

Подільська Зоря

АКТУАЛЬНО

Верховна Рада ухвалила в другому читанні законопроекти про відновлення електронного декларування, а також про відповідальність за несвоєчасне подання декларацій. "Найбільший ризик законопроекту - закритість реєстру декларацій ще на один рік. Народні депутати очевидно бояться наважитись показати свої статки, набуті за час повномасштабної війни. Більшість аргументів за закритий реєстр - це маніпуляція, мета якої - відтягнути якомога далі момент, коли доведеться звітувати за відпустки в Дубаї і нові маєтки на Печерську", - написав народний депутат Ярослав Железняк у Facebook. При цьому зазначається, що голова антикорупційного комітету Анастасія Радіна запропонувала на голосування поправку №371 про негайне відкриття реєстру, проте, за словами нардепа Железняка, правка не набрала достатню кількість голосів - усього 199 за необхідної кількості 226.

Міністр освіти висловився про скасування відстрочки від мобілізації деяким студентам. Оксен Лісовий відреагував на плани депутатів скасувати відстрочку від мобілізації певній категорії студентів. На його думку, освіта в жодному разі не має бути імітацією та лазівкою. "Натомість освіта, а тим паче вища освіта, має бути про усвідомлений вибір. Навчатися ніколи не пізно, утім, вступ до університету не повинен ставати формальністю лише для отримання якихось переваг та бонусів", - написав міністр у Facebook. За його словами, наразі спостерігається тенденція, коли люди використовують вступ до університетів як легальний, але все ж таки нечесний спосіб уникнути мобілізації.

6 вересня Національне агентство з питань запобігання корупції запускає Єдиний портал повідомлень викривачів, на якому можна повідомляти про факти корупції. За допомогою Порталу працівники можуть надіслати анонімно повідомлення про корупцію в їхніх структурах. На виконання вимог Закону НАЗК за підтримки донорів створили зручний уніфікований інструмент, до якого впродовж 180 робочих днів з дня запуску Порталу буде підключено понад 92 тисячі організацій. Якщо ваша установа поки не підключена, ви можете повідомити про корупцію іншими доступними каналами.

Свято Воздвиження Хреста Господнього у 2023 році відзначають за новим церковним календарем. Воздвиження Чесного і Животворящого Хреста Господнього - одне з 12 головних церковних свят. Воно присвячене Хресту, на якому був розп'ятий Ісус Христос, а символізує його підняття з землі після віднайдення. У 2023 році Воздвиження Хреста Господнього відзначатимуть 14 вересня. За новоюліанським календарем, на який Православна церква України перейшла з 1 вересня 2023 року, дата свята змістилася на 13 днів раніше. Утім, прийняття нового календарного стилю або збереження старого залишається правом релігійних громад і монастирів.

16-17 вересня, відбудеться святкування Рош га-Шана. В ці дні, навіть попри російську війну в Україні, хасиди здійснюють паломницьку поїздку в Умань до могили цадика Нахмана. Їх маршрут пролягатиме і через Вінницьку область. Так як в Україні авіапростір закритий, то хасиди їдуть потягами через Польщу і Угорщину, потім у Вінниці пересідають на автотранспорт. Також прямують через Молдову і прикордонний пункт пропуску Могилів-Подільський. В Україні цьогоріч очікують більше 30 тисяч хасидів.

Ростислав Городинський виборов «золото» на Всесвітній Гімназіаді в Ріо-де-Жанейро. Ростислав - вихованець Могилів-Подільської дитячо-юнацької спортивної школи. Батько спортсмена - військовослужбовець із позивним «Болт», захищає нині нашу країну на фронті у складі 120 бригади територіальної оборони ЗСУ. Юнак брав участь у змаганнях як член команди Вінницької області у складі національної збірної України з боксу серед учнів. Ростислав у своїй ваговій категорії здобув впевнену перемогу над суперником з Казахстану. Перемогу хлопець присвятив батькові-військовослужбовцю.

Ювілей зустрічає з вірою в українську перемогу

30 серпня свій славний 90-й день народження відзначила стрижавчанка **Ольга Федорівна ДУДІК**.

Голова Стрижавської громади Михайло Демченко разом із начальницею відділу соціального захисту та соціального забезпечення населення Стрижавської селищної ради Ольгою Тютюнник поспілкувалися з ювіляркою. До побажань здоров'я та родинного затишку додали грамоту за багаторічну плідну самовіддану працю, вагомий особистий внесок у розвиток громади, виховання молоді на трудових традиціях українського народу й активну життєву позицію!

Ольга Дудік родом із Дяківців Літинського району. Згодом переїхала жити до Стрижавки. Разом із чоловіком виховали сина та доньку. 20 років пані Ольга працювала медсестрою в Стрижавській амбулаторії. Добре пам'ятає початок будівництва, коли лікарі й медсестри вимушено приймали пацієнтів без води, світла та каналізації. Потім трудилася у Стрижавському дитячому будинку-інтернаті, де її щиро поважали за чуйність і доброту.

Сьогодні Ольга Федорівна радіє життю. Уся її любов належить дітям, чотирьом онукам, сімом правнукам. Особлива радість ювілярки - дві праправнучки, яким бажає успішної долі під мирним небом.



9 вересня в Україні - День фізичної культури і спорту

Шановні працівники галузі фізичної культури, спортсмени, тренери, ветерани галузі, шанувальники і уболівальники спорту - прийміть найщиріші вітання з нагоди Дня фізичної культури і спорту.

Спорт уособлює в собі молодість, велич духу і мужність, а здоровий духом і тілом люди складають опору суспільству, адже спорт не тільки дає здоров'я, а й загартовує характер і волю.

Вінниччина завжди славилася своїми спортсменами та тренерами. Навіть під час війни ви берете участь у змаганнях, прославляєте край та доводите, що українці нездоланні. Наразі багато наших спортсменів боронять Україну в лавах Сил оборони.

Нехай щастить усім, хто присвятив своє життя великій справі, що символізує силу, велич духу та мужність. Бажаю Вам ніколи не втомлюватися, вірити в свої сили і йти вперед до перемоги. Нашої спільної перемоги.

Усе буде Україна.

Родіон ЮСУМБЕЛІ,
голова Вінницької районної організації ВФСТ «Колос».



Віддали життя за Україну!



У війні за Україну загинув житель Якушинець - **Михайло ЛІСОВЕНКО**. Якушинецька громада знову втратила відважного захисника України. Воїн довгий час вважався зниклим безвісти, але як стало відомо Михайло загинув 16 вересня 2022 року на Херсонщині, село Правдине під час виконання бойового завдання. Поховали воїна 2 вересня у Якушинцях.

Уся Якушинецька громада схлипає голови в глибокій скорботі, щиро співчуваємо сім'ї, рідним і близьким Героя. У Михайла Лісовенка залишилися невітні батьки, дружина та діти. Світла пам'ять і вічна шана патріоту України!



6 вересня, у Вінницьких Хуторах провели на вічний спочинок полеглого Героя - **Вадима ІЛИКА**. Воїн боронив Батьківщину у складі військової частини 3028 Національної Гвардії України. Загинув у віці 39 років, під час виконання бойового завдання на Запорізькому напрямку 29 серпня. Без батька залишився 5-літній син.

Вадим Ілик народився 24 грудня 1983 року у с. Вінницькі Хутори. По завершенні школи, здобув освіту у технічному фаховому коледжі. Працював на підприємстві «Барлінек». Та його головним покликанням було захищати Батьківщину. Вадим взяв до рук зброю від початку АТО у 2014-му, за рік пройшов кілька бойових ротаций. Тому, коли рашисти наважилися на повномасштабне вторгнення, точно знав, що робитиме. «Вадим відразу рушив на війну. Він був серед тих, хто йшли попереду, - каже брат полеглого воїна В'ячеслав. - Він був по-хорошому впертим, справжнім патріотом, який завжди готовий до бою. Таким його загартовувало життя, яке було не мед... Дуже рано ми втратили маму, тож всього доводилось досягати самотужки».

Захищаючи незалежність України загинув 31-річний вороновичанин **Максим ШИШКІН**.

Максим був прекрасним сином та чоловіком, гордістю для батьків та опорою для власної родини. Він ніколи нічого не боявся, мав сильний характер. Після закінчення школи вступив у медичний коледж. Так склалося, що медицина об'єднала із його майбутньою дружиною - Наталією. Максим був справжнім чоловіком та підтримкою, навіть при народженні двох синочків Тимофія та Владислава він був поряд.

15 березня 2022 року Максим поїхав у військомат. Спочатку Герой боронив кордони Чернігова, не давши ворогу просунути далі. Максим ніколи не розповідав про те, що там відбувається, бо хвилювався за своїх рідних. Жодного разу він не відмовлявся від бойового завдання, завжди йшов рішуче та до всього відносився відповідально. Під час виконання бойових завдань Максим зарекомендував себе одним із найкращих. Він був не лише медбратом, як на початкових завданнях, а й вправним керівником для військовослужбовців.

Останнім, на жаль, його бойовим завданням було визволення Кліщіївки поблизу Бахмута. Наш захисник із своїми побратимами розумів, що буде нелегко і це "дорога в один кінець" як їм про це говорили, але захист своєї країни та бажання перемогти задля щасливого майбутнього рідних були сильнішими. На жаль, Максим отримав поранення та був госпіталізований у м. Дніпро. 2 вересня 2023 року серце Максима зупинилося.

Герої ніколи не вмирають, вони залишаються у наших серцях. Вічна та світла пам'ять, слава українському воїну, який захищав рідну Україну та кожного з нас!!!!



НОВИНИ Якушинецької громади

Відзнака «За оборону України» - Євгену Варламову



5 серпня минулого року Президент запровадив нову відзнаку «За оборону України» і першим наказом, який датовано також 05.08.2022 року, одним із представлених до нагородження став наш земляк Євген Варламов із Некрасового.

Він із перших днів повномасштабного вторгнення був призваний до лав ЗСУ, сумлінно виконував поставлені завдання, за що був представлений до нагороди командуванням.

Але, на жаль, за життя воїн не встиг отримати відзнаку...

15 червня 2023 року під час виконання бойового завдання в районі Авдіївки, Донецької області Євгеній Вікторович загинув.

Днями у Якушинецькій сільській раді очільник громади Василь Романюк та представник Вінницького РТЦ та СП майор Євген Весельський вручили відзнаку «За оборону України» Євгена Варламова - дружині загиблого воїна Ірині Сергіївни.

Василь Романюк звертаючись до дружини воїна наголосив, що громада шануватиме та завжди пам'ятати про вклад нашого земляка у майбутню Перемогу і пообіцяв за будь яких питань всебічну підтримку та допомогу.

Євгеній Вікторович був жителем села Некрасове, разом із дружиною виховували дев'ятирічну донечку. Після загибелі рідного брата, став опікуном двох його дітей, хлопці уже виросли. У цивільному житті працював водієм тролейбуса, був працьовитим, мав багато планів, стосовно придбання спільного з дружиною житла та майбутнього донечки Софійки.

Був мобілізований на захист нашої держави 8 березня 2022 року, за майже півтора року служби жодного разу не був у відпустці. Як згадує дружина полеглого воїна, вона мала з ним розмову напередодні загибелі, тоді він говорив, що питання із відпусткою уже вирішено, проте подружжя так і не зустрілось, не побачився батько із улюбленою донечкою, кривава війна забрала передчасно життя Євгена Варламова...

Ми завжди пам'ятатимемо про Євгена. Вічна пам'ять Герою! Шана воїнам небесного війська, які віддали за нашу свободу найцінніше - життя.

Разом усе під силу – 170 тис для військових від колективу Якушинецької сільської ради



Сільський голова Василь Романюк передав земляку, захиснику Олександру Білоусу кошти (120 тисяч гривень), зібрані колективом Якушинецької сільської ради та її підрозділів на придбання автівки.

Машина необхідна для потреб 59 бригади, що несе службу на Донецькому напрямку.

Також нещодавно було передано 50 тис. грн. Василю Захаревичу (це мобілізований до 120 бригади ТРО працівник сільради), для термінового ремонту автобуса, на якому він виконує завдання.

