

Подільська Зоря

Шановні учні, педагоги, батьківська громада!



Вже вдруге в умовах повномасштабної війни ми розпочинаємо новий навчальний рік, але за цей час ми стали ще більш сильні та згуртовані. Україна веде боротьбу з жорстоким та підступним ворогом за право на існування. У кожній школі є діти, чий батьки зараз зі зброєю в руках захищають нашу державу від російської навали. Їх право здобувати освіту українською мовою, знати історію своєї країни та отримувати знання в українській школі. Дякуємо їм за це.

Бажаю вчителям і дітям, щоб навчальний рік пройшов у спокійній атмосфері. Нехай він не буде затьмарений поганими новинами. А подарує багато хороших емоцій, зробить кожного учня мудрішим і дорослішим.

Знання – це особлива унікальна цінність. Надійна основа для звершень у дорослому житті. Тож нехай в учнів завжди буде допитливість і потяг до нових знань та пізнання світу. Ці зерна обов'язково проростуть новими поколіннями розумних, сильних і цілеспрямованих українців.

Василь РОМАНЮК,
голова Якушинецької громади.

Шановні учні, педагоги та батьки!

Щиро вітаю Вас зі святом першого дзвоника - Днем знань! Саме з нього розпочинається цікавий, незвіданий і водночас нелегкий шлях у країну знань, до нових звершень і успіхів. Прийдешній навчальний рік знову відрізнятиметься від попередніх. Війна внесла хаос у налагоджений і вивірений процес навчання, зламавши багато задумів і планів. Проте агресорам нас не зламати, впевнений, що українські діти традиційно отримуватимуть якісну освіту та нові знання. Бажаю освітянам і школярам нових перемог на благо України. Учням хочу побажати легкого навчання, дружньої атмосфери, високих балів та багато позитивних вражень. Ви – наше майбутнє. Батькам та вчителям бажаю терпіння, розуміння та мудрості. Ми подолаємо всі труднощі і обов'язково повернемося до цікавих шкільних буднів, до дружньої шкільної родини, до живого спілкування під мирним небом. Віримо в Збройні Сили України. І робимо свій вклад в перемогу кожен на своєму місці. Разом - ми сила.

Сергій СІТАРСЬКИЙ,
голова Агрономічної громади.

Дорогі учні, студенти, педагоги та батьки!

Вітаю з початком нового навчального року, Днем знань, днем мудрості, добра, натхнення та нових відкриттів! Для когось цей навчальний рік буде першим, для когось – останнім чи черговим. Новий навчальний рік знову розпочинається у нелегких умовах війни і буде справжнім випробуванням. Проте вірю, що незважаючи на труднощі, школярі та вчителі успішно крокуватимуть у країну знань, а наші воїни-захисники зуміють відстояти для нашого краю мирне небо і здолати рашистську нечисть, здобувши Перемогу та відновивши мир в Україні. Шановні учні опануйте нові знання, бережіть і примножуйте духовну спадщину нашого народу, будьте гідними своїх батьків, які сьогодні хоробро захищають нашу Вітчизну. Нехай здійсняться всі ваші мрії та сподівання ваших батьків, які бажають бачити своїх дітей сумлінними, розумними й освіченими. Пам'ятаймо, що діти – це майбутнє України і наше головне завдання виховати їх гідними людьми.

Олександр КОВІНЬКО,
голова Вороновицької громади.



Шановні педагоги, учні та батьки!

Зазвичай у цей час заведено писати твір на тему "Як я провів літо". Але це літо як і минулорічне ми всі провели однаково – під російськими бомбами та ракетами.

Сьогодні школа – це не формули, правила і дати. Це – одна велика історія про те, чому почалася ця війна, чому вона була неминучою, і чому так само неминучою є наша перемога.

Пізнавайте нове, вчіться, досягайте цілей. Адже гарні знання українських дітей – це запорука нашого майбутнього успіху.

Бо наші діти варті гарної освіти, а наша країна – розумних дітей.

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



Із Днем знань, дорога громадо!

Знову в умовах воєнного стану та з обмеженням урочистостей більше двох тисяч наших дітей розпочинають новий навчальний рік. Але збереження позитивного настрою, підтримка учнів і вчителів та створення сприятливої атмосфери вкрай важливі першого вересня.

Свій перший урок у Стрижавській громаді цього року відвідають 189 хлопчиків і дівчаток. І це особлива мить для них навіть в умовах викликів. Бо ж саме навчання допомагатиме втілювати їм маленькі мрії, спрямує на відчуття надії, формуватиме такі важливі риси патріотизму.

Дорогі вчителі! Нехай ваша мудрість єднає дітей. Нехай сила знань стає цінністю нашої громади. А вам, дорогі батьки, зичу цікавої і, звісно ж, безпечної мандрівки разом зі своїми дітьми. Допомагайте їм використовувати знання у практичному житті, підтримуйте лагідними порадами.

Щодня ми бачимо, якою надвисокою ціною формується українське майбутнє. І саме освіта має єднати, давати сили та міцно тримати дух у дитячих колективах. Тож спокійного, безпечного та цікавого навчального року!

Щиро – Михайло ДЕМЧЕНКО,
голова Стрижавської територіальної громади.

Шановні учні, педагоги, батьківська громада!

Вітаю із початком нового навчального року. Ми усі разом плідно працювали протягом літніх канікул, аби навчальні заклади зустріли дітей охайнішими, сучаснішими, зручнішими, оновленими.

Війна змінила життя українських дітей. Проте, навіть під час війни діти мають продовжувати вчитися, здобувати нові знання, тому що вони – це наше майбутнє. Це покоління сильних, незламних і міцних духом! Саме вони будуть творити нову Україну і вже сьогодні є складовою героїчної нації.

Дорогі діти, наполегливо здобуйте знання, творіть, розвивайте свої здібності, будьте щасливими та здоровими!

Дякуємо ЗСУ за можливість навчання в українських школах.

Олександр МАСЛЕННИКОВ,
депутат Вінницької обласної ради.



Віддали життя за Україну!



24 серпня у Стрижавці прощалися з **Дмитром БОГУЦЬКИМ**. Він мужньо захищав Україну і віддав за неї життя. Дмитро загинув 21 серпня поблизу села Кліщівка Бахмутського району Донецької області. Під час бойових дій внаслідок ворожого обстрілу з боку військовослужбовців та інших збройних формувань російської федерації Дмитро отримав поранення, несумісні з життям. Борець був старшим сержантом поліції, заступником командира взводу № 4 роти № 2 батальйону

№ 1 полку управління поліції особливого призначення № 2 (штурмовий полк "Цунами") Департаменту поліції особливого призначення "Об'єднана штурмова бригада Національної поліції України "Лють". Мав псевдо "Буг". Народився Дмитро Богучкий 29 липня 1997 року. Навчався у Стрижавському ліцеї №2. Мав дві вищі освіти. Закінчив Вінницький національний аграрний університет за спеціальністю "Технолог з агрономії" та Вінницький державний педагогічний університет за спеціальністю "Фізичне виховання та спорт". У житті вибрав батьків шлях. Із 2018 року працював поліцейським роти охорони об'єктів та публічної безпеки батальйону Управління поліції охорони у Вінницькій області. Дмитрова вдача не залишила його байдужим до подій в Україні. У 2023 році він записався добровольцем до Об'єднаної штурмової бригади Національної поліції України "Лють". У березні поїхав до Одеси на службу. У липні був направлений на Бахмутський напрямок. Тришки більше місяця перебував у самому пеклі. Відчував, що не повернеться додому, і казав про це рідним у розмовах. Його собака Джета три дні поспіль вила, ніби сповіщала про недобре. Щирі співчуття рідним. Це невимовний біль для матері Людмили, батька Анатолія, сестри Ірини та коханої дівчини Ірини. Розділяємо втрату з усіма, хто знав, любив і поважав Дмитра.

28 серпня, у Медвідці в останню путь провели захисника **Дем'яна ПОДЧАШИНСЬКОГО**.

Чоловік родом із Медвідки. Закінчив місцеву школу, навчався у Вінницькому училищі №5. Потім служив в армії. Працював охоронцем на підприємстві "Вінницяоблводоканал". 26 лютого 2022 року Дем'яна призвали до лав ЗСУ. Він був сержантом, майстром 2-го ремонтного відділення бронетанкової техніки ремонтного взводу бронетанкового озброєння і техніки ремонтної роти бронетанкового озброєння і техніки ремонтно-відновлювального батальйону. Захисник перебував на Херсонському напрямку. Під час військової служби перехворів на пневмонію. У січні 2023-го повернувся додому. Після діагностики лікарі поставили онкологічний діагноз. Захворювання пов'язане з проходженням військової служби. Дем'ян помер 27 серпня на 54-му році життя. Щиро співчуваємо рідним і розділяємо біль їхньої втрати! У Дем'яна Подчашинського залишилися дві доньки, батьки та сестра.

Світла і вічна пам'ять Героям!



НОВИНИ ЯКУШИНЕЦЬКОЇ ГРОМАДИ

За п'ять миттєвостей до століття



Продовжуючи добру традицію вітати поважних мешканців та мешканок Якушинецької громади, за плечима яких багаторічний життєвий досвід, мудрість років та невтомна праця, із визначною подією – ювілеєм, голова сільської ради відвідав поважного іменинника.

25 серпня **Феодосій Іванович КОВАЛЕНКО** із Зарванець відзначив своє 95-річчя. Це чудовий ювілей, який додає не лише сивину у волосся, але й тиші спогадами та життєвою мудрістю.

Василь Романюк разом із головою ветеранської організації Миколою Ситаром відвідав ювіляра, вручив вітальну листівку та подарунок. «Ви пройшли гідно складну життєву дорогу, були учасником історичних подій, багато працювали на благо майбутнього покоління та громади. Низький уклін Вашій мудрості, досвіду та незламності перед

життєвими незгодами. Бажаю міцного здоров'я, оптимізму, бадьорості духу та хочу щоб ми зустрілись із Вами на сторіччя, тож тримайтеся і кріпіться», - сказав у своєму вітальному слові голова громади. Очі довгожителів сяяли радістю за приділену до нього увагу, адже багато чого варти турбота, пам'ять і звичайне добре слово.

