

# Подільська Зоря

## Дорогі вінничани!

Ми відзначаємо 32 річницю незалежності України єдині як ніколи!

За півтора роки героїчного протистояння російській агресії українці змінилися самі і змінили світ.

Змінилась і Вінниччина... Ми не прикордонна з рф область, нам не довелося мало не голіруч зупиняти ворожі танки у перші дні війни...

Але тисячі наших земляків, не чекали повісток, долучилися до лав ЗСУ, бригад ТРО, поповнили і ряди військових медиків.

Вінничани пройшли випробування на патріотизм з перших годин війни, приймаючи щодня транзитом до 20 тисяч людей, що тікали від обстрілів та шукали прихистку.

Немає жодної громади в області, яка б не прийняла переміщених осіб із гарячих регіонів. Ділились усім: житлом, одягом, продуктами.

Ми дружні й солідарні. Людність насправді є для нас цінністю.

Але безпечних місць і невразливих міст у цій війні, на жаль, немає..

Сьогодні ми відзначаємо річницю Незалежності, поранену війною.

Ворог чисельний і добре озброєний. Він продовжує вірити в довжину колон своєї бронетехніки, у силу вибухів російських ракет, і в те, що жорстокістю можна переписати історію цілого континенту...

Наші ж цінності співпадають із цінностями більшості народів світу. Ми - вільний народ незалежної України! Українці тепер точно знають, хто справді нам брат і друг. Світ захоплюється мужністю і стійкістю українців. Ми обов'язково знайдемо усю необхідну зброю, щоб захиститись!

Продовжуємо незламно вірити і допомагати нашим Захисникам і Захисницям!

Неодмінно переможемо!  
З Днем Незалежності!  
Слава Україні!

**Сергій БОРЗОВ,**  
начальник Вінницької ОВА.

## Шановні жителі Вороновицької громади

Щороку напередодні Дня Незалежності ми вшануємо одну із головних національних святинь – Державний Прапор України. З любов'ю до України, з повагою до минулого нашого народу, ми шануємо символ вільної, демократичної України, сильної й незалежної держави – синьо-жовтий стяг.

24 серпня українці святкують 32-у річницю становлення нашої держави. Цьогоріч знову ми відзначаємо державне свято під звуки сирен та вибухи снарядів. Український народ доводить усьому світу, як дорого коштує людська свобода. та незалежність Батьківщини. Кожного дня наша країна зазнає тяжких випробувань у боротьбі за незалежність. Ми пишаємося українськими воїнами, які є прикладом мужності і патріотизму, чий дух свободи, ніколи не дасть приспати совість і гідність.

Пам'ятаємо кожного, хто віддав життя за мирну вільну Україну, за право жити в незалежній суверенній державі. Без сумніву, майбутнє України, її незалежність в надійних руках. Український народ та Збройні Сили України дають гідну відсіч ворогу та наближають Перемогу. Тож нехай наша Україна залишається такою сильною та незламною, рідною та незамінною! Разом переможемо!

**Олександр КОВІНЬКО,**  
голова Вороновицької ТГ.

## Шановні жителі Вінницького району!

У величі та красі нашого прапора відбивається багатовікова історія нашого народу. Цей символ єдності та волі завжди буде нагадувати нам про наші коріння та віру в майбутнє.

День Прапора та День Незалежності – це особливий час, коли ми згадуємо наших героїв, які віддали своє життя за нашу свободу та незалежність.

Сьогодні ми відзначаємо наше право керувати власною долею, розвивати нашу країну та примножувати спадщину попередніх поколінь.

Нехай наш прапор завжди розвивається на вітрі свободи, а День Незалежності несе в серця гордість за те, хто ми є, і спонукає до подальших звершень на благо нашої української землі.

Нехай наша незалежність буде завжди захищеною, а наша країна – міцною та процвітаючою.

**Віталій УРДЗІК,**  
начальник Вінницької РВА, депутат  
обласної ради від ПП «Слуга народу».

## Із Днем Державного прапора та Днем Незалежності України!

Дні найважливіших державних свят по-іншому сприймаємо в роки повномасштабної війни: з іще більшою гордістю та усвідомленням. Синьо-жовтий прапор – не лише головний атрибут нашої державності, а й символ боротьби за волю. Його знають в усьому світі як ознаку нескорених українців. А День Незалежності – це для нас визначна подія, що змінила національну свідомість та життєву реальність.

Тож будьмо горді зватися українцями й українками! Незалежність – наш пріоритет, щоб самостійно визначати вектор розвитку, вільно говорити рідною мовою, розвиватися разом з іншими демократичними державами. Цього року 24-го серпня громадяни України в різних країнах світу беруться за руки і утворюють живий ланцюг, щоб демонструвати єднання.

У нинішньому протистоянні ворогові беруть участь чимало земляків-стрижавчан, які мужньо і самовіддано виборюють свободу. Нехай міць синьо-жовтого прапора підтримує їхній дух та додає сил! Згадуємо також імена героїв, які віддали життя заради незалежного майбутнього. Їхній подвиг – неоціненний, вартий глибокої шани і вічної пам'яті.

Дорога громадо, будьмо єдині! Докладаймо всіх можливих зусиль, щоб добробут і мир були на нашій землі. Сьогодні, як і багато століть поспіль, право на незалежність виборюється зброєю. Тож нехай складний історичний період завершується переможним українським майбутнім!

**Щиро – Михайло ДЕМЧЕНКО,** голова Стрижавської територіальної громади.

## Шановні мешканці Агрономічної ТГ

День Державного прапора та День Незалежності України - це не просто дати. Це пам'ять про цілі покоління наших предків, що творили націю і боролися за державність. Це дні, коли на карті світу з'явилась незалежна держава Україна із своїми державними символами. Вірю, що єдність народу України допоможе відновити спокій та мир на рідній землі і захистити незалежність та свободу держави. Ці свята особливі для кожного з нас. Сьогодні, під час повномасштабної війни, вони набувають ще більшого значення. Наша країна йде тернистим, але усвідомленим шляхом затвердження своєї незалежності, суверенності, борючись не тільки за власну ідентичність, а й за право існування. Дякую ЗСУ, кожному, хто стоїть на захисті нашої рідної неньки, всім трудівникам, хто працює на її відновлення. Миру всім нам, процвітання, міцного духу, перемоги й відновлення територіальної цілісності. Нехай живе і квітне Україна! Нехай живе вільний народ!

**Сергій СІТАРСЬКИЙ,**  
голова Агрономічної громади.

## Шановні жителі Якушинецької громади!

Вітаю із головним державним святом – Днем Незалежності України!

32 роки тому, була повернена історична справедливість – відновлена незалежність нашої держави, за яку сотні років боролись українці.

Другий рік поспіль зустрічаємо цей день в стані повномасштабної війни, яка триває майже десять років. Щодня ми платимо надвисоку ціну заради збереження Незалежності. Проте наші воїни гідно тримають удар, демонструючи усьому світу нашу незламність та волю до Перемоги. Ми непохитно віримо, що наші бійці день за днем гнатимуть супротивника і вже невдовзі наш прапор майоритиме в кожному населеному пункті нашої єдиної, неподільної, незалежної України.

Сильні та нескоримі українці і українки не віддадуть свою незалежність, адже виборювали її впродовж століть. Віримо в нашу перемогу, в наших воїнів, в силу нашого духу! Ми українці - і пишаємося цим!

З нагоди державного свята щиро бажаю Вам міцного здоров'я, щасливої долі, родинного затишку, успіхів та наснаги на довгі і щедрі літа.

Слава Україні!

**Василь РОМАНЮК,**  
голова Якушинецької громади.

## З Днем громади!

Остання субота серпня – тепла нагода привітати один одного з Днем Стрижавської громади. Для нас усіх цей день нагадує про спільні наміри розвивати малу Батьківщину, дбати про її зростання та успіх. В умовах повномасштабного вторгнення та надскладних історичних викликів ми маленькими кроками і діями піклуємося про свою громаду, її благоустрій, безпеку, умови життя.

У наших спогадах все ще присутні емоції «СтижФесту», важливої для нас культурної події, що об'єднала традиціями, ремеслами й піснями. Нехай же ці згадки роблять нас іще сильнішими в бажаннях і діях, додають віри у власні сили. Особливо волонтерам, які допомагають фронту, землякам, які зараз на передовій. Підтримуймо родини, які втратили рідних у цій жорстокій війні. Допомогаймо новим сусідам – сім'ям, які вимушено переїхали до нашої громади.

Ми є громада! Ми давні і сильні. Єднаючись, ми продовжуємо рухатися вперед. Добра і затишку Стрижавській громаді. Миру Україні!



## Віддали життя за Україну!



16 серпня кривава війна забрала життя **Богдана КУЦОГО** із Микулинець. Він загинув під час ведення штурмових дій поблизу Роботиного Запорізької області.

Богдан пішов захищати Батьківщину із перших днів повномасштабного вторгнення.