«Звернення про допомогу від військових до сільської ради надходять регулярно, ми не маємо права ні на мить забувати про те, що війна триває і наша допомога потрібна повсякчас, - наголосив Василь Романюк. - Тому працівники сільської ради постійно збирають кошти для потреб

наших воїнів. Дякую усім, хто долучається до зборів. А також запрошую усіх жителів громади та наших депутатів не стояти осторонь зборів для військових».



Василь РОМАНЮК: «Продовжуємо підтримувати ЗСУ, тримаємо тил, аби наші захисники продовжували гнати окупанта з української землі! В єдності – наша сила! Разом до перемоги!»

Командування взводу розвідки спеціального призначення надіслало Подяку колективу та голові Якушинецької сільської ради за співпрацю та надану допомогу (близько 65 тисяч гривень) для купівлі дрона Mavic.

Особливо приємно що Подяка написана воїнами від руки та підписана нашими бійцями, котрі боронять нашу державу від рашистів.

Реалізовано проект-переможець конкурсу «Громадський бюджет»

Зазначимо, що конкурс «Громадський бюджет» цього року у Якушинецькій громаді відбувся вперше, ми були значно обмежені у фінансуванні проектів Постановою Кабінету Міністрів України №590.

Нагадаємо, що кожен зареєстрований житель Якушинецької громади міг подати свою ініціативу на розгляд та підтримку. Сільська рада надала значний фінансовий інструмент, яким можна було скористатися на розсуд громадян.

У нашому першому конкурсі найбільшу підтримку від жителів громади, серед великих проектів здобув: «Капітальний ремонт дорожнього покриття частини вулиці Садова в селі Якушинці» - 1822 голоси.

Проект уже реалізовано - укладено асфальтне покриття.

Його автор Ольга Галіброда розповіла, що як тільки дізналась про оголошення конкурсу, одразу вирішила написати проект, адже вулиця про яку йдеться не була в першочергових планах на асфальтування.

«А конкурс «Громадський бюджет» - це була чудова можливість спробувати вирішити проблемне питання жителів нашого масиву, - розповідає пані Ольга.

- Наш проект здобув перемогу і вже реалізований. Усі жителі дуже задоволені виконаними роботами та й додому дістаємося у комфортних умовах. Тож жодної хвилини не пошкодувала, що взялася за написання проекту, ми своїм прикладом до-



вели, що усе можливо, потрібно лише бажання.

Уже чекаємо на оголошення наступного конкурсу. Не бійтеся брати участь, пишть та перемагайте.

Насамкінець, хочу подякувати усім небайдужим жителям нашої громади, які долучилися до голосування за наш проект», - наголосила Ольга Галіброда.

Усі подробиці конкурсу та покрокові дії для бажаючих взяти участь у наступному конкурсі знаходяться на офіційному сайті Якушинецької громади в розділі Громадський бюджет.

Депутат інформує...

Олександр МАСЛЕННИКОВ, Вінницька обласна рада

Напередодні нового навчального року завітав із подарунками до Якушинецької громади. Це багаторічна традиція - вітати навчальні заклади із 1 вересня.

Відвідав Пултівецький ліцей, презентував телевізор та набір спортивного інвентарю.

Також завітав до Некрасовського ліцею тут презентував принтер.

В обох закладах поспілкувався із педагогами, обговорили нагальні питання та виклики, які постають перед освітянам в умовах воєнного часу.



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.

"Військові всі наші, всі рідні": волонтерки виготовляють консервацію

Волонтерки з Лука-Мелешківської ТГ виготовляють та передають українським

військовим консервацію.

Одна з активних волонтерок Ірина Мельник розповідає, що зараз є потреба у банках та городині. Тож, якщо хтось має бажання поділитися овочами і тарою - будуть вдячні. Жінка додає, що консервацію вони роблять на замовлення військових. Враховують їхні побажання. Відтак консервують квасоллю, кабачки гострі, ікру, баклажани асорті, борщову заправку, паштет, помідори, огірки, томатний сік, тощо.

Як каже пані Ірина волонтерить вона аби бути ближчими до сина та чоловіка. Обое зараз на фронті. Один захищає країну на херсонському напрямку - розвідником. Інший - на лінії розмежування з окупантами, на Донеччині.

«Чоловік у мене військовослужбовець, він із 2001 року був уже на пенсії, а коли почалася АТО то повернувся до ЗСУ, і не думали, що до такого пекла доживемо. У сина є дві почесні відзнаки "Золотий хрест" від Валерія Залужного. Вони виборюють для нас незалежність там. Ми ж, вдома, готуємо для них провізію, аби стало сили бити ворога», - розповідає Ірина Мельник.

Консервацію військовим господині передають через волонтерів. Працюватимуть задля перемоги України і якнайшвидшого повернення рідних додому.



"Збагачуємо страви білком": у Вінницьких Хуторах готують кілька десятків страв для воїнів



Кілька десятків страв для українських захисників готують у волонтерському осередку "Бджоли Поділля", що у Вінницьких Хуторах. Виробляють сухі борщі, супи, каші, а також — намазки, вітамінні кок-

тейлі, енергетичні батончики й інше. Також нещодавно почали виготовляти нову страву - "ліниві голубці". За словами волонтерки Лариси Мороз, довго експериментували над рецептом, аби смакувало українським захисникам.

"Тут є рис, зварений на бульйоні, м'ясо, копчене м'ясо. Є вершки, капуста, томати, смажена цибуля. Одна порція сухої страви розрахована на півлітру окропу. Тому так і називається - "Гаряча кружка". Хоча вважається порційною, наїстися нею можуть двоє. Також сухі страви фасують у пакети на 4 літри окропу. Вони розраховані на 10 людей. Ми максимально збагачуємо наші страви білковою їжею. Щоб було багато м'яса. Додаємо сою", - розповіла жінка.

Окрім того, з охолоджених курятини і свинини роблять джерки — шматочки висушеного і в'яленого м'яса. Його нарізають слайсами, а потім ставлять у сушарки.

У січні волонтерки осередку працювали на кухні у будинку Лариси. У тісному приміщенні, варили овочі і м'ясо. Там же завантажували сушарки й фасували. З початком теплої пори року облаштували кухню у гаражі. Тут є можливість розставити посуд із сушеними заготівками.

Субота і неділя — це дні фасування перед відправкою, яка щопонеділка. За тиждень "гарячих кружок" відправили 4 тисячі порцій на 12 підрозділів. Аби доставити страви на передову приїжджають волонтери не тільки з Вінниці, але й Калинівки та району.

Із наближенням зими у цьому приміщенні працювати волонтерки не змо-



жуть. Тож просять допомогу у небайдужих, аби утеплити його та зробити грубку для опалення.

Зупинятися жінки не збираються, бо відгуки військових мотивують і додають сил. Окрім фото і відеозвітів, військовослужбовці передають волонтеркам подяки та підписані прапори.

ЦІНА СЕСТРИНСЬКОЇ ЛЮБОВІ



ме житло для нас. Ти міг би розширити виробництво, найняти працівників. Замовлень багато, то чому б не ризикнути?

- Ой, Оленочко, облиш цю меркантильність, - втрутилась у розмову Анжела. - Ти що пропонуєш мені одній у цій квартирі кукувати?

- Йдеться ж не про сьогодні, а про майбутнє. Ти до того часу й заміж встигнеш вийти.

- А я не спішу, мені спочатку інститут треба закінчити, на ноги стати.

- А матеріально й так будемо тобі допомагати, продовжила своєї Олена.

- Все! Тема закрыта! Більше ніхто про це не говорите, - не витримав Єгор. Олена, образившись, пішла з кухні, не дочекавшись торта...

А наступного дня, повернувшись з роботи, Єгор не застав дружину вдома. Анжела, ніяково, наче вибачаючись за не-

вістку, пояснила:

- Вона збрала речі й пішла. Мовляв, не хоче жити з невдахою, який не здатен забезпечити сім'ю.

- Що ти говориш?! Олена не могла таке сказати!

- Пробач, братику, але це правда. Невже ти мені не віриш?

...Без Олени квартира наче спорожніла. Єгор намагався відшукати дружину. Але на її роботі відповіли, що вона взяла відпустку з наступним звільненням, щоб не відпрацьовувати. А родичі Олени закрили перед ним двері. Подруга нічого не знала...

І Єгор вперше сам випив цілу пляшку горілки. Так намагався «забутися» мало не щодня. На роботі майже не з'являвся, на телефонні дзвінки замовників не відповідав. Анжела одного дня позбирала все спиртне і вилила. Єгор, не знайшовши своє «заспокійливе», накричав на сестру.

Трохи злякавшись такої несподіваної реакції брата, вона все ж таки ризикнула втокмачити у поки ще тверезу голову Єгора, що він не правий:

- Олена одна не залишилась, а от ти кому такий потрібен будеш? Вона сказала, що ти невдаха, то й буде права. Доведи, що це не так!

Анжела й сама здивувалась, коли Єгор наступного ранку пішов на роботу. Він працював, як затятий. Замовлень ставало все більше, і він вже не встигав сам все виготовляти. Тож розширив виробництво, найняв працівників. Вдома почали з'являтися дорогі речі. Про все дбала Анжела. А Єгор не звертав уваги навіть на різкі зміни у власному гардеробі. Він все ще думав про Олену, але вже не шукав, змирившись з тим, що вона, напевно, знайшла собі іншого.

Одного разу вона зателефонувала і запропонувала зустрітись. Анжела, яка була присутня під час цієї розмови, вихопила у брата слухавку:

- Ти нікуди не підеш! Я не хотіла тобі говорити, але у неї є інший! Вона кинула тебе! А тепер, почувши, що ти став багатим, з'явилася. Я не дам тебе більше ображати цій...

І він не передзвонив Олені.

Минув час. Якось у супермаркеті Єгор мало не зіштовхнувся з Оленою подру-

гою.

Минув час. Якось у супермаркеті Єгор мало не зіштовхнувся з Оленою подру-

гою.

- О! Привіт!

Ірина змріяла його поглядом знизу догори - від дорогого взуття до не менш коштовного пальта, й нічого не відповіла.

- Ти чого, Ірино? Не впізнала?

- Та куди нам до вас, пане багатію, який власну дитину ще до народження кинув! - Що ти верзеш?!

Єгор ухопив Ірину за руку і таки змусив пояснити, що вона мала на увазі, висуваючи дивні звинувачення. виявилось, що Олена народила доньку.

- Ти ж подруга! Все знала і не сказала мені?

- А навіщо? Ти ж насолоджуєшся життям з іншою, яка теж, напевно, народила тобі!

...Єгор із завмиранням серця натиснув на кнопку дверного дзвінка. Почувся тупіт маленьких ніжок. Біля дверей хтось зазмер, прислухаючись.

- Олечко, скільки тобі кажу: не стій біля дверей, - почувся знайомий голос і двері відчинилися.

«Олена стала ще гарнішою, а маляtko - моя копія», - відзначив про себе Єгор і запитав: - Можна?

- Чому ти не сказала мені про вагітність?

- Тобі мала народити інша.

- Інша? Звідки така нісенітниця?

- Анжела мені все розповіла.

...Того дня Олена поспішала додому. Вона мала повідомити Єгорові радісну новину про свою вагітність. Чоловіка ще не було, тому першою про це дізналась Анжела. Олена думала, що сестра теж радітиме з цього приводу. Та дівчина раптом співчутливо поглянула на невістку:

- Оленочко, я не хотіла тобі говорити, але Єгор має іншу жінку, і вона ось-ось народить йому дитину. Він хоче з тобою розлучитися, але не знає як про це тобі повідомити.

Приголомшена новиною, Олена навіть не заплакала, не закричала від болю. Просто, наче у тумані, хаотично збрала речі, викликала таксі й поїхала геть. Анжела навіть не намагалась хоч вигляд зробити, що співчуває їй, бо саме такої реакції й очікувала. Навіщо збрехала? Напевне, боялася, що Олена, народивши дитину, матиме більший вплив на брата, а ділити його з кимось не мала наміру. Так, вона дуже ризикувала: якби вони зустрілися, вся її брехня вийшла б на поверхню. Але тепер Олена зникла з їхнього життя...

