багатофункціональному комплексі обслуговування водіїв та пасажирів (АЗК) передбачається: здійснювати прийом, зберігання і відпуск пального для автотранспорту, а саме: трьох марок бензину – А-100, А-95, А-95 преміум (П), двох марок дизельного пального та суміші скрапленого вуглеводневого газу (СВГ) пропан-бутан. Також передбачено сервісне обслуговування водіїв та пасажирів з влаштуванням кафе та магазину з продажу супутніх товарів.

В будівлі багатофункціонального комплексу обслуговування водіїв та пасажирів передбачається влаштування торгового залу - магазину з продажу супутніх товарів промислової та продовольчої груп в розфасованій упаковці та кафе – для швидкого харчування відвідувачів.

Режим роботи - цілодобовий, в три зміни. Термін експлуатації будинку з пунктом сервісного обслуговування водіїв та пасажирів - 60 років. Термін експлуатації резервуарів - 40 років.

2. Суб'єкт господарювання

Товариство з обмеженою відповідальністю «ЖИТОМИ-РВАТОГАЗСЕРВІС» Код ЄДРПОУ 32467503.

Місце знаходження юридичної особи: 11500, Україна Житомирська область м. Коростень вул. Толстого, 5

Поштові адреси: 11500 Україна Житомирська область м. Коростень вул. Толстого, 5 Контактний номер телефону: тел.: +38067 440 93 87

3. Управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації, поштова адреса: 21021, м. Вінниця, вул. В. Порика, 29, тел. (0432) 43-74-08, E-mail: uprter@vin.gov.ua, vineco@ukr.net. Контактна особа: Сивенюк Іван Миколайович

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

Відповідно до законодавства рішенням про провадження даної планованої діяльності буде:

№ 202352410708
 (реєстраційний номер справи про оцінку впливу на довкілля планованої діяльності)
ОГОЛОШЕННЯ
 про початок громадського обговорення звіту
 з оцінки впливу на довкілля

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

1. Планована діяльність

Передбачається нове будівництво багатофункціонального комплексу обслуговування водіїв та пасажирів за адресою: «Нове будівництво автозаправного комплексу з пунктом сервісного обслуговування водіїв та пасажирів за адресою: Вінницька область Вінницький район територія Стрижавської селищної ради».

На проектованому багатофункціональному комплексі обслуговування водіїв та пасажирів (АЗК) передбачається: здійснювати прийом, зберігання і відпуск пального для автотранспорту, а саме: трьох марок бензину – А-100, А-95, А-95 преміум (П), двох марок дизельного пального та суміші скрапленого вуглеводневого газу (СВГ) пропан-бутан. Також передбачено сервісне обслуговування водіїв та пасажирів з влаштуванням кафе та магазину з продажу супутніх товарів.

В будівлі багатофункціонального комплексу обслуговування водіїв та пасажирів передбачається влаштування торгового залу - магазину з продажу супутніх товарів промислової та продовольчої груп в розфасованій упаковці та кафе – для швидкого харчування відвідувачів.

Режим роботи - цілодобовий, в три зміни. Термін експлуатації будинку з пунктом сервісного обслуговування водіїв та пасажирів - 60 років. Термін експлуатації резервуарів - 40 років.

2. Суб'єкт господарювання

Товариство з обмеженою відповідальністю «ЖИТОМИ-РВАТОГАЗСЕРВІС» Код ЄДРПОУ 32467503.

Місце знаходження юридичної особи: 11500, Україна Житомирська область м. Коростень вул. Толстого, 5.

Поштові адреси: 11500 Україна Житомирська область м. Коростень вул. Толстого, 5 Контактний номер телефону: тел.: +38067 440 93 87.

3. Управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації, поштова адреса: 21021, м. Вінниця, вул. В. Порика, 29, тел. (0432) 43-74-08, E-mail: uprter@vin.gov.ua, vineco@ukr.net. Контактна особа: Сивенюк Іван Миколайович

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

Відповідно до законодавства рішенням про проваджен-

ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ

10 серпня 2023 р.