Народився Феодосій Іванович далекого 1928 року у Зарванцях у багатодітній родині, невдовзі його мати пішла з життя і когорта діток залишилася напівсиротами. Важке дитинство та юність обпалена подіями Другої світової війни, три брати Феодосія Івановича полягли у тій страшній війні.

Разом із дружиною Марією Никифоровною прожили у шлюбі більше п'ятдесяти років, виховали трьох дітей. Дружина уже відійшла у вічність, цю подію Феодосій Іванович переніс дуже важко, здоров'я похитнулося, проте турбота дітей та онуків згодом трохи загоїла душевну рану.

Нині ювіляр проживає із сином, донька живе поряд і теж кожного дня навідується до батька, тож він оточений увагою та піклуванням. Має Феодосій Іванович втіху у внуках, правнуках та праправнуках.

Поважний ювіляр зустрів гостей сяючою усмішкою, він радо спілкується та має добре на свої роки здоров'я. Дуже хвилюється поважний



Із молодих літ наш ювіляр пішов трудитися до місцевого колгоспу, багато років працював на різних роботах. Потім влаштувався на винницьке підприємство водієм вантажного автомобіля і працював там майже тридцять років.

зарванчанин та переживає за долю України у кровопролитній війні, яка нині триває. Надто переймається за своїх внука та правнука, котрі нині захищають усіх нас від російської навали та мріє про довгоочікувану перемогу і мир в Україні.

Дякуємо за навчання та виховання декількох поколінь учнівської молоді

У Якушинецькій громаді перед початком нового навчального року змінилися директори у двох закладах освіти це - Зарванецька та Якушинецька школи.

Голова сільської ради Василь Романюк та начальник відділу освіти, культури та спорту Андрій Мазурик подякували та провели на заслужений відпочинок з посади директорів, двох поважних, мудрих та талановитих керівників навчальних закладів – Олену Василівну Щербань та Володимира Васильовича Довганя.

Голова громади звертаючись до Олени Василівни та Володимира Васильовича наголосив: «Ваша багаторічна управлінська діяльність супроводжувалась успішною розбудовою навчальних закладів та зміцненням їх матеріально-технічної бази.

За понад сорок років педагогічної роботи Ви, як фахівці, очолювані Вами вчительські колективи та Ваші вихованці зуміли досягти значних результатів, підтвердженням цьому були численні подяки та відзнаки. Щиро дякую за Вашу плідну роботу», - зауважив Василь Романюк.

Голова громади та начальник відділу ос-



віти, культури та спорту вручили Олені Василівні та Володимирі Васильовичу Подяки «За багаторічну сумлінну працю на освітянській ниві, високий професіоналізм, особистий внесок у справу навчання та виховання декількох поколінь учнівської молоді Якушинецької громади», книгу про історію утворення Якушинецької громади «На перехресті шляхів» та цінні подарунки.



«Шаную воїнів, біжу за Героїв України»



Напередодні відзначення Дня пам'яті захисників України Якушинецька громада приєдналася до всеукраїнського забігу під гаслом «Шаную воїнів, біжу за Героїв України».

Бажаючи взяти участь у забігу обирали ім'я загиблого Героя із Якушинецької громади і писали його на листку із номером для забігу. Адже вони більше ніколи не матимуть можливість пробігти під блакитним небом України, але їх імена назавжди залишаться у нашій пам'яті.

До забігу також приєдналися діти, що брали участь у футбольному турнірі «Legion summer football cup».

Заступниця голови громади Людмила Грабова звертаючись до присутніх наголосила: «Кожного дня, кожної хвилини ми повинні пам'ятати завдяки кому ми маємо можливість працювати, займатись спортом, відпочивати. Це вони, наші воїни здобувають нам цю можливість. А деякі з них віддали за Україну найцінніше - життя... Жодне з цих імен, що ми сьогодні написали ніколи не забудемо. Дякую кожному хто підтримав цю ініціативу та бере

участь у забігу».

Вишикувавшись учасники розпочали забіг протяжністю два кілометри. Фінішували, учасники прийшли до Зарванецького кладовища аби покласти квіти (надані ТОВ «Декоплант») до могил загиблих воїнів.



«Legion summer football cup»

Днями у Зарванцях відбувся дитячий футбольний турнір «Legion summer football cup», змагались юні футболісти 2012-2013 року народження. Організаторами виступили ДЮСШ «Патріот» та нещодавно створений у Якушинецькій громаді Футбольний клуб «Legion». Спонсорами турніру стали Анатолій Заїка «Глянець» та приватний підприємець Михало Войтко.

Перед початком змагань учасники футбольного турніру «Legion summer football cup» долучилися до забігу «Шаную воїнів, біжу за Героїв України».

До юних футболістів звернулися заступниця голови громади Людмила Грабова та Анатолій Заїка, вони привітали учасників турніру та побажали хорошої гри, видовищних голів та отримати якнайбільше позитивних емоцій у боротьбі за нагороду.

За результатами безкомпромісних футбольних баталій сповнених напруженими моментами та видовищними голами визначилися переможці турніру, ними став колектив - «Темп» (Вінниця). Далі у турнірній таблиці команди вишикувались наступним чином: Барська ДЮСШ, ДЮСШ «Патріот», «Шахтар», В М П Д Ю (Вінниця), ФК «Легіон» (Якушинецька ТГ).

Після завершення ігор, усіх учасників було відзначено грамотами, пам'ятними медалями та відзнаками.

На ігровому



майданчику панувала дружня атмосфера спортивної боротьби. Юні футболісти мали змогу продемонструвати свої найкращі якості та здібності.

Дякуємо нашим захисникам, завдяки яким маємо можливість влаштувати свято футболу для наших дітей!



Вітаємо з 95-річчям жительку села Медвеже Вушко!

27 серпня свій 95-річний ювілей відзначила жителька села Медвеже Вушко – **Любов Мусіївна ПУЗИР**. Привітати іменинницю завітав сільський голова Сергій Сітарський. З побажаннями міцного здоров'я, благополуччя, бадьорості, миру звернувся очільник громади. Подякував за

невтомну працю на благо майбутнього покоління та побажав відзначити у широкому колі рідних ще й своє 100-річчя.

На її долю випали важкі випробування: роки голодоморів, війни, післявоєнна розруха, відбудова. Працювала медичним працівником, а пізніше її приклад наслідували донька і онучка. Незважаючи на складні життєві випробування, Любов Мусіївна народила і виховала двох дітей. Щаслива бабуся двох онуків, тішить успіхам трьох правнуків.

В цей знатний ювілей, Ваші почесні 95 років ширі бажаємо Вам великого запасу сил, здоров'я і енергії, мирних і радісних днів. Низький уклін Вам за ту складну життєву дорогу, по якій Ви пройшли гідно, будучи учасником історичних подій і працюючи на благо майбутнього покоління.



Троє вінницьких захисників удостоєні звання Герой України посмертно

У День пам'яті захисників України Президент Володимир Зеленський ушанував воїнів, полеглих у російсько-українській війні, а також передав ордени «Золота Зірка» членам родин українських захисників, які були удостоєні звання Героя України посмертно. Родини трьох загиблих захисників із Вінниччини отримали ордени від президента. Героями України назавжди стали - Денис Лабунський із Вінниці, Валентин Климчук із Стадниці та Микола Янишин із Шендерова Вороновицької ТГ.

Командир танка головний сержант **Микола Янишин** загинув у травні 2022 року внаслідок ворожого артилерійського удару під час порятунку своїх побратимів з іншого танка. Під час служби чоловік зарекомендував себе, як старанний, розумний, ініціативний, сумлінний військовослужбовець. Брав активну участь у батальйонних тактичних навчаннях з бойовою стрільбою. Герою України назавжди 35 років...



На передову вирушив у 2014 році, щойно йому виповнилось 18. Тоді він якраз завершив навчання у вінницькому вищому художньому професійно-технічному училищі за спеціальністю «електрогазоварник». У складі 59-ї омбр Валентин Климчук пройшов три ротації в районі бойових дій. Демобілізувався у 2017-му. За три роки цивільного життя після демобілізації ветеран змінив кілька місць роботи. Це і завод, і будівництво, і заробітки за кордоном. У лютому 2022 року боєць стояв у черзі до обласного територіального центру комплектування та соціальної підтримки. На війну вирушив із рідною бригадою.

Розвідник старший солдат **Валентин Климчук**, який у липні 2022 року під час штурму ворожих позицій у Миколаївській області особисто здійснив підлив двох ворожих біндажів і захопив бойові документи противника. Коли закінчилися боеприпаси, він знайшов ворожий кулемет і прикрив відхід своєї розвідгрупи. Хлопцеві було 26 років... Валентин Климчук народився у Стадниці.



Навідник сержант **Денис Лабунський**, який виявив хоробрість і стійкість під час боїв у Бахмуті, завдаючи ворогу максимальних втрат. Був кандидатом у майстри спорту з важкої атлетики. Служив кулеметником штурмової роти спеціального призначення «Азов». Загинув у листопаді 2022 року внаслідок прямого влучання снаряда противника. Герою України назавжди 29 років...

Депутат інформує...

Олександр МАСЛЕННИКОВ, Вінницька обласна рада

У Агрономічному будинку культури цього року розпочинає роботу гурток - Умілі ручки (керівник Ірина Ільченко). У кабінеті для занять потрібно було оновити шафи для зберігання матеріалів та творчих робіт. До державного свята Дня Незалежності України презентував для будинку культури нові меблі.

Директорка Агрономічного центру культури та дозвілля Лілія Гаврилюк розповіла, що уже набрано дві групи дітей, які мають бажання займатися в гуртку та отримувати всебічний розвиток та навчитися виготовляти вироби української народної творчості.

Вітаю з початком занять гурток Умілі ручки та бажаю плідної роботи із дітками.



Концерт з нагоди Дня Незалежності України

День Незалежності України – свято волі, миру і доброї злагоди всіх громадян на основі закону і справедливості, воно безумовно належить до числа дат, які укріплюють націю, виражають дух народу, символізують його славне минуле, сьогоднішня і майбутнє.

