

Подільська Зоря

День захисників і захисниць України - день тих, хто бореться!



Ще одна можливість подякувати за захист Силам оборони України.

Україна шанувала цей день століття тому. І століття після нас теж шануватиме!

Цей нерозривний зв'язок поколінь уособлює гасло «Слава Україні! – Героям слава!», що стало офіційним вітанням українського війська.

У день Покрови - свята усього українського війства, вітаю кожну і кожного, хто пише новітню історію України!

Війна формує та гартує українську націю. Перед лицем підступного ворога сьогодні в одному строю чоловіки і жінки, військовослужбовці, ветерани АТО/ООС, медики і волонтери...

День Захисників і Захисниць України - безсумнівно найважливіше свято року.

Однак, сьогоднішня війна і захищати країну їх щоденна робота. Без вихідних. Без відпочинку. Без звичних зручностей і без можливості обійняти найрідніших...

Втомлені, але сильні і мотивовані. Вирвані з мирного життя, але добре навчені і озброєні. Ви знаєте, за що проливаєте кров.

Нехай Покрова Пресвятої Богородиці береже вас і ваших рідних.

З таким війством Україна неодмінно переможе!

Начальник Вінницької обласної військової адміністрації Сергій БОРЗОВ.

Шановні подоляни!



1 жовтня ми відзначатимемо декілька свят День захисників і захисниць, День працівників освіти, День людей похилого віку.

Розуміємо, що відзначати будь яке свято нині ми можемо лише завдячуючи нашим захисникам і захисницям. Вони щодня, кожної хвилини ведуть боротьбу із окупантом, метр за метром витісняючи ворога з нашої рідної землі. За це український народ платить надвисоку ціну - життями найкращих воїнів. Пам'ятаємо кожного і кожну...

А наші освітяни щоденно піклуються про підрастаюче покоління, виховуючи у них любов до Батьківщини та повагу до наших воїнів, завдяки яким вони можуть здобувати знання у рідній Україні. Дякую працівникам освіти за нелегку, але таку важливу справу. Бажаю, щоб в очах дітей, яких Ви навчаєте, завжди палала іскра до знань і розвитку.

Ну а нашим дорогим землякам поважного віку бажаю міцного здоров'я, довголіття, побільше радості, душевного спокою, добра і віри в краще майбутнє. Нехай завжди Вас оточують увагою і піклуванням близькі люди.

Слава Україні!

Олександр МАСЛЕННИКОВ, депутат Вінницької обласної ради.

ТОВ СОП «МИХАЙЛІВСЬКЕ»

Запрошує на постійну роботу:
- оператора із штучного осіменіння.

Для співбесіди звертатись за адресою:
**с.Михайлівка, вул.Липовецька, 1,
Вінницький р-н або за тел.:
068-294-67-06; 098-905-50-78.**

Шановні захисники і захисниці України!

1 жовтня ми вшануємо всіх героїв та героїнь, які мужньо захищають нашу Батьківщину від ворога. Серед тих, хто веде боротьбу під синьо-жовтим стягом, більше семисот жителів нашої громади. Вони щоденно відстоюють нашу свободу і незалежність у жорстокій війні з окупантом.

Шануємо кожного з них та схилиємо голову перед подвигом полеглих Героїв, найкращих синів і доньок України, які віддали свої життя за кожного з нас. У російсько-українській війні наша громада втратила - 26 воїнів.

Ми тут у тилу, жодного дня, жодної хвилини не забуваємо про війну що триває і про потреби наших захисників і захисниць. Розуміючи як їм важко, під палючим сонцем, у холод і дощ, вони не мають можливості нормально відпочити, не мають права на помилку, адже ціна її може бути дуже високою.

Тому ми постійно допомагаємо, збираючи кошти на дорожню вартісну техніку, готуємо сухі борщі та інші страви. Аби наші воїни знали, що ми поряд, ми готові допомагати. Дякую кожній і кожному, жителям Якушинецької громади хто долучається і допомагає.

Дякую всім хто береже нашу землю, хто захищає цілісність України. Ми у Ваших надійних руках! Залишайтеся такими ж сильними і незламними та обов'язково повертайтеся додому із Перемогою!

Із повагою, Василь РОМАНЮК, голова Якушинецької територіальної громади.

Щиро вітаю Вас із Днем захисника і захисниці України, Покровою Пресвятої Богородиці!

Ці свята нерозривно пов'язані між собою, бо є суто українськими та глибоко символічними. День захисників та захисниць став визначним для кожного українця. Так важко і складно в нашій новітній історії ще не було. Але саме завдяки нашим героям, які тримають в руках зброю і боронять українську благодатну землю, ми відчуваємо себе як ніколи сильною та вільною нацією. Ваша любов до рідної землі, самовідданість, мужність та оптимізм стали відомими на весь світ. Бажаю Вам міцного здоров'я, благополуччя, довголіття, доброї долі й незламної волі! Мирного неба нам всім! Ми вдячні всім - хто захищав і захищає незалежність та територіальну цілісність України.
Слава Україні!

Вітання з професійним святом - Днем вчителя!

Це свято скромних, але достойних людей, свято добра, мудрості та любові. Саме Ви невтомно і наполегливо плекаєте майбутнє - молоде покоління свідомих, талановитих патріотів нашої країни. Тож продовжуйте вчити дітей добру, справедливості, готуйте їх до життя, плекайте їх патріотизм та любов до рідної землі. Війна внесла хаос у налагоджений і вивірений процес навчання, зламавши багато задумів і планів. Проте агресорам нас не зламати, впевнений, що українські діти традиційно отримуватимуть якісну освіту та нові знання. Бажаю Вам, дорогі наші освітяни здоров'я, невичерпних творчих сил, наполегливості та мудрості, оптимізму і терпіння. Нехай щирі слова подяки звучать для вас не тільки у свята, а й щодня.

Дякуємо захисникам і захисницям України!



Відповідно до Новоюліанського стилю календаря вперше відзначаємо День захисників і захисниць 1 жовтня. Як і свято Покрови Пресвятої Богородиці. Вшануємо мужність і героїзм людей, які захищають незалежність та територіальну цілісність України, наші військові традиції і звичаї.

Цей день - іще одна можливість подякувати за захист Силам оборони України. Адже кожен із нас має рідних, знайомих, друзів або ж колег, які служать у Силах оборони і наближають перемогу. Сучасні воїни розвивають тисячолітні українські військові традиції. А їхні героїзм, відвага, самовідданість завоювали найвищий рівень довіри з-поміж українців.

Війна сьогодні формує українську націю. Ми бережемо імена героїв минулих епох і продовжуємо боротися за свободу. Віримо у перемогу наших захисників і захисниць! Слава Україні! Героям Слава!

Щира підтримка та глибока вдячність усім працівникам і працівницям освіти Стрижавської громади, вчителям, викладачам, вихователям, бібліотекарям.

Цінуємо ваші досвід і знання, життєву позицію і патріотизм, щоденну турботу про дітей і величезну відданість справі.

Під час війни ви дбаєте не лише про безперервність навчального процесу, але й про безпеку дітей. Ви посилюєте їхні знання і водночас працюєте з їхньою тривогою й невпевненістю. Це самовіддана праця, та ви продовжуєте нести тепло, любов і підтримку.

Ви, дорогі освітяни, є важливою підтримкою громади, адже розвиваєте її у цей складний час. Ви не полишаєте справу, даєте дітям і їхнім батькам надію. Тож нехай у вашому розкладі життя буде час і для себе. Відновлення вам, родинного затишку, оптимістичних думок. Дякуємо за підтримку й поширення цінностей освіти!

Щиро - Михайло ДЕМЧЕНКО, голова Стрижавської територіальної громади.

Вельмишановні педагоги Якушинецької громади!



Прийміть найщиріші вітання з професійним святом - Днем працівників освіти!

У нашій громаді щоденно працюють із дітьми та молоддю 165 освітян. Ваш вклад у наше майбутнє є надважливим для розвитку української нації та кожної громади. Адже від тих цінностей, які Ви сформуєте у юного покоління, залежить доля нашої держави.

Прийміть щирі вдячність за невтомний творчий пошук у надскладний для усіх нас воєнний час, за виховання та розвиток кожної дитини, за Вашу самовідданість, добро і щедрість душі.

Нехай Ваше життя завжди наповнюється любов'ю і повагою Ваших учнів. У цей святковий осінній день бажаю Вам міцного здоров'я, щирої радості, творчої наснаги, нових педагогічних звершень заради рідного краю та незалежної України.

Віддав життя за Україну!



Нестерпно болить кожна звістка про загибель наших Героїв!

Ворог забрав життя мужнього захисника України - **Руслана Францовича ЦИНЦАРА** 04.11.1976 року народження, жителя села Яришівка.

Біль від цієї втрати не заживе ніколи, адже Руслан віддав своє життя за рідну Україну, за свій народ.

В цю гірку мить вся громада щиро поділяє це страшне горе втрати для родини, України, схиляємо голову в глибокій скорботі. Ця біль не заживе ніколи.

Воїн полинув на небеса як справжній Герой...

Сумуємо...

Щиро сумуємо з приводу непоправної втрати - передчасної смерті - **Зої Володимирівни Коноплицької**.

Скорботна новина, страшна, жаклива-перестало битися серце чарівної жінки, дружини, мами, бабусі, прабабусі, великого професіонала у сфері культури, солістки народного хорового колективу працівників культури. Зою Володимирівну, присвятила усе своє життя розвитку мистецтва на селі. Як сказав Ігор Макарович, керівник аматорського хору працівників культури - «одна з перших і одна з найкращих», солісток хору.

Разом з чоловіком Володимиром Володимировичем, синами Романом та Ярославом несли пісню у світ.

Зою Володимирівну була чудовим капітаном могутнього корабля під назвою «Художня самодіяльність сільського будинку культури у Великих Крушлинцях». Нею, свого часу, були створені гуртки: «Драматичний», який нараховував - 21 людину, займалися при свічках, в холоді, а коли вже було зовсім нестерпно холодно, займалися в Коноплицьких дома.

Нехай добрий, світлий спомин про Зою Володимирівну назавжди залишиться в серцях усіх хто знав її, любив і шанував.

Вона була вірним другом, доброю колегою, надійною порадицею, професіоналом своєї справи. Життя прекрасне і саме так його прожила Зою Володимирівна.

Висловлюємо щирі співчуття родині та поділяємо їх біль і горе.



АКТУАЛЬНО

Президент України Володимир Зеленський призначив легендарного українського футболіста і тренера Андрія Шевченка своїм позаштатним радником. Відповідний указ №589/2023 з'явився на сайті президента у вівторок, 26 вересня 2023 року. На міжнародній арені Шевченко грав за збірну України. Згодом він працював головним тренером національної команди. Зазначимо, що Андрій Шевченко також став першим амбасадором глобального проекту United24 - фандрейзингової платформи та основного механізму для збору пожертв на підтримку України, ініційованого президентом Зеленським.

Нідерланди планують передати Україні першу партію обіцяних винищувачів F-16 у 2024 році. Про це сказала глава Міністерства оборони країни Кайса Оллонгрен. За її словами, в першу чергу українських пілотів, техніків і всіх, хто задіяний в управлінні і обслуговуванні літаків, необхідно навчити. "Ми дійсно не знаємо, скільки часу займе ця підготовка, тому ми оцінюємо в шість-вісім місяців, що дійсно дуже швидко, якщо порівняти з тренуваннями, які ми проводимо з нашими пілотами. Але це залежить від багатьох факторів", - пояснила вона.