Дозвіл на виконання будівельних робіт, що видається Державною інспекцією архітектури та містобудування України (ДІАМ). Інші документи дозвільного характеру, передбачені законодавством, за умови що вони не передбачають встановлення (затвердження) змін у діяльності, затверджений (схвалений) рішенням про провадження планованої діяльності або подовження строків її провадження (згідно пункту 9 статті 9 ЗУ «Про оцінку впливу на довкілля»), висновок з оцінки впливу на довкілля, що видається Управлінням розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації

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

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

Тимчасово, на період дії воєнного стану на території України, введеного Указом Президента України «Про введення воєнного стану в Україні» від 24 лютого 2022 року № 64/2022, затвердженим Законом України «Про затвердження Указу Президента України «Про введення воєнного стану в Україні» від 24 лютого 2022 року № 2102-IX, громадські слухання проводяться у режимі відеоконференції.

Громадські слухання відбудуться в режимі відеоконференції з використанням платформи Webex 29.08.2023 року о 10:00.

Посилання для підключення:

<https://meet91.webex.com/meet/pr25548555300>

Письмові зауваження та пропозиції (у тому числі в електронному вигляді) щодо даної планованої діяльності громадськість може надавати до Управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації, поштова адреса: 21021, м. Вінниця, вул. В. Порика, 29, тел. (0432) 43-74-08, E-mail: uprter@vin.gov.ua, vineco@ukr.net. Контактна особа: Сивенюк Іван Миколайович

Зі звіту з оцінки впливу на довкілля та іншою додатковою інформацією можна ознайомитися впродовж 25 робочих днів з моменту оприлюднення документів в Единому реєстрі з оцінки впливу на довкілля.

(найменування підприємства, установи, організації, місце знаходження, дата, з якої громадськість може ознайомитися з документами, контактна особа)

венюк Іван Миколайович протягом всього терміну громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля планованої діяльності.

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

Управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації, поштова адреса: 21021, м. Вінниця, вул. В. Порика, 29, тел. (0432) 43-74-08, E-mail: uprter@vin.gov.ua, vineco@ukr.net. Контактна особа: Сивенюк Іван Миколайович.

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

Управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації, поштова адреса: 21021, м. Вінниця, вул. В. Порика, 29, тел. (0432) 43-74-08, E-mail: uprter@vin.gov.ua, vineco@ukr.net. Контактна особа: Сивенюк Іван Миколайович.

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

8. Наявна екологічна інформація щодо планованої діяльності

Звіт з оцінки впливу на довкілля планованої діяльності на 427 аркушах. Повідомлення про планову діяльність.

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

Вінницька міська рада, адреса: 21050, м. Вінниця, вул. Соборна, 59, E-Mail адреса: vinrada@vmr.gov.ua., тел: (0432) 59-51-73, (0432) 65-55-05, Контактна особа: Моргунов Сергій Анатолійович

Єдиний реєстр з оцінки впливу на довкілля, адреса веб сайту: <http://eia.menr.gov.ua/>, номер реєстраційної справи 202352410707.

Управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації, поштова адреса: 21021, м. Вінниця, вул. В. Порика, 29, тел. (0432) 43-74-08, E-mail: uprter@vin.gov.ua, vineco@ukr.net. Контактна особа: Сивенюк Іван Миколайович.

Зі звіту з оцінки впливу на довкілля та іншою додатковою інформацією можна ознайомитися впродовж 25 робочих днів з моменту оприлюднення документів в Единому реєстрі з оцінки впливу на довкілля.

(найменування підприємства, установи, організації, місце знаходження, дата, з якої громадськість може ознайомитися з документами, контактна особа)

мадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля планованої діяльності.