23 серпня відбувся урочистий концерт в селі Агрономічне, присвячений Дню Державного Прапора України та 32-й річниці Незалежності України. Цьогоріч ми знову відзначаємо це свято у режимі воєнного стану. За нашу свободу та незалежність гинуть кращі доньки і сини. Тому про повноцінне святкування не може бути і мови.

Саме завдяки учасникам концерту відвідувачі змогли відволіктися та переключити свою увагу на деякий час. Гарний настрій та позитивні емоції подарува-

ли присутнім: Наталія Смахнюк, зразковий аматорський хореографічний колектив «Сонечко», колектив «Українські леді», Олександра Прокопенко. Також на свято завітав народний аматорський фольклорно-етнографічний колектив «Брикса», які продемонстрували обжинковий обряд.

Хвилиною мовчання учасники вшанували пам'ять про тих, хто в різні періоди історії України віддав своє життя за свободу рідної землі, за незалежність України.

Сільський голова Сергій Сітарський привітав всіх присутніх зі святом, побажав миру, здоров'я, добробуту.

Перед концертом у фойє на відвідувачів чекала виставка робіт народних майстрів та гуртків.

Вітаємо всіх жителів нашої громади з чудовим державним святом та бажаємо миру, злагоди та добра!



Агрономічна громада відзначає День пам'яті захисників України



29 серпня, в Україні відзначається День пам'яті захисників України, які загинули в боротьбі за незалежність, суверенітет і територіальну цілісність України. Цей день встановлено Указом Президента України від 23 серпня 2019 року № 621 для увічнення героїзму військовослужбовців і добровольців, котрі віддали життя за Батьківщину. Збереження і гідне вшанування пам'яті полеглих захисників України є священним обов'язком держави і суспільства.

Серед загиблих – 18 Героїв Агрономічної громади, безсмертний подвиг яких золотими літерами вписаний у літопис української бойової слави, це приклад людської мужності і відваги.

У кожному населеному пункті присутні вшанували

хвилиною мовчання відважних українських воїнів, які стали символом гідності, кожен з них вчинив подвиг, повставши проти насилля та несправедливості, віддавши життя за нову, відроджену Україну.

Сільський голова Сергій Сітарський разом з працівниками ради спільно освітянами, громадськістю взяли участь в заходах із вшанування захисників України, які загинули в боротьбі за незалежність.

Впродовж дня відбулися мітинги, покладання квітів до меморіальних та пам'ятних дошок, відвідування могил захисників, вшанування їх подвигу.

Герої не вмирають! Вони вічно живуть у наших серцях.





Кулінарні цікавинки

Куряча грудка по-тайськи

Нам потрібно: 2 філе, 1/2 болгарського перцю, цибулина, 10 г перцю чилі, 2 зубчики часнику, 50 г соєвого соусу, 50 г олії, сіль, перець - за смаком.

Приготування. Курячі грудки, болгарський перець і цибулину нарізати середньою соломкою. З перцю чилі видалити насіння і нарізати кружечками. Часник нарізати дрібними кубиками. На розігрітій сковороді обсмажити цибулю, потім додати філе, потім болгарський перець, часник і перець чилі. Залити вміст соєвим соусом і протушувати протягом 3-5 хвилин. Посолити і поперчити за смаком.



Легкий салат з йогуртом

Нам потрібно: 2 філе, 200 г сиру, 100 г винограду білого, огірок, перець болгарський, помідор, 1 ст.л. сметани, 2 ст.л. йогурта фруктового, 1 ст.л. олії, 1 пучок кропу, сіль, перець - за смаком.



Приготування. Куряче філе обмити, розрізати впоперек, посолити, поперчити і обсмажити на сковороді з кожного боку по 5-7 хвилин на середньому вогні. Відставити остигати. Сир, огірок і помідор нарізати великими кубиками, болгарський перець очистити від зерен і так само нарізати кубиками. Помитий виноград розрізати вздовж на дві частини. Змішати сметану і йогурт до однорідної маси. Куряче філе так само нарізати кубиками. У мисці змішати всі інгредієнти, додати соус і дрібно нарізаний кріп. Все добре перемішати, посолити, поперчити. Викласти на фігурну салатну тарілку і прикрасити гілочкою кропу.

Хрусткі курячі палички

Нам потрібно: 8 крил (різаних), 3 яйця, 200 г пластівців кукурудзяних, 100 г борошна, 1/2 лимона, спеції для грилю - за смаком, 200 г олії, сіль, перець - за смаком.

Приготування. Крила вимити, посолити, поперчити, посипати приправою «Гриль» і вичавити на м'ясо половину лимона. Дати постояти 5 хвилин. Розім'яти в ступці кукурудзяні пластівці. Курку обвалити в борошні, потім в яйці й у кукурудзяних пластівцях. Обсмажити на сковороді 5-10 хвилин з кожного боку на середньому вогні.



Курячий рол

Нам потрібно: куряча ніжка, 1/2 болгарського перцю, лаваш вірменський, огірок, 1/2 лимона, сіль, перець - за смаком, 25 г олії оливкової, 50 г листя салату, 3 гілочки кропу.



Приготування. Курячу ніжку бажано приготувати заздалегідь. Для цього її потрібно натерти сіллю і перцем і запекти у духовці при температурі 160-180 до готовності. Овочі вимити, перець нарізати соломкою, огірок півкільцями, листя салату нарвати руками. Відокремити м'ясо курки від кістки і нарізати соломкою. Приготувати соус: оливкову олію змішати з соком лимона, посолити, додати рублений кріп. Все ретельно змішати. Перець, огірок, лист салату і м'ясо курки змішати з соусом. Лаваш розрізати на 2 рівні частини. У кожен частину розкласти отриману суміш ближче до одного з країв. Низ лаваша підвернути і закрутити трубочкою. Обсмажити рол на сковороді без олії впродовж декількох хвилин.

Рублена котлета

Нам потрібно: 3 стегна (без кістки), цибулина, олія, 10 г петрушки, сіль, перець - за смаком.

Приготування. Курячі стегна помити, дрібно порізати (тільки щоб м'ясо не перетворилося на фарш). Цибулю нарізати дрібними кубиками і дрібно поріза-



ти зелень петрушки. Цибулю, зелень і куряче м'ясо добре перемішати у мисці, додати сіль і перець. Сформувавши котлети, злегка обсмажити на олії і запікати у духовій шафі при температурі 180 градусів 25 хвилин.

Гуляш «Дунайський танок»

Нам потрібно: одна упакована стегон, цибулина, морквина, 2 болгарських перці, 6 картоплин, 2 ст.л. томатної пасти, 4 ст.л. горошку зеленого замороженого, 1 ст.л. борошна, сіль, перець, петрушка - за смаком, олія.

Приготування. Стегна промити, обсушити. Відділити м'ясо від шкірки. Розморозити горошок. Шматочки м'яса обсмажити на олії до золотавого кольору. В глибокій сковорідці або казані підсмажити нарізану півкільцями цибулю. Моркву натерти на крупній тертці, додати до цибулі. Перець нарізати соломкою, теж додати на сковорідку. Через п'ять хвилин додати томатну пасту. Розвести борошно з водою (або бульйоном), щоб не було грудочок, долити трохи більше півсклянки рідини. Додати суміш до овочів та ретельно перемішати. Приєднати нарізану четвертинками картоплю, тушувати усе 10 хвилин. Покласти до овочів куряче м'ясо. Посолити та поперчити за смаком. Тушувати на маленькому вогні 10 хвилин. Додати горошок та готувати ще 5 хвилин. Наприкінці посипати петрушкою.



Кебаб з курки

Нам потрібно: 6 стегон (без кістки), 20 г кінзи, 20 г петрушки, 5 зубчиків часнику, 2 цибулини, приправа «Хмелі-сунелі», перець, сіль - за смаком.



Приготування. Курячі стегна обмити і перекрутити на м'ясорубці. Кінзу, петрушку і часник дрібно посікти. Цибулю нарізати дрібними кубиками. Усі інгредієнти змішати до однорідної маси, посолити, поперчити і додати «Хмелі-сунелі». У каструлі або глибокій мисці добре вибити фарш (щоб у ньому було менше повітря. Для цього потрібно взяти в руку фарш і сильно кинути в каструлю. Повторювати цей процес 5 хвилин). Краще приготувати фарш вдома, напередодні виїзду. Щільно наліпити фарш на шампура в формі сосисок і обсмажити на вугіллі (готувати і перевертати як шашлик).

Курячий суп з квасолею

Нам потрібно: 3 курячих стегна (без кістки), 500 г квасолі консервованої, 2 картоплини, 1/2 цибулини, 1/2 морквини, 1 ст.л. томатної пасти, 1 пучок кінзи, 1 пучок петрушки, 20 г олії, сіль, перець - за смаком.



Приготування. Курячі стегна промити й нарізати середнім кубиком. Цибулю порізати дрібними кубиками, моркву натерти на тертці. Картоплю нарізати середніми кубиками. У каструлі або казанку (краще готувати на багатті, але можна і на плиті) розігріти олію й обсмажити стегна протягом 10-15 хвилин на середньому вогні. Додати цибулю, моркву і смажити протягом 5 хвилин. Додати томатну пасту і обсмажувати ще 5 хвилин, постійно помішуючи. Залити водою і після закипання додати картоплю і варити ще 15 хвилин. Додати консервовану квасолю і варити 20 хвилин. Довести до смаку, додавши сіль і перець. Додати подрібнену зелень і зняти з вогню.

Вареники з куркою та печінкою

Нам потрібно: 5 стегон, 200 г печінки, цибулина, 4 зубчики часнику, 50 г масла вершкового, 1 ст.л. олії, 5 гілочок кропу, сіль, перець - за смаком. **Для тіста:** 2 скл. борошна, 200 мл кефіру, сіль - за смаком.