З моменту повномасштабного військового вторгнення Росії в Україну вже загинуло понад 9,7 тисячі мирних жителів, ще понад 17,7 тисячі людей зазнали поранення. Про це йдеться у звіті. Також із 1 до 24 вересня 2023 року ООН вже зафіксувала 554 жертви серед цивільного населення в Україні. ООН вважає, що реальна кількість втрат серед цивільних осіб "значно вища, оскільки отримання інформації з деяких місць, де тривають інтенсивні бойові дії, відбувається із затримкою".

Українська асоціація футболу рішуче засудила рішення УЄФА про повернення до міжнародних змагань команд U-17 із росії і заявила, що Україна не братиме участь у турнірах з росіянами. УАФ вважає, що рішення про повернення команд із росії до участі у змаганнях у розпал війни, яку веде РФ проти України, є безпідставним і таким, що толерує російську агресивну політику.

Близько 4 млн людей зі статусом шукачі тимчасового притулку з числа українських громадян знаходяться в Європі. Кожна з країн Європи сама визначає обсяги та терміни допомоги українцям, які рятуються від війни. Найбільше українців зараз перебуває у Німеччині - 27%. Країна планує скоротити федеральні видатки на допомогу українським біженцям, але адресна допомога буде підвищена на 12%.

Із 2035-го року Євросоюз заборонить продаж нових автомобілів з двигуном внутрішнього згорання. Готуючись до цієї події, автовиробники все більше переорієнтовуються на випуск електромобілів. Влада ЄС цьому всіляко сприяє, видаючи субсидії на їх купівлю. Європейський ринок перетворюється на золоту жилу для виробників машин на акумуляторах. Також ЄС переводить на "зелені рейки" свою енергетику: масово купує сонячні панелі, вітрогенератори, теплові насоси та різноманітне обладнання для енергозбереження. Китай захоплює світовий ринок автомобілів, випереджаючи конкурентів із розвинених країн. За даними Єврокомісії, вироблені в КНР електромобілі виходять на 20% дешевшими, ніж вироблені в ЄС.

У Польщі 8 жовтня звершують ремонтні роботи на станції Перемишль, через це поїзди з України до цього міста повернуться до свого звичного розкладу руху. Склад поїзда №73/74 Харків - Перемишль збільшиться вдвічі. Оновлений формат курсування поїзда покращить сполучення Харкова з Польщею на додачу до рейсу Харків - Хелм.

Нас не перемогти ані силою, ані волею

За таким принципом живе український-громадський активіст, солдат Збройних сил України, учасник російсько-української війни, воїн Олександр Петлінський. Чоловік легенда нинішньої війни: 6 танків і бронемашин, підбитих "джавелінами" за день і це не кінцевий результат. Американські медіа назвали Олександра світовим рекордсменом, який знищив 12 ворожих танків завдяки вправному використанню зброї Javelin у гарячих точках України. Неодноразово за нашого Героя у своєму виступі відгукнувся президент США Джо Байден, назвавши Олександра справжнім українським героєм!

Днями він завітав до Вороновицької громади. Під час зустрічі Герой розповів свій життєвий шлях. Олександр Петлінський став добровольцем у 2014 році з початком АТО на сході України. Ніс військову службу в складі добровольчого батальйону "Айдар": двічі був поранений. Після лікування повернувся у стрій. Як виявилось стрільбу з протитанкового ракетного комплексу Javelin Олександр освоїв у навчальному центрі Старичі на Львівщині.

Олександр Петлінський разом із головою Вороновицької територіальної громади Олександром Ковиньком завітали до Вороновицького ліцею, де Герой України розповів учням про військово-патріотичне виховання, а відповідаючи на запитання присутніх, Олександр намагався в доступній формі розповісти про свої солдатські будні, про те, як йшли в наступ і боронились, про солдатську дружбу.

Наприкінці зустрічі учні щиро подякували Захисникам за те, що вони, не шкодуючи власних життів, захи-



щають мир та спокій Українців, боронять рідну землю від нападників.

Щиро віримо, що ця жорстока війна скоро завершиться і всі українці повернуться до мирного життя. Слава і подяка нашим мужнім Героям!

На Вінниччині заборонять продаж алкоголю з 22:00 до 6:00

Голова Вінницької обласної військової адміністрації Сергій Борзов підписав наказ про заборону продажу алкогольних напоїв з 22:00 до 6:00 на території регіону.

Наказ вступив в силу з 27 вересня і діятиме до закінчення воєнного стану. Згідно наказу, суб'єктам господарювання після 10 вечора забороняється продаж алкогольних напоїв та речовин, виготовлених на спиртовій основі.

"Цілодобово залишається заборона на продаж алкогольних напоїв громадянам під час несення служби у правоохоронних органах, ЗСУ, Нацгвардії, тероборони, інших військових формуваннях та особам зі зброєю", - додав Сергій Борзов.



Трав'яні чаї для оборонців

Понад півсотні лоточків із трав'яним чаєм та стільки ж пакетів із сухофруктами для компоту для оборонців розфасували учні Прибузької гімназії Лука-Мелешківської громади. Інгредієнти до закладу принесли місцеві жителі та волонтери.

"Допомагаємо з початку великої війни - спершу теплі речі приносили, вчителі шили валянки. Ми використовуємо уроки трудового навчання", - каже педагог-організатор гімназії Олена Семенюк.

Побільше сушених яблук та груш у пакет фасує 5-тикласник Михайло Новицький. Каже, такий компот сам дуже любить, тож і військовим він буде смакувати.

Поруч шестикласники фасують для оборонців домашній трав'яний чай. У складі - чебрець, м'ята, липа, ромашка, звіробій, бузина. Анастасія Неборецька каже, такий трав'яний чай їй заварювала бабуся. У ньому багато вітамінів.

"Беру саме гарне, що тут є на столику, і формую у коробочку, беру листочки та квіточки. Тут є м'ята, звіробій, ромашка", - каже Анастасія Неборецька.

Кожний контейнер чаю - підписують. Сухо-

фрукти та інгредієнти для трав'яних чаїв до гімназії приносять місцеві жителі, - розповідає педагог-організатор гімназії Олена Семенюк.

Військові на знак вдячності надсилають учням фото і відео на яких дякують за гостинці.





«Гість тижня»

Наші страви уже відомі на всій лінії фронту

Бджоли



Поділля

Перші страви на передовій - це розкіш, яку українські воїни не завжди можуть собі дозволити. Адже приготування потребує не лише купити продуктів, а й щонайменше години часу. Через це наші захисники й захисниці частіше надають перевагу сухим наборам швидкого приготування, завдяки яким бійцям ЗСУ необхідно всього 10-15 хвилин, аби скуштувати домашній борщ чи суп. Готують такі страви у багатьох куточках нашої країни.

Борці "УКРОпський" та "Переможний", суп-харчо, банош "Байрактар", ліниві голубці, енергетично-білкові батончики "HIMARS" та ще понад два десятки страв готують у Вінницьких Хуторах. Саме тут з початку повномасштабного вторгнення працює волонтерський осередок "Бджоли Поділля", під керівництвом Лариси Мороз.

- Пані Ларисо, розкажіть, будь ласка, з чого все починалося?

- Ще із 2014 я долучалася до збору коштів знайомим на фронті. Проте невід'ємною частиною мого життя волонтерство стало вже після початку повномасштабного вторгнення. Все розпочалося із плетіння маскувальних сіток. Спочатку плели їх з родиною. Але після весняної атаки окупантів на аеропорт, діти виїхали за кордон. Відтак вирішила організувати плетіння сіток у себе вдома. Одразу приєднались чимало людей: привозили тканину, допомагали різати, плести. Основу для маскувальних сіток натягували че-

донатив. Згодом з'явилось ще три сушарки. Але стало вибивати світло, тож вирішили шукати господиню, які могли б сушити продукти вдома. Відгукнулися 14 вінничанок. Важко було працювати, коли вимикали світло. Проте спільними зусиллями ми впоралися. Спочатку працювали на кухні у будинку, проте там дуже тісно. Коли стало тепло облаштували кухню у гаражі. Тут є можливість розставити посуд із сушеними заготівками. Загалом у команді "Бджоли Поділля" близько 30 людей. Але команда це не тільки ті, хто працює фізично. Це всі небайдужі українці, які нас підтримують продуктами, коштами на страви, технікою та комплектуючими. Ми все робимо самостійно: готуємо, прибираємо, фасуємо і відправляємо страви. За цей час передали сотні тисяч порцій різної смакоти для захисників. Працюємо майже без вихідних уже понад півтора роки. В середньому за тиждень відправляємо на передову більше 3000 порцій смаколиків. Бувають дні коли готуємо тричотири відправки. Для хлопців готуємо більше 25 смачних та поживних страв, які

же у кожному страву додаємо ще куркуму та імбир, вони мають протівірусний ефект, позитивно впливають на шлунково-кишковий тракт.

Усі страви пакуємо у спецпакети, що розраховані на півлітра окропу, їх називаємо "Гаряча кружка" та у більші - розраховані на 2 та 4 літри води. "Гаряча кружка", хоч і є порційною, проте за потреби нею можуть наїстися двоє. Такі страви ідуть на нуль й дуже виручають хлопців. Адже часто саме на передовій немає змоги і часу кип'ятити воду великими об'ємами і щось готувати. Відтак дуже зручно - залити окропом і в тебе є готова смачна стравка. Навіть були випадки, коли воїни не мали змоги кип'ятити воду, тому їли страву сухою, запиваючи просто водою.

На початку нашої діяльності було досить не просто з пакетами для страв та етикетками. Спочатку були пакети на застібках, але вони розкривалися, вакуумні пакети, проколювалися оскільки є гострі частинки продуктів. Нині спецпакети для фасування страв передають львівські волонтери з БО "Благодійний фонд "Міцна допомога". Складно було й з етикетками. Раніше їх писали від руки, але це забирало багато часу й вони були не практичні. Зараз завдяки одній з "бджілок" їх друкують. На одній стороні етикетки - склад та спосіб приготування, а зі зворотного боку - теплі побажання бійцям та номер телефону для зв'язку. А ще напис "Не для продажу".

- Із ким із волонтерів співпрацюєте найбільш плідно?

- У нас налагоджена співпраця із багатьма волонтерами та військовими. Проте найбільш плідна співпраця склалася із волонтером із Калінівки Володимиром Морозовим. Чоловік їздить на передову, ще з 2014 року. Він не лише передає наші страви хлопцям, але й допомагає продуктами. Працюємо й з Оксаною Ковтун та Антоном Мовчаном - вони допомагали технікою та продуктами. Нині Антон служить, тому тримаємо зв'язок і передаємо йому наші смаколики. Ми готові до співпраці з волонтерами, організаціями, владою та громадою аби допомагати військовим.

- На етикетках ваших страв є номер для зв'язку. Як часто телефонують хлопці, що кажуть?