Народився Богдан Куций в Микулинцях, тут же і закінчував школу, потім навчався в Вінниці на будівельника.

Під час проходження строкової служби охороняв Каховську ГЕС.

До війни ніколи не боявся важкої роботи, трудився багатьом допомагав, був активним у громадському житті, завжди відгукувався та за необхідності допомагав.

Жив із батьком, родину хлопець ще не встиг створити. Богдану ще б жити і жити, але ворог відібрав молоді життя нашого Героя...

Від усієї Якушинецької громади висловлюємо родині співчуття, нехай пам'ять ніколи не згасне про Богдана, адже він віддав за Україну найцінніше - життя...



І знову сумна Стрижавська територіальна громада оповита глибоким сумом. 23 серпня у Стрижавці попрощалися із військовим **Юрієм КОЗУБОМ**. Юрій загинув 29 червня цього року, виконуючи бойове завдання біля населеного пункту Старомайорське Донецької області. Потрапив під артилерійський обстріл. Майже два місяці перебував на території, підконтрольній ворогові. 16 серпня тіло загиблого Героя доставили до Дніпра.

Юрій Козуб родом із Калинівщини. Народився 6 травня 1986 року у с. Люлинцях. Закінчив 9 класів у місцевій школі, а повну середню освіту здобув у с. Великі Кутища. Служив в армії. У 2011-му створив сім'ю і з дружиною Валентиною перейшов до Стрижавки. Працював вантажником на пилорамі, потім – експедитором на підприємстві «Буковина трек». 1 березня 2022 року Юрій пішов добровольцем до лав ЗСУ. Був солдатом, водієм-хіміком відділення радіаційного, хімічного, біологічного захисту військової частини А2287. 16 березня 2023 року його направили в Донецьку область.

Удома на Юрія чекали дружина, десятирічний син Олександр, шестирічна донечка Катруся, мати та сестра. Насамперед їм – щирі співчуття. Шануймо подвиг і самопожертву земляка, поважаймо його переконання і вибір.

Світла і вічна пам'ять Герою!

## Загиблого воїна Віталія Яворського посмертно нагородили орденом «За мужність» III ст.

На початок повномасштабного вторгнення вінничанин Віталій Яворський знаходився за кордоном. За власним бажанням він повернувся в Україну та вступив до штурмової бригади «Азов».



Захисник загинув на околицях Бахмута. В останню путь Героя проводжали 25 травня цього року. Похований він у Хижинцях.

Указом Президента України героя посмертно нагородили орденом «За мужність» III ступеня.

### Депутат інформує...

#### Олександр МАСЛЕННИКОВ, Вінницька обласна рада

Разом моєю колегою, депутаткою обласної ради Іриною Колесник відвідали Агрономічну громаду. Привезли у подарунок генератор від міжнародної благодійної організації La Gerbe.

Адже вже скоро настане не менш важкий ніж минулоріч осінньо-зимовий період, із можливими відключеннями електроенергії. Тому завчасно готуємось аби заклади в Агрономічній громаді були енергонезалежними.

Голова сільради Сергій Сітарський подякував за допомогу, зокрема і Вадиму Дахненко (християнська місія "Благодійність"), який також завітав до громади.

Працюємо разом задля зміцнення нашої стійкості!



#### Вінницька облрада планує збільшити площу гідрологічного заказника «Ільківський став»

Заказник може стати вдвічі більшим.

У Вінницькій облраді до сесії підготували проект рішення. Яким передбачено збільшити площу гідрологічного заказника на території Агрономічної громади.

Проектом рішення, опублікованому на сайті міської ради, передбачено: «погодити зміну меж та розширення площі на 28,9 га об'єкта природно-заповідного фонду місцевого значення гідрологічного заказника «Ільківський став» з 20,9 га до 49,8 га, без вилучення ділянки у їх власників та користувачів, на території Агрономічної сільської ради Вінницького району».

Заказник було створено в 2016 році.

«Ільківський став» є одним з каскадних руслових ставків річки Рівець. На берегах велика кількість джерел, зокрема, на південному березі водойми знаходиться унікальне історичне джерело «Понюкова криниця», що є гідрологічною пам'яткою природи місцевого значення. На території заказника також чимало рідкісних тварин і рослин.

## Новини Агрономічної громади

### Громада отримала Wi-Fi роутери для укріттів в навчальних закладах

17 серпня заступник сільського голови Тетяна Закревська отримала 4 Wi-Fi роутери для укріттів в навчальних закладах.

Роутери марки «Nokia Beacon 1» отримали від Міжнародної благодійної організації «ФОНД СХІДНА ЄВРОПА» в рамках проекту Мінцифри «Wi-Fi в укрітти у школах» за сприяння Міністерства освіти і науки України.

Ці пристрої використовуватимуть в Агрономіченському та Бохоничському ліцеях громади задля безперебійного постачання інтернет-зв'язком учасників освітнього процесу в укріттах навчального закладу.

В умовах військової загрози критично важливо підтримувати зв'язок з близькими та мати доступ до актуальної інформації в моменти повітряних тривог та надзвичайних ситуацій.



### Візит сільського голови Сергія Сітарського на Рівненщину

В рамках обміну досвідом, в складі делегації Вінницької та Житомирської областей, сільський голова Сергій Сітарський 14-18 серпня відвідав громади Рівненської області.

Візит організовано за підтримки «U-LEAD з-Європою»: Програма, що спільно фінансується Європейським Союзом та його державами-членами Німеччиною, Польщею, Швецією, Данією, Естонією та Словенією.

Тема візиту – створення безпечного середовища у громадах, що наразі є актуальним.

Протягом чотирьох днів відвідали Білокриничську, Шпанівську, Великоомелянську громади Рівненської області. Ознайомилися із практиками організації і забезпечення пожежної безпеки та цивільного захисту в територіальних громадах. Також обговорювали питання створення та діяльності підрозділів місцевої добровільної пожежної охорони, роботи Центрів безпеки.

Візит був продуктивним, учасники змогли перейняти цінний досвід один в одного та наочно побачити, що можна зробити в своїх громадах в напрямку безпеки. Налагодили особисту комунікацію. Це ще один крок до зміцнення міжрегіональних зв'язків та розвитку ефективної взаємодії між громадами різних регіонів.

Всі три громади, які відвідали, схожі з нашою Агрономічною територіальною громадою, так як розта-

шовані поблизу обласного центру. Тому і проблеми, і можливості у нас схожі з колегами з Рівненщини. Крім того, немає нічого кращого як живе спілкування. Як кажуть: «Краще один раз побачити, ніж сім разів почути».

Дякуємо організаторам за корисну інформацію, набутий досвід та готові ділитися своїми напрацюваннями, можливо в інших напрямках.



### Візит до громади керівництва Фондації «Братня душа»

17 серпня з дружнім візитом до нашої громади завітали польські партнери: Президент Фондації «Братня душа» м. Кричиця-Здруй Республіка Польща - Івона Романяк та Даріуш Чешля – координатор логістики Фондації «Братня душа». Варто відзначити, що з Фондацією ми співпрацюємо з 2017 року.

Цього разу польські друзі доставили більше 4500 протирадіаційних засобів, а для вихованців ансамблю «Сонечко» - фрукти.

Члени польської делегації щиро дякували за можливість так багато побачити для них нового, зустрітися зі старими друзями і познайомитися з новими, за бажанням і надалі співпрацювати, розвивати дружні стосунки громад.

Дякуємо Вам, що допомагали, і продовжуєте допомагати, що підтримуєте і не стоїте осторонь. Це дуже цінно для нас!

Разом здолаємо все!



## Робоча нарада

Представники Вінницького РУ ГУ ДСНС України у Вінницькій області наголосили, що пріоритетними питаннями нового навчального року залишається створення безпечного освітнього середовища у закладах освіти, а саме укриття учасників освітнього процесу у захисних спорудах цивільного захисту, їх готовність та облік, здійснення заходів щодо мінної безпеки (інформування учнів, спільні заходи із залученням ДСНС), забезпечення належного стану пожежної та техногенної безпеки у навчальних закладах.

Представники Вінницького районного управління Держпромспоживслужби у Вінницькій області звернули увагу на необхідність обстеження закладів освіти на предмет готовності навчальних закладів до освітнього процесу, нові норми та порядок організації харчування, забезпечення комфортних умов для дітей.

«Кожен на своєму напрямку має вжити усіх необхідних заходів для забезпечення якісної освіти та створення безпечних умов для навчання дітей у новому навчальному році» - зазначив **Віталій Урдзік**.



21 серпня, під головуванням начальника Вінницької районної військової адміністрації **Віталія Урдзіка** проведена робоча нарада з керівниками відділів освіти територіальних громад Вінницького району з питань підготовки закладів освіти до нового навчального 2023/2024 року.

## Подарунки до навчального року

Напередодні нового 2023-2024 навчального року за ініціатииви Начальника Вінницької ОВА **Сергія Борзова** та за сприянням Міжнародного надзвичайного фонду допомоги дітям при ООН «ЮНІСЕФ» було передано в навчальні заклади Вінницького району ранці з шкільним приладдям для дітей, які потребують особливої уваги та соціальної підтримки держави.

