

Подільська Зоря

АКТУАЛЬНО

Литва погодилася створення коридору для експорту українського зерна через морські порти в Балтії. Про це повідомив міністр закордонних справ цієї країни Габріелюс Ландсбергіс. "Росія знищує продовольство, Литва його доставляє. Коридор для транспорту зерна до балтійських портів було прийнято та погоджено", - написав він у своєму Твіттері. За словами литовського дипломата, новий маршрут експорту українського зерна зменшить тиск на кордоні України та дасть змогу збільшити постачання до країн Африки та інші регіони світу.

Голова Ради резервістів Сухопутних військ Іван Тимочко відреагував на слова колишнього міністра оборони Британії Бена Воллеса з закликом до президента Володимира Зеленського посилювати мобілізацію в Україні. "Кого призвати, ми вирішимо самі, а ви нам допоможіть більше зброєю, технічними засобами. А кого за цю зброю і засоби посадити, які вікові категорії, ми вирішимо самі з урахуванням наших соціальних зрізів і потенційних можливостей". Тимочко також нагадав, що на сьогодні розглядається законопроект про те, щоб скоротити вік військовозобов'язаних - з 25 років. "Але президент його не підписав. Я впевнений, що в нього є для цього певні мотиви. Бо до цього призовний вік - з 27 років. Щодо вікових категорій, ми маємо враховувати той момент, що генофонд в будь-якому випадку потрібно зберігати. З іншого боку, якщо на це оглядатися, то можна втратити цілу державу і тоді не стоятиме питання збереження генофонду, нації як такої...", - зауважив голова Ради резервістів.

На Вінниччині з початку цього року патрульні склали 1355 протоколів за ст. 130 (Керування транспортним засобом у стані сп'яніння) КУпАП. В патрульній поліції Вінниччини нагадують, що за керування транспортом у нетверезому стані передбачено адміністративну відповідальність максимальні штрафні санкції сягають більше 50 тис.грн. Проте це не зупиняє порушників.

На Вінниччині загинула ціла ферма червонокнижної риби - 9 тонн осетра і білуги. В місцях виявлення загиблої риби спеціалісти відділу інструментально-лабораторного контролю відбирали проби води для визначення вмісту забруднюючих речовин. Загибель риби прокоментували на сторінці акваферми. "Життя всіх осетрів зупинилося за ніч. Дев'ять тонн риби! За десять років наше господарство пройшло нелегкий шлях. Ми змогли врятувати унікальну червонокнижну рибу у 2014 році, коли були бої під Маріуполем. Ми не опустили руки, коли у 2022-му на початку повномасштабного вторгнення з нашого господарства в Ладичині вкрали велику частину Азовського осетра і білуги. Поліція досі шукає крадіїв. Цього літа ураган зламав нашу понтонну лінію, але ми врятували осетрів. Ми завжди говорили, що створюємо майбутнє, адже осетри живуть понад сто років і найкращий урожай нашої ікри мали би побачити наші онуки. На жаль, не все в наших силах. Ми не можемо зупинити забруднення води в річці Південний Буг. Величезний резервуар на річці, в якому росли наші осетри, тепер виглядає як зливна яма. Знищено єдине унікальне стадо племінного азовського осетра" - йдеться у повідомленні.

"Укрзалізниця" запускає новий міжнародний поїзд до Варшави. 15 жовтня запускає залізничне сполучення між Львовом та Варшавою. Як повідомляє прес-служба перевізника, вперше за 18 років між містами почнуть курсувати поїзди. Маршрут буде організовано через станцію Рава-Руська. "Нам знадобилося понад 6 місяців на реалізацію цього проекту, зокрема на узгодження всіх деталей з польською стороною та відкриття пункту пропуску. Відтепер ще 10 населених пунктів України отримають залізничне сполучення з Варшавою та Люблінном", - зазначив голова правління "Укрзалізниці" Євген Лященко.