- Коли воїни телефонують з передової й дякують, не можу стримати емоцій. Я дуже рада їх чути й прошу аби вони поверталися живими. Це напевно одна з найкращих подяк та стимул працювати далі. Також військовослужбовці передають фото- та відеозвіти, подяки та підписані прапори. Маємо прапор з підписом Валерія Залужного. Також нещодавно отримала відзнаку Міністерства оборони України - медаль "За сприяння Збройним Силам України". І хоч вона іменна, проте вважаю, що це відзнака не тільки для мене та моїх рідних, але для усіх наших "бджілок", для тих, хто донавить та допомагає.



- Чи змінилося, на вашу думку, ставлення людей до війни?

- На жаль, люди звикли до війни. Багато хто втомився допомагати воїнам. Виходячи з власного досвіду, можу сказати, що якщо на початку великої війни двері мого будинку не зачинялися. Люди допомагали, приносили овочі, фрукти, крупи, олію, тощо, надсилали кошти. То зараз такої допомоги все менше і менше. Цьогоріч уже майже усі продукти для страв ми купували самостійно. Моя родина взяла усі витрати за електроенергію та інші комунальні послуги на себе, а це не малі кошти. Також якщо раніше дівчата сушили продукти вдома, то нині багато хто відмовляється і від цього. Дехто каже, що це виходить дорого, дехто - просто втомився. Але наші воїни не втомляються кожного дня захищати нас, відтак і ми не маємо права втомлюватися. Тому яка б не була ситуація "Бджоли Поділля" працюватимуть до Перемоги.



рез увесь коридор. В той час у кожній кімнаті мого будинку вирувало життя. Паралельно із виготовленням сіток почали готувати безліч страв для ЗСУ. Взимку, восени та навесні виготовляли окопні свічки. Коли нагальна потреба у сітках відпала почали ще більше готувати. Передавали бійцям пастилу, вареники, пироги, гречаники, котлети, різноманітні млинці, випічку. Проте влітку виникло питання, як у спеку доправляти бійцям харчі, аби вони були свіжі та смачні. Тому почала цікавитись сухпайками. Спочатку то були батончики, пастила, джерки, згодом перші та другі страви. У соцмережі натрапила на допис про сухі борщі, котрі готують господині у Коломиї. Вирішила, якщо вони можуть, той у нас все вдасться. Спочатку сушила овочі на власні сушарці, пізніше почали доєднуватися небайдужі. Хтось приносив продукти, хтось

нічим не відрізняються від домашніх, щойно приготовлених. До речі, запрошуємо усіх бажаючих приєднуватися до нас - ви можете сушити продукти і надсилати нам, можете приходити безпосередньо працювати, а також донатити.

- Розкажіть детальніше про асортимент страв?

- Наші страви уже відомі на всій лінії фронту. Для українських бійців готуємо сухі борщі, супи, крем-супи, ліниві голубці, каші, різноманітні намазки, вітамінні коктейлі, енергетичні батончики, джерки, пасти Амосова, тощо. Всі страви повністю готові до споживання в них є усі необхідні спеції, а в персональні порції додаємо стіки солі та перцю. Попитом користуються усі наші страви. Але особливо воїнам смакує наш борщ, котрий бійці називають "переможним". До нього додаємо усі необхідні компоненти: овочі, квасолю, м'ясо, варений та сирий буряк і томатну пасту. Готуємо традиційні, звичні для кожного супи (гречаний, гороховий, вермішелевий, тощо) та каші. Ще робимо страви, котрі не кожна господиня варить вдома. Це наприклад суп-харчо, грибний крем-суп, банош "Байрактар", у який додаємо шість видів сиру. До речі бринзу для баношу замовляю на Закарпатті, вона додає страві вишуканій та насичений смак. Робимо енергетично-білкові батончики "HIMARS" із 40 інгредієнтів. Також готуємо сезонні страви. Наприклад, зараз восени будемо готувати гарбузову кашу "Надійка" з рисом, яблуками та родзинками. Влітку насушили огірків відтак варитимемо солянку та розсолник. Май-



P.S. "Бджоли Поділля" мають велику кількість запитів від військових. А із настанням холодів їх стане ще більше. Тож волонтери потребують допомоги - це і руки, і донати, і м'ясо і продукти та техніка. Також пані Лариса зазначила, що із настанням холодів працювати у приміщенні в якому вони зараз готують буде дуже важко. Адже тут тонкі стіни, протікає стеля. Відтак від вологи можуть зіпсуватися тисячі страв. Тож необхідно допомогти утеплити приміщення.

Отже донатимо й пам'ятаймо, що кожна гривня важлива. Давай-те разом наближати Перемогу.

Номер картки для донатів 4441 1111 5047 5014

Аби більше дізнатися про роботу "Бджіл Поділля" долучайтеся до них у соцмережах <https://www.facebook.com/groups/722847429514692/>





Кулінарні цікавинки

Перловка з м'ясом

Нам потрібно: 1 скл. перлової крупи, 500 г яловичини, 2 цибулини, моркви, гострий перець, 1 ст.л. томатної пасти, головка часнику, 70 мл олії, паприка, зіра, барбарис, сіль.

Приготування. Яловичину нарізаємо на шматки невеликої величини. Цибулю і моркву шаткуємо соломкою. Наливаємо на дно казана олію, прогриваємо і висипаємо шматочки м'яса. Чекаємо, поки м'ясо покриється золотистою скоринкою, потім додаємо до нього цибулю, зати м'ясо моркву. Вона при смаженні повинна стати м'якою і злегка золотистою. Висипаємо до м'яса зіру, додаємо томатну пасту. Ще через кілька хвилин додаємо барбарис, паприку і укладаємо в центр часник, очищений від лушпиння. Далі додаємо в казан гарячої води, вона повинна покрити всю основу для плову і тушкуємо. Як закипить, додаємо сіль і залишаємо на вогні ще на 30-40 хвилин, накривши кришкою. Перлову крупу ретельно промиваємо, висипаємо на паперовий або звичайний рушник, даємо просохнути. Щоб підсилити аромат і підкреслити смак перловки, її приготування рекомендується починати з обсмажування. Висипаємо на сковороду без масла підсушену крупу, обсмажуємо протягом 2-3 хвилин, поки не з'явиться тонкий аромат, злегка нагадує горіховий. Перлову крупу викладаємо до м'яса, розрівнюємо дерев'яною лопаткою, додаємо орієнтир, щоб він покрити крупу і піднімався над її рівнем ще на 2 сантиметри. Доводимо плов до кипіння, зменшуємо вогонь, накриваємо казанок кришкою і залишаємо готуватися ще 40 хвилин. У готовій страві не повинно залишатися води, вона вся випарується. Перед тим, як розкласти плов по тарілках, добре його перемішуємо.



Курочка «в ажурі»



Нам потрібно: 2 великих курячих грудки, 6 картоплин (сирої, середньої величини), яйце, 2 ст.л. борошна, 100 г сиру (тертого), 1 пучок зелені, сіль, перець чорний за смаком, олія.

Приготування. Поріжте зелень, перемішайте з сиром. М'ясо курки порізати тонкими пластинками і обсмажте його, посолити, поперчити, на розігрітій сковорідці буквально 2-3 хвилини, помішуючи. Картоплю почистити, натерти на крупній тертці, гарненько віджати. Додати яйця, борошно, сіль і перемішати. Розігріти сковороду, налити олію, щоб покрило дно. Розподілити терту картоплю по дну і пригорнути лопаткою. Таким чином у нас виходить картопляний млинець. Коли наш млинець готовий з одного боку (смажиться 2-3 хвилини), перевертаємо і викладаємо на половину млинця курку. Зверху посипем тертим сиром із зеленню і чекаємо 2-3 хвилини, коли підсмажиться другий бік млинця, а сир почне плавитися. Вільною стороною картопляного млинця накриваємо курку з сиром обсмажуємо по хвилині на кожному боці.

Білки під соусом

Нам потрібно: 5 яєць, 250 г фаршу зі свинини і яловичини, цибулина, 150 мл білого вина, 4 ст.л. соусу томатного, твердий сир, сіль і перець, олія. **Соус бешамель:** 0,5 л молока, 2 ст.л. борошна, 15 г вершкового масла, оливкова олія, сіль, перець.



Приготування. Обсмажуємо фарш на середньому вогні в сковорідці з олією. Потім додаємо дрібно нарізану цибулю до фаршу. Як тільки цибуля почне присмажуватися, додаємо біле вино. Зменшуємо вогонь і продовжуємо тушувати фарш, час від часу його перемішуючи. Яйця розрізаємо навпіл і витягаємо жовтки. Для соусу: поставте каструлю на повільний вогонь і додайте трохи оливкової олії, щоб розтопити в ній вершкове. Додаємо борошно і добре перемішуємо. Потім вливаємо молоко, перемішуючи. Додаємо спеції і продовжуємо замішувати, поки не отримаєте консистенцію сметани середньої густоти. Фарш перекладаємо в миску і додаємо туди натерті жовтки і ківш соусу. Добре перемішуємо. Наповнюємо яєчні білки отриманою начинкою і викладаємо їх в ємність для запікання. Заливаємо залишками соусу бешамель, зверху заливаємо томатним со-

усом і посипаємо натертим сиром. Запікаємо при 180 градусах протягом 10 хвилин.

Заливний пиріг



Нам потрібно: 2 скл. борошна, 2 скл. сметани, 4 яйця, 4-6 ст.л. майонезу, 4 ч.л. розпушувача, сіль, спеції. **Приготування.** Все перемішуємо, виливаємо половину тіста в форму, зверху начинку (відварна сьомга, рис, тертий твердий сир), зверху другу половину тіста і відправляємо у розігріту до 180 градусів духовку на 15-20 хвилин. Ще одна начинка: 1 банка «сайри в маслі» (масло злити, але можна і не зливати, великі кісточки вибрати, розім'яти виделкою рибу), 3/4 скл. рису (це в сирому вигляді), 3 яйця, 2 ст.л. майонезу, зелень, сіль, спеції. І ще одна: з капустою і грибами, все попередньо обсмажити з цибулею в невеликій кількості олії.

Картопляна запіканка

Нам потрібно: 6 середніх картоплин, 100 г сиру, 2 яйця, 2 зубчики часнику, 3-4 ст.л. майонезу, 1 ст.л. сушеної зелені, сіль, перець.

Приготування. Сир натираємо на дрібній тертці. Часник подрібнюємо будь-яким зручним способом. 50 г сиру з'єднуємо з яйцем і сушеним кропом - це суміш для верхнього шару запіканки (для рум'яної скоринки). Друге яйце і 50 г сиру змішуємо з часником і майонезом. Це основа для самої запіканки. Картоплю натираємо на крупній тертці і змішуємо з заготовленою. Солимо і перчимо. У форму для запікання рівномірним шаром викладаємо запіканку. Зверху додаємо приготовлену суміш з сиру, кропу і яйця. Запікаємо в попередньо розігрітій духовці (180 градусів) 40 хвилин. Коли утворюється рум'яна кісточка, вимикаємо. Можна дати настоятися страві. Зверху посипати дрібно нарубаною свіжою зеленню. Подати зі сметаною, кетчупом або іншим соусом.



Капустяне листя з сирною начинкою



Нам потрібно: 800 г капусти, 2 яйця, 100 г борошна, 500 г твердого сиру, 100 мл вершків, 100 г панірувальних сухарів, сіль, чорний перець (мелений) за смаком.