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

Управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації, поштова адреса: 21021, м. Вінниця, вул. В. Порика, 29, тел. (0432) 43-74-08, E-mail: uprter@vin.gov.ua, vineco@ukr.net. Контактна особа: Сивенюк Іван Миколайович.

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

Управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації, поштова адреса: 21021, м. Вінниця, вул. В. Порика, 29, тел. (0432) 43-74-08, E-mail: uprter@vin.gov.ua, vineco@ukr.net. Контактна особа: Сивенюк Іван Миколайович.

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «АВСТРІЯ ДЖУС УКРАЇНА» (ТОВ «АВСТРІЯ ДЖУС УКРАЇНА»). Ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ: 37695570. Місцезнаходження суб'єкта господарювання: 21022, Вінницька обл., місто Вінниця, вулиця Сергія Зулінського, будинок 32, контактний номер телефону: +380432553601, +380432553678, адреса електронної пошти суб'єкта: Anatoliy.DEMCHYK@austriajuice.com, anna.kryvolap@austriajuice.com. Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика: 21022, Вінницька обл., місто Вінниця, вулиця Сергія Зулінського, будинок 32. Мета отримання дозволу на викиди: отримання дозволу на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря стаціонарними джерелами для існуючого об'єкта. Підприємство відноситься до третьої групи об'єктів за складом документів, у яких обґрунтуються обсяги викидів, в залежності від ступеня впливу об'єкта на

забруднення атмосферного повітря. Відомості про наявність висновку з оцінкою впливу на довкілля, в якому визначено допустимість провадження планованої діяльності, яка згідно з вимогами Закону України «Про оцінку впливу на довкілля» підлягає оцінці впливу на довкілля: Діяльність ТОВ «АВСТРІЯ ДЖУС УКРАЇНА» не підлягає оцінці впливу на довкілля відповідно ст. 3 Закону України «Про оцінку впливу на довкілля».

Загальний опис об'єкта (опис виробництв та технологічного устаткування): Підприємство спеціалізується на виробництві фруктових і овочевих соків (КВЕД 10.32). Тожа підприємства виготовляють пюре. До складу підприємства належать: цех пюре, цех соковий та соковий склад. Технологічний процес виробництва пюре включає миття, інспектування, розварювання, протирання і консервування. В усіх виробничих приміщеннях, що використовуються для виготовлення соків та пюре, проходить миття підлоги та стін миючими засобами дозволеними до застосування за призначенням в Україні. Для охолодження фруктових і овочевих соків та пюре використовують холодильні фреонові установи

ки, які розміщуються в соковому складі та цеху пюре. Для забезпечення електроенергією підприємства, під час аварійного відключення використовується два генератори FDG 730 V, марка F.0730/VAP.G, потужністю 613 кВт кожен.

Відомості щодо видів та обсягів викидів: неметанові лектки органічні сполуки (НМЛОС) - 0,082 т/рік, оксид вуглецю - 0,356 т/рік, оксид азоту (у перерахунку на діоксид азоту [NO+NO₂]) - 0,604 т/рік, речовини у вигляді суспендованих твердих частинок недиференційованих за складом - 0,1167 т/рік, метан - 0,004 т/рік, вуглецю діоксид - 138,1 т/рік, азоту (1) оксид (N₂O) - 0,004 т/рік, діоксид сірки - 0,00044 т/рік, аміак - 0,004 т/рік, фреони - 0,011 т/рік.

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання: підприємство відноситься до третьої групи підприємств, як об'єкт, який не підлягає взяттю на державний облік і не має виробництв або технологічного устаткування, на яких повинні впроваджуватися найкращі доступні технології та методи керування, тому заходи щодо впровад-

ження найкращих існуючих технологій не розроблялись та відсутні. Перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання: не передбачаються, відсутні перевищення встановлених нормативів граничнодопустимих викидів. Дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів: не передбачено. Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству: пропозиції щодо дозволених обсягів викидів відповідають чинному законодавству; для речовин, на які не встановлені нормативи граничнодопустимих викидів відповідно до законодавства, встановлюються величини масової витрати.