...Вони сиділи обійнявшись, а чорняве мале дворічне їх продовження бігало навколо.

- Я тепер вас нікуди не відпущу. Мені було погано без тебе, моя Оленочко. Як Анжела так підступно могла вчинити?

- Коханий, не треба з'ясовувати стосунки з сестрою. Вона єдина твоя рідня. Пробачимо?

- Вона мало не зруйнувала наше життя. Але... Тільки заради вас.

...жили тепер окремо - у невеличкому будиночку в мальовничому куточку свого міста. Єгор намагався більше уваги приділяти коханій дружині та любій донечці, тішився тим, як росте. І хоча він все ще допомагав Анжелі матеріально, вона влаштувалась на роботу, у неї з'явилися свої друзі. Про те, що сталося, ніхто вголос не згадував...

Кращі українські притчі

КОШИК З ЯБЛУКАМИ

Купив чоловік собі новий дім - великий, красивий - і сад з фруктовими деревами біля будинку. А поруч у старенькій хаті жив заздрісний сусід.

Одного разу прокинувся чоловік у гарному настрої, вийшов на ганок, а там - купа сміття.

Що робити? Свій ганок, прибирати потрібно. А ще - дізнатися, хто це був. І дізнався - заздрісний сусід.

Хотів було піти, посваритися, але, вирішив зробити інакше.

Пішов у сад, накинувся чоловік у гарному настрої, вийшов на ганок, а там - купа сміття.

Сусід, почувши стукіт у двері, злорадно подумав: «Нарешті я дістав його!» Відкриває двері в надії на скандал.

На його подив, нікого не було, лише кошик з яблуками. А на яблуках записка: - Хто чим багатий, той тим і ділиться!

ПОГАНІ СЛОВА

Двоє друзів посварилися. І один друг почав всім знайомим говорити погані слова про свого друга.

Але потім він заспокоївся і зрозумів, що був неправий. Він прийшов до свого друга і попросив вибачення.

Притча про дружбу
Тоді другий друг сказав:
- Добре! Я тебе прощу. Тільки за однієї умови.

- Якої умови?
- Візьми подушку і випусти все пір'я на вітер.

Перший друг так і зробив. Він розірвав подушку. Полетіли пір'я...

А вітер розніс ці пір'я по всьому селу. Задоволений друг прийшов до іншого і сказав:

- Виконав твоє завдання. Я прощений?
- Так, якщо ти збереш всі пір'я назад у подушку.

Але, самі розумієте, неможливо зібрати всі пір'я назад. Так і погані слова, які вже розлетілися по всьому селу, та які почули інші люди, не можна забрати назад.

ПРИТЧА ПРО МОВЧАННЯ

Жив мудрий чоловік. Але були у нього і заздрісники. Так ось зібрались кілька таких людей, та почали підчіплювати і навіть ображати чоловіка.

Чоловік слухав їх дуже спокійно. Через цей спокій їм стало, якось, не по собі. Виникло незручне почуття: вони ображають чоловіка, а він слухає їх слова як музику. Тут щось не так.

Один з них звернувся до мудрого:
- В чому річ? Ти що, не розумієш, що ми говоримо про тебе?

- Як же? Розумію! Але саме при розумінні, можливе таке глибоке мовчання, - відповів чоловік. Та додав:
- Це ваш вибір - вирішувати, ображати мене чи ні. Але приймати ваші дурниці чи ні - в цьому моя воля. Я від них відмовляюсь; вони того не варті. Може, те забрати їх собі. Я їх не приймаю. В той же час, я не можу заборонити вам ображати мене. Це ваша воля і ваше право.



Кулінарні цікавинки

Солянка на сковороді

Нам потрібно: 800 г кислоти капусти, 2 ст.л. олії, цибулина, 0,5 ст.л. борошна, 500-600 г смаженого м'яса, 150 г сосисок, 2 солоних огірки, сіль, перець за смаком, спеції - на ваш розсуд.



Приготування. Кладемо на сковороду капусту, додаємо 1 ст. ложку олії, доливаємо води, доводимо до кипіння і перемикаємо на малий вогонь. Тушуємо, іноді помішуючи близько 1 години. На другий сковороді обсмажуємо м'ясо, додаємо нарізану цибулю, смажимо до тих пір, поки цибуля підрум'яниться, солимо, перчимо до смаку. Потім рівномірно тонким шаром зверху на м'ясо розсипаємо борошно, перемикаємо на слабкий вогонь і злегка помішуючи, обсмажуємо. Нарізати солоний огірок і сосиски. Залишається все з'єднати і довести страву до однорідного стану. На приготовану капусту викладаємо солоні огірки, м'ясо, сосиски. Додаємо спеції, за бажанням можна додати оливки і каперси. Розмішуємо, додаємо ще 1 ст. ложку олії і тушуємо на слабкому вогні ще приблизно хвилин 10.

Баклажани по-арабськи

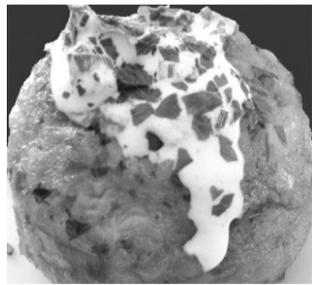


Нам потрібно: 3 баклажани (великі), 4 болгарських перці, 4 помідора, 4 плавлених сирки, 5 зубчиків часнику, 3-5 ст.л. майонезу, олія, сіль, перець чорний мелений, зелень.

Приготування. Баклажани нарізати на довгі тонкі пластини. Обсмажити до м'якості. Розігріти духовку до 150 градусів. Перці помити, але не чистити. Відправити перчики в духовку і пекти до темної скоринки. Час від часу перевертати, щоб всі бочки рівномірно пропеклися. Вийняти і скласти перці в целофановий мішок. Зав'язати його і залишити на 15 хвилин - перці повинні пропаритися. Потім дістати і почистити від шкірки, вирізати плодоножку і нарізати перці кубиками. Помідори помити і теж нарізати кубиками. Сирки натерти на тертці. Додати в натерті сирки часник, пропущений через часникодавку. Додати майонез і все добре перемішати. Збираємо. Перший шар - баклажани. Викласти їх у казанок, від центру до країв по колу казанка. Солимо, перчимо. Далі шар сиркової маси - викладаємо лише половину. Тепер шар перцю. І знову солимо. Наступний шар - помідори. Знову солимо і притрушуємо рубаною зеленню (кропом). Знову укладаємо баклажани і повторюємо шари: сиркова маса, перець, помідори, зелень. Останній шар - баклажани. Казанок накриваємо плоскою тарілкою, ставимо наверх щось важке і ставимо в холодильник на ніч. Акуратно перевертаємо казанок з тарілкою вгору дном, а казанок просто знімаємо.

Фаршировані печериці

Нам потрібно: 4 великих печериці, 100 г шинки, 50 г тертого сиру, 50 г панірувальних сухарів, 2 ст.л. нарізаної зеленої цибулі, 1 зубчик часнику, сіль, чорний перець за смаком, оливкова олія.



Приготування. Печериці почистити спеціальною щіточкою або протерти серветкою (мити не треба, вони втрачають запах). Відокремити ніжки печериць від капелюшків і викласти капелюшки печериць пластинками вгору на змащене оливковою олією деко. Цибулю і ніжки грибів дрібно порізати і обсмажити, в кінці смаження додати натертій на крупній тертці часник, посолити і поперчити. Додаємо дуже дрібно порізану шинку. Посмажити 3 хв. при помішуванні на вогні вище середнього. Даємо охолонути начинці, а потім панірувальні сухарі перемішуємо з натертим сиром і додаємо в начинку. У кожний капелюшок кладемо приготовлену масу, потім фаршировані печериці викладаємо на деко і випікаємо 25-30 хвилин при температурі 170 градусів. В кінці посипати петрушкою і полити сметаною.

Рибно-овочеві котлети

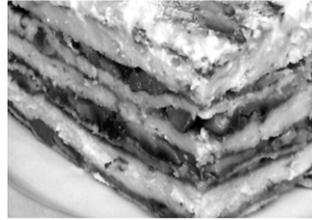
Нам потрібно: 600-700 г рибного філе, 2 середніх картоплини, 3 зубчики часнику, 2 середні цибулини, пучок зелені, кабачок (маленький, очищений від шкірки), краєць батона, 70-100 г вареного рису, сіль за смаком, 100 г борошна, олія для смаження.



Приготування. Перемелюємо овочі, зелень, хліб і рибу, потім додаємо рис і сіль, 2 ложки борошна. Гарненько перемішуємо фарш до однорідної маси. З приготованого фаршу ліпимо котлети, обвалюємо у борошні. Обсмажуємо на сковороді. Викласти котлети в каструлю, додати 100 г води і тушувати під кришкою на повільному вогні приблизно 20-30 хвилин.

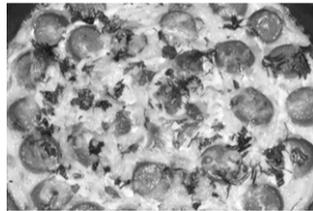
Курячий торт в соусі

Нам потрібно: 1 кг курячого фаршу, 500 г картоплі, цибулина, 2 ст.л. манки, 4 яйця, 70 г твердого сиру, олія, вершкове масло, перець, сіль за смаком. **Для соусу:** 4-5 зубчиків часнику, 200 г майонезу.



Приготування. У глибоку миску покласти фарш, додати натерту цибулю, манку, яйця, сіль, перець за смаком, перемішати. Приготовану суміш розділити на п'ять рівних частин. У центр розігрітої пательні з олією покласти частину фаршу і за допомогою ложки розрівняти по всій поверхні сковороди, обсмажити з двох сторін, акуратно перевертаючи за допомогою лопатки. Так само вчинити з іншими частинами. Соус: перемішайте майонез з часником, видавленим через часникодавку. Відварити картоплю, додати в неї вершкове масло і приготувати з картоплі нерідке пюре. Збірка торта: м'ясний корж викласти на блюдо, зверху його обмазати часниковим соусом, і рівним шаром, викласти на корж гаряче пюре. Так само вчинити і з іншими коржами, викладаючи їх один на одного, край обсипати натертим сиром, верх торта змастити кетчупом і прикрасити нарізаною петрушкою.

Картопляна запіканка з сосисками



Нам потрібно: 1 кг картоплі, 5 сосисок, 3 яйця, 100 г твердого сиру, зелень, сіль і перець за смаком, олія.

Приготування. Очищену картоплю відварити і натерти на тертці. Сосиски нарізати кружечками. Натерти сир на дрібній тертці. Збити яйця з сіллю і перцем. Додати до картоплі. Викласти в змащену олією форму нашу картопляну масу. Посипати сиром зверху. Викласти сосиски на сирний шар. Посипати зверху за бажанням дрібно нарубаною зеленню. І запікати в духовці близько 30 хвилин при 180°C.

Приготування. Очищену картоплю відварити і натерти на тертці. Сосиски нарізати кружечками. Натерти сир на дрібній тертці. Збити яйця з сіллю і перцем. Додати до картоплі. Викласти в змащену олією форму нашу картопляну масу. Посипати сиром зверху. Викласти сосиски на сирний шар. Посипати зверху за бажанням дрібно нарубаною зеленню. І запікати в духовці близько 30 хвилин при 180°C.

Салат з куркою і грибами

Нам потрібно: 300 г курки, 400 г сирих грибів, цибулина, зелене яблуко, 3 ст.л. сметани, 1 ст.л. майонезу, 1 ч.л. лимона, 2 ст.л. зеленого горошку, 50 г консервованих маслюків.



Приготування. Курку відварити і нарізати шматочками. Печериці промити і нарізати на великі шматочки, обсмажити на сковороді з дрібно подрібненою цибулею. Зелене яблуко поріжте кубиками. Приготуйте заправку - змішайте сметану з майонезом і соком лимона. З'єднайте всі складові салату, додайте зелений горошок, консервовані маслюки, з'єднайте із заправкою.