У жовтні вже не буде таких високих значень, як у вересні. Найближчими днями очікується відчутне похолодання, але вже наступного тижня приїде бабине літо. Про це повідомила синоптик Українського гідрометцентру Наталія Птуха. Вона нагадала, що вересень в Україні був рекордно теплим. Зокрема, вересень 2023 виявився у Києві найтеплішим за всю історію спостережень з 1881-го року. "Таких показників, звісно, ми вже не очікуємо, але трошечки тепліше буде 9-10 жовтня, а особливо 10-12 жовтня. Більш комфортні погодні умови очікуються у ці дні. Це буде період теплої погоди, як це в народі називають "бабине літо", - повідомила синоптик.

Вінницька обласна Рада оголошує конкурс на здобуття щорічної премії обласної Ради імені Миколи Леонтовича у 2023 році. Премією відзначаються професійні композитори, професійні хорові колективи, дослідники (журналісти, краєзнавці, культурологи, музейні працівники, науковці), навчальні хорові колективи закладів спеціалізованої мистецької освіти, фахової передвищої мистецької освіти, вищої мистецької освіти та аматорські хорові колективи, що популяризують творче надбання Миколи Леонтовича. Кандидати на здобуття Премії мають подати Вінницькому обласному центру народної творчості заявку та матеріали на участь в електронній формі до 10 листопада 2023 року на e-адресу: vin_ocnt@ukr.net із зазначенням теми: Премія ім. Миколи Леонтовича або в паперовому вигляді на адресу: 21050, м.Вінниця, вул. Арх. Артинова, 33.

Створили плащ-невидимку для ЗСУ

Українці створили так званий плащ-невидимку для Збройних сил України. Це захист від російських тепловізорів і дронів із тепловізійними камерами.

Він надійно захищає військовослужбовців на фронті від тепловізорів ворога. Також захисникам стане легше ховатися від дронів окупантів із тепловізійними камерами, за допомогою яких противник розвідує місцевість. Плащ блокує випромінювання тепла та робить бійців непомітними для ворога. Це стосується, наприклад, снайперів або груп Сил спеціальних операцій, які виконують бойові завдання. Розробка компактна та легка, її вага - до 2,5 кілограма.



Плащ має високу захищеність від дощу та мокрого снігу. Також він не горить і захищає від високих температур.

На відео, яке поширив Федоров, видно готовий зразок, який пройшов успішні випробування в польових умовах. За його словами, такий плащ являє собою лише одну з українських розробок, які можуть врятувати життя захисників і захисниць під час служби на фронті.

"Плащ-невидимка - це лише одна з розробок, яка допоможе рятувати життя наших військових на фронті. Потрібно ще більше. Якщо ви працюєте над проектами в оборонній сфері - подавайте їх через платформу Brave1", - закликає він.

Зазначимо, що Brave1 - це платформа для розвитку оборонних технологій в Україні. Вона була запущена Міністерством цифрової трансформації України та Міністерством оборони України у квітні 2023 року. Вона надає стартапам і розробникам фінансову, інформаційну та організаційну підтримку для реалізації своїх проєктів. Вона також допомагає їм знайти партнерів та інвесторів.

Із 1 жовтня вмикаємо денні ходові вогні

Із 1 жовтня до 1 травня на всіх механічних транспортних засобах поза населеними пунктами повинні бути ввімкнені денні ходові вогні, а в разі їх відсутності - ближнє світло фар. Це передбачено п. 9.8 ПДР.

За інформацією патрульної поліції Вінницької області, правильне перемикання світла допоможе іншим учасникам дорожнього руху стежити за дорожньою обстановкою та не потрапити у ДТП.

Вийжджаючи на дорогу в складні погодні умови, водії повинні перевірити стан авто. Патрульні надали декілька порад з догляду за автомобілем:

- Своєчасно відрегулюйте світло фар та налагодьте їх технічний стан.

- Не економте на фарах, вмикайте їх за будь-яких умов обмеженої видимості.

- Виконуючи маневр повороту, пам'ятайте, що фари світять прямо та не повертають з тією ж швидкістю, що і колеса. Тому виконуйте маневр, не поспішаючи, бо в темряві може бути дитина, доросла людина або тварина.

- Перемикати дальнє світло фар потрібно не менш ніж за 250 м до зустрічного транспорту, а також тоді, коли воно може засліпити інших водіїв.

Всі ці поради дозволять автомобілістам стати впевненим учасником дорожнього руху і не нашкодити ні собі, ні іншим кермувальникам.