Приготування. З капусти видалити качан і відварити трохи в підсоленій воді. Підготуйте капустяні листи обрізавши грубі прожилки. Загорніть в кожен капустяний лист, сир нарізаний дрібними шматочками, у вигляді конвертика. Яйце, вершки, посолити, поперчити і збийте виделкою. Кожен конвертик занурте спочатку в борошно, потім в яйце і обваляйте в панірувальних сухарях. Смажте на середньому вогні з обох боків до золотистої скоринки. Подавайте з гострим соусом або сметаною.

Морквяний салат по-корейськи з куркою і огірками

Нам потрібно: 450 г курячого філе, 450 г моркви (по-корейськи), 3 яйця, 3-4 огірки, 60 г сиру, майонез за смаком, сіль за смаком.

Приготування. Куряче філе відварити в підсоленій воді до готовності, охолоджуємо і нарізаємо кубиками. Яйця нарізати кубиками. Огірки, очищені від шкірки, нарізаємо кубиками. Додаємо натертий на тертці сир. Додаємо моркву по-корейськи. Заправляємо майонезом. Перемішуємо, солимо до смаку. Подаємо через 30 хвилин.



Сочники «Смак дитинства»



Нам потрібно: 250 г маргарину, 3 яйця, 100-150 г цукру, 400 г сметани, 4 скл. борошна, 1 ст.л. розпушувача. **Начинка:** 500 г сиру, 2 яйця, 100-150 г цукру, 1 пач. пудингу ванільного, ванільний цукор.

Приготування. Цукор збити з яйцями в пишну масу. Розтопити маргарин і додати його в яєчну масу (маргарин повинен бути

кімнатної температури). Ще раз збити міксером. Додати борошно з розпушувачем. Перемішати. Потім сметану. Сметану додавайте порціями, щоб тісто не було туге і не липло до рук. Поки тісто відпочиває, приготуйте начинку. Всі продукти добре перемішати. Тісто розкачати, вирізати кружки. Покладіть на одну сторону начинку, іншою стороною тіста накрити. Зверху змастити яйцем і випікати при 180°C хвилин 17-20.

Коржі для торта



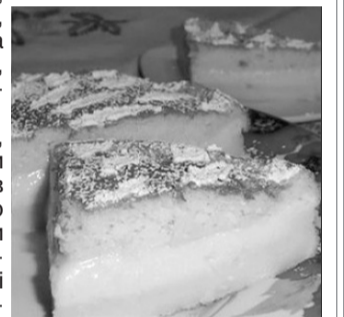
Нам потрібно: 200 г сметани, 1 ч.л. соди, 200 г цукру, 3 скл. борошна.

Приготування. У ємність, викладаємо сметану, до неї додаємо соду і перемішуємо. Висипаємо туди ж цукровий пісок, перемішуємо, далі порціями сиплемо борошно. Спочатку все перемішуємо ложкою, але в міру додавання борошна тісто стає щільним, тому далі будемо місити його вручну. Місимо до тих пір, поки тісто не починає відставати від рук. Ділимо тісто на 9-10 шматочків, скачуємо їх кульками і потім кожну кульку розкатуємо в тонке коло. Кожне коло обриваємо по колу тарілки. Печуться коржі на сухій сковорідці, рівень вогню повинен бути мінімальним, по черзі! В кінці змащуйте улюбленим кремом.

Порційне тістечко

Нам потрібно: 4 яйця, 2 скл. молока (теплого), 1 скл. води, склянка цукру, 115 г борошна, 125 г масла, ложка ваніліну.

Приготування. Білки, акуратно відокремивши від жовтків, помістити в сухий посуд. Додати до білків щіпку солі і збити до стійкої піни. Розтопити вершкове масло і злегка охудити. До яєчних жовтків додати воду і цукор, збити, потім влити в злегка остигле розтоплене вершкове масло, перемішати. У суміш жовтків і масла влити молоко, додати борошно і добре перемішати тісто. Акуратно підмішати в тісто збиті білки. Вилити тісто у форму, змащену маслом і посипану борошном, і поставити в духовку, розігріту до 180 градусів, на 1 годину. Остудити тістечко, посипати цукровою пудрою, прикрасити за бажанням. При подачі нарізати на порційні шматочки.



«Ледачий Наполеон»



Нам потрібно: 800 г листкового печива «Вушка», 1 л молока, 4 яйця, 150 г вершкового масла, 100 г цукру, 6 ст.л. борошна, за смаком - ванільний цукор.

Приготування. З'єднайте яйця, цукор і борошно. Додайте ванільний цукор, перемішайте і додайте в суміш молоко. Поставте масу на повільний вогонь і варіть її, постійно помішуючи, поки крем не загусне. Коли крем трохи охолоне, додайте масло і перемішайте до отримання однорідної маси. Тепер можна зібрати торт. По одному вмокайте печиво в крем і кладіть їх на блюдо одне за одним, шар за шаром. У вас повинно вийти близько 5-6 шарів печива. Після того, як ви викладете все печиво, змастіть верх і краї торта кремом і посипте крихтами від печива.

Випічка з листкового тіста

Нам потрібно: 500 г листкового тіста, 400 г яблук, 100 г цукру, яйце, 1 ч.л. кориці, 0,25 ч.л. мускатного горіха.

Приготування. Збийте яблука з 40 г цукру в блендері. Посипте стіл борошном і викладіть на нього лист листкового тіста. Змастіть яблучним пюре. Зверху накрийте другим листом. Розріжте пласт на тонкі смужки. Викладіть за допомогою лопатки майбутню випічку частинами на деко, застелене пергаментом. Змастіть верх збитим яйцем. Змішайте 60 г цукру з корицею і мускатним горіхом. Посипте цією сумішшю палички. Відправте на 15-20 хвилин в духовку, розігріту до температури 180 градусів. Всередину можна класти будь-яку начинку.



МОРСЬКА РУСАЛКА

Яскраве липнєве сонце палить нестерпно. Тільки море, чудове Чорне море рятєє від спеки. Олег стоїть на пірсі й з цікавістю спостерігає за відпочиваючими на пляжі. Здається, навіть новонароджені малюки плещуться у воді.

Перевів погляд на море. Ось до буйка допливає дівчина. Олег замилювався, як же красиво вона пливе, немов русалка. Аж раптом вона замахає руками, почала щось кричати. Хлопець зрозумів, що їй потрібна допомога. Стрибнув у воду і за якусь мить виніс «русалку» на берег. Перелякана дівчина тремтіла, дякувала за допомогу. А Олег усміхнувся та й каже:

– Ну що, красуне, вилвив тебе в морі, тож тепер мушу з тобою одружитися!

Глянули в очі одне одному і зрозуміли, що не хочуть сьогодні розлучатися. І так було цілих три доби, які перевернули життя їм обом.

Море, сонце, прогулянки містом, кіно, концерти. Дехто з людей стверджує, що нема кохання з першого погляду, мовляв, це все вигадки. Але Олег з Надією (так звали дівчину) переконалися, що воно є.

Олег закінчував морський виш, Надя стала першокурсницею медичної. Вранці четвертого дня вона раптом згадала, що обіцяла мамі, влаштувавши справи з поселенням в гуртожиток, відразу ж повернутися додому. Та поїхала й пропала безвісти. Треба забігти до гуртожитку, забрати речі й встигнути на автобус. Ото буде вдома скандал!

Біля порогу гуртожитку помітила маму, котра розмовляла з комендантом. Побачивши доньку й не промовивши ні слова, вона різко вхопила її за руку і повила до машини, що чекала на них. От і все. Надя поїхала, а Олег залишився стояти. Щоб не нашкодити дівчині, не підійшов і не запитав прізвища та адреси. Сподівався, що у вересні він знайде її в інституті.

Однак не сталося, як гадалося. Місяць щодня ходив до інституту й гуртожитку, але Надю не зустрів. Подумав, що, напевне, не були важливими для неї їхні стосунки, тож і зникла безслідно.

Повсякденні турботи повністю захопили майбутнього моряка. Останній рік навчання особливо відповідальний, написання дипломної. Та чорнява дівчина з очима морської хвилі не виходила з голови. «Що трапилося з нею, чому не приїхала на навчання? З іншого боку – якби був потрібен, легко знайшла б у навчальному закладі,» – думав Олег.

І ось отримав диплом. Вирушив у перший рейс, другий, третій... Дівчат, яких зустрічав, порівнював з Надією. Але не було такої, як вона.

Одружився з сестрою свого друга. Інна мала матеріальні інтереси, бо жених добре заробляв. Олег надіявся, що покохає. Та коли з часом у нього виникли проблеми з серцем і довелося назавжди зійти на берег, Інна подала на розлучення. Залишив їй двоповерховий комфортабельний коттедж на Великому Фонтані. Влаштувався на роботу в порту, купив квартиру.

Після смерті батька запропонував мамі переїхати до

нього. Та вона й чути про це не хоче. Таке вигадав? Їй же треба рухатися, обробляти клаптик землі біля будинку, щоб квіти цвіли, росли ароматні яблука та ягоди, щоб літнім ранком можна було босоніж по росі походити, з сусідами поспілкуватися...

... На наступні вихідні запланував собі відвідати матусю, зателефонував і повідомив їй про це. Та у п'ятницю щось «забарахлила» автівка, довелося залишити на СТО. А мама ж чекає! Вирішив їхати автобусом.

Зайнявши своє місце, дивився у вікно, спостерігав, як поспішають пасажири. До салону зайшли хлопець з дівчиною. Вона сіла біля Олега, а юнак побажав щасливої дороги, чмокнув у щічку і пішов собі.

Дівчина протягом усієї поїздки «сиділа в телефоні», лише один раз відірвалася від нього, простягла Олегові пляшку з водою і попросила відкоркувати.

– Широ дякую вам, – сказала, усміхнувшись.

Від тієї посмішки його серце чомусь забилося дуже, тепло розлилося по тілу.

– Як звати тебе, красуне? Може ще колись доведеться разом їхати, – поцікавився.

– Софія, – відповіла дівчина.

– Ім'я дуже красиве, але не сучасне. Тепер все Анжелами та Каринами називають доньок.

– Мій татусь також так казав, але мамі це ім'я подобається. Вона любить італійську актрису Софі Лорен, от мене й назвала Софією.

Боже Всемогутній! Вони з Надією в ті щасливі дні шукали по кінотеатрах фільм з участю Софі Лорен і не знайшли. Невже мама цієї дівчини – моя Надійка? Думки, мов мечі, різали – сікли його уяву. Софія підвелася.

– До побачення, я вже приїхала, он матуся зустрічає. Щасливої вам дороги! – сказала привітно.

Олег глянув у вікно – там стояла... його Надія! Вийшла Софія – жінка кинулася обіймати доньку.

Автобус рушив далі, за 20 кілометрів звідси жила його мама. Думки змінювали одна одну: «Треба було вийти, адже знайшов її!», «Та ні, Софія сказала «татусь», отже Надя заміжня»...

Вночі ні на мить не заснув, все думав, як вчинити далі. Наступного дня вранці Надія побачила біля своїх воріт Олега. Подумала, що це сон, мабуть, ще не прокинулася.