Із зауваженнями та пропозиціями щодо дозволу на викиди по зазначеному промисловому майданчику звертатись до Вінницької обласної військової адміністрації (Вінницької обласної державної адміністрації) (21050, Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Соборна, 70, тел. 0 800 216 433, e-mail: oda@vin.gov.ua).

Строки подання зауважень та пропозицій: протягом 30 календарних днів з дня публікації повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди.

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди:
Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання -ФІЗИЧНА ОСОБА -ПІДПРИЄМСТВО ПОНОМАРЕНКО Є.В., ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ - 3120913385;

Місцезнаходження суб'єкта господарювання - 49000, Дніпропетровська обл., м. Дніпро, вул. Ковалевської Софії, буд. 78, контактний номер телефону - (098)5405839, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання - 85ropomarenko@ukr.net

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика - Вінницька обл., Могилів-Подільський (Мурівсько-Куриловецький) р-н, с. Наддністрянське;

Мета отримання дозволу на викиди - отримання дозволу на викиди ЗР для існуючого об'єкту, для надання права експлуатувати об'єкт, з якого надходить в атмосферне повітря забруднюючі речовини або їх суміші;

Відомості про наявність висновку з оцінкою впливу на довкілля, в якому визначено допустимість провадження планованої діяльності, яка згідно з вимогами Закону України "Про оцінку впливу на довкілля" підлягає оцінці впливу на довкілля - об'єкт не підлягає оцінці впливу на довкілля відповідно висновок з оцінкою впливу на довкілля відсутній;

Загальний опис об'єкта (опис виробництв та технологічного устаткування) - Основним видом діяльності підприємства згідно КВЕД є 46.90. Неспеціалізована оптова торгівля. На промисловому майданчику здійснюється виготовлення деревного вугілля. Технологія виробництва деревного вугілля заснована на процесі піролізу деревини. Деревина розкладається в газовій безкисневій атмосфері під впливом нагрівання, сушиться та прокалюється. Для виготовлення деревного вугілля використовуються котли КТПО-98 та печі УП-ЕКО.

Джерелами викидів ЗР є димові труби котлів КТПО-98, димові труби печей УП-ЕКО, люки відвантаження деревного вугілля, склад деревного вугілля.

Відомості щодо видів та обсягів викидів (т/рік) - речовини у вигляді суспендованих твердих частинок - 2,806862, оксид вуглецю - 135,342, бенз (а)пірен - 0,0088, оксиди азоту (у перерахунку на діоксид азоту [NO + NO₂]) - 1,848, вуглецю діоксид - 1012,282, азоту (1) оксид (N₂O) - 0,04, НМЛОС (суміш насичених вуглеводнів C₂-C₈) - 0,444, НМЛОС (етан) - 45,576, НМЛОС (метанол) - 130,41, діоксид сірки - 0,003, метан - 96,454.

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання - заходи не передбачені; перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання - заходи не передбачені; дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів - заходи не передбачені;

Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству - відповідають.

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

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

"ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ"
Вінницька регіональна газета.
редактор
Ф.І.БЕЖНАР
ПЕРЕДПЛАТИНІ ІНДЕКСИ
ПЕРІОДИЧНОГО ВІДАННЯ:
ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЙ - 40699;
ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ - 61487

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

Газета виходить щочетверга,
 видається українською, а також
 російською мовами. Способ
 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, реклами та
 оголошення несуть автори та
 рекламидачі. Редакція залишає за
 собою право редагувати та скорочувати
 тексти. При передруці матеріалів
 посилання на «Подільську зорю»
 обов'язкове. Матеріали, позначені
 P, публікуються на правах
 реклами.