Приготування. Замісити туге тісто (воно не повинно прилипати до рук). З курячих стегон видалити кістку та зняти шкірку. Цибулю та часник порубати дрібними кубиками. На суміші олії та вершкового масла обсмажити стегна до напівготовності. Покласти печінку в сковорідку та довести до готовності. Потім додати цибулю та часник. Смажити ще 3-5 хвилин, тоді дати охолонути стегнам і печінці. Половину м'яса та печінки нарізати дрібними кубиками, а іншу половину подрібнити в блендері. Змішати 2 частини разом - посолити, поперчити. Фарш готовий. Відрізати невелику частину тіста та зробити з нього «ковбаску» діаметром 2 см, нарізати її поперек на шматочки по 1 см, притрусити борошном та рівномірно розкочувати до утворення невеликих суцільних кружалець. Покласти всередину кожного з них фарш і защепити, щоб не було дірочок по шву. Посолити воду в каструлі та варити вареники до ти, поки вони не піднімуться. Після чого витягнути їх, покласти у миску та перемішати з невеликою кількістю вершкового масла. При подачі посипати смаженою цибулею.

Пиріжки з фаршированими гомілками

Нам потрібно: 8 гомілок, морквина, цибулина, олія - для смаження, приправа для курки, чебрець, каррі, орегано, перець, сіль - за смаком. **Для тіста:** яйце, 250 мл молока, 500 г борошна, 1/2 ч.л. солі, 1 ч.л. цукру, 30 г дріжджів, жовток, кунжут білий - для обсіпки (за бажанням).



Приготування. Дріжджі з цукром розвести в теплій воді приблизно 50 мл, дати постояти їм 5-7 хвилин. Вони повинні засичити і спінитися. У великій мисці виділкою збити молоко (тепле) з сіллю і яйцем. Влити дріжджі в молоко і розмішати. Просіяти борошно і замісити міцне тісто. Викласти на стіл і добре вимісити. Додати ще борошно. Тісто має стати щільним, еластичним і гладким. Не липнути, але і не бути сухим. Перекласти у велику миску, накрити вологим рушником і сховати на 2 години. Через годину дістати тісто і вимісити його. Тим часом приготувати фарш: обсмажити на олії цибулю з морквою, цибулю при цьому треба якомога дрібніше нарубати, а моркву натерти на крупній тертці. Сир нарізати на довгі брускочки. Гомілки помити, обсушити і вирізати у них кістку (кінчик залишити). Щільно нафарширувати ніжки. У кожен додати по брусочку сиру. Посолити їх, поперчити, рясно посипати приправами за смаком і полити олією. Руками все розтерти. Тісто обім'яти ще раз і перенести на поверхню столу. Розділити його на 8 рівних частин. Кожну частину розкочати в овальний корж і викласти на нього ніжку. Защипнути як пиріжок. Всі шви добре зліпити. Викласти ніжку у форму, змащену маслом. Накрити рушником і дати так постояти ще хвилин 20. Змастити пензлем жовтком з молоком, посипати кунжутом і відправити в духову шафу на 1 годину при 160 градусах. Якщо почне надто рум'янитися - прикрити фольгою в 2 шари. Готові пиріжки накрити гарячим рушником. Залишити на 15 хв.

Гомілка з баклажанами і моцареллою

Нам потрібно: 8 гомілок, баклажан, 150 г сиру «Моцарела», олія - для смаження, сіль, перець - за смаком. **Для соусу:** 400 г томатів у власному соку, цибулина, 3-4 зубчики часнику, 4 гілочки базиліку, 2 ч.л. цукру, сіль, перець - за смаком.



Приготування. Баклажани нарізати уздовж довгими пластами, посолити, поперчити і залишити маринуватися, потім обсмажити на пательні. Гомілки, вимити, посолити, поперчити і обсмажити на розігрітій сковороді протягом 5-7 хвилин з кожного боку. Приготувати соус: дрібно нарізану цибулю обсмажити на рослинному маслі в сотейнику, додати рублений часник і томати у власному соку. Тушити, розминаючи томати 3 хвилини. Додати сіль, цукор, перець і свіжий, рублений базилік. Тушити на слабкому вогні протягом 10 хвилин. Готовий соус подрібнити блендером в однорідну масу. У змащену маслом форму для запікання укласти скибочки баклажана, половину томатного соусу, потім курячі гомілки. Зверху полити залишком соусу. Зверху викласти нарізану кружечками або терту моцареллу. Запікати в духовій шафі при 160 градусах 20 хвилин до золотистої скоринки.

Мафіни зі смаженою куркою

Нам потрібно: 3 курячих стегна, 2 цибулини, 2-3 стебла зеленої цибулі, чилі або інший гострий перець, 125 мл + для змазування олії, 1/2 ч.л. солі, паприка 1 ч.л. меленої паприки, 300 г борошна, 2 ч.л. розпушувача, лимон, 2 яйця, 125 мл сметани, 125 мл натурального йогурту без добавок.



Приготування. З курячих стегон зніміть філе й наріжте невеликими шматочками. Ріпчасту і зелену цибулю подрібніть. Чилі очистіть від насіння наріжте дрібними шматочками. У пательні розігрійте ложку олії на невеликому вогні. За 3 хвилини обсмажте чилі й обидва види цибулі. Викладіть на тарілку й остудіть. Додайте в пательню ще ложку олії. Покладіть курку, небагато солі й паприку. Обсмажте за 5 хвилин, потім остудіть. Просіяне борошно з'єднайте з розпушувачем і сіллю. З лимона зніміть цедрю за допомогою дрібної тертки, достатньо чайної ложки. З м'якоти вичавте столову ложку соку. Збийте яйця з лимонним соком, цедрою й олією, що залишилася. Влийте сметану і йогурт, перемішайте. З'єднайте яєчну й борошняну суміші. Додайте курку й обсмажені овочі. Перемішайте. Смажте форми для мафінів олією й розподіліть по них тісто. Запікайте мафіни з куркою приблизно 20 хвилин при температурі 190°C.

ПОРАДИ САДІВНИКАМ І ГОРОДНИКАМ

Коли викопувати цибулини гладіолусів і як їх зберігати

Викопування цибулин гладіолусів ще одна осіння турбота квіткарка. «Коли викопувати цибулини гладіолусів?» - одне з досить розповсюджених питань. І відповіді на нього однозначно досить складно. Для кожної кліматичної зони строки викопування гладіолусів свої. Але загальні правила все-таки існують.

Коли викопувати цибулини гладіолусів?

Як правило, викопування цибулин гладіолусів починається із другої половини вересня і триває до самого настання постійного осіннього заморозку. Слід пам'ятати, що для повноцінного визрівання цибулин гладіолусів, потрібно від 35 до 45 днів після цвітіння. Але дотримати цих строків, у більш північних районах, де посадка гладіолусів проводиться пізніше, а заморозок настає раніше, і особливо для пізньоквітучих сортів, практично неможливо. Але це не критично. При дотриманні правил зберігання цибулин гладіолуса і передчасно викопані цибулини успішно перезимовують.

Визначити дозрілу цибулину не складно. У неї верхньопокровні лусочки переходять у коріння, а дитинки «одягнені» у темну, щільну луску і легко відділяються від материнської цибулини.

Якщо ви помітили, що із гладіолусом щось не так, у другій половині літа на листях з'явилися чорні або коричневі плями, що сигналізує про поразку грибок, а цей сорт вам хочеться зберегти, то не слід чекати покладеного строку викопування цибулин гладіолусів. Викопуйте негайно! Цим ви врятуєте цибулину від поразки хворобою і дасте їй шанс на виживання.

Після викопування цибулин гладіолусів потрібно відразу обрізати коріння і стебла гладіолуса під саму цибулину. Так само треба дуже акуратно, не ушкодивши дінце цибулини, що заміщає, вилучити стару цибулину гладіолуса (для цього, звичайно, використовують зворотний, не гострий бік ножа, «обушок»).

Якщо бульбоцибулини гладіолуса після викопування брудні, у землі, то їх необхідно помити в проточній воді (та й чисті – не завадить).

Для профілактики бульбоцибулини гладіолусів бажане обробити розчином марганцівки, потримавши їх у ньому 20-30 хвилин. Після цієї процедури, цибулини гладіолуса сушать.

Сушка цибулин гладіолуса в кімнатних умовах триває десь 30-40 днів. Але якщо у вас невелика їхня кількість, то краще сушити цибулини гладіолуса «примусово», наприклад, феном або яким-небудь іншим нагрівальним приладом. Примусове сушіння зупинить можливий розвиток грибкових хвороб, які при кімнатному сушінні прогресують.

Як зберігати цибулини гладіолусів

Найкраще місце для зберігання цибулин гладіолусів – сухий підвал. Але навіть далеко не кожний житель «приватного сектору» може похвалитися сухим підвалом. Тому найбільш універсальним місцем для зберігання цибулин гладіолусів була і залишається нижня полиця холодильника (відділення для овочів).

Зберігати цибулини гладіолусів краще за все в паперовому пакеті з декількома отворами для «дихання». Або просто загорненими в газету, і впакованими в поліетиленовий пакет (з отворами).

Можна зберігати цибулини гладіолусів і старим, випробуваним способом – у капроновій панчосі (колготках). У період зберігання цибулин гладіолусів, їх час від часу треба діставати й оглядати, щоб уникнути псування.

Так само, коли у гладіолуса закінчується період природного спокою, при сприятливій вологості та температурі, цибулини можуть почати проростати (звичайно на 30-40 день). Щоб зупинити цей несвоєчасний процес, їх слід розкласти в теплому, сухому місці і просушити протягом тижня.



Корисні ідеї, що робити з опалим листям

Збір листя восени – трудомістка робота, яка займає багато часу і сил. Крім того, зібраного листя потрібно якось позбутися або знайти місце для його зберігання. Ось кілька порад щодо вирішення цієї проблеми.

1. Зробіть листовий перегній. Це чудовий засіб поліпшення ґрунту, хороша мульча і підкислювач для вирощування рослин-ацидофілів.

2. Розкидайте вологе листя на вільних ділянках ґрунту. Воно буде природною мульчею, яка зупинить ріст бур'янів, вивітрювання ґрунту і вимивання з нього мінеральних речовин. Навесні перепріле листя потрібно буде зібрати граблями або перекопати з ґрунтом.

3. Використовуйте листя для компосту. Частина опалого листя, попередньо подрібнивши, додайте до компостної купи, особливо якщо ви вже заклали туди у великій кількості зелені садові та овочеві відходи. Листя стане грубим матеріалом, який урівноважить в компості зелені відходи.