Вкрай збентежена підійшла до нього, взяла за руку, зазірнула в очі. Так, це був він, той, хто в серці живе близько двадцяти років.

– Де ж ти так довго був?! Де ти був? – повторювала й повторювала запитання.

– Я шукав тебе, днями простоював біля інституту й гуртожитку, тебе не було!

– Не могла я приїхати, не могла. Виявилось, що я вагітна. У вересні вийшла заміж.

– Чому так? А я? А ми? Нічого не розумію...

– Проходь ось сюди, в бесідку, сідай, бо розмова буде довгою. Думаєш, я розуміла в шоківому стані, що роблю? У вересні, збираючись на заняття, пройшла медкомісію і дізналася, що вагітна. З мамою ми ніколи не були подругами, вона була надзвичайно вимогливою й суворою до мене. Я боялась навіть натякнути їй про вагітність. Зі своєю проблемою пішла за порадою до шкільного друга Олексія. Ми дружили з дитинства, але

що? Кому вона потрібна з цією новиною? Та може й краще, що саме тепер дізналася, ким є насправді Вадим?

Олег, зустрівши Тетяну наступного ранку біля аудиторії, серцем відчув, що у його коханої трапилася біда. Вона всміхалася, але в карих заплаканих очах закоханий хлопець побачив невимовний біль.

– Танюшо, що з тобою? Захворіла? Чому одна? Вадим обидив?

– Все гаразд, Олеже...

– Буде потрібна допомога – можеш завжди на мене розраховувати. Завжди – чуєш?! Тільки поклич.

– Фантазер ти, Олеже... Все такий же смішний... – спробувала віджартуватись.

Насправді ж дівчині було не до жартів, особливо коли з'явилася на порозі аудиторії ненависна парочка. Віолка міцно тримала Вадима під руку, аби продемонструвати перед всіма, що вони тепер разом. Він вирвався з її полону, попрямував на своє місце біля Тетяни. «Кохана, я тобі все поясню...» І тут зайшов викладач.

Таня відкрила блокнот і написала на листку:

– Твої пояснення не мають сенсу. Не влаштовуй сцен перед однокурсниками. Між нами – все!!!

Після занять, коли Тетяна перед самим гуртожитком переходила дорогу, – її збила автівка, винирнувши на шаленій швидкості з-за рогу. Прийшла до тям в лікарні. Біля ліжка сидів і тримав її за руку... Олег.

– Де я? Що зі мною? Чому так боляче?

– Ти в лікарні, Танюшо. Тобі не можна нервувати. Нічого страшного не сталося... Правда, дитину втратила, але медики радять не хвилюватися, все обійдеться, кажуть, ще зможеш народжувати.

– Не хвилюватися? Та хто ти такий, що тут робиш? Залиш мене, будь ласка! Сама розберусь зі своїм життям...

– Я розумію твій стан, Танюшко, всім серцем співчуваю, але прошу, заспокойся і швидше одужуй. Я принеситиму вітаміни.

– Іди, Олеже, звідси зі своїми вітамінами, ти дуже хороший, але у мене пішла смуга суцільних втрат, і ніщо не зцілить болю душевного...

Виписалась з лікарні – сусідка по кімнаті Ольга налила їй коньячку, що залишився від дня народження, так би мовити, для зцілення ран. «Відразу легше стане», – запевнила. Потім вони ще прикупили цього «лікувального» напою. Мама приїхала й швидко вправила дівкам мізки: «Не смійте вживати щодня це зілля, звикнете – пропадете, жіночий алкоголізм невиліковний!».

Першого вересня Олег приступив до роботи в рідному Ізмаїлі, а Тетяна – в одній з одеських шкіл. Буквально збрала себе по цеглинках, відклавши всі свої невдачі з коньяком



цій казці він не є дійовою особою, не з ним відбувається сьогоднішня зустріч, просто він зараз дивиться фільм з хорошим кінцем. Син, донька, Надія. Невже все це правда?

– Надійко, а як Олексій, твій чоловік, де він?

– О-о, це окрема історія... Коли довелося лягти з ним в одне ліжко, я зрозуміла, яку помилку зробила. Скориставшись його порядністю, я зламала йому життя. Не було між нами й тіні кохання, а треба ж удавати щасливу подружню пару...

Дітей Олексій любить, добре до них ставиться. В матеріальному плані все у нас гаразд. Та, напевне, щоб менше бувати вдома й рідше бачитись зі мною, Олексій влаштувався працювати далекобійником. Останнім часом я помітила, що він дуже змінився. Став веселішим, в очах з'явилися іскринки. Під великим секретом його напарник зізнався, що в Олексія є жінка, яку він любить, і... трирічний синок. Але він чомусь мовчить. Я вирішила відпустити його, щоб не мучився. Та не знаю, як підійти. Не можу ж сказати: «Іди до коханки, там тебе чекають».

Дітям я пояснила, що Олексій їм не рідний батько, щоб вони правильно зрозуміли, коли він наважиться, нарешті, залишити нас.

Олеже, ти ж нічого не розповів про себе, про свою сім'ю...

– Та що говорити... Моя мама і я – вся родина. Ну, звісно, і ви, якщо захочете до нас приєднатися. Наші з тобою долі, дорога моя русалонько морська, колись тісно переплелися, потім життя нас розлучило. Як у тій пісні співаєшся, пам'ятаєш? «Як ми любились та й розійшлися, тепер зійшлися навки знов!».

– Пісні з життя беруться, Олеже. Якщо зійтись – то вже справді навки!

Наталія КОРЖ.

ЛЮБИ, ЩОБ ЖИТИ

Доля з людьми інколи творить чудеса: то вгору високо піднесе, а то в таку прірву кине, що вибратися з неї не кожному по силах. Хіба хтось врятує... Це – про Таню.

Дивлюсь і очам своїм не вірю: не вже переді мною стоїть вона, та колишня студентка філфаку, що просто сяяла красою і відзначалася світлим розумом та поетичним талантом? В свої тридцять п'ять жінка виглядала абсолютною потворою. Худіюча, а обличчя чомусь велике, брязгле, мов надуте, сині мішки під червоними очима. Одяг блаженський, неакуратний, не за розміром, звисає на ній, неначе на кілку. Що повинно трапитись з людиною, аби відбулися з нею такі різкі зміни?

Відтоді, як померла мама, Тетяна важко переживала не-поправну втрату, почала гасити горе спиртним і геть ско-тилася з рейок. Залишившись через пияцтво без роботи, продала весь свій ошатний одяг, меблі, посуд... Одне ліжко залишилося на весь дім, стіл та газова плита на кухні. Можливо, плита піде наступного на продаж, бо господаря на ній майже нічого не готує, хіба що інколи яєшню смажить.

А пам'ятаю ж її охайною, стильною та модною, прихильницею здорового способу життя! Дівчата – однокурсниці пишались дружбою з нею, хлопці оспівдувалися в любові, навперейби пропонуючи руку і серце.

Чого варті були Олегові залишення, який щодня (!) дарував їй червону троянду та ніжні погляди!

Таня відповіла взаємністю лише Вадимові. Її зворушливі вірші про кохання постійно друкувалися в університетській багатотиражці, в обласній молодіжці.

На останньому курсі погодилася на умовляння Вадима перейти з гуртожитку на квартиру, яку він винаймав. Весілля планували відсвяткувати разом з одержанням дипломів. Навчалися, мріяли про майбутнє, співали з друзями вечорами під Вадимову гітару незабутніх студентських пісень.

Точнісінько так і було з її серденьком, коли, повернувшись на два дні раніше з практики, застала в ліжку коханого з найкращою подругою Віолою, котра їй дуже заздрала, весь час прагнула привернути увагу Вадима, поки ще у них не дійшло до РАГСу. І домоглася свого підступна дівчина! Тетяна миттю збрала речі й кинулася в темряву ночі від цих зрадників. Вадим вибіг вслід, кричав, що це випадковість, просив прощення, але зраджена, вся в сльозах Тетяна зупинила таксі з зеленим вогником і поїхала в гуртожиток.

Ще якихось три-чотири години тому, повертаючись автобусом додому, вона щасливо уявляла, як здивує когось Вадима радісною новиною про свою вагітність. А тепер

убік, адже усвідомлювала, що нема нічого гіршого, ніж, маючи розум, знання, руки та ноги, бути некорисною суспільству і самій собі. Отож до школи прийшла харизматична, впевнена у собі, красива вчителька, від якої були у захваті учні. Тетяна перемагала з ними у різних інтелектуальних змаганнях, знову писала вірші, навіть видала друком збірку. Життя набуло високого змісту, було, як мовиться, ключем. Але, через хворобу мами, довелося все залишити й повернутися до містечка, де народилася і виростила, до батьківського порогу.

У школі привітно зустріли свою колишню випускницю, знаючи про її успіхи на педагогічній ниві. Тетяна й тут проявила себе з найкращого боку. Водночас відчайдушно боролася за матусине здоров'я, відвоювавши у хвороби три роки.

Та залишившись без найближчої в світі людини, згадала про коня. Купувала й вечорами втамовувала біль, поки вистачало грошей. Тоді на самогон перейшла, який поніс її життєвий човен у безодню.

Добре, що про все це випадково довідався Олег. Підіймаючись кар'єрними сходами, він не мав часу для створення власної сім'ї. Та й пам'ять у серці, портрет Тетяни у світлиці не давали забути про неї. Дізнавшись, яке горе знову спіткало кохану жінку, взяв відпустку, придбав дві путівки до санаторію в Трускавці, кинув речі в автомобіль і помчав на порятунок.

Не злякали Олега жахливий вигляд колишньої красуні та убоге її житло. «Збирайся, Тетяно, вранці їдемо відпочивати і лікуватись,» – лагідно сказав.

– Навіщо я тобі така, Олеже? Я вже ні на що хороше не здатна... Зламало мене життя! Але ти маєш знати: я не раз жалувала, що наші з тобою шляхи розійшлися.

– Тому я тут, щоб зійшлися, нарешті, шляхи – дороги! На одній із світлин справді побачила аварію, що ти ще народиш мені сина й доньку! Він же не знав, що я не твій чоловік.

– Я вже, мабуть, стара. Це в молодості могла любити, а тепер...

– Французький письменник Сент-Евремонт колись писав: в молодості ми живемо, щоб любити, а в старшому віці ми любимо, щоб жити. Ось так! А ти кажеш...

...Недавно мені потрапила до рук досить солідна книга віршів Тетяни Житкової – Колосовської. Невже це Таня? На одній із світлин справді побачила усміхнену Тетяну, Олега, гарненьких дівчинку й хлопчика з ними. Значить, все ж дочекався Олег доньки і сина, такого жаданого Тетяниного кохання. Поетичний збірник – теж плід їхньої любові одне до одного та до життя.

Тайсія КРИСЬКО.

ПОРАДИ САДІВНИКАМ І ГОРОДНИКАМ

Прибрати, полити, підживити: що робити в саду і на городі в жовтні

У жовтні вже більшість врожаю зібрана, город і сад - спорожніли, проте відпочивати ще зарано. Тепер саме час підготувати ділянку до періоду спокою та частково - до наступного сезону.