### Програмою охоплені:

- діти один з батьків, яких загинув чи зник безвісти під час російсько-української війни (5-8 класи);
- діти з числа внутрішньо-переміщених осіб (5 клас);
- діти з багатодітних родин (5 клас).

За дорученням Начальника Вінницької РВА Віталія Урдзіка, його заступники Володимир Цвігун та Олена Футуймас з подарунками завітали до Якушинської, Літинської та Стрижавської територіаль-



них громад. Протягом серпня населення громад Вінницького району, яке потребує соціального захисту будуть забезпечені рюкзаками та шкільним приладдям до початку навчального року.

Дбаючи про дітей ми дбаємо про майбутнє. Бажаємо усім безпечно навчального року.

## Волонтерські турботи

Голова Стрижавської громади Михайло Демченко спільно з представниками селищної ради, освітянами та працівниками культури передали 12 тисяч гривень місцевій волонтерці Валентині Луценко. Це кошти на дрон, необхідний хлопцям на передовій.

"З пані Валентиною співпрацюємо не один рік. Системною волонтерською діяльністю вона займається ще з 2014-го, допомагаючи захисникам у їхніх потребах. Тож благодійний внесок, про який потурбувалися освітяни і працівники культурної галузі нашої громади, був цього разу неабияк доречний" - наголосив очільник громади.

Задля того аби допомогти бійцям на терені громади було проведено різноманітні тематичні та культурні заходи. Зокрема, до Дня молоді в Стрижавці відбувся майстер-клас з малювання картин (Валентина Московкіна, керівниця зразкової аматорської студії декоративно-прикладного мистецтва с. Сосонки), згодом їх продали - зібрали 2 370 грн. У Лаврівці провели благодійний захід до дня Івана Купала в Лаврівці - картини піском, аквагрим (Валентина Московкіна, Олександр Корінюк) - зібрали 1 271 грн. Також нещодавно у Мізаківських Хуторах відбувся благодійний літературний вечір «Три струни серця» з нагоди 70-річчя поетеси Галини Фурси (Світлана Белінська, педагог-організатор, Людмила Гунько, завідувачка бібліотеки). Під час заходу вдалося зібрати 3 303 грн.

До збору коштів приєдналася і селищна рада. Результат спільної справи дуже важливий.

Дякуємо захисникам і захисницям за оборону країни! Дякуємо Валентині Луценко за волонтерські турботи. В єдності ми сильні!



## Зберігай і люби своє рідне

Під такою назвою днями, у селі Сокиринці відбувся благодійний Фестиваль української кухні, організований Сокиринською філією КЗ ЦКІД Лука-Мелешківська сільська рада. До заходу долучилися структурні підрозділи та завідувачі сільських бібліотек. Демонструючи українські традиції та побут народу, представники Сокиринця, Хижинець, Яришівки, Іванівки, Цвіжина, Луки-Мелешківської презентували страви української національної кухні. Кожен охочий зміг насолодитись та переглянути безліч декоративно прикладних виробів, зокрема вироби із лози, рогози, бісеру, в'язані та вишиті картини, рушники, сорочки, вабили око яскраві вишиванки, різноманітні картини виконані у різних стилях та техніках, ікони, фотороботи, прикраси у різних стилях, яскраві розписані петриківські розписом вироби, гончарні вироби. Окрім творчих доробків, хазяйки гостинно запрошували усіх охочих скуштувати смачних традиційних українських наїдків та напоїв. Асортимент страв був надзвичайно багатий та різноманітний. Красувались на столах й запашні та гарно прикрашені паляниці та короваї, різні сорти ароматного меду.

На свято завітали староста Сокиринського старостинського округу - Олег Тернопільський, начальник відділу освіти та культури - Людмила Лепетун та директорка Центр Культури і дозвілля Лука-Мелешківської сільської ради - Наталія Герелешко.

Різноразомною була й тематична концертна програма. Українські народні та сучасні пісні, інструментальні номери та колоритні мелодії звучали зі сцени. Своім талантом та приємними емоціями із гля-



дачами радо ділилися місцеві та запрошені аматори сцени. Зокрема, колективи "Берегині", "Любисток", тріо "Діаманти". Особливо тепло публіка приймала найменших артистів, що виконали патріотичних композицій.

Під час фестивалю на підтримку Збройних Сил України вдалося зібрати 10 435 гривень.

Фестиваль, безумовно, залишив незабутнє враження для всіх його учасників, відвідувачів та гостей села. Організатори дійства щиро

дякують за підтримку голові громади Богдану Августовичу та депутату Володимирі Ткаченку, який забезпечив транспортні перевезення артистів громади.



## Із ювілеєм!

19 серпня, у день великого християнського свята Преображення Господнього, славний 90-річний ювілей відсвяткувала жителька Вороновиці **Галина Сергіївна НАСОНОВА!**



Жінок, як правило, не запитують про те, скільки їм років. Але самі представниці прекрасної статі роки міряють не листками календаря, а душевним настроєм. Бо ж молодість триває доти, доки молодою є душа.

У затишній будинок, де проживає ювілярка Галина Сергіївна, з квітами, подарунками і щирими побажаннями від всієї Вороновицької територіальної громади завітали голова ради ветеранів Валентина Квятковська, помічник голови ради ветеранів Лідія Гошина, керівник Відділу охорони здоров'я та соціального захисту населення Марія Гусак.

Галина Сергіївна все життя працювала на місцевій швейній фабриці та улюбленим заняттям залишилося шиття - шила і собі, і дітям, і знайомим.

Була надзвичайно працюючою. На її тендітних плечах лежала відповідальність за сім'ю, за дім, за господарство.

Щиро радіє ювілярка восьми своїм онукам і мріє аби доля була до них прихильною.

"Живу стільки років, бо постійно трудилася, тож Бог мені й віку подарував. Я не відчуваю років. Мені не віриться, що на життєвому календарі вже дев'яносто, - переконана жінка і тішиться кожним прожитим днем.

Хай многі літа та душевну молодість відчуває наша ювілярка ще довгі та щасливі роки!



## Кулінарні цікавинки

### Яблучний кекс-пиріг з шоколадом

**Нам потрібно:** 100 г борошна, 4 яйця, 3 яблука, 100 г цукру, 3 ст.л. какао-порошку, 100 г чорного шоколаду, 1 ч.л. розпушувача тіста.

**Приготування.** Яйця розділити на білки та жовтки. Збити жовтки до піни з 2 ложками гарячої води і цукром. Додати до жовтків борошно та какао. Яблука натерти на тертці. Додати їх до тіста. Збити білки та акуратно додати до тіста. Перемішати легенько ложаткою або ложкою. Викласти тісто у форму. Випікати при 170°C - 45 хвилин. Розтопити шоколад і залити зверху пиріг.



### Сирний пиріг з яблучною начинкою



**Нам потрібно на яблучну прослойку:** 1 кг яблук, 3 ст.л. цукру, 2 ст.л. соку лимона, 1 ст.л. ванільного цукру, пакет ванільного пудингу. **Начинка:** 200 г сиру домашнього, 400 г сметани 20%, 100 г цукру, 100 мл молока, 2 яйця, пакетик ванільного цукру, 2 ст.л. ванільного пудингу.

**Тісто:** 100 г масла, 50 г цукру, щіпotka солі, 2 жовтки, 1 ст.л. соку лимона, пакетик ванільного цукру, пакетик розпушувача для тіста, 170-190 г борошна.

**Приготування.** Змішати м'яке масло, цукор, ванільний цукор - збити добре. Змішати жовтки з сіллю і лимонним соком. З'єднати масло з жовтками. Додати просіяне борошно і розпушувач. Замісити тісто. Розкачати і викласти тісто у форму. Яблука почистити і натерти на крупній тертці і трохи віджати сік. Залити їх лимонним соком, додати цукор, цедру, ванілін і пудинг, все ретельно перемішати і відразу ж викласти на тісто. Розрівняти. Випікати 20 хвилин при 180°C, накривши форму фольгою. Збити сир, сметану і цукор до однорідної кремодоподібної маси. Збити яйця з ванільним цукром, молоком, пудингом. З'єднати обидві маси і перемішати. Після 20 хвилин випічки вилити на яблука молочну начинку і випікати ще 30-40 хвилин до готовності при 170°C.

### Яблучник з пінкою на крутому тісті

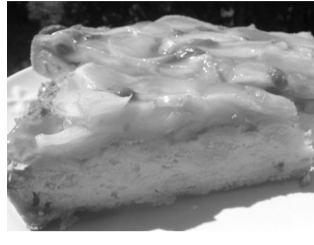
**Нам потрібно для тіста:** 2,5 скл. борошна, 250 г масла вершкового, 1 ч.л. розпушувача тіста, 3 ст.л. цукрової пудри, 5 жовтки.