Пиріжки з сирного тіста



Нам потрібно для тіста: 250-300 г борошна, 350-400 г сиру, 2 яйця, 0,5 ч.л. соди, 1 ч.л. солі, 2 ч.л. цукру. **Для начинки:** 250 г свинини, морквина, 0,5 банки сиру плавленого, 200 г грибів свіжих, 50 г масла вершкового, олія, чорний мелений перець, цибуля

зелена подрібнена.

Приготування. Потрібно в сир вбити яйця і перемішати, потім додати сіль, соду, цукор і поступово, помішуючи, додати борошно. Замісити м'яке тісто. Начинка: М'ясо порізати маленькими шматочками, порізати моркву, гриби і цибулю. Все обсмажити на олії. Посолити, додати перець. Смажити до готовності. В кінці смаження додати вершкове масло і цибулю, дати начинці охолонути. Формуємо: Тісто розділити на невеликі шматочки, скачати кульки. Потім з кожної кульки розкочати корж. На середину коржа покласти по столовій ложці м'ясної начин-

ки, а зверху - чайну ложку плавленого сиру, сформувати пиріжки звичайним способом. Налити в сковорідку олії і обсмажити пиріжки з двох сторін на маленькому вогні, до золотистого кольору.

Оселедець по-корейськи



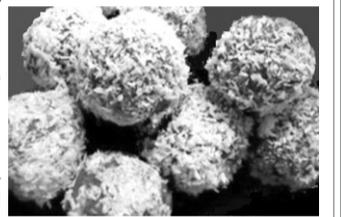
Нам потрібно: 1,5 кг свіжомороженого оселедця, 6 цибулин, 220 мл олії, 90 мл оцту, 1 ст.л. солі, 1 ст.л. томатної пасты, 2 ч.л. червоного перцю, 1 ч.л. запашного перцю.

Приготування. Рибу розморозити. Цибулю очистити, нарізати великими кільцями. З'єднати в каструлі олію з томатною пастою, поставити на вогонь і довести до кипіння, перемішати і зняти з плити. Всипати сіль, червоний і запашний перець, злегка остудити. Влити оцет, перемішати і повністю охолодити. Оселедець обробити на філе, витягти всі кістки і м'якоть нарізати шматочками. Залити шматочки маринадом і акуратно перемішати. Укласти оселедець в банку, прошаровуючи кільцями цибулі, накрити ємність тарілкою і відправити в холодильник на добу.

розморозити. Цибулю очистити, нарізати великими кільцями. З'єднати в каструлі олію з томатною пастою, поставити на вогонь і довести до кипіння, перемішати і зняти з плити. Всипати сіль, червоний і запашний перець, злегка остудити. Влити оцет, перемішати і повністю охолодити. Оселедець обробити на філе, витягти всі кістки і м'якоть нарізати шматочками. Залити шматочки маринадом і акуратно перемішати. Укласти оселедець в банку, прошаровуючи кільцями цибулі, накрити ємність тарілкою і відправити в холодильник на добу.

Сирні кульки

Нам потрібно: 350 г сиру, яйце, 2 ст.л. борошна, 3 ст.л. манки, 3 ст.л. цукру, пакетик ванільного цукру, щіпка солі, 1/4 скл. панірувальних сухарів.



Приготування. Панірувальні сухарі обсмажити на сухій сковороді, вимкнути вогонь, додати в сковороду цукор і все добре перемішати, потім висипати в блюдо. Поставити на вогонь 2-літрову каструлю із злегка підсоленою водою, щоб закипіла. У глибокій мисці змішуємо сир з яйцем, додаємо борошно і манку, ванілін і щіпку солі, гарненько перемішуємо. Потім з приготовленої суміші формуємо кульки, робимо це мокрими руками, для того, щоб сирна суміш не прилипла до рук. Виходить приблизно близько 8 кульок. Кульки потрібно акуратно, ложкою опустити в киплячу воду, варити до тих пір, поки вони не спливають, дати ще покипіти приблизно 1 хвилину і за допомогою шумівки перекинути в приготовлену раніше суміш цукру і сухарів. Кульки гарненько обвалити в цукрі і сухарях поки вони ще гарячі, потім перекинути на блюдо. Подавати їх потрібно, коли вони повністю охолонуть, поливши сметаною або варенням, медом або джемом.

Вафельні кульки



Нам потрібно: 300 г вафлів, 2 ст.л. какао-порошку, 50-70 г цукрової пудри, 200 г вершкового масла, горіхів.

Приготування. Натерти на тертці вафлі, відкласти 3 столових ложки тертих вафель в окрему ємність для використання в подальшому, додаємо цукрову пудру. Перемішуємо, додаємо какао, знову перемішуємо. Розпускаємо вершкове масло на маленькому вогні, не доводячи до кипіння. Виливаємо масло в підготовлену масу. Ретельно перемішуємо до отримання однорідної маси. Масу відправляємо в холодильник на 30 хвилин. Для начинки наших кульок використовуємо горіхи. Можна так само використовувати родзинки, курагу, мигдаль і так далі. Для «панірування» будемо використовувати терті вафлі. Беремо невелику кількість охолодженої вафельної маси викладаємо обрану начинку. Формуємо кульку. Сформовану кульку обкачуємо в «паніровці». Приготовлені вафельні кульки поміщаємо в холодильник на 30 хвилин.

Рулет без випічки

Нам потрібно для шоколадного шару: 100 г печива, 50 мл води, 2 ст.л. какао-порошку. **Кокосовий шар:** 50г кокосової стружки, 50 г вершкового масла, 50 г цукрової пудри.



Приготування. Шоколадний шар: Подрібнити печиво, додати какао, воду і ретельно перемішати до однорідної маси. Отриману масу викладіть на пергамент шаром товщиною 0,5 см і охолодіть. Кокосовий шар: Потрібно подрібнити кокосову стружку, а потім додати в неї розм'якшене вершкове масло і цукрову пудру, ретельно перемішати до однорідної маси. Однорідну масу викладіть на шоколадний шар. За допомогою пергаменту скрутіть рулет і помістіть його в холодильник. Перед подачею розріжте рулет на порції.

ПОРАДИ САДІВНИКАМ І ГОРОДНИКАМ

ПОРАДИ ГОРОДНИКАМ У ВЕРЕСНІ



грунті до весни.

Після збору врожаю можна братися за підготовку саду до зими. У молодих саджанців, які ще не плодоносили, прищипуємо верхівки однорічних пагонів для визрівання молодої деревини. У пристовбурні круги вносимо органічні і неорганічні добрива (крім азотних, які викликають зростання). Перегній, крім удобрення ґрунту, стане утеплювачем кореневої системи.

До середини вересня висаджують хвойні породи дерев і чагарників, плодкових - смородину, агрус і ожину. В кінці вересня можна висаджувати саджанці плодкових дерев. Уважно потрібно поставитися до поливу саду: якщо у вересні йдуть дощі, поливати сад не потрібно. У посушливу погоду потрібен помірний полив: при рясному поливі дерева будуть ослаблені і не зможуть протистояти морозам. Готуємо посадочні ями для весняного пересадження дерев.

Іноді радять восени біліти стовбури дерев, щоб вони легше перенесли морози. Для збереження побілки від дощової води в неї додають казеїновий або кістковий клей.

У вересні в теплу погоду збираємо урожай винограду. Після перших заморозків видаляємо листя, обрізаємо недозрілі пагони, знімаємо лозу зі шпалер і обережно викладаємо на землю, поки лоза ще гнучка. Після заморозків вона стає ламкою. На зиму лозу потрібно придавити дерев'яними брусками, щоб вона не ламалася під снігом.

Якщо не встигли в серпні, на початку вересня ще можна вирізати старі і загущують пагони в кронах дерев, висадити суницю. На плодоносній грядці прибрати вуса і жовте листя.

Найкорисніші для організму горіхи

Кожен горіх володіє певними поживними і цілющими властивостями.

Незважаючи на досить скромні розміри горіхи являють собою джерело корисних речовин. У них містяться вітаміни, мінерали, мононенасичені і поліненасичені жири, що дозволяють знизити рівень «шкідливого» холестерину. Під час чисельних клінічних випробувань неодноразово було доведено, що вживання в їжу горіхів позитивно впливає на роботу організму, нормалізує обмін речовин і підвищують імунітет. Якщо додати до цього, що горіхи досить калорійний продукт, ми отримуємо ідеальну закуску, підходящу для легкого перекусу.

Тим не менш, їсти їх без розбору з ранку до вечора не варто. Кожен горіх володіє певними поживними і цілющими властивостями, які розкриваються тільки при їх помірному вживанні. Ми вирішили розібратися в корисних властивостях горіхів і з'ясувати, поліпшенню діяльності яких внутрішніх органів вони сприяють.

ВОЛОСЬКИЙ ГОРІХ

Цей горіх багатий вітамінами В2, В12, А, D, С, Е, К і безліччю інших речовин. Особливо багато у волоських горіхах міститься альфа-ліноленової кислоти. Завдяки її високому змісту цей вид горіхів можна використовувати для нормалізації серцевого ритму. Щоб досягти певних результатів, фахівці рекомендують вживати 8 горіхів на день.

ФІСТАШКА

Горіх вважається сильним алергеном, тому вживати його необхідно в помірній кількості. У якості «ліків» достатньо 30 гр. на день. Фісташки багаті вітаміном В6, Е, а також містять значну кількість міді, марганцю, фосфору і важливих мікроелементів. Горіх покращує склад крові, роботу печінки і знижує ризик розвитку серцево-судинних захворювань. Їх щоденне вживання допомагає знизити ризик виникнення раку легенів і інших органів.

АРАХІС

Технічно арахіс належить до рослин сімейства бобових. Культивують його саме для отримання насіння, які багато хто вважає горіхом. Арахіс багатий фолатом — вітаміном В9, необхідним для нормального функціонування нервової системи, синтезу ДНК та РНК і правильного функціонування мозку. Помірне вживання арахісу стимулює діяльність мозку, а в літньому віці захищає мозок від ослаблення розумової діяльності.

МИГДАЛЬ

У мигдалі міститься набагато більше кальцію, ніж у будь-якому іншому горіхові. Крім цього він багатий на клітковину і вітамін Е, що дозволяє ефективно боротися із запаленнями в організмі. Крім того, мигдаль допомагає поліпшити зір, нормалізувати роботу кишечника, впоратися зі стресами і поліпшити сон.

КЕШ'Ю

Плоди кеш'ю включають дві частини: безпосередньо сам плід і горіх, прикріплений до його верхівки. Продають їх без шкаралупи. Робиться це не для зручності покупців, а тому, що під шкаралупою горіхів знаходиться токсичне масло, що викликає при контакті з шкірою опіки. Щоб горіх став безпечним для вживання в їжу, він також проходить термічну обробку. Кеш'ю багатий такими речовинами, як вітаміни А, В2, В1, цинк, фосфор, кальцій, залізо. Цей набір елементів



наділяє його антибактеріальними, антисептичними і тонізуючими властивостями. Горіх сприяє зміцненню імунної системи, допомагає нормалізувати рівень холестерину в крові, а також забезпечує нормальну діяльність серцево-судинної системи.

ФУНДУК

Лісовий горіх містить всі необхідні нам амінокислоти, а також вітаміни групи В, А, С, Е, РР. Вміст заліза у фундуку вище, ніж у м'ясі. Фундук допомагає виводити з організму токсини і шлаки, зміцнювати імунітет, а наявність в ньому речовини Тахол перешкоджає утворенню та розвитку пухлин.

МАКАДАМІЯ

Горіх родом з Австралії вважається одним із найкалорійніших. Макадамія є джерелом вітамінів групи В, Е, РР, кальцію, селену, міді, фосфору, цинку, калію, натрію, органічних кислот і жирів. Його вживання у невеликих кількостях — відмінна профілактика серцево-судинних захворювань та ефективний народний засіб при хворобах кісток. Крім того, горіх володіє антиоксидантними і омолоджуючими властивостями.

ПЕКАН

Плоди пекана в шкаралупі схожі з маслинами, за що горіх отримав свою другу назву «оливковий горіх». Без шкаралупи пекан нагадує волоський горіх — з ним він схожий формою і смаком. На 70% пекан складається з жирів, тому його рекомендується їсти окремо від жирних продуктів і тільки в невеликих кількостях. Горіх містить безліч поживних і корисних речовин, у тому числі одну з різновидів вітаміну Е, яка може стримувати ріст ракових клітин. Пекан особливо корисний при авітамінізмі, втоми, недокрів'ї і відсутності апетиту.