Частина садівників залишає залишки рослин - падалицю з дерев, зламані гілки, шматки кори, бур'яни та суху траву - перепрівати на добриво, проте ліпше цього не робити. Усе це сміття часто буває заражене яйцями й личинками шкідників, спорами грибків і бактеріями, а також може стати відмінним притулком для комах, гусениць і слимаків, які приваблюватимуть гризунів.

Тому варто прибрати ретельно все із землі - згребти граблями та вивезти за межі ділянки або закласти в компостну яму. Навколо плодкових дерев ґрунт потрібно розпушити вилами або лопатою приблизно на 20 см завглибшки. У пристовбурній кола закладаємо фосфорно-калійні добрива, трохи пізніше їх поверхню бажано замульчувати торфом, тирсою або компостом.

Зі стовбурів рекомендується прибрати змертвілу кору і побілити їх. Для дорослих культур використовують вапно або спеціальну фарбу, для молодих краще взяти крейду. У цей час можна викопати та підготувати ями для запланованої на майбутній сезон посадки саджанців.

Прибирання городу та підготовка грядок

Город теж прибираємо від бур'янів, бадилля, сухої трави й листя. Починаємо підготовку грядок до запланованого підзимового посіву (наприклад, цибулі та часнику), який проводиться пізніше по мерзлому ґрунту. Вільні грядки бажано перекопати. Культури, що залишаються зимувати, рекомендується замульчувати - так вони будуть надійно захищені від холодів.

Важливо не залишати просто неба поливні системи, шланги, робочий інвентар. Усе, що можна прибрати, - очищаємо і забираємо. Також готуємо до зимівлі парники й теплиці - збираємо урожай, що залишився, суше бадилля і всі рослинні залишки. Саму конструкцію бажано промити, дезінфікувати, а ґрунт ретельно пролити водою зі спеціальним засобом ("Фітоспорін" або "Триходерма").

Вологозарядний полив

Перед початком зими потрібно відшкодувати брак рідини, яку рослини активно втрачали упродовж сезону. Коли більшість листя з дерев опадє, можна починати спеціальний вологозарядний полив. Він необхідний не тільки для поповнення рідини - волога земля краще захищає коріння від суворої зимової холоднечі й оберігає його від обмороження.

Випаровування вологи взимку триває, хоч і повільніше, ніж в період спеки. Тому рослини, які недостатньо наситилися вологою, при негатив-

них температурах можуть почати всихати. Дуже важливо ретельно зволожити кущі та дерева саме до настання морозів. Іноді в дощову осінь від додаткового поливу відмовляються, але якщо літо було надзвичайно посушливим, то й осінніх злив може виявитися недостатньо.

Осіньна обрізка дерев

Необхідно уважно оглянути дерева та чагарники, обережно видалити всі пошкоджені, підсохлі, зламані гілки. Також варто вирізати криві, перехресні, слабкі пагони та ті, що просто жирують. Осіння санітарна обрізка - це важлива процедура для формування крони, і більшість агрономів вважають її необхідною, адже вона забезпечує проріджування і просвітлення крони, правильний розвиток молодих пагонів.

Майже для всіх культур формувальну обрізку корисно проводити саме наприкінці сезону, восени. У цьому випадку до настання весни вони відпочинуть і перехворіють. Крім того, обрізка допомагає деревам легше пережити зиму, оскільки знижується кількість можливих обморожень.

Що робити в жовтні на квітнику

Видалити зів'ялі суцвіття - жоржини, седуми, айстри, хризантеми щосили квітнуть в жовтні. Тому потрібно не забувати видаляти зів'ялі суцвіття, тому що насіння буде зупиняти їх квітіння. Після закінчення квітіння, квіти потрібно поділити і пересадити. Зазвичай, це роблять раз на 2-3 роки.

Посіяти квіти - в середині осені можна багато сіяти, наприклад, морозостійкі квіти (маки, календула, запашний горошок, волошки, космея). Висівають прямо у відкритий ґрунт. Тоді наступного року вони раніше будуть квітнути. Гацінти і тюльпани висаджують за 2-4 тижні до заморозків.

Поліпшення ґрунту

Восени процеси життєдіяльності рослин уповільнюються, і багато необхідних елементів стають для них недоступними - вони не можуть засвоїти їх з ґрунту. Тому осіннє внесення добрив є досить ефективним способом підвищення зимостійкості культур. При дотриманні термінів внесення частина мінеральних речовин засвоюється рослинами іще восени, а решту принесуть до коріння талі води. Більшість сучасних мінеральних добрив для осіннього підживлення спеціально розроблені таким чином, щоб затримуватися в ґрунті.

Під час перекопування в землю вносять не тільки мінеральні, але й органічні добрива на глибину близько 30 см. Для рослин, що зимують, це буде відмінною підмогою, щоб безболісно перенести зимову холоднечу. Для порожніх грядок - це запас на новий сезон. За зиму поживні речовини рівномірно розподіляться в землі і навесні будуть повністю готові до роботи.

Догляд гортензій восени: як обрізати та розмножувати

Восени гортензію можна не тільки обрізати, але й розмножити кількома різними способами

Гортензії переважно обрізають навесні, проте тут є небезпека пошкодити рослину, коли вона вже прокинулася. Тоді місця зрізів стікають соком, що може істотно послабити або й навіть погубити чагарник. Осіння обрізка вважається більш делікатною, але для неї важливим є тип рослини. Обрізку виконують у другій половині вересня або на початку жовтня, коли вегетація чагарника фактично завершена і рослина переходить в стан спокою.



Обрізка деревовидної гортензії

Особливістю деревовидного типу є наявність численних паростків, які можуть утворюватися на скелетних гілках рослини або відростати від коренів. Такі гортензії потребують різних видів обрізки, які зазвичай виконують восени:

Санітарна: варто видалити всі пошкоджені або засохлі гілки й пагони, відцвілі суцвіття і листя, за винятком верхніх.

Омолоджувальна: всі гілки, старші 4 років, вирізують під корінь, особливо ті, на яких багато нежиттєздатних тонких пагонів.

Проріджувальна: вирізують всі гілочки, що орієнтовані всередину куща і призводять до його зайвого загущення, а також слабкі нульові відростки.

Пізніше виконують обрізку на цвітіння. Квіти гортензії деревовидного типу утворюються на пагонах, що виростають в поточному році, тому восени основні гілки можна сміливо обрізати до чотирьох або навіть двох пар розвинених бруньок. Така процедура в майбутньому сезоні призведе до формування з цих бруньок сильних гілок з новими суцвіттями. Активна осіння обрізка деревовидної гортензії не гарантує, що навесні не доведеться видалити пошкоджені в зимовий період гілки.

Обрізка мітловодної гортензії

Цвітіння мітловодної гортензії відбувається на молодих пагонах поточного сезону, що дозволяє обрізати цю рослину саме восени. Якщо обрізку проігнорувати, скелетні гілки сформують бруньки, з яких в наступному сезоні з'являться нові пагони, здатні до цвітіння. Якщо не стригти гортензію кілька років, кущ буде схожий на клубок заплутаних ниток. Пагонів буде багато, але вони стануть тоншими й заберуть у рослини всі її сили, суцвіття подрібнішають, а потім і зовсім зникнуть. Тому основна мета обрізки мітловодного типу полягає в запобіганні загущення.

Бажано видалити слабкі та тонкі нульові відростки або ті, що спрямовані всередину куща. Для формування красивої крони потрібно обрізати скелетні гілки та залишити до трьох пар розвинених бруньок.

Обрізка крупнолистої гортензії

Необхідність осінньої обрізки таких кущів залежить від виду гортензії, сорту, віку, а також кліматичних умов, у яких вона росте. Вважається, що цвітіння крупнолистих видів відбувається на пагонах минулого року, але це не зовсім точна інформація. Квіти утворюються на молодих пагонах поточного року, а ось самі пагони з'являються з бруньок, розташованих на скелетних гілках, що залишилися з минулого року.

Більше шансів зацвісти мають ті молоді пагони, які розташовуються ближче до верхньої частини гілки. Тому, проводячи обрізку, слід діяти дуже обережно, намагаючись не зрізати зайвого, залишаючи рослині можливість цвісти. Верхні пари бруньок зачіпати не можна.

Крупнолисту гортензію восени обрізають так, щоб пагони, які з'явилися навесні й ще не встигли показати своє цвітіння, були збережені. Видалити треба відцвілі відростки та обов'язково ті гілки, яким вже по 4-5 років - у такому солідному віці вони не потрібні жодному чагарнику. Прибрати варто також хворі й сухі пагони, занадто тонку порость і нежиттєздатні нульові відростки.

Розмноження гортензії восени

Восени гортензію можна не тільки обрізати, але й розмножити кількома різними способами: насінням; відводками; живцюванням; розподілом; прикореневими паростками.

Для розмноження насінням знадобиться занадто багато часу, та й збереження сортових ознак при цьому не гарантується, тому всі інші способи вважаються кращими. Найчастіше гортензії восени розмножують живцями, які найкраще нарізати під час обрізки кущів: багато вирізаних у рослині гілок шкода утилізувати, вони перебувають у відмінному стані та можуть стати хорошим матеріалом для вирощування нових гортензій. Посадка живців гортензії восени у відкритий ґрунт не проводиться: вкорінювати їх треба в умовах тепла і достатнього освітлення. Проте до весняної висадки з них вийдуть чудові молоді саджанці.

Пересадка гортензії восени - досить ризикована, але можлива. Потрібно лише правильно розрахувати день пересадки. Бажано враховувати той факт, що пересаджувати можна тільки повністю відцвілу рослину, а на укорінення куща знадобиться 3-4 тижні.

10 ідей для застосування каштанів

Осіньна пора - не причина, щоб впасти в меланхолію. Зрештою, кожен сезон має свої переваги! Каштани, яких в цей час року під ногами греблю гати, - серйозний привід, щоб зайвий раз вийти на прогулянку в найближчий парк і подихати свіжим повітрям, прихопивши з собою кошк...

1. Для чищення зубів

Порошком, приготованим з каштана, можна не тільки оздоровити ясна, але і відбілити зуби на 1 тон! Досить очистити каштан від коричневої шкірки, біле ядро висушити і змолоти в борошно - натуральний засіб для гігієни порожнини рота готове.

2. Для прийняття ванн

1 ст. л. підготовленого порошку з каштанів залити 0,5 л води і залити на ніч. На наступний день поставити каструлю на вогонь, довести до кипіння, процідити, влити в ванну. Ця корисна добавка покращує циркуляцію крові в шкірі, надає їй тонус, омолоджує.

3. Для прання

Порошок з кінських каштанів чудово підходить для прання білизни, діє як мильні горіхи. Має ледь вловимий приємний запах і доглядає за шкірою рук.

4. Для миття волосся

Ви здивуєтесь, але всього через місяць миття волосся порошком з кінського каштана відбувається нормалізація роботи сальних залоз голови, повністю припиняється випадання волосся, прискорюється їх зростання!

5. Для лиця

Змішайте 2 ст. л. порошку з каштана з невеликою кількістю води до утворення кашки, нанеси на шкіру, залиште на 10 хвилин, потім ретельно змийте теплою водою.

ликою кількістю води до утворення кашки, нанеси на шкіру, залиште на 10 хвилин, потім ретельно змийте теплою водою.