РОЗРАХУНОК ВИПЛАТИ:
№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. №232832.
Наклад - 1500.
Газета віддрукована
у ТОВ "Прес Корпорейшн
Лімітед", м. Вінниця,
вул. Чехова, 12-б.
Тел. (0432) 55-63-97.



стажуванні, перебувала на лікуванні або реабілітації, доглядала за хворою дитиною, оздоровлювала дитину та ін.); повернулися до покинутого місця проживання. Крім того, виплати не продовжуватимуться особам, які відбувають покарання в місцях позбавлення волі або були засуджені за колабораціонізм.

Кому скасують виплати?
Із 1 вересня допомога не продовжується для громадян, чий майновий стан дозволяє здійснювати суттєві витрати. Виплату буде припинено тим ВПО, які: придбали новий транспортний засіб (з року випуску якого минуло менше 5 років),крім авто, які були придбані волонтерами та передані на потреби оборони країни; придбали на суму більше 100 тис. грн земельну ділянку, квартиру, будинок (крім житла, отриманого за рахунок державного чи місцевого бюджету); мають на депозитно-комерційному рахунку кошти у загальній сумі більше 100 тис. грн; придбали іноземну валюту (крім валюти, отриманої від благодійних організацій або придбаної для оплати медичних, соціальних, освітніх послуг), а також банківських металів на загальну суму більше 100 тис. грн; мають у власності житло, що розташоване на інших територіях ніж тих, де ведуться активні (можливі) бойові дії або які є окупованими, якщо таке житло має площину понад 13,65 кв. м на одного члена сім'ї.

Якщо за результатами перевірки отримувачів через державні реєстри буде прийняті рішення про припинення допомоги, громадянина про це буде повідомлено. У разі незгоди, він може оскаржити таке рішення.

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свій ювілей святкуватиме ветеран війни та праці:

90-річчя відзначатиме жителька с.Махнівка - Любов Василівна ГОЛУБЕНКО (15 серпня).

Від імені активу Вінницької районної та місцевих ветеранських організацій широко зи- чимо сивочолом іменникам міцного здоров'я, достатку й злагоди в родинах, гідної пошани від суспільства та держави, довгих літ щасливого життя під мирним украйнським небом.

Із повагою,

**Петро ВАСИЛИЧ,
голова Вінницької
районної організації
ветеранів.**



ПЕРЕДПЛАТИТЬ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ»

ШАНОВНІ НАШІ ВІДДАНІ ЧИТАЧІ.

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

Сподіваючись на кращі часи продовжуємо передплату на 2023 рік.

Передплата з поштовими послугами (без заповнення квитанцій) становить:
ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ (61487): на місяць - 32,60 грн., на 3 місяці - 97,80 грн., 6 місяців - 195,60 грн.

для підприємств, установ та організацій (40699): на місяць - 32,60 грн., на 3 місяці - 97,80 грн., 6 місяців - 195,60 грн.

10 серпня - хмарно, без опадів, т вдень +21...+24°C, вночі +13...+18°C.
11 серпня - хмарно, без опадів, т вдень +21...+25°C, вночі +15...+19°C.
12 серпня - хмарно, без опадів, т вдень +19...+22°C, вночі +14...+17°C.
13 серпня - ясно, т вдень +20...+24°C, вночі +14...+18°C.
14 серпня - ясно, т вдень +22...+26°C, вночі +15...+19°C.
15 серпня - ясно, т вдень +24...+28°C, вночі +16...+22°C.
16 серпня - ясно, т вдень +24...+28°C, вночі +18...+22°C.

Втрачений військовий квиток, серія АГ №234530, виданий на ім'я Петровської Юлії Олегівні, вважати недійсним.