КЕДРОВІ ГОРІХИ

Насіння кедрової сибірської сосни містять дев'ятнадцять амінокислот, вітаміни А, В, С, D, Е, Р, важливі макро- і мікроелементи. Концентрація їх настільки висока, що всього 100 гр. кедрового насіння можуть забезпечити добову потребу в марганці, міді, цинку, калію, кальцію, кобальті і багатьох інших елементах. На організм кедрові горіхи надають загальнозміцнюючу дію, нормалізують діяльність нервової системи, знижують ризик серцево-судинних захворювань. У шкаралупі горіхів містяться дубильні речовини, що надають виражену протизапальну і знеболюючу дію.

БОНУС:

МИГДАЛЬ, КЕШ'Ю, ФІСТАШКИ

Цей набір є оптимальним вибором для тих, хто вирішив привести себе в форму і сісти на дієту. Поєднання жирних кислот Омега-3, білків і клітковини дозволить почувати себе повними сил. Вони допоможуть придушити апетит і забезпечать відчуття ситості. 28 грам кожного з цих різновидів горіхів мають приблизно однакову калорійність. Горіхи в одяковій менш корисні, оскільки зазвичай містять різні добавки на зразок масла або цукру. Вживати їх краще всього в сирому вигляді або злегка підсушеними.

Корисні властивості лохини та чорниці

Лохина і чорниця — надзвичайно корисні ягоди, які мають у своєму складі багато важливих мікроелементів, що позитивно впливають на здоров'я. Вони дуже популярні і славляться своїми смаковими даними і корисними характеристиками.

ЛОХИНА

Лохина - вид карликових чагарників родини вересових. Плоди доволі великі, темно-синього кольору вкриті нальотом. В Україні росте розсіяно на півночі Правобережного Полісся, в Карпатах у заболочених соснових і мішаних лісах та на торф'яних болотах. Рослина морозостійка, може жити до 100 років.

Основні діючі речовини: вітаміни А, С, РР, макро- і мікроелементи (К, Fe, Са, Р, Mg, Cu, Mn, Со), вуглеводи, каротин, лимонна, яблучна, шавлева і бензойна кислоти, пектини, флавоноїди, антоціани, азотисті, дубильні й барвні речовини, залізо і марганець тощо.

В листках: дубильні речовини, флавоноїди та тритерпеноїди, безазотисті екстрактивні речовини.

Споживають у сирому вигляді, заморожують, сушать, виготовляють сироп, варення, джем, желе, муси, сік, тощо.

Корисні та лікувальні властивості

Ягоди мають протизапальну, жарознижувальну, сечогінну та загальнозміцнюючу дію. Також застосовують як вітамінний засіб. Вони нормалізують обмін речовин, лікують подагру, артрит, позбавляють організм від глистів. Пектинові речовини зв'язують токсини, радіоактивні і важкі елементи і виводять їх з організму.

Ягоди та листя знижують рівень цукру в крові. Відвар сухих плодів застосовують як в'язучий засіб при гастритах, ентеритах, а відвар листя - при хворобі нирок і сечового міхура, анемії і проблем серця.

Протипоказання

Вагітним і жінкам, які годують грудьми, при дискінезії жовчовивідних шляхів та людям з хворобами серцево-судинної системи, які пов'язані з ризиком тромбоемболії. Також при індивідуальній непереносимості.

ЧОРНИЦЯ

Чорниця - низькорослий чагарник з родини вересових. Ягоди соковиті кулясті чорного кольору вкриті нальотом. В Україні росте у Карпатах, на Поліссі, зрідка - у східній частині Лівобережного Лісостепу.

Основні діючі речовини: вітаміни А, С, В1, В2, В3, В6, РР, флавоноїди, вуглеводи, макро- і мікроелементи, органічні кислоти, гіперин, астрагалін, кверцетин, ізокверцетин, рутин, антоціани, феноло-кислоти, феноли і їхні похідні, дубильні речовини, ефірна олія, сполуки марганцю і заліза.

У листках: вітамін С, вітаміни групи В, дубильні речовини, флавоноїди, тритерпеноїди, каротиноїди, антоціани, феноло-кислоти, феноли і їхні похідні, макро- і мікроелементи.

Споживають у сирому вигляді, заморожують, сушать, готують морси, соки, сироп, варення, джем, желе, сиропи, тощо.

Корисні та лікувальні властивості

Ягоди регулюють функціональну діяльність травного каналу, підвищують гостроту зору, допомагають при жовчочкам'яній і сечочкам'яній хворобах, ревматизмі, екземі, псоріазі, подагрі, при атеросклерозі, гіпертонічній хворобі і інших патологічних станах пов'язаних зі зниженням міцності стінок кровоносних судин та гіпохромній анемії. Водночас вони є протипроносним засобом при різних запальних станах шлунково-кишкового тракту, особливо в дитячій практиці.

У вигляді полоскання свіжий сік або настій сушених плодів чорниці вживають при ангінах, стоматитах та катарі верхніх дихальних шляхів.

Настій із листя має гіпоглікемічні властивості та використовується при легких формах цукрового діабету, пієлітах, циститах і уретритах, шлункових коликах і хронічних ентероколітах.

Протипоказання

При захворюваннях підшлункової залози, сечочкам'яній хворобі та індивідуальній непереносимості. Також не бажано застосовувати при вагітності і годуванні грудьми.



ПОВІДОМЛЕННЯ

про плановану діяльність, яка підлягає оцінці впливу на довкілля
ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ХЕРСОНСЬКИЙ КОМБІКОРМОВИЙ ЗАВОД»
Код ЄДРПОУ 39935676

(повне найменування юридичної особи, код згідно з ЄДРПОУ, або прізвище, ім'я та по батькові фізичної особи - підприємця, ідентифікаційний код або у разі відсутності ідентифікаційного коду зазначаються паспортні дані (серія, номер паспорта, ким і коли виданий) фізичної особи - підприємця)
інформує про намір провадити плановану діяльність та оцінку її впливу на довкілля.

1. Інформація про суб'єкта господарювання
22445, Україна, Вінницька обл., Хмельницький район, с. Корделівка, вул. Київська, 1Г
тел: +38 (067) 926-34-95; e-mail: kvashukp@ulf.com.ua.
(місцезнаходження юридичної особи або місце провадження діяльності фізичної особи - підприємця (поштовий індекс, адреса, контактний номер телефону)

2. Планована діяльність, її характеристика, технічні альтернативи.
Планована діяльність, її характеристика.
Планована діяльність полягає у новому будівництві системи газопостачання зерносушарок шляхом встановлення випарної та резервуарної установок скрапленого вуглеводного газу (СВГ) та новому будівництві під'їзних залізничних колій для ТОВ «Херсонський комбикормовий завод» при станції Гулівці РФ «Південно-західна залізниця», які знаходяться за адресою: 22445, Україна, Вінницька обл., Хмельницький район, с. Корделівка, вул. Київська, 1Г.

Резервуарна установка складається з чотирьох надземних резервуарів об'ємом 50 м³ кожен, (загальний об'єм – 200 м³). Випарна установка складається з п'яти випарників потужністю 500 кг/год кожен (загальна потужність – 2 500 кг/год) та редукційної установи продуктивністю 1 600 м³/год.

Річна витрата СВГ – 9,2 тис. м³/рік. Термін експлуатації резервуарів 20 років. Запланований рік введення в експлуатацію резервуарної установи - 2023 р.

Під'їзна залізнична колія повною довжиною 1280 м що складається з 5 колій (з'єднувальної, навантажувально-розвантажувальної, ходової, виставочної, колії для обгону локомотиву). Всі колії сполучаються між собою нецентралізованим стрілочним переводом, обладнуються тупиковими упорами. Улаштується неохороняємий залізничний переїзд. Очікуваний об'єм перевезень – 15-30 вагонів на добу.

Технічна альтернатива 1.
Планована діяльність полягає у будівництві системи газопостачання зерносушарок. Зберігання СВГ передбачається у чотирьох надземних резервуарах об'ємом 50 м³ кожен, (загальний об'єм – 200 м³). Транспортування СВГ до об'єкту буде здійснюватися за рахунок автомобільного транспорту.

Будівництво колій передбачається на залізобетонних шпалах та рейках типу Р-65 і щебеневому баласті. Перевагами залізобетонних шпал є довговічність (зазвичай не менше 50 років)

Технічна альтернатива 2.
Планована діяльність полягає у будівництві системи газопостачання зерносушарок. Зберігання СВГ передбачається у чотирьох підземних резервуарах об'ємом 50 м³ кожен, (загальний об'єм – 200 м³). Транспортування СВГ до об'єкту буде здійснюватися за рахунок автомобільного транспорту.

Під час реалізації технічної альтернативи 2 очікується додатковий вплив на навколишнє середовище за рахунок розробки чотирьох котлованів для розміщення резервуарів зберігання СВГ. Такий вплив полягає у знятті ґрунтового-рослинного шару, виймії певного обсягу ґрунту, та викидах забруднюючих речовин під час роботи будівельної техніки. Крім того, під час експлуатації підземних резервуарів можливі труднощі з технічним обслуговуванням та ремонтом, за рахунок їх важкодоступності.

Будівництво виставочних залізничних колій на дерев'яних шпалах та рейках типу Р-50. Оскільки дерев'яні шпали швидше зношуються, тому потребують заміни раз в 3-5 років. Під час будівельних робіт із заміни дерев'яних шпал будуть утворюватися додаткові викиди в атмосферне повітря від будівельної техніки та відходи дерев'яних шпал, які є небезпечними відходами.

Беручи до уваги наведені вище фактори, у якості основного варіанту реалізації планованої діяльності приймається технічна альтернатива 1.

3. Місце провадження планованої діяльності: територіальна альтернатива 1.

Провадження планованої діяльності передбачається на земельній ділянці, що знаходиться у власності підприємства. Загальна площа ділянки – 10 га; кадастровий номер – 0521683600:04:000:0635, цільове призначення – 11.02 для розміщення та експлуатації основних, підсобних і допоміжних будівель та споруд підприємства переробної, машинобудівної та іншої промисловості.

Адреса розташування ділянки:22445, Україна, Вінницька обл., Хмельницький район, с. Корделівка, вул. Київська, 1Г.

Місце провадження планованої діяльності: територіальна альтернатива 2.

Провадження планованої діяльності передбачається на сусідній земельній ділянці, що знаходиться у власності ТОВ «ДІМОРЕНД». Загальна площа ділянки – 7 га; кадастровий номер – 0521683600:04:000:0811, цільове призначення – 01.03 для ведення особистого селянського господарства.

Адреса розташування ділянки:22445, Україна, Вінницька обл., Хмельницький район, с. Корделівка.

Реалізація територіальної альтернативи 2 вимагає укладання договору оренди на земельну ділянку, зміну її цільового призначення та проведення інженерної підготовки території. Оскільки, територіальна альтернатива 1 цілком задовольняє потреби планованої діяльності і не вимагає додаткових витрат, то територіальна альтернатива 1 приймається у якості основного варіанту.

4. Соціально-економічний вплив планованої діяльності
Соціально-економічний ефект від провадження планованої діяльності полягає у збереженні існуючих та створенні нових робочих місць, збільшення надходжень у місцевий та державний бюджети.

Виконання підготовчих та будівельних робіт, а також безпосередньо провадження планованої діяльності буде здійснюватися у відповідності до вимог санітарно-гігієнічного законодавства та нормативно-правових документів у галузі охорони праці. Створення безпечної робочого середовища передбачається за рахунок дотримання інструкцій, технологій виробництва, використання сертифікованої сировини та обладнання.

5. Загальні технічні характеристики, у тому числі параметри планованої діяльності (потужність, довжина, площа, обсяг виробництва тощо)
Планована діяльність полягає у новому будівництві системи газопостачання зерносушарок шляхом встановлення випарної та резервуарної установок СВГ.