6. Для душу

Якщо порошок з каштанів придатний для чищення зубів, миття волосся, прання, то вже якгель для душу точно підійде. Приготуйте таку мильну «бовтанку», а для аромату додайте пару крапель улюбленого ефірного масла.

7. Для вживання в їжу

Вживати в їжу можна лише плоди істівних видів каштана (кінський каштан до них не відноситься). Їх смажать, печуть, перемелені горіхи додають в випічку і використовують як заміник кави.

8. Для боротьби з попелицею

10 ст. л. порошку з кінського каштана насипати в каструлю, додати таку ж кількість води і варити протягом 20 хвилин. Після охолодження процідити і перелити пляшку з розпилювачем.

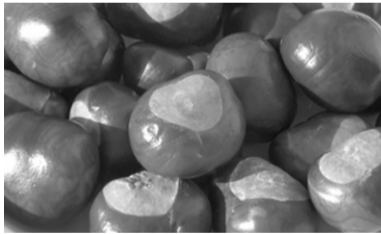
9. Для масажу

Кінський каштан - найцінніша сировина для приготування масажних сумішей. Особливо він корисний тим, хто страждає варикозним розширенням вен, радикулітом, артритом.

10. Для боротьби з міллю

Мішечки з каштанами, розкладені на полицях в шафі, відлякують метеликів молі, а також знищують їх личинки. Не забудь про кухонні тумбочки: залиште кілька каштанів і там!

Каштани мають дійсно видатні властивості. А пошуки їх в шуршавому листі можна перетворити на захоплюючу гру з дітьми!



Правила пожежної безпеки в осінньо-зимовий пожежонебезпечний період

Вінницьке районне управління ГУ ДСНС України у Вінницькій області застерігає: кожного року з настанням осінньо-зимового періоду стан протипожежного захисту в державі значно ускладнюється. В цей період виникає більше половини всіх пожеж від загальної річної кількості, а загибель людей становить понад 50% від їх загальної кількості.

Щоб зберегти своє життя та життя близьких вам людей ПАМ'ЯТАЙТЕ:

- не допускайте використання для обігріву приміщень несертифікованих та саморобних нагрівальних приладів та газових кухонних плит;
- в разі використання серійних нагрівальних пристроїв прослідкуйте за тим, щоб вони були встановлені таким чином, щоб уникнути перекидання, обмежте доступ до них дітей;
- відстань від приладів електроопалення до горючих матеріалів і конструкцій має становити не менше 0,25 м;
- дотримуйтесь правил пожежної безпеки при використанні індивідуальних систем опалення та систем пічного опалення в будинках;
- не залишайте без нагляду у разі виходу з приміщень увімкненні в електромережу нагрівальні прилади, телевізори, праски тощо;



- намагайтеся уникати перевантаження електричних мереж, не вмикайте одночасно побутові електроспоживачі значної потужності;
 - не допускайте застосування саморобних некаліброваних плавких вставок в запобіжниках електричного струму;
 - тримайте запальнички та сірники поза полем зору дітей та у недосяжних для них місцях. Діти віком від двох років здатні самостійно їх запалити. Ніколи не заохочуйте та не дозволяйте дітям бавитися з сірниками і запальничками та вважати їх іграшками.
- У разі виникнення пожежі негайно телефонуйте 101!

Уряд запроваджує пілотну програму безкоштовної професійно-технічної освіти для учасників бойових дій та осіб з інвалідністю внаслідок війни

Здобувачі освіти зможуть самостійно обирати напрям та вид професійного навчання, а також заклади освіти із переліку, який буде розміщено на сайті Державного центру зайнятості.

Про це йдеться у затвердженому Кабінетом Міністрів України Порядку реалізації експериментального проекту з організації навчання учасників бойових дій та осіб з інвалідністю внаслідок війни в закладах професійної (професійно-технічної) освіти Державної служби зайнятості.

Пілот спрямований на підвищення конкурентоспроможності на ринку праці, а також сприятиме подальшому працевлаштуванню ветеранів війни та осіб з інвалідністю, яку вони отримали під час війни. Координуватиме експериментальний проект Мінекономіки та ДЦЗ - в межах системи переходу від військової кар'єри до цивільного життя, яку в Україні впроваджує Мінветеранів.

"Стратегія переходу з військової служби до цивільного життя - це інституційна реформа, яка дозволить реінтегрувати у мирне життя учасників бойових дій, військовослужбовців, які проходили службу, членів їхніх сімей. Держава має сформувати систему переходу від військової служби до цивільного життя, що забезпечить, зокрема, системний аналіз життєвого шляху на-

шого Воїна після демобілізації. Така система переходу забезпечить координацію дій залучених міністерств та відомств, органів місцевого самоврядування щодо отримання всіх необхідних інструментів для успішної реінтеграції до цивільного життя та професійного розвитку. Дякую Мінекономіки за такий важливий і потрібний проект", - зазначила Міністр у справах ветеранів України Юлія Лопушна.

Відповідно до Порядку, учасники бойових дій та особи з інвалідністю внаслідок війни зможуть проходити як первинну професійну підготовку, так і перепідготовку, або підвищити кваліфікацію.

Крім того, особам, які навчатимуться не за місцем проживання, а також особам, які супроводжуватимуть особу з інвалідністю внаслідок війни I групи, передбачено компенсацію витрат на проїзд до місця навчання та у зворотньому напрямку, а також надання місця проживання на період навчання.

Фінансування професійного навчання та пов'язаних із ним витрат під час реалізації експериментального проекту буде здійснюватися за рахунок коштів Фонду загальнообов'язкового державного соціального страхування України на випадок безробіття.

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди:

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання - Фізична особа-підприємець Семенчук Сергій Петрович (ФОП Семенчук С.П.), ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ (реєстраційний номер облікової картки платника податків ФОП) - 3199905732;

Місцезнаходження суб'єкта господарювання - 21020, Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Євгена Чикаленка, буд. 47, контактний номер телефону - 0672734251, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання - pp_zerno_10@meta.ua

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика - 23250, Вінницька обл., Вінницький район, село Іванівка;

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

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

Загальний опис об'єкта (опис виробництв та технологічного устаткування) - Основним видом діяльності підприємства згідно КВЕД є 47.71 Роздрібна торгівля одягом у спеціалізованих магазинах.

На території промайданчика розміщується свинарник призначений для вирощування свиней. Гній від свиней компостується на майданчику компостування гною. Для зберігання зерна використовується зерносклад. Перевантаження зерна здійснюється за допомогою зернонаван-

тажувача Маніту. Джерелами викидів ЗР є вентиляційні шахти свинарника, майданчик компостування гною, зерносклад, зернонавантажувач.

Відомості щодо видів та обсягів викидів (т/рік) - речовини у вигляді суспендованих твердих частинок - 0,929600334, аміак - 0,1126, сірководень - 0,042, метилмеркаптан - 0,0013000008, альдегід пропіононовий - 0,006799992, кислота капронова - 0,003799992, фенол - 0,0010999992, диметилсульфід - 0,007600008, диметиламін - 0,030199992, метан - 0,850000008.

Відповідно до Наказу Міністерства охорони навколишнього природного середовища України №108 від 09.03.2006 р. заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання - заходи не передбачені; перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання - заходи не передбачені; дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів - заходи не передбачені;

Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству - відповідають, згідно вимогам Наказу №309 Міністерства охорони навколишнього природного середовища України від 27.06.2006 р. та Наказу №177 Міністерства охорони навколишнього природного середовища України від 10.05.2002 р.;

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

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

Відповідно до Рішення Агрономічної сільської ради від 11 квітня 2023 року № 2467 «Про надання дозволу на розроблення містобудівної документації - детального плану території» проектною організацією ДП «Вінницький науково-дослідний та проектний інститут землеустрою» розробляється проект містобудівної документації місцевого рівня «Детальний план території для будівництва логістично-складського холодильного комплексу, адміністративно-складських, виробничих будівель та споруд, демонстраційно-виставкового саду, кадастровий номер земельної ділянки: 0520682200:05:002:0081, на території Агрономічної сільської ради Вінницького району Вінницької області», замовником якого є виконавчий комітет Агрономічної сільської ради. Громадські слухання з метою врахування громадських інтересів будуть проводитися в приміщенні сільського клубу с. Горбанівка, за адресою: вул. Українська, 13а 05.10.2023 на 11 год.

З проектом документа державного планування, звітом про стратегічну екологічну оцінку можна ознайомитися на сайті Агрономічної сільської ради та у с. Агрономічне, Вінницький район, Вінницької області вул. Центральна, буд. 12, тел./факс: (0432)58-42-74,58-41-96, (068)933-00-99. Контактна особа: Т.в.о. начальника відділу архітектури та просторового розвитку Агрономічної сільської ради Підлубний Олег Миколайович.

Зауваження та пропозиції в письмовій формі надаються до: 23227 с. Агрономічне, Вінницький район, Вінницької області вул. Центральна, буд. 12, тел./факс: (0432)58-42-74,58-41-96, (068)933-00-99, контактний email (сайту) e-mail: agronomichne826@gmail.com протягом 30 днів з дня оприлюднення проекту.

Відповідно до Рішення Агрономічної сільської ради від 18.08.2022 р №2228 «Про надання дозволу на розроблення містобудівної документації - детального плану території» проектною організацією ДП «Вінницький науково-дослідний та проектний інститут землеустрою» розробляється проект містобудівної документації місцевого рівня - Детальний план території для розміщення житлової садибної забудови, що межує з СМ «Окружний» на території Агрономічної сільської ради Вінницького району Вінницької області», замовником якого є виконавчий комітет Агрономічної сільської ради. Громадські слухання з метою врахування громадських інтересів будуть проводитися в приміщенні сільського клубу с. Агрономічне, за адресою: вул. Центральна, 4 06.10.2023 на 11 год.

З проектом документа державного планування, звітом про стратегічну екологічну оцінку можна ознайомитися на сайті Агрономічної сільської ради та у с. Агрономічне, Вінницький район, Вінницької області вул. Центральна, буд. 12, тел./факс: (0432)58-42-74,58-41-96, (068)933-00-99. Контактна особа: Т.в.о. начальника відділу архітектури та просторового розвитку Агрономічної сільської ради Підлубний Олег Миколайович.

Зауваження та пропозиції в письмовій формі надаються до: 23227 с. Агрономічне, Вінницький район, Вінницької області вул. Центральна, буд. 12, тел./факс: (0432)58-42-74,58-41-96, (068)933-00-99, контактний email (сайту) e-mail: agronomichne826@gmail.com протягом 30 днів з дня оприлюднення проекту.

В газеті «Подільська Зоря» №38 від 21.09.2023 р. на стор.6 в оголошенні про «Внесення змін до Детального плану території (земельної ділянки площею 1.2345га) для будівництва та обслуговування будівель і споруд з технічного сільськогосподарської техніки та торгівельно-складського комплексу на території Стрижавської селищної ради Вінницького району Вінницької області, було допущено помилку.

Абзац 9 слід читати у наступній редакції: «Громадські слухання з обговорення містобудівної документації - «Внесення змін до Детального плану території (земельної ділянки площею 1.2345 га) для будівництва та обслуговування будівель і споруд з технічного сільськогосподарської техніки та торгівельно-складського комплексу на території Стрижавської селищної ради Вінницького району Вінницької області (за межами населеного пункту) для будівництва АЗК» та Звіту про стратегічну екологічну оцінку відбудуться 06 жовтня 2023 року об 15.00 год в залі засідань Стрижавської селищної ради за адресою вул. 40-річчя Перемоги, 7, смт Стрижавка.»