**Яблучна начинка:** 1,3 кг яблук, 4 ст.л. цукру, лимон, 1 ч.л. спецій для пряників, 2 ст.л. крохмалю картопляний. **Пінка:** 5 яєчних білків, 1 скл. цукру, 20 г ванільного цукру, 2 пакетики пудингу ванільного (80 г), 125 мл олії.

**Приготування.** Тісто: Просіяти борошно разом з розпушувачем. Посікти разом з вершковим маслом до крихт. Докласти жовтки та цукрову пудру і швидко замісити тісто. При замішуванні тіста при потребі використати 1-2 столових ложки холодної води (залежить від вологості борошна та величини жовтків). Розділити тісто на дві частини більшу і трішки меншу. Загорнути кожну частину у харчову плівку та відправити у морозильну камеру. **Яблучна начинка:** Яблука обідрати, видалити серцевину та натерти на грубій тертці. Викласти яблука у банячок. Докласти цукор, сік та цедру цитрини. Готувати, помішуючи, поки не випарується волога і яблука притушкуються. Перевірити в кінці на солодкість і за потреби докласти цукор. Вистудити. У вистиглу начинку докласти картопляний крохмаль та ретельно вимішати. **Пінка:** Збити білки на пухку та стійку піну. Поступово докласти цукор, постійно збиваючи на великих оборотах міксера. Далі обротити вниз до найменших та повільно сипати порошок пудингу, аж поки весь пудинг не змішається. В кінці тонкою цівкою влити олію, збиваючи на низьких оборотах. Збирання: Форму розміром 20x30 сантиметрів вистелити кулінарним папером. На дно натерти більшу частину тіста (тертка з найбільшими вічками). Трошки притрамбувати тісто, не фанатично, а злегка. Зверху рівномірно викласти яблучну начинку. На неї викласти піну на яку натерти меншу частину замороженого тіста. Випікати в попередньо розігрітій духовці приблизно 40 хвилин при 180°C. При подачі притрусити зверху цукровою пудрою.



### Яблучно-сирний торт



**Нам потрібно для тіста:** 250 г борошна, 125 г вершкового масла, 60 г цукру, пакетик ванільного цукру, яйце, сіль. **Для яблучно-сирної начинки:** 75 г м'якого вершкового масла, 100 г дрібного цукру, пакетик ванільного цукру, 2 яйця, 500 г кисло-молочного сиру, 0,5 ванільного пудингу (у пакетах), 75 г манної крупи, 1 ст.л. розпушувача тіста, 300 г яблук (натерти). **Для яблучного наповнювача:** 4 яблука, 100 мл води з вином, сік одного лимона, 2 ст.л. цукру (за смаком), 1 ч.л. родзинки, пачка фруктових желе, 250 мл яблучного соку.

**Приготування.** Для приготування тіста змішати всі інгредієнти. Сформувати кульку, замотати в плівку і залишити в холодильнику на 30 хв. Дістати тісто, розділити на дві рівні частини 1/3. Більшу частину тіста розподілити на дно форми діаметром 26 см. Решту тіста використати на формування борту, висотою 4-5 см. Накрити тісто папером для випічки та наповнити квасолею. Випікати «кошик» при температурі 200 градусів 25 хв. Зняти папір з квасолею, залишити охолоджуватись заготовку. Для приготування сирно-яблучної начинки збити вершкове масло з цукром, додати сир, ванільний цукор. Додати яйця по одному. Додати пудинг, крупну манну та розпушувач. Останніми додати натерті яблука. Влити крем у випечений «кошик», недоставляючи 1 см до бортиків. Випікати 45 хв. при температурі 175 градусів. Дістати форму з тортом, залишити охолоджуватись. Залишилось приготувати яблучний наповнювач. Яблука нарізати скибочками, видалити середину. В каструлю влити воду з вином, сік лимону, цукор. Довести до кипіння. Додати яблука. Залишити кипіти 2-3 хв. Дістати яблука друшляком, додати родзинки. Приготувати желе. Залити яблучним соком, додати цукор. Користуватись роз'ясненнями на упаковці. Шматочки яблук викласти рівномірно на поверхню торта. Залити яблучними желе. Залишити на 2 години в холодильнику.

### Пиріг «Яблучна спокуса»

**Нам потрібно для основи:** 3 яйця, 50 г цукру, 1 ч.л. розпушувача тіста, 100 г борошна, 100 г крохмалю. **Начинка:** 1 кг яблук, 600 г води, 50 г цукру, імбир. **Безе:** 4 білки яєчні, 4 ст.л. цукрової пудри.

**Приготування.** Яблука очистити, наріжте скибочками і проварити у воді із цукром і імбиром до готовності. Залити вистигати в сиропі. Потім дайте добре стекти. Яйця збити з цукром до пишності, додати борошно, крохмаль і розпушувач. Вилийте тісто у пекарську форму розміром 30x30, вистелену пергаментом. Випікати 10 хв при 225°C. Охолодити бісквіт, видалити частину яблук. Збити білок з пудрою до стану стійких піків. Покрити масою яблук. Випікати при 200°C доки меренга не стане брунатною.



### Пляцок «Маково-вишневий аромат»



**Нам потрібно для тіста:** 6 жовтків, 1,5 скл. цукру, пачку маргарину, 600 г борошна, пачку порошку до печива, 2 ст.л. какао. **Кокосова маса:** 6 білків, 8 ст.л. цукру, 100 г кокосової стружки. **Макова начинка:** 2 скл. маку, 0,5 скл. цукру, 2 яйця, ванільний цукор, 1 ч.л. порошку до печива.

Консервовані вишні. **Приготування.** Жовтки, цукор, маргарин розтерти. Додати борошно і порошок для печива. Замісити тісто і розділити на три частини. До однієї частини тіста додати какао і добре перемішати. Запарити і втерти мак. Додати яйця, цукор, ванільний цукор і порошок для печива. Добре перемішати. У форму викласти одну частину білого тіста. На тісто викласти макову масу і зверху натерти коричневе тісто. Вишні обвалити у сухарях і викласти на коричневе тісто. Для кокосової маси білки добре збити, додати цукор, знову збити, додати кокосову стружку і добре перемішати. Викласти її на вишні. Потім натерти біле тісто на тертці і викласти зверху на кокосову масу. Випікати 1 годину при температурі 180 градусів.

### Яблучна шарлотка

**Нам потрібно:** 200 г борошна, 150 г цукру, 5 яєць, 700 г яблук, кориця мелена, сіль.

**Приготування.** Яблука почистити від шкірки, порізати на крупні шматки. Жовтки відділити від білків. Білки збити з дрібкою солі до крутої піни. Додати цукор, не припиняючи збивати до стійких піків. До білків додаємо жовтки, легенько збиваємо до однорідної маси. В суміш додаємо просіяне борошно, легенько вимішуємо низу вверху. Форму змащуємо маслом, посипаємо борошном. Викладаємо на дно форми частину тіста. Зверху викладаємо яблука, посипаємо ко-



рицею. Викладаємо решту тіста. Випікаємо в розігрітій до 180 градусів духовці 45 хвилин.

### Пляцок «Яблучні струни»



**Нам потрібно для начинки:** 1 кг яблук, 100 г цукру, 60 г сметани, 80 г вершкового масла, 10 г приправи для випічки. **Тісто:** яйце, 20 г сметани, 70 г вершкового масла, 20 г молока, 60 г цукру, 5 г соди, 20 г меду, 360 г борошна.

**Приготування.** Тісто: розтерти яйця, цукор та сметану на пухку масу. Нагріти масло та содою до кипіння. Зняти з вогню. Докласти мед та швиденько розмішати. Вмішати яєчну масу. Домішати просіяне борошно. Тісто має бути м'яким та ніжним. Розділити тісто на 5 частин (скористайтесь для цього вагами). Розкачати кожну шматок у корж діаметром 20 см. Випікати кожний корж на гарячій пателні з обох сторін до золотистого кольору. На кожний корж піде приблизно 4-5 хвилин. **Яблучний крем:** Яблука почистити і натерти на тертці з грубими вічками. Докласти цукор і протушувати 15 хвилин. Докласти сметану та масло. Протушувати ще 10 хвилин на маленькому вогні. В кінці докласти прянощі (у мене це суміш різдвяних пряникових прянощів: кориандр, кориця, ванільний цукор, гвоздика, мускатний горіх). Яблучна маса має бути не надто густа, має бути в ній сироп. Гарячою яблучною масою разом з гарячим сиропом щедро змастити коржі. Вистудити і відправити у холодильничок мінімум на 24 години для просочування.

### Сирно-фруктовий пиріг

**Нам потрібно для тіста:** 220 г борошна, 100 г вершкового масла, яйце, 50 г сметани, 50 г цукру, 1 ч.л. розпушувача тіста, сіль. **Для сирної маси:** 300 г сиру кисломолочного, 2 яйця, 100 г цукру, 50 г вершкового масла, 2 ст.л. сметани, 1 ст.л. крохмалю, 0,5 ч.л. ванільного цукру. **Фруктова начинка:** 2 груші, 6 слив.