Зберігання СВГ передбачається у чотирьох надземних резервуарах об'ємом 50 м³ кожен, (загальний об'єм – 200 м³). До складу випарної установи входять п'ять випарників потужністю 500 кг/год кожен (загальна потужність – 2 500 кг/год) та редукційна установка продуктивністю 1 600 м³/год.

Крім того, проектом передбачається встановлення насосного блоку, вузла зливу та влаштування газопроводів високого та низького тиску. Річний обсяг використання СВГ – 9,2 тис. м³/рік.

Під'їзна залізнична колія повною довжиною 1280 м що складається з 5 колій (з'єднувальної, навантажувально-розвантажувальної, ходової, виставочної, колії для обгону локомотиву). Всі колії сполучаються між собою нецентралізованим стрілочним переводом, обладнуються тупиковими упорами. Улаштується неохороняємий залізничний переїзд. Очікуваний об'єм перевезень – 15-30 вагонів на добу. Будівництво колій передбачається на залізобетонних шпалах та рейках типу Р-65 і щебеневому баласті. Перевагами залізобетонних шпал є дов-

говічність (зазвичай не менше 50 років)

Основні технічні дані проєктованого об'єкту:

- Рід тяги – тепловозна;

- Тип локомотивів – ЧМЕЗ, ТГМ4, ТГМ23;

- Категорія колії – VII;

- Швидкість руху поїздів – до 15 км/год;

Провадження планованої діяльності передбачається на земельній ділянці, що знаходиться у власності підприємства. Загальна площа ділянки – 10 га; кадастровий номер – 0521683600:04:000:0635.

6. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за альтернативами:

щодо технічної альтернативи 1

Підприємство відноситься до об'єктів, для яких екологічні, санітарно-епідеміологічні, протипожежні та інші обмеження приведені в діючих державних екологічних нормативних документах, будівельних, санітарних і протипожежних нормах.

Екологічні обмеження планованої діяльності:

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

- викиди від стаціонарних джерел викидів повинні здійснюватися при наявності Дозволу на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря (у відповідності з його умовами) та не перевищувати граничнодопустимих нормативів;

- відходи, що утворюються на підприємстві в процесі виробничої діяльності, повинні передаватися іншим організаціям, згідно попередньо укладених договорів, для подальшого зберігання, оброблення, утилізації, знешкодження, захоронення, видалення;

- виконання вимог щодо раціонального використання природних ресурсів.

Санітарно-гігієнічні обмеження:
- експлуатацію об'єкта здійснювати згідно з чинними нормативними санітарно-гігієнічними нормами та правилами;

- дотримання вимог до організації санітарно-захисної зони. Відповідно до пункту 11.14 ДБН В.2.5-20:2018 «Газопостачання» мінімальна відстань до житлової забудови для резервуарного парку загальною місткістю понад 200 м³ з максимальною місткістю одного резервуару 50 м³ становить 150 м; Відповідно до ДСП 173-96 (Додаток 6) розмір СЗЗ такого об'єкту становить 100 м.

Відповідно до ДСП 173-96 (п.5.20) розмір СЗЗ для залізничних колій становить 100 м і може бути зменшений до 50м при здійсненні спеціальних шумозахисних заходів.

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

Інші обмеження:
- дотримання правил пожежної безпеки.

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

щодо технічної альтернативи 2
Підприємство відноситься до об'єктів, для яких екологічні, санітарно-епідеміологічні, протипожежні та інші обмеження приведені в діючих державних екологічних нормативних документах, будівельних, санітарних і протипожежних нормах.

Екологічні обмеження планованої діяльності:
- при експлуатації об'єкта дотримуватись нормативів чинного природоохоронного законодавства;

- викиди від стаціонарних джерел викидів повинні здійснюватися при наявності Дозволу на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря (у відповідності з його умовами) та не перевищувати граничнодопустимих нормативів;

- відходи, що утворюються на підприємстві в процесі виробничої діяльності, повинні передаватися іншим організаціям, згідно попередньо укладених договорів, для подальшого зберігання, оброблення, утилізації, знешкодження, захоронення, видалення;

- виконання вимог щодо раціонального використання природних ресурсів.

Санітарно-гігієнічні обмеження:
- експлуатацію об'єкта здійснювати згідно з чинними нормативними санітарно-гігієнічними нормами та правилами;

- дотримання вимог до організації санітарно-захисної зони. Відповідно до пункту 11.14 ДБН В.2.5-20:2018 «Газопостачання» мінімальна відстань до житлової забудови для резервуарного парку загальною місткістю понад 200 м³ з максимальною місткістю одного резервуару 50 м³ становить 75 м; Відповідно до ДСП 173-96 (Додаток 6) розмір СЗЗ такого об'єкту становить 100 м. Відповідно до ДСП 173-96 (п.5.20) розмір СЗЗ для залізничних колій становить 100 м і може бути зменшений до 50м при здійсненні спеціальних шумозахисних заходів.

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

Інші обмеження:
- дотримання правил пожежної безпеки.

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

щодо територіальної альтернативи 1
- територіальні обмеження, визначені містобудівною, інженерно-транспортною та промисловою структурою (забудовою), яка склалася на території планованої діяльності та поряд з нею;

- забезпечення меж планованої санітарно-захисної зони та допустимого рівня впливу шкідливих факторів на межі санітарно-захисної зони та житлової забудови, згідно чинного санітарного законодавства України;

- рівні шумового, теплового, радіоактивного та електромагнітного навантаження не повинні перевищувати санітарних та природоохоронних норм;

- використання земельних площ в межах земельних ділянок наданих в постійне та тимчасове користування в відповідності з вимогами чинного законодавства України.

Відстань до найближчої житлової забудови повинна відповідати пункту 11.14 ДБН В.2.5-20:2018 «Газопостачання». Відповідно до пункту 11.14 ДБН В.2.5-20:2018 «Газопостачання» мінімальна відстань до житлової забудови для такої резервуарної установки становить 150 м. Відповідно до ДСП 173-96 (Додаток 6) розмір СЗЗ такого об'єкту становить 100 м. Відповідно до ДСП 173-96 (п.5.20) розмір СЗЗ для залізничних колій становить 100 м і може бути зменшений до 50м при здійсненні спеціальних шумозахисних заходів.

На території санітарно-захисної зони підприємства відсутні об'єкти житлового та громадського призначення. Найближчими об'єктами житлового та громадського призначення від технологічного обладнання підприємства є житлова забудова що знаходиться в північно-західному напрямку на відстані близько 840 м.

щодо територіальної альтернативи 2
- територіальні обмеження, визначені містобудівною, інженерно-транспортною та промисловою структурою (забудовою), яка склалася на території планованої діяльності та поряд з нею;

- забезпечення меж планованої санітарно-захисної зони та допустимого рівня впливу шкідливих факторів на межі санітарно-захисної зони та житлової забудови, згідно чинного санітарного законодавства України;

- рівні шумового, теплового, радіоактивного та електромагнітного навантаження не повинні перевищувати санітарних та природоохоронних норм;

- використання земельних площ в межах земельних ділянок наданих в постійне та тимчасове користування в відповідності з вимогами чинного законодавства України.

Відстань до найближчої житлової забудови повинна відповідати пункту 11.14 ДБН В.2.5-20:2018 «Газопостачання». Відповідно до пункту 11.14 ДБН В.2.5-20:2018 «Газопостачання» мінімальна відстань до житлової забудови для такої резервуарної установки становить 75 м. Відповідно до ДСП 173-96 (Додаток 6) розмір СЗЗ такого об'єкту становить 100 м.

На території санітарно-захисної зони підприємства відсутні об'єкти житлового та громадського призначення. Найближчими об'єктами житлового та громадського призначення від технологічного обладнання підприємства є, житлова забудова що знаходиться в північно-західному напрямку на відстані близько 840 м.

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

щодо технічної альтернативи 1:
Топографо-геодезичні, інженерно-геологічні вишукування у необхідному обсязі згідно з чинним законодавством. Проектні рішення в період будівництва та експлуатації забезпечують раціональне використання ґрунту, передбачають заходи протидії підтопленню (вертикальне планування території з відведенням поверхневих вод), просіданням (влаштування під спорудами екранів із ущільненого ґрунту, якісне ущільнення зворотної засипки пазах котлованів і траншей), активізації інших екзогенних процесів, а також охоронні, відновлювальні та компенсаційні заходи (розміщення газонів та зелених насаджень із наданням необхідних ухлонів озелененої поверхні для забезпечення стікання води).

щодо технічної альтернативи 2:
Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території технічної альтернативи 2 аналогічні з технічною альтернативою 1, окрім додаткового обсягу земляних робіт при улаштуванні підземного парку зберігання палива.

щодо територіальної альтернативи 1:
Територія комплексу упорядкована, має достатній рівень інженерного забезпечення для дотримання нормальних умов функціонування: наявні під'їзні авто та залізничні шляхи; наявне освітлення в темний час доби.

Для влаштування будівель і споруд під час будівництва, передбачається виконати:

- інженерно-геологічні та геодезичні вишукування на майданчику будівництва;

- організацію відведення дощових та талих вод з майданчиків, будівель і споруд, що передбачаються до будівництва;

- зняття при земляних роботах верхнього шару ґрунту, окреме його складування та повернення при плануванні території, що забезпечує максимальне збереження насипного та ґрунтового-рослинного шару ґрунту.

щодо територіальної альтернативи 2:
На земельній ділянці територіальної альтернативи 2 відсутні будь-які інженерно-комунікаційні споруди, під'їзні шляхи та дороги, освітлення. Ділянка активно експлуатується у сільськогосподарстві.

Для експлуатації земельної ділянки необхідно виконати:

- інженерно-геологічні та геодезичні вишукування;

- зняття при земляних роботах верхнього шару ґрунту, окреме його складування та повернення при плануванні території, що забезпечує максимальне збереження насипного та ґрунтового-рослинного шару ґрунту;

- організацію відведення дощових та талих вод з майданчиків, будівель і споруд, що передбачаються до будівництва;

- прокладання під'їзних шляхів та доріг;

- улаштування необхідних комунікаційних та інженерних споруд.

8. Сфера, джерела та види можливого впливу на довкілля:
щодо технічної альтернативи 1:
Повітряне середовище:

під час будівництва: тимчасовий допустимий вплив за рахунок викидів забруднюючих речовин при роботі спеціалізованої техніки та транспорту, здійсненні будівельно-монтажних (зварювальних, фарбувальних та інших) робіт;

під час експлуатації: викиди в атмосферне повітря від технологічних процесів, а саме від операцій приймання та зберігання СВГ та руху автотранспорту, викиди забруднюючих речовин від роботи силових установок локомотивів. Даний вплив відповідатиме чинному законодавству.

Водне середовище:
на період будівництва: для санітарно-побутових і службових потреб використовують тимчасові пересувні приміщення, які є в будівельній організації. Водопостачання – привозна вода на період будівництва, каналізування – встановлення біотуалетів у відповідності до розробленого «Проекту організації будівництва». Скидання стічних вод у водні об'єкти не передбачається. Поверхневі і підземні води на стадії будівництва впливу не піддаються.

Під час експлуатації – водопостачання проєктованого об'єкту не передбачається. Поверхневі стічні води відводяться в існуючі технологічні карти. Скидання стічних вод у водні об'єкти не передбачається. Потенційних джерел забруднення підземних та поверхневих вод від планованої діяльності не передбачається.

Ґрунт:
на період будівництва: зняття верхнього шару ґрунту, незначним джерелом забруднення може стати будівельне сміття та відходи паливно-мастильних матеріалів від роботи будівельних механізмів. З метою запобігання негативного впливу на ґрунт передбачається застосування тільки технічно перевіреної техніки та механізмів, здійснення поточних оглядів техніки, інструктаж обслуговуючого персоналу. Передбачається оснащення будівельного майданчику контейнерами для побутових і будівельних відходів, вивезення згідно договорів.

при експлуатації: можливий вплив від проливу вуглеводневих продуктів у випадках техногенних аварій або природних катаклізмів. При нормальній експлуатації об'єкту вплив не передбачається.