Якісні металопластикові вікна та двері від заводу-виробника із гарантією. Найнижчі ціни.
Тел.: (068) 840-38-18, (063) 407-77-14.



"ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ"

Вінницька регіональна газета.
редактор
Ф.І.БЕЖНАР

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

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

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

Редакція не завжди поділяє точку
зору авторів публікацій. Відповідаль-
ність за надруковані та вкладені в
газету листівки, матеріали, рекламні
оголошення несуть автори та
рекламодавці. Редакція залишає за
собою право редагувати та скорочу-
вати текст. При 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. №232839.

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 свій ювілей святкує ветерани війни та праці:

95-річчя відзначатиме жителька с.Лаврівка - **Надія Антонівна ЗАРЖЕВСЬКА** (28 вересня).

День народження відзначатиме голова районної спілки воїнів-афганців та організації ветеранів Аграрно-мичної ТГ - **Олександр Васильович КОВАЛЬЧУК** (30 вересня).

День народження святкуватиме очільник районної організації ветеранів с.Якушинці - **Микола Петрович СИТАР** (29 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.



Вітаємо із днем народження!

26 вересня свій славний 49-й день народження відзначив коханий та люблячий чоловік, найкращий та найтурботливіший батько, надійний товариш та вірний друг, невтомний трудівник, вправний господар із "золотими руками", гарним почуттям гумору, добрим і щирим серцем, жителем села Слобода-Дашковецька - **Микола Володимирович АНТОНЮК**. Щиро вітаємо нашого дорогого іменинника й зичимо йому міцного здоров'я, благополуччя, родинного тепла та затишку, шани та поваги від людей, фінансової стабільності, гармонії у всьому, здійснення всіх мрій та задумів, успіхів у всіх починаннях, щоденних справах й важкій повсякденній роботі та мирного неба над головою. Нехай по життю тебе завжди супроводжує удача, оточують близькі за духом люди, а кожен день сяє новими барвами!

*Дозволь тебе сьогодні привітати,
Бо день такий буває раз на рік,
Здоров'я, щастя щиро побажати,
На все життя, на довгий-довгий вік!
За справи добрі хай шанують люди,
У дім хай доля затишок несе.
До сотні літ дожить без горя і журби,
Від гір, від сонця, від калини
Всіх благ земних - з роси й води
Бажаємо тобі всі ми!*

Із любов'ю та повагою, дружина **Альона**, сини **Вова та Коля**, рідні та друзі.



Етнодень та екскурсії

У рамках Днів європейської спадщини влаштували ряд цікавих майстер-класів, три прем'єрні екскурсії у Вінниці, а також етнодень "Щітецькі годенки".

Упродовж кількох днів обласні краєзнавчий та художній музеї демонстрували експонати на цьогорічну фокусну тему "живої спадщини", які розкривали історію різноманітних ремесел та умінь, що побутували й досі побутують на наших теренах. Усе це доповнили численними майстер-класами: з гончарства, витинанки, народної ляльки, - зазначають на офіційному туристичному сайті Вінниці.

У суботу 23 вересня відбувся етнодень у селі Щітки, яке є частиною Вінницької міської територіальної громади. Захід присвятили наданню статусу елементу нематеріальної культурної спадщини традиції рогозоплетіння сіл Щітки й Писарівка. В рамках "Щітецьких годенків" можна було відвідати місце заготівлі рогози та виставку плетених виробів, поспілкуватися з майстринями Галиною Заєць і Надією Іщенко, а також взяти участь у майстер-класі, де учасників вчили плести підставку на стіл для посуду. Крім цього, художник Олександр Нікітюк прочитав лекцію про практики плетіння з природного матеріалу, які сучасні митці використовують у напрямку environmental art (мистецтво довкілля), і разом з колегою з Одеси Віктором Подрезовим створили інсталяції "Сушка для рогози" (присвячену живій традиції рогозоплетіння) та "Маскування 23" (зооморфний образ на березі ставка з сухого дерева і пап'є-маше).

Вже традиційно День європейської спадщини став майданчиком для прем'єри нових маршрутів та розповідей по Вінниці. Першу екскурсію - "Барокова Вінниця" - 22 вересня провела Оксана Роздороджюк. Вона розповіла про три давні пам'ятки архітектури, розташовані у центрі міста - монастир єзуїтів (нині Державний архів Вінницької області) у класичному бароковому стилі, домініканський монастир (нині Свято-Преображенський кафедральний собор) у віленському стилі, а також монастир капучинів (нині Храм Пресвятої Діви Марії Ангельської) у тосканському стилі бароко.

Інші дві екскурсії відбулися у вівторок, 26 вересня. Зранку Тетяна Рибак презентувала нову екскурсію райо-



ном без назви, який містяни знають як Городок (вулиці Антонова, Шимка і Гетьмана Мазепа). Це була двогодинна прогулянка-експедиція спальним районом міста, що вражає багатством зелені, простором, охайними та тихими дворами і цікавинками, як-от дорога, вимощена плитами, грядки з городиною біля багатопверхівок, чи "собачий перехід" через залізничну колію. Гідеса розповіла про історію забудови, а також показала, де розміщувався нацистський табір військовополонених (шталаг) під час Другої світової війни. Попри трагічні сторінки під час цієї екскурсії було вдосталь і веселих історій, бо саме в цьому мікрорайоні гідеса провела дитинство.

Увечері розпочалась пішохідна екскурсія "Архітектурні паралелі Вінниці" - двогодинна прогулянка вулицею Соборною, під час якої Людмила Очеретна, розповідаючи про будівлі, зробила екскурс в історію від заснування Вінниці до наших днів. Вона розповіла про те, хто тут жив і працював, і що на цих місцях було раніше: готелі, магазини, типографія, медзаклади, свічковарня, кінотеатри, каретні дворики тощо. Зі слів самої гідеси, цією екскурсією вона намагалася "закохати у Вінницю".

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.

28 вересня - ясно, без опадів, t вдень +17...+27°C, вночі +12...+15°C. **29 вересня** - ясно, без опадів, t вдень +17...+26°C, вночі +13...+14°C. **30 вересня** - ясно, без опадів, t вдень +16...+27°C, вночі +13...+14°C. **1 жовтня** - хмарно, дрібний дощ, t вдень +13...+17°C, вночі +12...+13°C. **2 жовтня** - хмарно, без опадів, t вдень +11...+20°C, вночі +10...+11°C. **3 жовтня** - хмарно, без опадів, t вдень +13...+22°C, вночі +8...+10°C. **4 жовтня** - хмарно, без опадів, t вдень +11...+20°C, вночі +11...+12°C.



ОВЕН (21.03-20.04). Цілковито спокійний і гарний період, але зайве теж розслаблятися не варто. Навколишні підтримувати вас, друзі складуть компанію в справах, тільки робіть що-небудь. Занурення в роботу стане добрим рецептом від поганого настрою не тільки для вас, але також і для тих, кого зможете вмотивувати до вас приєднатися. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - субота.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Будете владжувати виникаючі проблеми на роботі. Однак перш, ніж рішуче діяти, варто усе ретельно обміркувати. Ваші наполегливість і увага до деталей допоможуть досягти бажаного. Актуальна проблема може благополучно вирішитися ніби сама собою. У вихідні не ухвалюйте поспіхом важливих рішень. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Варто діяти рішуче, втілюючи в життя свої плани й задуми, але при цьому бажано заручитися підтримкою колег і начальства. Не вірте пліткам і слухам, тому що ця інформація буде занадто перекрученою. У вихідні успішно впораєтеся з багатьма складними завданнями. Сприятливий день - четвер, несприятливий - середа.

РАК (22.06-23.07). Ситуація зміниться і дозволить зробити ривок у кар'єрі. Але не варто намагатися вирішувати кілька справ одночасно, краще не квалитися і зробити все якісно, відклавши щось на потім. У вихідні швидко вирішите всі побутові питання. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - понеділок.

ЛЕВ (24.07-23.08). Не час наступати, можливо, навіть доведеться залишити раніше завойовані позиції. Постарайтеся не хвастатися ще не доведеними до кінця справами. Допомогайте потребуючим цього в міру сил і можливостей, потрудіться виявити розуміння. У вихідні реалізо-

Астрологічний прогноз на 1 - 8 жовтня

вуйте свої плани на ясну голову, тому що туманність і невизначеність можуть призвести до неузгодженостей і неточностей. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ДІВА (24.08-23.09). Розумно не звальювати весь вантаж турбот на себе, а звернутися по допомогу до друзів або близьких людей. Можуть втілитися всі бажання та задуми. Успіх у діловій сфері буде залежати від уміння домовитися і використовувати свої зв'язки та знайомства. Не варто довіряти новим колегам, тому що вони можуть втягти вас у досить неприємну авантюру. У вихідні можна влаштувати зустріч із друзями. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Вас усюди буде супроводжувати легкий наліт таємничості. Зможете вирішити багато завдань з чарівною легкістю. Не ухвалюйте швидких рішень, обміркуйте свої вчинки кількоразово. У вихідні вас можуть спокушати новизною. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Настає сприятливий період для планування та обмірковування майбутніх справ. На роботі доведеться активно діяти та домагатися своїх цілей. Оточуючі люди будуть налаштовані до вас по-доброму і підтримують багато ідей. У вихідні постарайтеся відгородитися від активних справ і провести їх у прогулянках на свіжому повітрі. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

СТРЕЛЕЦЬ (23.11-21.12). Виявіть мудрість і обачність у своїх рішеннях, тому що від цього залежатиме подальший розвиток подій у професійній сфері й сімейному

житті. Свої амбіції слід тримати у вузді. З'явиться шанс освоїти нову спеціальність. Вам доведеться виявити терпіння і працьовитість, щоб дістати прибуток. Сприятливий день - четвер, несприятливий - середа.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Може вразити достаток нових думок, ідей і планів. Чималу роль у появі цих ідей можуть зіграти ваші друзі. У цій ситуації варто увімкнути свої інтуїцію й розсудливість, щоб не потрапити в неприємну ситуацію. Однак, якщо вас ніщо не бентежить, сміливо рухайтесь вперед, саме зараз удасться одним ривком подолати багато перешкод, що стоять на шляху. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ВОДОЛІЙ (21.01-19.02). Доведеться вибирати: вирішувати проблеми з напруженою силою або припинити спроби й перечекавати, доки складнощі не закінчаться самі собою. Вам буде необхідно відчути свою незалежність. Можливо прийшов час змінити світовідчуття й безжально викинути застарілі погляди. У вихідні можете сміливо розраховувати на допомогу та підтримку близьких. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

РИБИ (20.02-20.03). З'явиться лавина різноманітних можливостей для влаштування особистого життя та активного відпочинку. Чим менше буде думати про власну вигоду, тим більш вдалим виявляться результати. У ваших силах допомогти близьким друзям у складній ситуації. У вихідні буде важко зв'язатися з потрібною людиною, що може спричинити проблеми, які, втім, благополучно вирішаться. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.