4. Застосовуйте сухе листя як утеплюючий і теплоізолюючий матеріал для укриття на зимовий період горітні, троянди та інших чагарників, які бояться морозів.

5. Опале листя листопадних дерев подрібніть і перемішайте з однорічними бур'янами. У бур'янів видалить коріння, квіти і насіння. Покладіть суміш у пластиковий пакет і поставте для компостування. Час від часу струшуйте пакет або перемішуйте його вміст. Коли розкладання закінчиться, ви отримаєте хороший дрібний ґрунт для вирощування кімнатних рослин і розсади.

6. Використовуйте опале листя для декору. Зберіть найбільш оригінальне і красиве листя і зробіть з нього осінні декоративні композиції, також його можна використовувати для занять з дітьми.



Рисова вода - користь і застосування для волосся

Рис здавна використовували для зміцнення волосся. І зараз рецепти з рисом користуються популярністю. Маски допомагають зміцнити волосся, відновити структуру, зменшити жирність і прибрати лупу. Якщо регулярно для догляду за волоссям використовувати рис, можна запобігти ранній появі сивини. Сфера застосування рису обширна. Його активно використовують у косметології, стоматології, дієтології рекомендують вживати рис для схуднення.

Корисні властивості

У рисовій воді містяться природні антиоксиданти і білки. Її дія на волосся подібна до дії кондиціонера. Засіб зміцнює волосся, надає йому блиск і здоров'я.

Рисова вода для волосся в своєму складі має всі необхідні мінеральні речовини і вітаміни, тому творить чудеса: відновлює клітинний баланс; робить шкіру м'якою; покращує структуру волосся; підвищує стійкість до негативних факторів навколишнього середовища; повертає локонам природний блиск, робить їх сильними.

Застосування рису

Як шампунь. Рисовою водою можна мити волосся. Для того щоб, засіб пинівся, його треба зробити густим, додавши рисову муку.

Як засіб для укладання волосся. Застосування рисової води сприяє поліпшенню структури волосся, робить його шовковистим і м'яким, волосся легше розчісується і піддається укладанню.

Як ополіскувач. Після кожного миття голови волосся рекомендується ополіскувати рисовою водою. Це допоможе прискорити його ріст і поліпшить загальний стан. Під час ополіскування слід масажувати шкіру протягом 4 хвилин.

Як приготувати рисовий відвар для волосся?

У невелику ємність слід насипати жменю рису, залити чистою водою і залишити на кілька хвилин. Потім потрібно промити рис в цій же воді, злити, профільтрувавши її. Тепер необхідно рис залити відфільтрованою водою. Під час настоювання протягом 1-5 хвилин у воду вберуться всі корисні речовини, якими багатий рис. Через відведений час треба злити воду, нанести її на волосся, втерти в шкіру голови плавними рухами, а через 5 хвилин змити звичайною теплою водою без використання

шампуню.

Застосування масла рису для волосся

При лікуванні дифузного випадіння волосся і при алопеції рекомендується проводити комплексне лікування, складовим компонентом якого буде рисове масло. З його допомогою відбувається зміцнення коренів волосся і активізація волоссяних фолікулів.

Масло рисових висівок для волосся усуває жирність, знімає роздратування, відновлює висушене волосся, усуває лупу. Під час масажу голови з використанням олії нормалізується кислотнo-лужний баланс, заповнюється дефіцит вітамінів, кінчики волосся перестають сіктися і розшаровуватися. Волосся стає стійким до ультрафіолету, не вигоріє при яскравому сонці.

Маски з рису для волосся

Довге і густе волосся – символ щасливого життя, ознака гарного здоров'я і довголіття. Догляд за волоссям повинен носити регулярний характер, тільки так можна зберегти його природну красу.

Маска для зміцнення волосся:

чорний хліб – 2 скибочки; мед – 1 ч.л.; вода; настій морського рису – 0,5 скл.

Шматочки чорного бездріжджового хліба залити 2 склянками гарячої води, дочекатися, поки він стане м'яким і розім'яти. В окремі ємності з'єднати 1 ч. л. меду з половиною склянки настою з морського рису. Додати віджати хліб, розмішати і застосовувати для миття голови. Після нанесення на волосся слід протягом 2 хвилин помасажувати шкіру голови. Змити звичайним способом.

Маска для зміцнення фарбованого волосся: настій рису – 2 ч.л.; рицинова олія – 1 ч.л.; реп'яхова олія – 1 ч.л.

Необхідно з'єднати всі компоненти і щодня втирати в шкіру голови. Маска-бальзам не вимагає змивання.

Маска проти лупи: відвар кори дуба – 1 скл.; рисовий бульйон – 2 ст.л.; мед – 1 ч.л.

Змішати всі компоненти, щоб вийшла однорідна консистенція, втерти в шкіру голови, потримати маску годину, після чого змити звичайним способом.

Увага! Рисовий відвар не рекомендується використовувати частіше, ніж 1 раз на 7 днів. Довго зберігати його також не можна, перед кожним застосуванням слід готувати новий засіб.



Перекис водню для підживлення та обприскування кімнатних квітів

Часом для гарного самопочуття кімнатним рослинам недостатньо тільки води і сонячного світла. В умовах обмеженого простору горщика навіть найбільш родючий ґрунт вже через пару місяців стане збідненим.

Більшість квітників знають про це і своєчасно вносять відповідні підгодівлі з певним часовим інтервалом. Перекис же викликає у багатьох сумніви. А даремно!

Користь перекису для домашніх рослин
Згадаймо формулу перекису водню з уроків шкільної хімії - H2O2. По суті, від води з формулою H2O вона відрізняється тільки додатковим атомом кисню O. Причому «тримається» він слабо і все одно прагне вислизнути із з'єднання. В результаті розпаду у нас залишається проста вода, а навколишнє повітря трохи насичується киснем. У чому ж тоді переваги?

Перерахуємо основні:

- Вивільняючись, атом кисню надає згубний окислювальний вплив на шкідливі ґрунтові патогени. В результаті земля знезаражується.

- При поливах перекисом ґрунт насичується киснем, що позитивно впливає на розвиток кореневої системи рослин (щоб вона остаточно не задихнулася в тісному горщику). Пошкоджені корінці отримують стимул до швидкого загоєння.

- При поливах по листі відбувається знезараження листових пластин і стебел рослин від комах, що вже оселилися на них. Перекис не вбиває їх, але створює вкрай некомфортне середовище, внаслідок чого шкідники перестають нормально харчуватися, розмножуватися і незабаром гинуть. Оптиміальний захисний розчин: 1 л води + 2 ст. л. 3% перекису + 30 крапель спиртового розчину йоду. Щитівки, борошнисті червці, паутинні кліщі, попелиця, трипси, нематоди отримують негайну випуску з «вовчим» квітком без права на повернення.

- Перекис водню діє «як грім серед ясного неба» на грибкові хвороби на початковій стадії їх розвитку, тому підходить для застосування в профілактичних цілях.

- Протравлене перекисом насіння легше і швидше проростає, а сходи з нього виходять більш здоровими. На пів склянки води беруть 1 ч. л. 3% перекису. Час замочування - 4 години.

Правила підгодівлі перекисом

Як і в будь-яких справах важливо дотримуватися почуття міри. Надлишок перекису може негативно вплинути на горшкові рослини.

Для приготування робочого розчину розчиніть 2 ст. л. 3% розчину перекису водню в 1 л чистої попередньо відстояної води. Поливи з препаратом виконуйте не частіше, ніж 1 раз на тиждень.

При обприскуваннях перекисом намагайтеся обробити всю рослину цілком, не забуваючи про нижню сторону листя і пазухи.

СІЛЬСЬКА ГАПКА

У сусідок Марії та Євгенії діти народилися одного року. У лютому Маша з чоловіком раділи синові Олесику, тобто Олександрові, а у вересні родина Євгенії поповнилася донечкою Лесею. Малі, підрастаючи, завжди були нерозлучними. В один клас ходили, за однією партою сиділи, гарно навчалися. Лише професії обрали різні. Леся мріяла лікувати людей, а Олесь інженером-будівельником хотів стати. Всі в селі були переконані, що вони незабаром поберуться. Вже такі вродливі й закохані, мов голуби паровані.

Поїхали вступати до вишів. Олександр успішно склав екзамен до інституту, а Леся спіткала невдача. Конкурс був великим, їй одного балу не вистачило. Зате до медучилища прийняли без іспитів. Дівчина спочатку дуже переживала. Тоді й вчепила собі оте прізвисько «сільська Гапка». Та згодом ці сльози виявилися дріб'язком, бо життя підносило все нові сюрпризи. Найголовніше - захворів батько, довелося думати, як вижити на стипендію. І Леся знайшла вихід: влаштувалася двірником в будинкоуправлінні неподалік медучилища. Графік старанній молоденькій трудівниці зробили зручний, щоб могла відвідувати заняття. Згодом і квартиру дали, тільки працюю.

На третьому курсі Олесь перейшов з гуртожитку жити до неї. «Все одно нас доля навки поєднала з самого народження», - сказав. - Я люблю тебе і хочу бути поруч». Йому було добре з нею. Жодних побутових проблем! Чистота й порядок в окремій однокімнатній квартирі. Не бігають по голові вночі таргани, не треба прати собі речі, стояти у черзі в душ та смажити картоплю. А їй, «сільській Гапці», комфортне життя коханого давалося нелегко. У вихідні він частенько, бувало, ходив з однокурсниками в культпоходи до театрів чи в кіно. Вона ж, одягнувши хустинку й жовтого жилета, озброївшись віником та іншим нехитрим інвентарем, до пізнього вечора прибирала закріплену територію. Не відмовилася, заради житла, від цієї роботи й після закінчення училища, отримавши направлення до однієї з міських лікарень. «Сільська Гапка» швидко влилася в колектив, невдовзі стала операційною медсестрою. Та з часом довелося попрощатися з колегами й улюбленою справою. Олександр, з яким офіційно зареєструвала шлюб, закінчив інститут і наполіг, аби їхала з ним до іншого міста, куди отримав запрошення на роботу. Та й правильно: куди голка, туди й нитка.