ОВЕН (21.03-20.04). Вам знадобляться обережність іуважність у виконанні будь-якої справи. Постарайтеся не спіткнутися на дрібниці. Роботи буде багато, і вона зажадає від вас сумлінності та зосередженості. Бажано не починати нічого нового і відкласти важливі зустрічі. Перш ніж щось сказати колегам по роботі та близьким людям, обміркуйте формулювання, не факт, що вас правильнно зрозуміють. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Перед вами відкриваються близькі перспективи, але не варто поспішати. Від вас будуть потрібні скрупульозність і увага, інакше цілком можна проскочити свою удачу без зупинки. На шляху не передбачається практично жодних перешкод, крім тих, які створить ваша неуважність. У вихідні не розповідайте про свої досягнення, тому що заздрісники не дрімають. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Можете добитися багато чого, якщо не будете хапатися підряд за все, що приходить вам у голову. Усе передвіщає вам успіх, прибуток і здійснення давніх бажань. Причому, заради цього не прийдеться працювати з останніх сил. Доля сама даст вам більші можливості. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

РАК (22.06-23.07). Рекомендується виділити з усіх справ головне й з усією властивою вам упертістю сконцентруватися на ньому. Навіть найважче питання не встоїть під вашим тиском. Можлива не зовсім приємна розмова з начальством, але зате ви зможете добитися прийнятних для себе матеріальних умов. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

ЛЕВ (24.07-23.08). Постарайтеся прислухатися і почути вимоги керівництва, не запізнуйтесь і тоді спра-

ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ

10 серпня 2023 р.

Нищить ворогів і рятує навіть тварин

Зараз значна частина представників вінницької громадської організації «Центрурія» - на фронті. Не є виключенням і 25-річний **Богдан Романенко**, який на початку широкомасштабного вторгнення пішов добровольцем на війну. Зараз він є молодшим сержантом. У війську отримав оригінальний позивний «Так нада».

- Ми із загиблим Денисом Бабієм та іншими представниками вінницької патріотичної молоді з перших днів війни поїхали на фронт. Спочатку приїхали до Києва, де об'єдналися із ветеранами «Азову» і представниками громадської організації «Центрурія». Брали участь в боях за Мошун та Ірпінь, - розповів Богдан Романенко.

Він розповів про епізод під Мошуном. Тоді в сірій зоні вінничанина (разом з кількома іншими бійцями) забули побратими, але все обійшлося. Після оборони столиці Богдан Романенко служив на Запоріжжі, брав участь у звільненні Херсонщини.

- Із Малинівки, що на Запоріжжі, виїхали багато мешканців і залишили свійських тварин. Ми врятували козенята, за яким доглядали - годували і поїли. Коли їхали, передали свійську тварину іншим бійцям, - згадує вінничанин.

Наразі Богдан Романенко служить у III окремій штурмовій бригаді Сухопутних військ України. Контузію отримав, коли його підрозділ потрапив під щільній танковий



і мінометний обстріл. Раніше Богдан Романенко ходив і у штурми. В зв'язку із нинішнім станом здоров'я вінничанин отримав нові посадові обов'язки, є заступником командира роти із озброєння.

- Зброй нам вистачає - і стрілецької, і протитанкової. В бригаді із цим проблем немає. Хоча хотілося б більшого, аби ми швидше вигнали ворога із рідної землі. До речі, я сам мрію збити російський літак, - зauważує Богдан Романенко.

Він згадує одну із операцій під Бахмутом, яка пройшла близько місяця тому. Тоді Богдан Романенко перебував у штабі управління боєм. Ворожий підрозділ опинився у складній ситуації, але здаватися відмовлявся. Тоді комбат надав команду задіяти вітчизняний танк Т-72.

- Після цього росіяни, яким бракувало протитанкових засобів, одразу почали тікати у різні боки, і ми взяли заплановану ворожу позицію. Захопили й полонених, - продовжує Богдан Романенко.

12 липня цього року, під час відпустки, Богдан одружився. Обраници Алісі - 26 років.

- Ми давно зустрічаємося. Планували одружитися ще перед війною. Але широкомасштабне вторгнення росії вплинуло на наші плани, - каже Богдан Романенко.