**Приготування.** У борошно додати розпушувач, сіль і цукор. Змішати борошняну суміш з вершковим маслом в крихту. Додати яйце і сметану. Замісити тісто, воно має бути ніжне. Зробити кульку з тіста і загорнути в харчову плівку. Залишити в холодильничку на 30 хв. Викласти тісто у форму, наколоту виделкою. Поставити в духовку на 15 хв. Сирна маса: сир перетерти через сито. Додати яйця збити з цукром, ванільний цукор, масло (кімнатної температури) сметану, крохмаль. За допомогою міксера все змішати. На трохи пропечену основу викласти сирну масу. На сирну масу викласти нарізані груші та сливи. Випікати в розігрітій духовці при температурі 180°C 45-50 хв.

### Сирки в шоколаді з яблучною начинкою



**Нам потрібно:** 300 г сиру кисломолочного, 60 г цукрової пудри, 80 г вершків (жирних), 0,5 г цедри лимона, яблуко, 20 г цукру, 150 г чорного шоколаду.

**Приготування.** Шоколад розтопити на водяній бані і за допомогою кулінарного пензлика або столової ложки нанести шоколад на внутрішню сторону силіконових формочок для кексів. Поставити в холодильничок на 5 хвилин. Далі ще раз покрити внутрішню сторону формочок, слідкуючи, щоб не залишилось жодних пустих місць. Поставити в холодильничок на 15 хвилин. Тим часом яблуко потерти на м'якій тертці. Додати цукор і проварити, помішуючи, протягом 4-5 хвилин до загустіння. В кінці додати цедру. Охолодити. Сир здрібнити за допомогою блендера з вершками і цукровою пудрою до однорідної маси. В формочки з шоколадом викласти по столовій ложці сирної маси. На неї - трохи яблучної начинки. На начинку - знову сирну масу. Розрівняти. Залити зверху розтопленим шоколадом і поставити в холодильничок на 15 хвилин. Перед подачею зняти силіконові формочки. До подачі тримати в холодильничку.

### Медові яблука

**Нам потрібно:** 5 великих яблук, 3 ст.л. меду, 3 ст.л. коньяку, півчайної ложки кориці, чайна ложка масла.

**Приготування.** Розігріваємо духовку до 200 градусів. У яблуку акуратно вирізаємо серцевину, щоб отвір був тільки зверху. Окремо змішуємо мед, коньяк і корицю. Заливаємо суміш у кожне яблуко. Викладаємо яблука на деко, змащене маслом. Запікаємо яблука в духовці 15-20 хвилин.



# ПОРАДИ САДІВНИКАМ І ГОРОДНИКАМ

## Застосування оцту в господарстві

**Оцет, без сумніву, знайдеться на кожній кухні. А ось область його застосування набагато ширша, ніж кулінарія. Оцет допоможе вам:**

1. Позбутися від бур'янів. Пролийте їх, розвіши оцет (40%) водою навпіл.
2. Видалити плями поту з одягу. Перед пранням на 10 хв. змочіть пляму поту білим столовим оцтом, і вона зійде дуже легко.
3. Вилікувати ангіну. Розведіть у склянці теплої води 1 ст. л. яблучного оцту і прополощіть горло.
4. Зробити волосся слухняним. Після миття обполосуйте волосся розчином яблучного оцту (1/2 ст. л. на склянку води).
5. Зняти м'язовий біль. Після інтенсивних навантажень у м'язах накопичується молочна кислота, яка викликає біль. Зняти її, розчинивши кислоту, допоможе 20-хвилинний оцтовий компрес (2-3 ст. л. на склянку води).
6. Відклеїти цінник. Злегка підігрійте білий оцет, змочіть в ньому губку і прикладіть до наклеїки. Вона відклеїться, не залишивши липких слідів.
7. Зняти іржу. Дрібні заіржавілі предмети (болти, гайки, цвяхи і т.п.) прокип'ятіть з оцтом, а потім добре промийте водою.
8. Прибрати затхлий запах. Протріть поверхню холодильника, шафи або харчового контейнера ганчіркою, змоченою в оцті.
9. Видалити накип. Прокип'ятіть воду з додаванням оцту в чайнику або додайте його у відсік для ополіскувача при пранні. Оцет відмінно знімає вапняні відкладення.
10. виправити смак зіпсованої страви. Якщо ви переперчили суп, для нейтралізації прянощі додайте в каструлю 1 ч. л. яблучного оцту.
11. Зберегти колір одягу. Для цього додайте 0,5 склянки оцту в барабан пральної машини при пранні.



12. Освіжити повітря. Магазинні освіжувачі повітря часто володіють різким запахом, який змішується з рештою і утворює ще більш неприємний. Протріть розчином столового оцту поверхні в кімнаті, розприскайте його по кутах, і самі не помітите, як неприємний запах зникне.

13. Розчинити засохлу фарбу на кисті. Закип'ятіть трохи оцту в каструлі, опустіть в неї пензлик і злегка потріть об дно. Фарба зійде.
14. Позбутися мурашок. Розведіть оцет водою навпіл і розбризкайте в місці, де з'явилися комахі. Оцет зїтре сліди мураха, і за ними не потягнуться їх родичі.
15. Угамувати гикавку. Змочіть в оцті шматочок цукру, швидко розкусіть і проковтніть.
16. Помити скло, пластик і хром. Розведіть оцет водою навпіл і протріть забруднені поверхні. Змішайте трохи оцту з содою, щоб відчистити до блиску нержавійку та хром.
17. Продовжити життя букету. Додавши 2 ст. л. на 1 л води у вазу, де стоять зрізані квіти, ви зможете милуватися ними набагато довше.
18. Вилікувати грибок на ногах. Раз на кілька днів протягом 15-20 хв. приймайте ванну з оцту з водою (1:5).
19. Приготувати смачне м'ясо для шашлику. Стоган столового оцту на 2 склянки води плюс спеції - відмінний маринад, який гарантує соковиті м'яке м'ясо.
20. Усунути засмічення. Допомога сантехніки може і не знадобитися, якщо висипати в стік що засмітився, 3/4 склянки соди і залити її 1/2 склянки оцту. Через 30 хв. пролийте стік чайником окропу. Таким чином видаляються навіть найстійкіші засмічення.

## Корисні властивості шипшини

Шипшина - це суцільний вітамін С, і ми не перебільшуємо. Сьогодні на основі шипшини, медики створюють безліч препаратів, зокрема, у Данії вчені винайшли пігулки від остеоартриту із великим вмістом екстракту шипшини.

З плодів шипшини можна робити настої і відвари, що володіють різноманітними і численними лікувальними діями. Вони здатні надавати проти-запальну, протимікробну, жовчогінну, кровоспинну, сечогінну дію.

У народній медицині є рекомендації про прийом настоїв і відварів з плодів шипшини для зміцнення імунітету, при нестачі вітамінів, захворюваннях жовчовивідних шляхів і печінки, набряках, алергосенсори, захворюваннях нирок (пієлонефритах),

частих кровотечах, гормональних порушеннях, цинзі, неврозах, анеміях.

**Відвар з ягід шипшини:** одна столова ложка подрібнених сухих плодів на одну склянку води; плоди потрібно залити холодною водою і кип'ятити протягом 15 хвилин, потім довести рідину до початкового рівня, настояти дві години. Пити після їди двічі на день по півсклянки.

**Настій із плодів шипшини:** столову ложку плодів (не подрібнених) залити склянкою гарячої води, закрити кришкою й нагрівати 15 хвилин на водяній бані, потім охолодити протягом 45 хвилин при кімнатній температурі, процідити, залишок віджати, вилити в настій і довести до початкового рівня. Приймати як відвар.



## Як виробити у дитини гарний почерк?

Батьки по-різному реагують на нерівні каракулі дитини, яку намагаються навчити писати.

Усім без винятку хочеться, щоб почерк був красивим, але далеко не всі діти здатні писати ідеально.

Поганий почерк пояснюється слабким розвитком дрібної моторики рук. Перші ознаки цієї проблеми - під час малювання і письма дитина сильно тиснуть на олівець чи ручку. Від цього часто ламаються олівці, з'являються дірки на папері.

Але найчастіше такі діти не дуже люблять малювати і змусяти писати їх дуже складно. Що робити в цій ситуації? Перш за все не можна змушувати нескінченно



переписувати нерівні літери.

Не можна сміятися над невмілими діями дитини, тому що у неї може пропасти бажання вчитися і гірше того, так можна підірвати віру в себе.

Щоб вирішити проблему, треба зайнятися розвитком дрібної моторики рук. У цьому випадку допоможуть ігри з дрібними предметами. Можна запропонувати дитині збирати мозаїку, нанизувати намисти-ни. Збирати крупу в стаканчики, вирізати ножицями дрібні деталі. Дуже добре впливає на моторику ліплення з пластиліну або з глини.