Леся влаштувалася у одне з відділень лікарні. Винайняли квартиру, придбали меблі. Кохання давало крила долати всі труднощі, котрі виникали на сімейному човні. З нетерпінням чекали народження дитини. Маленький Максимчик приніс стільки радості! Зате й турбот, особливо коли вийшла Леся на роботу, додалося. Але Олександр цими клопатами не дуже переймався. У нього раптом прокинувся інтерес до інших жінок. «Справа в тім, що я красивий», - начебто жартома почав частенько в чоловічій компанії повторювати. Він і справді був привабливим, жіночій статі подобався. Та все менше тепла і уваги діставалося Лесі.

Максимчиків саме виповнилось п'ять роки. Олександр одна з будівельних одеських фірм запропонувала поїхати на рік у відрядження до африканської країни на якусь важливе будівництво. Він дав згоду.

- Ти погодився, не порадившись зі мною. А як же ми без тебе будемо так довго? - розплакалася Леся.

- Та нічого не трапиться. Я полечу, влаштуюсь, трохи попрацюю, зароблю грошей і вишлю вам на дорогу. Приїдете в гості, разом Новий рік зустрінемо.

Олесь спершу телефонував часто, тоді зрідка, потім зовсім перестав. Леся вирішила їхати, як домовлялися, задалегідь придбала на літак квитки. Одяглися з сином потепліше і вирушили з дому автобусом. В аеропорту послала чоловікові телеграму, щоб зустрів. Уперше з дитиною сіла в літак. Ох і лячно було...

Ну, ось, прилетіли. Спустилися по трапу вниз. Біля аеровокзалу всіх пасажирів зустрічають, а Леся з Максимчиком, мов ті сироти, стоять у зимовому одязі в сорокаградусну спеку, потім обливаються. Ще й сльози річкою течуть. Десь за пів години з'явився благовірний. Страшенно розлючений, таким раніше ніколи не бачила його Леся.

- Ти чого приїхала? Я тебе просив? - кинувся з докорами.

- Та казав же, що Новий рік разом зустрінемо...
- Коли то ще було? Мої плани змінилися.
- А мої - ні!

Наступного дня заплакана Леся з сином вийшла ознайомитися з містечком, де мешкав чоловік, придбати літні речі. Почула в магазині рідну мову, познайомилася з двома молодими жінками, які виявилися одеситками. Вони швидко порозумілися, вивідали, чия це така вродлива дружина, чому очі запухли. Дізнавшись, що Леся медик, жінки несказанно зраділи. Відразу ж комусь зателефонували, домовилися про роботу і кімнату в гуртожитку. Надіслала керівництву лікарні, де досі працювала, заяву, щоб після закінчення терміну профспілкової відпустки надали їй відпустку за власний рахунок. Рішуче повідомила Олександру, що йде від нього. У відповідь - ніякої реакції. Не затримав, не вибачився. Він, мовляв, день і ніч зайнятий на будівництві, бо не встигають здати об'єкт в строк. Насправді ж виявилось - новий роман у нього. Не потрібні йому ні дружина, ні син. Нехай що хочуть, те й роблять на чужині.

Пів року працювала Леся в чужій країні, тягла по дві зміни на своїх плечах. Але з Олександром не шукала зустрічей, як і він з нею. Заробила грошей - повернулася додому, придбала будинок. Аж тут згодом і чоловік рідненький з відрядження прибув. Упав на коліна, прощення просить, клянеться в коханні.

Простила. Хоч Олесева любов, мов хмаринка на небі. Тут вона є, а тут наче й не було ніколи. А роки летять та й летять. Кожне нове захоплення все далі віддаляло його від родини. Закінчив школу синок, вже й диплом педагога має, працює в Одесі. Тато ним не дуже цікавиться, знову десь подався у прийми. «Може, тобі варто зупинитись? Який приклад синові подаєш?» - складаючи в черговий раз валізу, запитала Леся.

- Та повернусь я до вас, не скигли.
- Ні, на цьому - все! Я вже не та сільська Гапка, що прощала твої безкінечні походи. Я, нарешті, зрозуміла, що сама є господаркою свого життя, і в ньому більше немає для тебе місця!

Однієї суботи йшла Леся з ринку. Помітила, що за нею песик невеличкий біжить - котиться, не відстає. Чорненький, лапки й хвостик білі. Кумедний такий. Відчинила хвіртку - сумно глянув на неї з німим запитанням «Невже проженеш?», і повільно попрямував на подвір'я, сів під порогом веранди. Леся погодувала прибуду. Вранці пішла і купила будку. «Ось тут твій дім, живи, маленький, будемо дружити», - сказала, лагідно погладивши його голівку. Песик наче тільки цього й чекав. Зручно вмовився в будиночку й виглядає.

А десь за кілька місяців трапилось з ним непередбачуване. Забів на подвір'я величезний пес, вхопив Дружка за шию і чавить. Саме вдома був Максим, вибіг і вирвав його з чорної пасти. Малому пощастило. Пес не прокусив шию, але налякав добряче. Він цілу добу лежав у будці, не їв і не пив. А коли, нарешті, вийшов - Леся з Максимом жанхнулися: Дружок поміняв окрас, став сивим. Колір шерсті знову почорнів після того, як побувала в гостях у Дружка дуже схожа на нього сусідська собака Джулія.

До сусідки приїхав на гостину старший брат. З її розповідей Леся знала, що він давно розлучений. Дві доньки дорослі, мають сім'ї. Багато років був капітаном дальнього плавання, тепер, як мовиться, за віком зійшов на берег. Сестра послала його забрати Джулію. Так познайомився з Лесею. І обоє втратили спокій. Хоча через зради своїх колишніх свого часу для себе вирішили: «Все! З мене досить! Нікого більше знати не хочу!»

- Леся - золото, а не жінка. Вона добра й чуйна, всіх нас тут лікує. Я була б неймовірно рада, якби ви одружилися та хоч в зрілому віці зазнали щастя, щоб я була за тебе спокійна, братику, - зізналася Віра. А до Лесі завітала начебто цукру позичити й каже:

- Леся, Андрій дуже хороший. Доля звела вас, то не зволікайте, не випробуйте її.

- Я думаю: навіщо такому поважному капітанові сільська Гапка? Нехай знайде собі одеситку...

- Леся, про яку Гапку мова? Ну, сільська, міська, яка різниця? Ти - сама чарівність. Дай, Боже, всім жінкам такими бути. Нічого більше чути не бажано! Ввечері приведу жениха свататись, печи свій пиріг фірмовий до чаю!

- Та йди вже, цукор не забудь, за яким прийшла. Переконала. Чекаємо...

Тасія КРИСЬКО.

ЩАСЛИВА ЖІНКА

Раптово занедужала Галинина тітка. Дітей у неї немає, чоловік помер.

- У тебе відпустка скоро почнеться, доно, може поїдеш до Поліни, підтримаєш? - сказала мама. - У неї хороші сусіди й колеги, проте краще, коли поруч рідна людина.

- Я сама вже про це думала. Відмовлюсь від путівки в Буковель, поїду туди наступного літа, а Поліну не залишу в біді. Вона ж мене стільки виручала... І грішми, коли навчалася, і порадою.

За тиждень вона вже мчала автобусом до приморського містечка. На одній із зупинок зайшов до



салону симпатичний юнак, запитав дозволу сісти поруч на вільне місце.

- Сідайте, веселішою буде дорога, - усміхнувшись, відповіла дівчина.

- Тоді давайте знайомитись. Василь, - в тон їй відрекомендувався новий пасажир.

- Галина.
- Ви в нашій краї відпочивати їдете, чи у справах?

- Як вийде. Тітонька моя захворіла. Може знаєте - Поліна Макарівна Лебеденко.

- Як не знати? Це ж моя перша вчителька! Чудова людина. Їй не пощастило мати власних дітей, то всю свою любов нам, школярам, віддавала.

- І я її тепло змалечку відчувала. Вона дуже добра й мудра. Якщо я інколи нарікала на життя через якісь тимчасові труднощі, називала себе невдахою, вона не раз говорила:

- Не мели дурниць, племінничко! Щаслива та людина, яка вважає себе щасливою. Навчись знаходити в житті радість, це кращий спосіб залучити до себе щастя...

- А ось вже й кінцева зупинка. Приїхали. Можна я проведу вас до Макарівни?

- Було б доречно, бо валізи важкі, - не відмовилась дівчина.

Тітонька дуже зраділа. «Глянула у вікно - що за така гарна пара до мене йде? - подумала. - А це Вася з моєю Галинкою!»

Відтоді Василь майже щодня після роботи приходив, цікавився, чи не потрібна його допомога. Галя помітила, що з нетерпінням чекає його візитів. Поліна Макарівна, дивлячись на їхню дружбу, що міцніла з кожним днем, на квіти у вазах і колекцію коробок з цукерками, зрозуміла, що зароджується між цими двома молодими людьми кохання. Це почуття не приховав. Воно - як море, що не знає берегів.

За пів року відгуляли весілля. Василь привів красунечку дружину у свій дім, де мешкав з мамою. Добра серцем невістка, гарна господиня, відразу сподобалася свекрусі. Дружно ростили вони маленьку Вікуся. Час так швидко плине, що не встигли натішитися її дитинством, як уже в перший, другий, третій клас пішла Вікторія.

І все було б гаразд в родині, якби не дивні переміни в поведінці Василя. Він почав влаштовувати сварки з дружиною на

порожньому місці. Став бездушним до Галини, наче скеля. Куди поділися його ніжні обійми, поцілунки, сердечність, увага? Міг без попередження не ночувати вдома, дарма що Галя з матір'ю переживали, не спали. Своїм холодом чоловік рвав Галині душу на шмаття. Врешті прийшов і заявив:

- Вибач, Галю, я зустрів іншу жінку. Вона приїхала до нас на підприємство на практику і я закохався, геть втратив голову. Запер вона вагітна. Мені нічого не залишається, як розлучитися з тобою і одружитися на ній. Не може ж дитина бути сиротою.

- А наша донька - нехай без батька росте?

- Галю, що б ти не казала, даєш розлучення чи ні, - я все одно її приведу до нас додому.