Рослинний і тваринний світ, заповідні об'єкти: планована діяльність не матиме негативного впливу на рослинний і тваринний світ, їх популяції та міграції. Території ПЗФ (вищого та нижчих рангів) у межах майданчика та його санітарно-захисної зони відсутні.

Навколишнє соціальне середовище (місцеве населення та інші зацікавлені групи): створення додаткових робочих місць, збільшення надходжень у місцевий та державний бюджет.

Навколишнє техногенне середовище: негативний вплив на промислові, житлово-цивільні і сільсько-господарські об'єкти, наземні та підземні споруди, соціальну організацію території, пам'ятки культури, архітектури, історії та інші елементи техногенного середовища під час експлуатації проєктованого об'єкта не очікується.

Відходи виробництва і можливість їх повторного використання, утилізації, знешкодження або безпечної захоронення: При виконанні будівельно-монтажних робіт та експлуатації об'єкту передбачено утворення відходів від існуючих та запроєктованих технологічних процесів та життєдіяльності обслуговуючого персоналу.

Поводження з відходами відповідає вимогам чинного законодавства.

щодо технічної альтернативи 2
Джерела та види можливих впливів на довкілля співпадають з аналогічними технічній альтернативі 2 окрім:

- збільшення впливу на повітряне середовище та ґрунти під час будівництва та експлуатації

- утворення відходів зношених дерев'яних шпал, які є небезпечними відходами

щодо територіальної альтернативи 1:
Санітарно-захисна зона для даного об'єкту становить 100 м та витримується по відношенню до житлово-громадської забудови. Викиди від планованої діяльності, рівні шуму, вібрації, ультразвуку, електромагнітних та іонізуючих випромінювань на межі СЗЗ не перевищують гігієнічні нормативи.

Об'єкти природно-заповідного фонду, пам'ятки архітектури, історії і культури відсутні.

щодо територіальної альтернативи 2:
Аналогічні територіальній альтернативі 1.

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

Планована діяльність відноситься до другої категорії видів планованої діяльності та об'єктів, які можуть мати значний вплив на довкілля і підлягають оцінці впливу на довкілля, згідно Закону України «Про оцінку впливу на довкілля» (№2059-УШ від 23 травня 2017 року) ст. 3 ч. 3 п. 4, абз. 1 – «зберігання та переробка вуглеводневої сировини (газу природного, газу сланцевих товщ, газу, розчиненого у нафті, газу центрально-басейнового типу, газу (метану) вугільних родовищ, конденсату, нафти, бітуму нафтового, скрапленого газу)», ст. 3 ч. 3 п. 10 абз. 4 – «будівництво залізничних вокзалів, залізничних колій і споруд».

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

Підстави для оцінки транскордонного впливу на довкілля відсутні

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

Плановий обсяг досліджень та рівень деталізації інформації, що підлягає включенню до звіту з ОВД у відповідності ст. 6 Закону України «Про оцінку впливу на довкілля» №2059-VIII від 23 травня 2017 року.

12. Процедура оцінки впливу на довкілля та можливості для участі в ній громадськості

Планована суб'єктом господарювання діяльність може мати значний вплив на довкілля і, отже, підлягає оцінці впливу на довкілля відповідно до Закону України «Про оцінку впливу на довкілля». Оцінка впливу на довкілля - це процедура, що передбачає:

- підготовку суб'єктом господарювання звіту з оцінки впливу на довкілля;
- проведення громадського обговорення планованої діяльності;
- аналіз уповноваженим органом звіту з оцінки впливу на довкілля, будь-якої додаткової інформації, яку надає суб'єкт господарювання, а також інформації, отриманої від громадськості під час громадського обговорення, іншої інформації;
- надання уповноваженим органом мотивованого висновку з оцінки впливу на довкілля, що враховує результати аналізу, передбаченого попереднім абзацом;

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

У висновку з оцінки впливу на довкілля уповноважений орган, виходячи з оцінки впливу на довкілля планованої діяльності, визначає допустимість чи об'єктовує недопустимість провадження планованої діяльності та визначає екологічні умови її провадження.

Заборонається розпочинати провадження планованої діяльності без оцінки впливу на довкілля та отримання рішення про провадження планованої діяльності.

Процедура оцінки впливу на довкілля передбачає право і можливості громадськості для участі у цій процедурі, зокрема на стадії обговорення обсягу досліджень та рівня деталізації інформації, що підлягає включенню до звіту з оцінки впливу на довкілля, а також на стадії розгляду уповноваженим органом поданого суб'єктом господарювання звіту з оцінки впливу на довкілля.

На стадії громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля протягом щонайменше 25 робочих днів громадськості надається можливість надавати будь-які зауваження і пропозиції до звіту з оцінки впливу на довкілля та планованої діяльності, а також взяти участь у громадських слуханнях. Детальніше про процедуру громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля буде повідомлено в оголошенні про початок громадського обговорення.

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

Протягом 20 робочих днів з дня оприлюднення цього повідомлення на офіційному веб-сайті уповноваженого органу громадськості має право надати уповноваженому органу, зазначеному у пункті 15 цього повідомлення, зауваження і пропозиції до планованої діяльності, обсягу досліджень та рівня деталізації інформації, що підлягає включенню до звіту з оцінки впливу на довкілля.

Надаючи такі зауваження і пропозиції, вкажіть унікальний реєстраційний номер справи про оцінку впливу на довкілля планованої діяльності в Єдиному реєстрі з оцінки впливу на довкілля (зазначений на першій сторінці цього повідомлення). Це значно спростить процес реєстрації та розгляду Ваших зауважень та пропозицій.

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

14. Рішення про провадження планованої діяльності

Відповідно до законодавства рішенням про провадження даної планованої діяльності буде:

1. Висновок з оцінки впливу на довкілля (ст.9 Закону України «Про оцінку впливу на довкілля»), що видається Управлінням розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації

2. Дозвіл на виконання будівельних робіт (ст.37 Закону України «Про регулювання містобудівної діяльності»), що видається Державною інспекцією архітектури та містобудування України.

3. Дозвіл на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря стаціонарними джерелами (ст. 11 Закон України «Про охорону атмосферного повітря»).

(вид рішення відповідно до частини першої статті 11 Закону України «Про оцінку впливу на довкілля»)

(орган, до повноважень якого належить прийняття такого рішення)

15. Усі зауваження і пропозиції громадськості до планованої діяльності, обсягу досліджень та рівня деталізації інформації, що підлягає включенню до звіту з оцінки впливу на довкілля, необхідно надіслати до

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

(найменування уповноваженого органу, - поштова адреса, електронна адреса, номер телефону та контактна особа)

Шановні громадяни, дотримуйтесь правил пожежної безпеки в побуті

Щороку з настанням осінньо-зимового періоду збільшується кількість пожеж, травмування та загибель людей на них, через елементарне недотримання та нехтування правилами пожежної безпеки при користуванні нагрівальними електро- і газовим приладами, а також при експлуатації пічного опалення. В цей період виникає більше половини пожеж від їх загальної кількості за рік. Пожежі виникають на підприємствах, організаціях, установах та в житловому секторі, які призводять до нанесення значних матеріальних збитків державі та громадянам, не рідко до травмування та загибелі людей.

Щоденно у Вінницькому районі в середньому виникає 5 пожеж, економічні втрати від яких складають близько 800 тис. грн.

Співробітники Вінницького районного управління ГУ ДСНС України у Вінницькій області області звертаються до громадян з проханням в осінньо-зимовий період дотримуватися елементарних правил пожежної безпеки.

Перш за все користуватися тільки справними та сертифікованими в Україні нагрівальними електроприладами. Не залишати їх без нагляду, навіть на короткий час, обов'язково вимикати електроприлади на ніч та виходячи з дому. Не застосовувати в запобіжних електролічильниках саморобні плавкі вставки.

Ще одна велика помилка людей, причому всіх вікових категорій, – використання для обігріву приміщення печей для приготування їжі. Популярністю в цій справі користуються як електроплитки, так і газові плити. У

Чекліст "Пожежна безпека"

Залишаєте приміщення, перевірте чи нічого не забули зробити:

випадку з електроплитою, може статися пожежа. Газова піч більш небезпечна: ймовірно отруєння газом та навіть вибух.

В разі виникнення пожежі треба одразу припинити подачу електроживлення. Після знеструмлення прилад можна накрити щільною ковдрою і таким чином загасити полум'я. Якщо електроприлад загорівся, його не можна гасити водою, адже вода добре проводить електричний струм. Забороняється тягнути за електричний шнур руками, а також чіпати оголені дроти.

Щиро запрошуємо до співпраці, яка є необхідною для підвищення рівня обізнаності людей щодо правил пожежної безпеки. Лише разом ми зробимо життя безпечним!

Пам'ятайте діти віком від 2 років здатні самостійно запалити сірник чи запальничку.

Шановні громадяни будьте уважні та обережні!

Безоплатні пологи: в МОЗ пояснили, що гарантує держава

Щороку в Україні народжують близько 200 тисяч жінок.

Чи може породілля (в тому числі ВПО) обирати пологовий будинок, незважаючи на місце реєстрації та фактичного проживання? І чи буде це безоплатно?

Вагітна має право на вільний вибір пологового будинку серед тих, які уклали договір з НСЗУ на медичну допомогу при пологах. А це понад 300 закладів по всій країні. Платити за послугу медичної допомоги при пологах не потрібно. Все необхідне – і ліки, і медичні вироби, і всі необхідні маніпуляції – входять у безоплатний пакет послуг.

Але важливо, що породілля може обирати пологовий будинок, а не лікаря, з яким народжувати. Програма медгарантій покриває пологи з черговою акушерською бригадою.

Що саме входить у перелік безоплатних послуг за пакетом «Медична допомога при пологах»?

Вагітна може звернутися до лікаря акушера-гінеколога самостійно. Для звернення до цього спеціаліста направлення не потрібно.

Серед послуг, які надаються вагітній безоплатно за Програмою медичних гарантій, є такі:

медична допомога при пологах з черговою акушерською бригадою;

партнерські пологи;

ведення неускладнених та ускладнених пологів;

проведення ургентного або планового кесаревого розтину;

моніторинг стану роділлі й плода;

зниження відчуття болю – епідуральна аналгезія та інші методи;

анестезіологічне забезпечення;

лабораторні та інструментальні дослідження 24/7;

консультування лікарями інших спеціальностей;

проведення постконтактної АРТ профілактики дітям, народженим від ВІЛ-позитивних матерів;

пульсоксиметричний скринінг критичних вроджених вад серця, оцінювання слуху в новонароджених;

щеплення для немовляти;

консультування жінок з питань грудного вигодовування та післяпологової контрацепції;

надання психологічної підтримки;

харчування в умовах стаціонару тощо.

Чи має пацієнтка платити за кесарів розтин, плановий або ургентний?

Ні, адже Програма медичних га-

рантій покриває і неускладнені, і ускладнені види пологів, і плановий та ургентний кесарів розтин.

Чи можливо народжувати разом з партнером/партнеркою?

У пакеті «Медична допомога при пологах» прописана можливість проведення партнерських пологів, якщо майбутні мати й батько виявляють таке бажання. Тому породілля або її рідні не мають додатково платити за партнерські пологи – вони є безоплатними. Всі послуги акушерської бригади при цьому покриває Програма медичних гарантій.

Чи покриває Програма медичних гарантій лікування ускладнень при вагітності?

У разі виникнення ускладнень вагітності, які потребують обстеження та лікування в умовах стаціонару, вагітна, за направленням свого сімейного лікаря або акушера-гінеколога, який спостерігає її вагітність, залежно від терміну вагітності, госпіталізується або в гінекологічне відділення, або у відділення патології вагітності пологового будинку чи спеціалізованого акушерського стаціонару.

Медична допомога пацієнтці у такому закладі, якщо він має контракт з НСЗУ, також є безоплатною.

ТОВ «Українська універсальна біржа» оголошує про проведення

- третього цільового аукціону, який відбудеться 26 вересня 2023 року, об 11.00 год. за адресою: м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 23, 4-й поверх, з продажу майна, яке перебуває в податковій заставі, та належить ТОВ «Шанс», код ЄДРПОУ 20119134 та підлягає реалізації в рахунок погашення його податкового боргу.