Регулярні заняття дадуть позитивні результати, і дитина буде більш вміло управлятися з ручкою або олівцем. Не треба забувати хвалити її за перші успіхи.

## Засіб для усунення запаху часнику

Часниковий хліб та інша їжа з цією спецією дуже смачні, але мають вагомий недолік - запах, якого складно позбутися. Виявляється, що стійкий запах часнику пов'язаний з хімічними процесами в нашому організмі. Але є і спосіб, як його уникнути.

Часник містить безліч корисних речовин, відомий своїми сильними антибактеріальними та антихолестеринними властивостями і входить до складу натуральних засобів для очищення судин.

Але є одне «але»: навіть через 24 години після того, як ви з'їли цю спецію, її запах буде відчуватися під час дихання і навіть виділятися з потом.

Вчені говорять, що вся справа у з'єднанні сірки, які містить часник. Після переварення у шлунку ці сполуки переносяться кров'ю по всьому організму, опиняючись в легенях, горлі та порожнині рота.

Виходить, що цей неприємний запах з'являється не через пережовування часнику в роті, а внаслідок особливих внутрішніх процесів. Тому зубна паста і щітка не допоможуть прибрати цей нав'язливий запах, і все буде марно.

Кращий варіант - з'їсти щось, що при-



брало б «часникове дихання». Деякі дослідження на цю тему показують, що найбільш дієвими в цьому відношенні є ароматні трави (петрушка, м'ята, базилік), селера, латук, цикорій.

Ще одним ефективним продуктом від часникового запаху є яблуко, і це було виявлено випадково.

В експерименті учасникам пропонували з'їсти часник із різною їжею. Після цього спеціальний прилад визначав молекули повітря, що видихається. Несподівано в одного добровольця, який з'їв часник, виявилось дуже мало «часникових» молекул. Його попросили згадати, що він їв за кілька годин до цього, і це виявилось 2 яблука. У новому експерименті ця здогадка підтвердилася.

Вчені пояснюють це так: сполуки сірки, що містяться в часнику, вступають в реакцію з фенолами іншої їжі, і їх дія нейтралізується.

Крім яблука, найбільш сильними «анти-часниковими» властивостями наділені салат і м'ята. Важливо: продукти повинні бути свіжими. Теплова обробка робить їх менш ефективними, оскільки ферменти розпадаються при високій температурі.

## Гарбуз: збирання й зберігання

Гарбуз - гарний дієтичний продукт, джерело ніжної клітковини, пектинових речовин і солей калію. Він наповнений антиоксидантами й каротиноїдами, які в нашому організмі перетворюються у вітамін А.

Гарбуз має сечогінну дію, тому він корисний людям, які часто страждають хворобами нирок, сечового міхура, набряками.

Рослина сприяє виведенню з організму шкідливого холестерину, а виходить, омолоджує судини, діє як жовчогінний засіб.

М'якоть плодів і сік гарбуза вживають при порушенні обміну речовин, захворюваннях печінки (0,5 кг тертої м'якоти сирого гарбуза або 1/2 ст. соку з м'якоти в добу).

Насіння гарбуза є глистогінним засобом: 2 ст. л. сирого насіннячка гарбуза пропустити через м'ясорубку й додати 3 ст. л. молока, ретельно перемішати, з'їсти ранком натще. Через годину випити сильну дозу проносних, або зробити клізму.

Якщо на ніч приймати по 1/3 склянки відвару гарбуза з медом, то можна позбутися безсоння.

Зараз самий час - включити гарбуз у свій раціон в найрізноманітніших видах. М'якоть гарбуза піде на приготування супів, пірогів, хліба і десертів. Сушене або обсмажене гарбузове насіння добре доповнення до салатів, сухих сніданків або як легка закуска. Але необхідно пам'ятати, що гарбуз - це один з тих продуктів, якість приготуван-



ня якого значно впливає на кінцевий результат. Інколи страви з нього можуть бути дещо позбавленими смаку, тому рекомендується додавати в них спеції або більш «яскраві» за смаком овочі. Запкання гарбуза в духовці також підсилює його смак і аромат порівняно з варінням або приготуванням на пару.

Але при всій користі гарбуза є і деякі обмеження у його вживанні. Не можна їсти його тим, у кого цукровий діабет, виразкова хвороба шлунку та 12-палої кишки, гастрити зі зниженою секрецією.

Врожай гарбуза збирають у першій декаді вересня в суху і ясну погоду. До цього часу листи на рослинах втрачають зелене фарбування, починають жовтіти. Зрілість плодів визначають по засохлій і твердій плодоніжці.

Гарбузи зрізують разом із плодоніжкою. При збиранні треба стежити, щоб не нанести їм механічних ушкоджень, від яких суттєво погіршується лежкість продуктів.

Перед закладкою на зберігання, плоди залишають на сонці кілька днів, щоб шкірка підсохнула й ущільнилася. Це створює бар'єр, що зменшує втрату вологи.

Зберігають гарбуз у підвалі при температурі 4-8 градусів, плодоніжками нагору на стелажі, розміщують їх так, щоб вони не торкалися один одного, періодично їх перевіряючи.

## Яка картопля краще зберігається - дрібна чи велика?

Великі бульби, як правило, дозрівають раніше, тому до моменту збирання мають товщу шкірку й краще зберігаються. Дрібні часто бувають незрілими, шкірка їх швидше ушкоджується і тому вони гірше зберігаються.

На якість картоплі в період зберігання впливає і газообмін бульб із довкіллям, який, в першу чергу, залежить від величини повітряних проміжків між бульбами.



Оскільки великі бульби забезпечують більш повітряні проміжки, ніж дрібні, умови їх зберігання кращі. Крім того, молоді бульби містять у своєму складі багато цукрів, і після збирання відбувається процес їх переходу в крохмаль з виділенням тепла, що підвищує температуру в приміщенні, де ви зберігаєте бульби на зиму. А висновок такий: дрібні бульби вживайте в першу чергу, а великі - в сховище.



## «Медовий Спас»

Саме під такою назвою, 19 серпня, у день великого християнського свята Преображення Господнього або, як його в народі називають, Яблучний Спас у Малих Крушлинцях Стадницького старостинського округу з нагоди Дня пасічника відбувся благодійний захід.

Його метою була популяризація давніх українських традицій й обрядів та збір коштів, які в тому числі спрямують на допомогу жителю села Мали Крушлинці, який втратив руку, борючись за Україну.

Усі локації ярмарку були облаштовані силами жителів громад, а організаторами заходу стало управління розвитку сільських територій департаменту економіки і інвестицій ВМР.

У рамках заходу місцеві бджолярі реалізували власну продукцію, а рукодільники та рукодільниці презентували свої вироби. Зокрема вишиті

рушники, прикраси, ляльки, сувеніри, патріотичні поробки. Гончарі вчили робити власними руками вироби з глини. А різьбярі - демонстрували унікальні картини з дерева, від яких неможливо відвести погляд.

Дітвора тишилась від різноманітних майстер-класів, смакування солодкої вати, яку можна було безкоштовно поїсти завдяки ініціативі Василя та Наталії Гаврилюк. А хтось з дітей отримував задоволення від можливості одягнути яскравий костюм, вийти на сцену і виступити із своїм номером для широкого загалу.

Творчі колективи громади організували цікаву культурну програму. Зокрема гості ярмарку мали мож-



ливість побачити відтворення давнього українського обряду обжинки. Сьогодні така традиція вже не актуальна, і в селах давно не святкують обжинки. А колись це було особливе дійство, яке збирало та об'єднувало людей. І такий фестиваль, як сьогодні, дає можливість демонструвати та передавати українські звичаї з покоління в покоління.

Цьогоріч День пасічника відзначили у такому родинному і сповненому національними традиціями форматі вперше. Але з огляду на позитивні відгуки мешканців громади, він має право на продовження.

Старости округів Вінницької територіальної громади подякували всім, хто долучився до організації благодійного заходу та висловили надію, що після Перемоги подібні заходи, які є частиною української культури, будуть проводитись частіше.

**За матеріалами Вінницької міської ради.**



## Овочі здешевшали, а м'ясо здорожчало

Ціни на споживчому ринку Вінниччини у липні 2023 загалом знизилися на 1,1%, порівнюючи з червневими, а по Україні - на 0,6%. Деякі товари подешевшали, а деякі - зросли.

### Що подорожчало

На 1,7-0,8% зросли ціни на м'ясо та м'ясопродукти, рибу та продукти з риби, а також макаронні вироби й цукор. На 0,9% підвищилися ціни на алкогольні напої та тютюнові вироби, у тому числі тютюнові вироби зросли в ціні на 1,4%, алкогольні напої - на 0,5%.

Ціни на транспорт виросли на 3,3%. Усе через підви-

щення цін на паливо та мастила на 8,8%.

А ось у сфері зв'язку ціни зросли на 1,0%. Це пов'язано з подорожчанням поштових послуг на 5,3%.

### Що подешевшало

У липні ціни на споживчому ринку області на продукти харчування та безалкогольні напої знизилися на 3,1%. Найбільше (на 29,8%) подешевшали овочі.