Обійшла Галина весь просторий будинок, який спільно з коханим добували, впорядкували, закупили нові меблі, витерла сльози і почала збирати валізи. Нічого вона у зрадника не візьме. Їй з донькою є

куди йти: тітонька Поліна перед смертю заповіла свій дім.

- Галинко, я більш за все не хочу, аби ми стали ворогами. Прости Василеві те, що накоїв. Зрозуміє, кого втратив, але пізно буде.

- Не переживайте, Ольго Михайлівно, я знаю, як ви любите Віку, тому не забороняйте спілкуватися з нею. Батькові також.

- Дякую, донечко.

Народився у новоспеченого подружжя хлопчик, і Галина дозволяла Вікторії няньчити брата. Як підріс, вона приводила його додому, щоб і мама з ним погратися, він же такий хороший. Петрик любив тітку Галю, мов рідну.

Вступила Вікторія до медучилища, у Галини з'явилось більше вільного часу. Тож коли зателефонувала подруга Діана й нагадала, що вони так досі й не здійснили омріяну подорож до Буковеля, відразу ж погодилася поїхати. В екскурсійній групі відчула на собі зацікавлений погляд ще молодого, хоч і посріблена скроні сивина, чоловіка. З ним був хлопчик років дванадцяти. Познайомилися вони лише дорогою додому. Це ж треба - мешкає у сусідньому селищі! Андрій вдвіць, сам виховує сина.

- А ви маєте сім'ю, Галино?

- Та як сказати... Є у мене донька, вже студенточка. А чоловік одружився на іншій, молодшій за мене. Правда, коли схаменився, просяв назад, хоч та жінка сина народила. Я твердо вирішила: Ні! Простити, щоб бігав від першої дружини до другої? Ми просто зберегли нормальні стосунки, не ворогуємо.

- А у вас вигляд щасливої людини. Ви випромінюєте стільки доброї енергії, буквально притягуєте до себе. Ще не зустрічав таких жінок.
- Це мене мама з тітонькою так виховала. «Зло подовгу не живе, казали вони, а доброта - вічна».

Взяв Андрій Галинину адресу у номер телефону. Згодом позвонив, напросився в гості. Саме Віка була вдома, познайомилися.

- Мамо! Ти що собі думаєш? Чого це такий гарний та розумний чоловік досі нежонатий ходить? - жартома запитала донька в присутності Андрія. Він зніяковіло глянув то на дівчину, то на її маму, й так само весело вигукнув:

- А й справді, Галинко, чому? Потім дістав з кишені піджака рожеву коробочку з каблучкою і поклав на стіл перед Галиною.

Тасія КРИСЬКО.

Сонях пам'яті

Під такою назвою, в День пам'яті Захисників України, у Публічній бібліотеці Вороновицької селищної ради відбувся майстер-клас. Ті трагічні події російсько-української війни розгорталися на сході України, саме на полях соняхів, які вже дозрівали. І саме під цими соняхами сотні захисників України у боротьбі з ворогом покладали своє життя на вівтар свободи та незалежності нашої країни. Саме тому сонях повинен бути тим символом Дня пам'яті захисників України, які загинули в боротьбі за незалежність, суверенітет і територіальну цілісність України. Адже Україна для кожного із загиблих воїнів — це є сонце в його душі, яке зіграло і надихало захищати свій дім.



ОГОЛОШЕННЯ

про початок громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля реєстраційний номер справи – 20234310537

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

1. Планована діяльність

Планована діяльність ТОВ «Молочная долина» полягає в новому будівництві виробничо-логістичного комплексу «Контейнерний термінал Вінниця».

Здійснення планованої діяльності передбачається за адресою: 21022 Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Сергія Зулінського, 46-А на двох земельних ділянках площею 7,9879 та 0,9644 га відповідно (кадастровий № 0510100000:01:066:0089 та 0510100000:01:124:0010).

Запроєктований виробничий комплекс призначений для прийому, зберігання, перевантаження, сортування та обробки контейнерів (рефрижераторних, контейнерів-цистерн і тому подібні) та насипних вантажів, які поступають на підприємство автомобільним та залізничним транспортом.

Для сипучих вантажів передбачається використовувати холодний склад як буферну ділянку для тимчасового складування сипучих матеріалів перед відвантаженням.

Перевантаження відбувається в наступних напрямках:

- 3 залізничного на автомобільний транспорт;
- 3 автомобільного на залізничний транспорт.

Очікувані річні обсяги відправлення/приймання вантажу залізничним транспортом після введення в експлуатацію двох черг будівництва складуть до 1,3 млн. тонн вантажів на рік.

Після завершення будівництва під'їзних залізничних колій ТОВ «Молочная долина» при станції Вінниця проєктом рекомендується наступна технологія організації перевезень:

- вагони на адресу терміналу надходять із загальної мережі на ст. Вінниця в збірних поїздах та маршрутами; оброблені вагони по завершенню вантажних операцій будуть відправлятися на зовнішню мережу в збірних поїздах та маршрутами.

- після прибуття вагонів на адресу ТОВ «Молочная долина» маневровим локомотивом залізниці вагони передаються на вантажні колії терміналу. Подача вагонів відбувається з локомотивом в хвості складу;

- при під'їзді до залізничного переїзду локомотив зупиняється, складач вмикає сигналізацію на переїзді. Після пересвідчення про безпеку продовження руху, вагони подаються на фронті навантаження;

- внутрішні залізничні колії запроєктовані з можливістю одночасного розміщення на них 108-ми умовних вагонів (15-ти метрових); максимальна довжина групи одночасної подачі складає 27 умовних вагонів;

Повідомлення

про прийняте рішення щодо розроблення проекту містобудівної документації Стрижавська селищна рада повідомляє, що на підставі Рішення 68 сесії Стрижавської селищної ради 8 скликання від 22 серпня 2023 року № 3 «Про розроблення містобудівної документації з внесення змін до детального плану території (земельної ділянки орієнтовною площею 3,0 га) для будівництва логістичного центру на території Стрижавської селищної ради Вінницького району Вінницької області (за межами населеного пункту) зі збільшенням площі території, що проектується» розробляється містобудівна документація з внесення змін до детального плану території (земельної ділянки орієнтовною площею 3,0 га) для будівництва логістичного центру на території Стрижавської селищної ради Вінницького району Вінницької області (за межами населеного пункту) зі збільшенням площі території, що проектується.

Всім зацікавленим особам пропонується надати в письмовому вигляді відповідні пропозиції та рекомендації для врахування їх при розробленні вказаного проєкту містобудівної документації.

Стрижавська селищна рада.

Оголошення

Якушинецька сільська рада повідомляє, що відповідно до рішення 31 сесії Якушинецької сільської ради 8 скликання від 07 липня 2023 року № 1199 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території в с. Зарванці» розробляється та подається на громадське обговорення Детальний план території обмеженої вулицями Г. Багабунта, Фортівська, Героїв Чорнобиля села Зарванці, земельними ділянками для індивідуального садівництва та для ведення товарного сільськогосподарського виробництва на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області. Площа території, що проектується – 4,9971 га. Замовник проєкту – Якушинецька сільська рада. Розробник проєкту – ТОВ «АПЛАН» (23222, Вінницька область, Вінницький район, с. Якушинці, вул. Хмельницького Б., буд. 1, корп. Б).

Ознайомитись та надати протягом 30 днів відповідні пропозиції та рекомендації можна у приміщенні Якушинецької сільської ради (відповідальній посадовій особі замовника – начальнику відділу архітектури та містобудування Томашевській Марині Валеріївні) та на офіційному веб-сайті Якушинецької громади.

Громадські слухання щодо вказаного проєкту шляхом презентації його основних матеріалів відбудуться о 10.00 год. 03 жовтня 2023 року у приміщенні Якушинецької сільської ради за адресою: с. Якушинці, вул. Новоселів, бул. 1.

Якушинецька сільська рада.

- вантажні операції на під'їзній колії передбачається виконувати навантажувачем типу річстакер, пересування вагонів на вантажному фронті не передбачається;

- після проведення вантажних операцій, при необхідності, група вагонів зважується на колії №5, маневрові операції виконуються маневровим локомотивом залізниці;

- оброблені вагони переставляються на станцію аналогічним порядком, виконуючи операції з локомотивом в голові складу.

Планована діяльність сприятиме поповненню місцевого бюджету, а саме орендна плата за землю та інші надходження до бюджетів різних рівнів, створення нових робочих місць за рахунок працевлаштування місцевого населення із забезпеченням сучасних умов праці, поліпшення соціально-економічної ситуації в районі.

2. Суб'єкт господарювання ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «МОЛОЧНА ДОЛИНА»

Код згідно з ЄДРПОУ 33553336

Юридична адреса: 21022 Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Сергія Зулінського, 46-А, тел. +38 (067) 487 72 29

3. Уповноважений орган, який забезпечує проведення громадського обговорення

Управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації, що знаходиться за адресою: 21021, м. Вінниця, вул. Василя Порика, 29; email: uprter@vin.gov.ua, тел: (0432) 43-74-08, контактна особа – Сивенюк Іван Миколайович.

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

Висновок з оцінки впливу на довкілля, що видається Управлінням розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації на підставі Закону України «Про оцінку впливу на довкілля».

5. Строки, 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 (вказується у шапці оголошення) та надання громадськості доступу до звіту із оцінки впливу на довкілля та іншої додаткової інформації, що передається для видачі висновку про оцінку впливу на довкілля.

Протягом усього строку громадського обговорення громадськість має право подавати будь-які зауваження чи 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 занесенням 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 введен-

ня 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-ІХ, громадські слухання, передбачені статтею 7 Закону України «Про оцінку впливу на довкілля», проводяться у режимі відеоконференції.

Громадські слухання (перші) відбудуться

20 вересня 2023 року в 11:00.

Посилання для підключення до відеоконференції: <https://meet91.webex.com/join?MTID=m24b45f3388d918beac706adf1598f3b5>

Номер наради: 2553 307 1173

Пароль: PUаср87JTP9

Посилання для приєднання за допомогою відеосистеми: Набираєте 25533071173@meet91.webex.com

Також можна набрати 173.243.2.68 та ввести номер наради.