Михайло МИХАЙЛОВ.

Пройшов благодійний концерт гурту ТНМК на підтримку ЗСУ

5 серпня, в Центральному парку імені Леонтовича у Вінниці відбувся благодійний концерт відомого українського гурту ТНМК.

Благодійний виступ спрямували на допомогу Збройних Сил.

Захід запланували на 18:00, проте через оголошенню повітряну тривогу по всій території України його перенесли майже на 2 години. Біля сцени зібрались багато вінничан, охочих насолодитись хіп-хопом, музиканти запалили вечір своїми найвідомішими хітами.

Крім того, під час концерту відбувся збір донатів та аукціон з лотами. Таким чином, всі охочі могли долучитись до наближення нашої перемоги.

Як відомо, наразі частина гурту ТНМК всталла на захист України. Фронтмен гурту Фагот служить в добробаті «Реванш», бас-гітарист Костянтин Котя Жуйков - солдат Національної гвардії України, а гітарист Ярослав Веръовкін - в лавах Збройних сил України. Інші учасники гурту займаються волонтерством.



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

Астрологічний прогноз на 14 - 20 серпня

ви підуть на лад. Від вас може знадобитися оперативність у прийнятті рішень. Намагайтесь поменше потрапляти на очі начальству. Відгородіть себе від порожніх, нікому не потрібних контактів. У вихідні можливі цікаві пропозиції, на які варто звернути особливу увагу. Сприятливий день - субота, несприятливий - четвер.

ДІВА (24.08-23.09). Ви легко подолаєте перешкоди, що виникають перед вами. Зверніть увагу на нову інформацію, вона відкриє нові можливості. Не можна помилитися, тому що за вами уважно стежать. Свою невагомну енергію у вихідні краще використовувати в мирних цілях, не йдіть на конфлікт. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Не дозволяйте спокусі збивати вас зі шляху. Можете стати об'єктом інтриг і пілоток. Не бажано заново повторювати вже зроблені помилки тільки тому, що вам зручніше ходити протоптаною стежкою. Питайтесь поради в надійних друзів або у родичів, яким ви довіряєте. У вихідні дітям знадобиться ваша підтримка. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Колеги і начальство будуть доброзичливими. Фортуна буде до вас прихильна. Максимально використовуйте сприятливу ситуацію. На вас очікують нові можливості і матеріальна стабільність.

Успіхи дітей стануть маленькою перемогою, вам буде

прямовані. Настав важливий період, який дозволить вам розкрити свої здатності в професійному плані. Постарайтесь бути якомога зосередженішими і не витрачайтесь своїми сили на дрібниці. Уникайте конфліктів з начальством. Знаїшовши широкі сердечні спокій, ви відчуєте себе хазяїном життя. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Усе буде споритися в руках, і навіть дрібні труднощі не зможуть зіпсувати настрою. Ваші успіхи принесуть моральне задоволення і впевненість у власних силах і можливостях. Не варто розпочинати нічого кардинального. У вихідні не можна допустити, щоб різні дрібниці зірвали ваші плани. Сприятливий день - четвер, несприятливий - середа.

ВОДОЛІ (21.01-19.02). Обережність не зашкодить, тому що ви можете потрапити в заплутану ситуацію. Відчуєте приплив сил, які необхідно застосувати у творчих цілях. Можна розраховувати на допомогу близьких людей. Родина не повинна почувати, що ви ввесь час зайняті. Вихідні доведеться присвятити розгрібанню що накопичилися побутових проблем. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

РИБИ (20.02-20.03). Навчіться витягати позитивний досвід з життєвих труднощів. Відкрийте в собі азарт, не вийшо з першого разу, спробуйте ще, тільки підійдіть іншим шляхом. Виявіть фантазію та уяву, а також завзятість у досягненні важливої для вас мети. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.