Ціни на яйця, продукти переробки зернових, сало, олію соняшникову, молоко та фрукти знизилися на 7,6-0,7%. Одяг і взуття подешевшали на 2,3%.

## В автотроці загинуло 12 людей. Шестеро з них - діти

Трагедія сталася ввечері 22 серпня поблизу села Бродецьке Глуховецької громади. Зіткнулися автомобіль ВАЗ та вантажівка DAF. Відомо про 12 загиблих - 6 дітей віком від 2 до 16 років та 6 дорослих. Всі вони їхали в одному легковикі з дня народження. Найменшому загиблому в цей день виповнилось два роки.



Станом на ранок 23 серпня, поліція Вінницької області продовжує встановлювати всі обставини автотроці під Бродецьким. На місці події пів ночі працювали слідчі обласного главку, поліцейські відділення поліції №2 Хмільницького райвідділу, криміналісти та рятувальники.

Староста Бродецького Ігор Ткачук розповів, що у ДТП загинули два брати, їх дружини, діти, неповнолітня сестра, теща та друг сім'ї, якого везли в Клітинку.

- Родина, якщо брати в глобальному відношенні, не благополучна, багатодітна, - розповідає Ігор Ткачук. - Батьки цих загиблих братів і сестри вели не зовсім тверезий спосіб життя. Але ці хлопці, які вийшли з цієї родини, працюючі. Не маючи нічого в житті крім п'яних батьків, вони піднялися, купили собі будинки, по машині. Офіційно не працювали, але тримали господарство. Мали попит на свою працю, тому що були висотниками, які вмели обрізати високі дерева, різали дрова. Без роботи

не сиділи. Село в шоковому стані, і вся громада, вся область і вся Україна. Безглуздий вчинок - посадити 12 людей в машину.

На запитання, як вони могли поміститися в одну автівку (ВАЗ «двійка»), староста села додав, що доставили в машину третій ряд сидінь, такий собі диванчик з іншого авто і всі помістились. Перебувало багато малих дітей, які сиділи на руках. Був день народження, всі святкували. Хто пив, хто не пив

- встановить експертиза. Поховання відбудеться після всіх експертиз. Наразі точно не відомо, коли саме, але попередньо, через 2-3 дні. Всю організацію похорон бере на себе Глуховецька селищна рада.

Як повідомляє поліція Вінницької області, водій вантажівки затриманий та поміщений до ізолятора тимчасового тримання. Слідчі призначили ряд експертиз для встановлення причин та обставин аварії.

За фактом дорожньо-транспортної пригоди з тяжкими наслідками відкрили кримінальне провадження, передбачене ч. 3 ст. 286 (Порушення правил безпеки дорожнього руху або експлуатації транспорту особами, які керують транспортними засобами) Кримінального кодексу України. Санкція статті передбачає покарання до 10 років позбавлення волі.

## АКТУАЛЬНО

На День державного прапора в центрі Києва підняли особливий стяг - з підписами українських захисників з передової, з найгарячіших точок фронту. "Сьогодні - особливий День Державного прапора України. Сьогодні в серці України ми підіймаємо особливий прапор. На ньому - особливі слова й підписи, залишені особливими людьми. Це наші воїни, наші захисники й захисниці, наші герої, які б'ються за свободу для українців, за незалежність, за Україну, наші кольори та цей прапор", - наголосив Володимир Зеленський. цей прапор, який наразі піднято в центрі столиці України, був на позиціях наших воїнів від Чернігова до Одеси, по всій лінії захисту України, в різних бойових бригадах та підрозділах, в шпиталях, де лікують наших поранених, в руках волонтерів. "Цей прапор завжди берегтиме згадку про багатьох українців і українок. Але він буде неодмінно поповнюватись та збагачуватись новими підписами наших воїнів", - сказав він.

**У Данії вже почалося навчання українських пілотів польотам на американських винищувачах F-16. 20 серпня президент України Володимир Зеленський видав Данию. Під час зустрічі прем'єр-міністр Данії Метте Фредеріксен заявила, що Україна отримає від них 19 літаків F-16. Перші шість винищувачів українська армія отримає вже ближче до Нового року.**

Кабінет Міністрів України ухвалив рішення для забезпечення незмінності тарифів на тепло для населення в новому опалювальному сезоні. "Забезпечимо незмінність тарифів на тепло для населення в новому опалювальному сезоні. "Нафтогаз" буде й надалі реалізувати газ постачальникам тепла для населення за фіксованою ціною - 7,4 тис. грн за тисячу кубічних метрів", - відзначив очільник уряду. Як наголосив прем'єр-міністр, це рішення - частина комплексних заходів з підготовки до зими: "Працюємо над тим, щоб в оселях кожного українця було світло й тепло, а наша критична інфраструктура отримала надійний захист від російських ракет і дронів".

**Майже 89% українців пишуться своїм громадянством. Гордість за своє громадянство наразі є найвищою за всі роки незалежності України. До таких висновків дійшли соціологи Фонду "Демократичні ініціативи" імені Ілька Кучеріва, які провели опитування перед Днем Незалежності. Найбільше людей, які пишуться своїм громадянством у західних областях (95%), центральних (90%) та південних (89%), дещо менше - на сході України (76%).**

Кабінет Міністрів зменшив кількість документів, які слід подати для набуття статусу учасника бойових дій. Спрощено порядок надання статусу учасника бойових дій за рахунок зменшення кількості документів, що подаються на розгляд відповідної комісії з питань визначення статусу учасника бойових дій", - повідомив представник уряду в Верховній Раді Тарас Мельничук. Зараз необхідно надати лише довідку про безпосередню участь особи у захисті України, яка є підставою для надання статусу учасника бойових дій.

**28 серпня, у Вінниці відбудеться презентація унікального проекту «Непорушна стіна». Його підготував автор міжнародної мистецької течії «Art throught the awareness» (мистецтво через усвідомлення), народний художник України Володимир Козюк. В рамках заходу планується зафіксувати рекорд з підтримки проекту більше ніж 260 митцями із 27 країн. Презентація пройде на Європейській площі, починаючи із 14-ї години. - Проект спрямований на привертання уваги до викликів, з якими зіткнулась наша держава у воєнний час, необхідності збереження територіальної цілісності, суверенітету, самообутовності та національної гідності України. А також до її важливої ролі для захисту європейських та загальносвітових цінностей, забезпеченні стабільності та безпеки на європейському континенті, - інформують організатори.**

**Втрачене свідоцтво №423 про право власності на будинковоладіння, видане громадянину Шатківському Олександр Анатолійовичу на підставі рішення виконкому Стрижавської селищної ради Вінницького району Вінницької області від 23 вересня 2003 року №230, вважати недійсним.**

### "ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ"

Вінницька регіональна газета.  
редактор  
Ф.І.БЕЖНАР

ПЕРЕДПЛАТНІ ІНДЕКСИ  
ПЕРІОДИЧНОГО ВИДАННЯ:  
ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЙ - 40699;  
ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ - 61487

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

Газета виходить щочетверга,  
видається українською, а також  
російською мовами. Спосіб  
друку - офсетний, обсяг 3  
друковані аркуші. Формат А-3.  
Розповсюджується  
у Вінницькій області.  
Видавець: Товариство з  
обмеженою відповідальністю  
"Редакція Вінницької  
регіональної газети  
"Подільська зоря".

Редакція не завжди поділяє точку  
зору авторів публікацій. Відповідаль-  
ність за надруковані та вкладені в  
газету листівки, матеріали, рекламу  
оголошення несуть автори та  
рекламодавці. Редакція залишає за  
собою право редагувати та скорочу-  
вати текст. При передруці матеріалів  
посилаються на "Подільську зорю"  
обов'язково. Матеріали, позначені  
публікуються на правах  
реклами.

РОЗРАХУНКОВИЙ РАХУНОК:  
№UA65302076000026007300901415,  
Вінницьке обласне управління АТ  
«Ощадбанк»,  
МФО 302076,  
інд. код 02471361,  
Адреса редакції:  
21100, м. Вінниця,  
вул. Брацлавська, 31.  
Телефони редакції: 27-77-07.

Зам. №232834.  
Наклад - 1500.  
Газета віддрукована  
у ТОВ "Прес Корпорейшн  
Лімітед", м. Вінниця,  
вул. Чехова, 12-б.  
Тел. (0432) 55-63-97.

## Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свої ювілеї святкуватимуть ветерани війни та праці:

95-річчя святкуватиме житель с. Зарванці - **Феодосій Іванович КОВАЛЕНКО** (25 серпня).

90-річчя відзначатиме жителька смт Стрижівка - **Ольга Федорівна ДУДНІК** (30 серпня).

День народження відзначатиме бухгалтер Вінницької районної організації ветеранів - **Людмила Іванівна МОШНЯКОВА** (24 серпня).

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.

## Відзначили 90-річчя Українського товариства сліпих

На Вінничині тривають заходи до 90-річчя створення Українського товариства сліпих (УТОС). 18 серпня такі урочистості пройшли в Жмеринці.