Пароль наради для відеосистеми 78227875

Громадські слухання (другі) відбудуться – не заплановані.

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, що знаходиться за адресою: 21021, м. Вінниця, вул. Василя Порика, 29; email: uprter@vin.gov.ua, тел: (0432) 43-74-08, 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, що знаходиться за адресою: 21021, м. Вінниця, вул. Василя Порика, 29; email: uprter@vin.gov.ua, тел: (0432) 43-74-08, 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 з додатками.

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

З матеріалами можна ознайомитись з 04.09.2023 р. за адресами:

1) Вінницька міська рада: 21050 Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Соборна, 59. Контактна особа – головний спеціаліст відділу екологічної політики – Любич Тетяна Валеріївна, тел.: (0432) 59-51-71.

2) ТОВ «МОЛОЧНА ДОЛИНА»: 21022 Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Сергія Зулінського, 46-А. Контактна особа – Балаба Дмитро Вікторович, тел. +38 (067) 487 72 29.

"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, рекламні
оголошення несуть автори та
рекламодавці. Редакція залишає за
собою право редагувати та скорочу-
вати текст. При передруку матеріалів
посилання на "Подільську зорю"
обов'язкове. Матеріали, позначені
публікуються на правах
реклами.

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

Зам. №232835.

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:

90-річчя відзначатиме жителька с.Стадниця - **Ганна Андріївна ІЛЬЧУК** (4 вересня).

60-річчя відзначатиме воїн-інтернаціоналіст - **Анатолій Петрович ЛОПУШНЯК** (2 вересня).

70-річчя святкуватиме очільниця районної організації ветеранів с.Комарів - **Тамара Федорівна ГОРОВЕНКО** (2 вересня).

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

Із повагою,

Петро ВАСИЛИНИЧ,
голова Вінницької
районної організації
ветеранів.



Літературно-музичний вечір до Дня Незалежності



Із нагоди Дня Незалежності на вінницькому підприємстві Українського товариства сліпих влаштували літературно-музичний вечір. Учасники виконували твори переважно на патріотичну тематику. Це були члени колективу художньої самодіяльності підприємства УТОС і обласного центру культури «Щедрик».

Серед незрячих виконавців виявилися і дебютанти: Вікторія Сіднева і Анатолій Чумак. Вони готуються до майбутніх великих концертів.

Всіх присутніх із нагоди Дня Державного Прапора і Дня Незалежності України привітав голова обласної організації УТОС Віктор Зелінський.

- Коли була проголошена Незалежність України, всі мали дуже багато надій і сподівань. Зараз можна ставитися до цього скептично, адже триває війна. Тим не менше, підприємство і всі організації УТОС працюють. Водночас приємно, що у нас, незважаючи на складні часи, триває культурно-масова робота, - прокоментував Віктор Зелінський.

Слухачі почули вірші Володимира Забаштанського, незрячої вінницької поетеси Галини Рибачук, Тараса Шевченка та інших відомих авторів.

- Наш захід отримав назву «Україно, молюся за тебе» відповідно до однойменного вірша Володимира Забаштанського. Взагалі переважно всі твори торкалися війни,

адже ця тема є найбільш актуальною, - сказала керівник художньої самодіяльності підприємства УТОС Наталя Слюсарчук.

Директор підприємства незрячих Костянтин Ільницький зауважив, що збереження культури і мистецтва у нинішніх складних умовах є дуже важливим. Це перегукується з класичним епізодом. Під час Другої світової війни прем'єр-міністр Великої Британії Вінстон Черчилль відмовився від пропозиції одного з міністрів скоротити витрати на культуру заради оборони. «А за що ми тоді воюємо?» - сказав Черчилль. Факт лишається фактом - у Вінниці та в Україні в цілому розвивається культура навіть в умовах війни.

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.

31 серпня - хмарно, можливий дощ, t вдень +21...+28°C, вночі +16...+19°C. **1 вересня** - ясно, без опадів, t вдень +18...+26°C, вночі +16...+17°C. **2 вересня** - хмарно, без опадів, t вдень +21...+28°C, вночі +14...+17°C. **3 вересня** - хмарно, без опадів, t вдень +21...+27°C, вночі +15...+17°C. **4 вересня** - хмарно, дощ, t вдень +22...+29°C, вночі +15...+17°C. **5 вересня** - хмарно, без опадів, t вдень +19...+26°C, вночі +16...+17°C. **6 вересня** - хмарно, без опадів, t вдень +20...+27°C, вночі +15...+16°C.



Магнітні бурі на вересень

Магнітні бурі можуть негативно вплинути на самопочуття. Які дні будуть небезпечними та як вберегти здоров'я.

На кожну людину магнітні бурі впливають по-різному. У когось вони викликають пригнічений настрій чи мігрень, а в когось - загострення хронічних захворювань.

Магнітні бурі очікуються:

6 вересня - сильна магнітна буря.
3 7 по 10 вересня - триденна магнітна буря.

3 26 до 28 вересня - дуже сильна магнітна буря.
30 вересня - помірні магнітна буря.

Магнітні бурі може відчувати кожна людина. Особливо обережними в цей період повинні бути метеочутливі люди. Сильні магнітні коливання можуть вплинути на роботу електронних пристроїв та комунікаційних систем,



тому варто зменшити час користування гаджетами.

Найчастіше спостерігаються наступні симптоми:

пригнічений настрій та дратівливість, підвищення чи зниження артеріального тиску, порушення сну, біль у суглобах, апатія або тривога, головний біль та запаморочення, загострення хронічних захворювань.

У небезпечні дні дотримуйтеся простих рекомендацій:

займатися фізичною активністю; підтримувати здоровий раціон харчування; більше відпочивати та висипатися; пити більше чистої води; не вживати алкогольні напої та жирну їжу; уникати стресу та тривожних подій; перевірити вміст домашньої аптечки на наявність необхідних ліків.

ОВЕН (21.03-20.04). Знадобиться вся ваша розсудливість і стриманість: тільки ці якості зможуть хоч якось зм'якшити імпульсивність. Швидко вирішення робочих проблем залежатиме тільки від вас: вас можуть випробувати на міцність. Зате потім таємний заступник може допомогти у пошуку нової роботи, якщо доведете йому високий рівень свого професіоналізму. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Ваша сумлінна робота має всі шанси бути відзначеною похвалою або підвищенням. Багато цікавого і приємного обіцяють знайомства з новими людьми і їх оригінальними ідеями. Важливі особисті справи бажано намічати на вихідні, можливі перспективні пропозиції. Добре б знайти час для зам'яської прогулянки. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Вам буде необхідно утримуватися на високому професійному рівні. Важливо правильно організувати робочий процес. Впевненість у своїх можливостях і послідовність у діях допоможуть завоювати прихильність оточуючих і зміцнити добрі стосунки з начальством. Вам зроблять прибуткову пропозицію. У вихідні поїздка на природу допоможе відновити сили. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.

РАК (22.06-23.07). Зможете добре заробити, якщо виявите наполегливість і активність. Турбота про близьких людей дасть вам заряд позитивних емоцій і підвищить самоповагу. Період підходить для пошуку нової роботи та зміни діяльності. В особистому житті все теж досить гармонійно. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

ЛЕВ (24.07-23.08). На роботі вас може закрутити вихор невідкладних справ. Постарайтеся не дратуватися

Астрологічний прогноз на 4 - 10 вересня

та зберегти гарні стосунки з колегами. Важливі зустрічі та серйозні переговори можуть принести очікувані результати. Є гарна можливість налагодити стосунки з рідними, а також використовувати вчасно запропоновану вам допомогу. У вихідні можливі непередбачені витрати на дітей. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

ДІВА (24.08-23.09). Схоже, вам доведеться вибирати. Це може стосуватися професійної сфери або особистого життя. Не варто накопичувати образи, це лише ускладнить ваше існування. Найкраща тактика поведінки - це спокійно робити свою справу, і ваші старання будуть обов'язково оцінені. Приділіть близьким людям більше уваги та турботи. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Можете відчувати, що робота не цілком задовольняє вас, ви здатні на більше. Ваші цілі здаватимуться оточуючим недосяжними, але, доклавши максимум зусиль, одержите приємні результати. Не покладайте особливих надій на впливових заступників, розраховувати доведеться тільки на власні сили. У вихідні не варто обмежувати себе в спілкуванні та одержанні нових вражень. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Заняття будуть плідними й принесуть задоволення. А робочі подвиги підвищать ваш авторитет і зарплату. Мобілізуйте вміння ладнати з людьми та терпляче вичікувати. Намагайтеся більше часу присвячувати будинку, родині і близьким людям. У вихідні варто заглянути до друзів. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

СТРЕЛЕЦЬ (23.11-21.12). Стосунки з близькими і дру-

зями стануть менш напруженими й набудуть більш мирного характеру. На роботі будьте готові до нових проектів і додаткових завдань. Ініціативу та сумлінність керівництво гідно оцінить. Уникайте квапливості в вирішенні складних питань. У вихідні варто задуматися щодо відпочинку. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Ваші кар'єрні устремління краще призупинити, не намагайтеся штурмувати неприступні рубежі, це навряд чи увінчається успіхом. Добре б присвятити час пошуку нової інформації. У вихідні прислухайтеся до дружньої поради, вона буде досить своєчасною. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

ВОДОЛІЙ (21.01-19.02). Тиждень може принести достатньо пропозицій, однак перед вами постане проблема вибору. Не варто звалювати на себе занадто багато. Доведеться потрудитися, щоб врахувати свої інтереси і нікого не скривдити. Можливе ускладнення відносин з ким-небудь з колег, а от у начальства ви явно на гарному рахунку. У вихідні не варто поширювати свій поганий настрій на оточуючих людей, можливі приємні новини. Сприятливий день - середа, несприятливий - четвер.

РИБИ (20.02-20.03). Не варто розслаблюватися на роботі, інакше ймовірно конфліктні ситуації. Вам необхідно зосередитися на найголовнішому. Знадобляться сили та енергія для реалізації ідей і планів. Будьте уважними, важливо не пропустити інформацію, що відкриє для вас нові можливості. У вихідні не сидіть вдома, вибирайтеся до друзів або влаштуйте пікнік на природі. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.