ЛОТ 1-Станок закатувальний Б4КЗК, інв. № 10250, зав. № 948, 2009 р.вип.; ЛОТ 2-Автомат дозувально-наповнювальний ДНЗ-1-125, інв. № 1025, зав. № 161, 2006 р.вип. Місцезнаходження майна: Вінницька область, Гайсинський район, смт Ситківці, вул. Вокзальна, буд. 18. Початкова вартість (з ПДВ): ЛОТ 1 – 71236,80 грн., ЛОТ 2 – 79770,38 грн. Гарантійний внесок ЛОТ 1 – 7123,68 грн., ЛОТ 2 – 7977,04 грн., реєстраційний внесок по 17,00 грн. за кожен лот.

- цільового аукціону, який відбудеться 26 вересня 2023 року, о 12.00 год. за адресою: м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 23, 4-й поверх, з продажу майна, яке перебуває в податковій заставі, та належить ПрАТ «СБК «ВОДПРОЕКТ», код ЄДРПОУ 01039607 та підлягає реалізації в рахунок погашення його податкового боргу.

ЛОТ 1-КАМАЗ 4310 буровий, д/н АВ2887АС, 1987 р.в. Місцезнаходження майна: м. Вінниця, вул. Хмельницьке Шосе, будинок 13. Початкова вартість (з ПДВ) 570000,00 грн. Гарантійний внесок 57000,00 грн., реєстраційний внесок 17,00 грн.

Аукціони проводяться без можливості зниження початкової вартості. Час і місце ознайомлення з майном в робочі дні з 10.00 до 16.00 години за тел.: +380503051404. Кінцевий строк прийняття заяв та оплати внесків - 22.09.2023 р. до 16 год. 00 хв. включно за адресою: м. Дніпро, вул. Воскресенська, 15, оф. 38, прим., тел.: +380503051404, dp@uub.com.ua. Учасники подають Біржі заяву на участь в аукціоні та документи, зазначені в оголошенні на вебсайті Біржі https://www.uub.com.ua/. Внески сплачуються на п/р ТОВ «УУБ» в ПАТ «КРЕДІ АГРІКОЛЬ БАНК», код ЄДРПОУ 25158707: гарантійний (без ПДВ) на UA183006140000026008500397202; реєстраційний (з ПДВ) на UA903006140000026004500397206. ТОВ «УУБ» є суб'єктом первинного фінансового моніторингу, тому учасник аукціону до 22.09.23 р. повинен пройти процедуру верифікації особи. Інформація щодо умов участі: +380503051404, dp@uub.com.ua.

"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
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. №232836.

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 відзначатимуть жителька с. Бохоника - **Галина Михайлівна ВОЙТЮК** (7 вересня) та мешканка с. Винницькі Хутори - **Надія Захарівна ПЛУТА** (7 вересня).

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.



Із 1 вересня, з початком церковного новоліття, Православна Церква України переходить на новоюліанський календар. Таким чином реалізується відповідне рішення найвищої владної соборної інституції нашої Церкви – Помісного Собору. Зазначений календар збігається зі світським, але користується старою пасхалією.

Спроби перейти на сучасний календар в Україні були з початку 20 століття, але їм заважав Радянський Союз. 2023 року українські церкви виправляють неточність між церковним та світським календарем, і майже всі свята відзначатимуть одночасно з католиками. Винятком стане Великдень та інші подвижні свята, які з ним пов'язані (Вербна Неділя, Трійця) та Великий піст будуть вираховуватися зі збереженням чинної Пасхалії.

Кілька років тривала підготовка до цього історичного рішення переходу на більш сучасний і точний календар, яким давно вже послуговується більшість Помісних Православних Церков. Водночас Помісний Собор зберіг за парафіями та монастирями, які цього бажають, право використовувати старий (юліанський) календар. Календарна реформа буде проходити без примусу, спокійно і розважливо, даючи всім можливість прийняти необхідні зміни поступово й усвідомлено.

Відтак уже цього року зміниться дата відзначення деяких свят, зокрема:

Різдво Пресвятої Богородиці - 8 вересня (замість 21 вересня).

Воздвиження Хреста Господнього - 14 вересня (замість 27 вересня).

Покров Пресвятої Богородиці - 1 жовтня (замість 14 жовтня).

Архістрати́га Михаїла - 8 листопада (замість 21 листопада).

Введення в храм Пресвятої Богородиці - 21 листопада (замість 4 грудня).

Андрія Первозванного - 21 листопада (замість 4 грудня).

День Святого Миколая - 6 грудня (замість 19 грудня).

Різдво Христове - 25 грудня (замість 7 січня).

Собор Пресвятої Богородиці - 26 грудня (замість 8 січня).

Щедрий вечір, день Святої Маланки - 31 грудня (замість 13 січня).

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.

7 вересня - хмарно, без опадів, t вдень +17...+24°C, вночі +14...+16°C. **8 вересня** - ясно, без опадів, t вдень +16...+22°C, вночі +11...+13°C. **9 вересня** - хмарно, без опадів, t вдень +16...+23°C, вночі +12...+14°C. **10 вересня** - хмарно, без опадів, t вдень +16...+22°C, вночі +13...+14°C. **11 вересня** - ясно, без опадів, t вдень +16...+23°C, вночі +12...+13°C. **12 вересня** - хмарно, без опадів, t вдень +17...+24°C, вночі +11...+14°C. **13 вересня** - ясно, без опадів, t вдень +17...+24°C, вночі +11...+15°C.



Втрачений диплом про вищу освіту Вінницького державного педагогічного університету ім. М. Коцюбинського, серія ВН №25604791, виданий на ім'я Остреньок Марини Олександрівни, вважати недійсним.

Студентський квиток відтепер можна шерити в Дії

Як у застосунок Дія

додати студентський квиток



В застосунку Дія з'явилися нові можливості для студентів. Замість сканів і ксерокопій — тепер студентський

квиток можна шерити.

За інформацією розробників, тепер студенти можуть надіслати копію студентського за кілька кліків через Дію, а компанії й установи — отримувати копії за секунди.

«Це знадобиться, щоб отримати знижку за студентським, зареєструватися в системі універсу, створити персональний кабінет на освітніх ресурсах і ще багато чого. Жодних ксерокопів чи сканерів. Бережемо кошти, дерева й нерви»

Українські бізнеси можуть налаштувати інтеграцію з Дією, щоб надавати знижки студентам або ж ділитися корисним контентом із цільовою аудиторією.

Компанії можуть налаштувати шеринг так, щоб отримувати копії як офлайн, так і онлайн», - йдеться в повідомленні.

Подільський зоопарк прихистив ще кількох тварин із зони бойових дій

Мешканцями нашого зоопарку тепер стали рідкісні вінченосні журавлі і чорні білки. Евакуювали тварин із зоопарків Харківщини та Запорізької області. Про це повідомили у зоопарку.

Евакуацію довелось здійснювати в складних умовах. Займався цим я особисто. Тварин потрібно було якомога швидше вивезти з небезпечної території. Вони перебували у стресовому стані і могли травмуватись під час транспортування. Головним завданням було якомога швидше доправити їх до Подільського зоопарку, - розповів директор Подільського зоопарку Євген Ткачик та подякував Вінницькій військово-цивільній адміністрації, Вінницькій обласній раді та ВОКСЛП "Віноблагроліс" за сприяння у придбанні на початку 2022 року автомобіля для потреб Подільського зоопарку.

Вже сьогодні журавлів з пухнастою рудою короною над головою можна побачити у відкритому вольєрі. Переїзд вони перенесли добре і звикають до нових умов.

Батьківщина цього виду птахів - Африка. Тож, взимку вони перебуватимуть у теплом зимівнику.

На відміну від журавлів, чорні білки холодів не бояться. В дикій природі зустріти цих тварин можна в карпатських лісах.

Розмістили чорних білок у вольєрі поряд із декоративними свинями. Тут вони мешкатимуть тимчасово. До зведення нового вольєру для них.



Астрологічний прогноз на 11 - 17 вересня

ОВЕН (21.03-20.04). Усі принципові питання вам вирішити, швидше за все, не вдасться, але прагнути до цього треба. Можливе надходження важливої інформації. Не зупиняйтеся на досягнутому - попереду нові привабливі обрії. Можете розраховувати на підтримку друзів. Вихідні краще присвятити відпочинку та розвагам. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Нові ідеї та плани краще ретельно проаналізувати і лише після цього почати втілювати в життя. Імовірно знайомства, зустрічі, поїздки, надходження великої кількості нової інформації. Не намагайтеся брати участь в усьому, навряд чи вийде використувати всі можливості відразу. У вихідні вас можуть спантеличити стосунки з друзями, виявлять витримку і допоможуть їм мудрою порадою. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Необхідно сконцентруватися на вирішенні важливих і невідкладних справ. Постарайтеся не витратити дорогоцінну енергію надаремно. Ваші таланти оцінять важливі для вас люди. Зрушаться з мертвої точки справи, на які ви вже навіть махнули рукою. Проведіть вихідні з коханою людиною. Сприятливий день - четвер, несприятливий - п'ятниця.

РАК (22.06-23.07). Небажано обговорювати своє особисте життя навіть з близькими друзями. Постарайтеся уникати сварок з родичами. Вам зараз не варто плисти проти течії. На роботі вас цінують, є шанс одержати премію. Уникнути багатьох конфліктів допоможе мудрість і поступливість. Старий друг позбавить від перешкод у кар'єрі. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - середа.

ЛЕВ (24.07-23.08). Ділова поїздка може відкрити нові перспективи. Є шанс, що удача посміхнеться вам, також можливий і зовсім закономірний зліт у кар'єрі.

Ризиковані заходи завершаться успішно в тому випадку, якщо правильно розрахуєте власні сили, і не будете покладати великі надії на чийсь допис. У вихідні не відволікайтеся, робіть свою справу, і надайте іншим займатися своїми питаннями. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.

ДІВА (24.08-23.09). Бажано не поспішати і не квапити події. Ви не повинні брати все, що відбувається занадто близько до серця. Якщо не маєте сил змінити обставини, те необхідно терміново змінити ставлення до них. Бажано не переконувати колег або підлеглих у своїй правоті. У вихідні краще не розпочинати нічого нового. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Життя обіцяє бути цікавим та насиченим. Однак доведеться поринати з головою практично в кожне поточне робоче питання, так що часу на особисте життя майже не залишиться. Втім, можливо, вам більше подобається свобода та незалежність. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Якщо бажаєте добитися результатів, потрібно діяти хоч і м'яко, але досить наполегливо. Не сидіть, склавши руки. Від вашої активності залежатиме втілення заповітних планів у реальність. Будьте турботливими та ніжними до близьких людей, і вони обов'язково відповідять вам тим же. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Бажано не братися за важливі справи, за можливість зменште обсяг роботи. Продумуйте свої слова та дії. Вас можуть засмутити службові

інтриги. Удасться залучити до себе увагу керівництва і заручитися підтримкою впливових осіб. У вихідні бажано зайнятися наведенням порядку в будинку, але не забувайте про відпочинок. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Терпіння та здатність враховувати і застосовувати на практиці різні поради та думки дозволять вам виявити себе в якості мудрого керівника. Незважаючи на дрібні нестиковки та затримки в справах, не відступайте від задуманого, і всі проблеми улагодяться. Бажано не панікувати і не комплексувати. У вихідні сходіть в гості, відвідайте батьків або інших родичів. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

ВОДОЛІЙ (21.01-19.02). Намагайтеся позбутися всього непотрібного, дрібного, що заважає вам як у професійній діяльності, так і в особистому житті. Не замикайтеся на собі і не відмовляйтеся від допомоги друзів. Постарайтеся не пропустити важливої інформації. Позитивний настрій вам необхідний. Бажано навести лад у справах, що стосуються домашніх проблем. Присвятіть дітям більше вільного часу. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

РИБИ (20.02-20.03). З'явиться реальний шанс здійснити задуми, якщо цьому не завадять ваша ж власна метушливість або лень. Постарайтеся для реалізації нових планів і проєктів знайти собі однодумців, а енергії та сил у вас хоч відбавляй. У вихідні можете розраховувати на допомогу друзів. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.