На заході у місцевому будинку культури були присутні представники міської та районної рад, управління соціальної політики, управління по роботі з громадськими організаціями і місцевого представництва Червоного Хреста.

Важливою подією стало підписання меморандуму про співпрацю між Вінницькою територіальною первинною організацією та Жмеринським представництвом Червоного Хреста України. У ньому йдеться про піклування та опіку над особами з інвалідністю по зору Жмеринської територіальної громади.

Завершився захід концертною програмою. Її підготували колектив художньої самодіяльності вінницького підприємства УТОС і обласного центру культури «Щедрик». У ній прозвучали твори на патріотичну тематику.

- Жмеринська влада завжди йде назустріч і допомагає людям з особливими потребами. Тому ми регулярно підтримуємо заходи для людей із вадами зору в цьому місті, - прокоментував директор вінницького підприємства незрячих Костянтин Ільницький.

До ювілею всі члени Жмеринського осередку УТОС отримали грошові премії і подарункові набори від Червоного Хреста. А меценатам Ігорю і Уляні Мацькам вручили подяку від обласної організації УТОС і вінницького підприємства незрячих.

**Михайло МИХАЙЛОВ.**



## 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.**

**24 серпня** - хмарно, без опадів, t вдень +21...+28°C, вночі +14...+20°C. **25 серпня** - ясно, t вдень +21...+29°C, вночі +15...+20°C. **26 серпня** - хмарно, без опадів, t вдень +26...+33°C, вночі +17...+21°C. **27 серпня** - ясно, t вдень +27...+35°C, вночі +20...+23°C. **28 серпня** - ясно, t вдень +24...+32°C, вночі +22...+23°C. **29 серпня** - ясно, t вдень +24...+32°C, вночі +19...+22°C. **30 серпня** - хмарно, без опадів, t вдень +20...+27°C, вночі +19...+21°C.



## 28 серпня - Успіння Пресвятої Богородиці або Перша Пречиста

28 серпня православні та греко-католики святкують Успіння Пресвятої Богородиці. Як кажуть у народі, Перша Пречиста, належить до переліку дванадцяти найбільших свят церковного року, під час якого згадують упокоєння, воскресіння та прославлення Матері Божої.

Богородичне свято (Успіння Пресвятої Богородиці, Перша Пречиста - 28 серпня) є однією з найвагоміших сторінок святокрова календаря українського народу. Возносячи молитви Господу, завжди зверталися до Пріснодиви Марії - благодатної заступниці та охоронниці людей, Богородиці, яка стала об'єднуючим началом між Богом і родом людським.

Успіння - кінець земного життя Богородиці та переселення її в життя небесне. Після того як Ісус Христос вознісся на небо, Матір Божа лишилася під опікою апостола Івана Богослова. Незадовго до свого успіння Божа Матір прибула до Єрусалима. Свій час вона там присвячувала невтомним молитвам. Одного разу на Голгофі до неї з'явився архангел Гавриїл і провістив їй скоре переселення до життя небесного.

За звіткою архангела, успіння Богородиці мало статися о третій годині. Святий апостоли запалили безліч свічок і оточили урочисто прикрашену постіль, на якій лежала Мати Божа. Зненацька засяло божественне світло і до людей зійшов сам Ісус Христос у супроводі янголів, ар-

хангелів та праведних душ. Побачивши сина, Матір Божа дуже зраділа і без жодних тілесних страждань віддала свою душу. Через три дні апостоли не знайшли в труні тіла Богородиці, а тільки її поховальні покривала. Це був доказ того, що Божа Мати справді вознеслася на небо.

Богородичні свята пишню відзначаються у місцях, де освячувалися церкви на її честь. Храмові (престольні) свята проходили з богослужінням і наступною за ним трапезою. Обов'язково влаштовували гостини, їздили до родичів у інші населені пункти, відвідували близьких, кумів, сватів. Престижним у селах (та й у містах) вважалося прийняти на храм якомога більше гостей.

У день Першої Пречистої селяни приносили в церкву на літургію колосся нового врожаю, щоб «Успіння-матінка» благословила їхній труд та вберегла зібраний врожай від

пожежі та дощу.

**НАРОДНІ ПРИКМЕТИ:**

Початок молодого бабиного літа.

Якщо погода молодого бабиного літа (з 28 серпня до 11 вересня) гарна, то старе бабине літо (13-21 вересня) буде негожим.

Як перша Пречиста - така й осінь.

Як на Пречисту йде дощ, то осінь буде погана, дощова, сльотлива і холодна. І навпаки: як не буде дощу, то тепла, сухувата, без болота.



**ОВЕН (21.03-20.04).** Можете отримати привабливу ділову пропозицію. Імовірно знайомства з корисними людьми. Вам забезпечено успіх на роботі й навіть підвищення по службі. Намічається вирішення серйозної проблеми, що давно вас турбує. У вихідні спілкуючись з близькими людьми будьте максимально тактовними, сімейні сварки вам ні до чого. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

**ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05).** Надайте своєму оточенню більше волі у виборі, не давіть на людей власним авторитетом. Намагайтеся не змінювати свої плани і вам пощастить в справах, що вимагають від ініціативи та творчості. У вихідні можете одержати запрошення - його варто прийняти, тому що ви, як мінімум, знайдете цікавого співрозмовника. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

**БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06).** Не рвітьесь за будь якої ціни досягти бажаної мети. Чим менше зусиль ви будете додавати, тем швидше всі плани реалізуються і мрії здійсняться, можна чекати на прибуток. Рекомендуються завершити справи, розпочаті раніше. У вихідні зміна місьць і вражень - головний показник успіху. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - середа.

**РАК (22.06-23.07).** Добре б трохи зменшити апетит у фінансовій сфері. Використовуючи свої здатності, ви зможете досягти успіху. Буде потрібна зібраність, не витрачайте дорогоцінний час на порожні розмови. Приведіть до ладу думки, конкретизуйте плани, і ви порадієте їхній вдалій реалізації. Сприятливий день - четвер, несприятливий - п'ятниця.

**ЛЕВ (24.07-23.08).** Багато користі може принести поновлення старих знайомств і ділових зв'язків. Спрямуйте свою енергію на вирішення проблем, що по-

## Астрологічний прогноз на 28 серпня - 3 вересня

требують активності та напористі, але не забувайте також про витримку та терпіння. Не варто нікого кривдити. В особистому житті період не настільки сприятливий, тут саме краще втриматися від активних дій, зайняти вибірковою позицією. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

**ДІВА (24.08-23.09).** Впевненість у своїх силах відкриє вам багато дверей і забезпечить успіх. Покращатися стосунки з колегами та начальством, що досить позитивно позначиться на продуктивності праці. Виявіть ініціативу і заповзятливість, нехай навіть це схвалить далеко не все. Відкиньте всі непотрібні дрібниці та суєту, зосередьтеся на найголовнішому, і все у вас неодмінно вийде. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

**ТЕРЕЗИ (24.09-23.10).** З'явиться шанс просування кар'єрними сходами. Незважаючи на прагнення діяльності, постарайтеся приборкати свою заппадливість. Зросте ймовірність помилок, самообману, через що ви ризикуєте підірвати свій престиж. У вихідні можлива підвищення ранимисть, так що посилені соціальні контакти небажані, вони можуть призвести до негативних емоційних реакцій. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - субота.

**СКОРПІОН (24.10-22.11).** Саме час використовувати свою ділову хватку, підкріпивши дії поінформованістю та надійними зв'язками. Імовірно гарні новини. Вам виплатять борги, про які ви вже майже забули. До того ж з'явиться джерело додаткового заробітку. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

**СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12).** Є всі шанси здійснити бажане, але навряд чи знайдеться на це рішучість. Навколо буде чимало пліток. Варто поспілкуватися з начальством, ви можете бути йому корисними, що просуне вас на новий щабель кар'єрних сходів. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

**КОЗЕРІГ (22.12-20.01).** Сприятливий період для досягнення міцного успіху на всіх фронтах. Готуйтеся добре потрудитися, проявляючи весь свій досвід, фантазію, енергію та інтуїцію. Розірвіть непотрібні й обтяжуючі вас зв'язки, позбудьтеся ілюзій і оман. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

**ВОДОЛІЙ (21.01-19.02).** Можливе вдале вирішення досить заплутаної проблеми. У професійній сфері бажано не виділятися, а краще погоджуватися з інтересами колективу. Не варто планувати нових справ. У вихідні вирушайте за місто разом з родиною. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

**РИБИ (20.02-20.03).** Постарайтеся визначити пріоритетні напрямки, і досягнете бажаної мети. Вдале вирішення серйозної проблеми дозволить вам пізнати гордість за власну персоні і може поліпшити матеріальне благополуччя. Доведеться захищати інтереси своєї родини, однак не переходьте меж дозволеного. У вихідні вам необхідно трохи побути на самоті та звернутися з думками для нового ривка. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.