Віддав життя за Україну!

Лука-Мелешківська громада у жалобі...

3 липня 2023 року під час виконання бойового завдання загинув житель села Яришівка, матрос **Олександр Сергійович ТОТОК** 1994 року народження.

Схиляємо голови в глибокій скорботі. Світла пам'ять про Олександра назавжди залишиться в наших серцях.

В цю гірку хвилину висловлюємо слова співчуття родині, друзям, побратимам загиблого воїна. Сумуємо разом з Вами, підтримуємо в цей важкий час.

Попрощалися з воїном 3 жовтня у рідній Яришівці.



Розширили перелік військовослужбовців, які отримуватимуть 100, 50 і 30 тисяч

Міністерство оборони України збільшує перелік військовослужбовців, які отримують додаткову винагороду

Як інформують на сайті Міністерства оборони України, збільшений виплати передбачені, зокрема, пораненим, інструкторам навчальних центрів, строковикам та курсантам.

Найближчим часом додаткова винагорода надійде на рахунки наступних категорій військовослужбовців:

100 000 гривень - військовослужбовці ракетних військ, артилерії та протиповітряної оборони, які здійснюють вогневе ураження противника, без умов перебування в районі ведення бойових дій (раніше вони отримували 30 000). Нараховується з 29-го вересня;

100 000 гривень - військовослужбовці, які здійснюють розмінування у районах ведення бойових дій (раніше вони отримували 30 000). Нараховується з 29-го вересня;

50 000 гривень - військовослужбовці зі складу командування та штабів (у тому числі поза районами ведення бойових дій), які здійснюють управління частинами та підрозділами, що ведуть бойові дії (раніше вони отримували 30 000). Нараховується з 29-го вересня;

30 000 гривень - військовослужбовцям за виконання бойових завдань з розмінування поза районами ведення бойових дій. Нараховується з 29-го вересня.

Поранені військовослужбовці, які перебувають у розпорядженні понад два місяці та за станом здоров'я не мають змоги виконувати обов'язки військової служби за відповідними посадами, отримуватимуть додатково 20 100 гривень. Нараховується з 1-го червня.

Інструктори учбових центрів отримуватимуть додатково від 15 000 до 30 000 гривень. Нараховується з 1-го червня.

Строковики - 6 000 гривень. Нараховується з 1-го червня.

Курсанти - 2 350 гривень. Нараховується з 1-го червня.

Зазначені військовослужбовці отримають відповідні доплати найближчим часом.

Оновлене грошове забезпечення військовослужбовців почнуть отримувати з 29-го вересня.

Виплати бійцям, які воюють на передньому краї, збережені на тому ж рівні - 100 000 гривень. Це ж стосується військовослужбовців, які отримали поранення (контузії, травми, каліцтво), пов'язане із захистом Батьківщини, та перебувають на стаціонарному лікуванні, а також сімей полонених та зниклих безвісті.



Віншування працівників дошкілля, освіти та бібліотек Якушинецької громади



Усі вони днями відзначали свої професійні свята. Другий рік поспіль ми відзначаємо ці свята з гирким присмаком, адже країна уже 19 місяців перебуває в стані повномасштабної війни. Серед працівників галузі освіти громади є ті, хто сьогодні служить у Збройних силах України.

Дякуємо усім нашим мужнім воїнам, найкращим синам і донькам України, які захищають нас у цій війні.

На початку заходу присутні хвилиною мовчання вшанували полеглих воїнів.

По тому начальник відділу освіти, культури та спорту Андрій Мазурик від імені Якушинецької сільської ради та її очільника Василя Романюка вручає подяки та грошові премії найкращим у своїй професії вчителям, бібліотекарям, вихователям та техперсоналу.

Звертаючись із вітальними словами до педагогів, Андрій Мазурик подякував за неоціненну працю, навчання та виховання молодого покоління. "Попри всі виклики сьогоднішнього дня Ви продовжуєте виконувати свої професійні обов'язки і навіть більше, стали флагманами у волонтерській діяльності. Значний вклад освітян та бібліотекарів у волонтерський рух в Якушинецькій громаді не залишається непоміченим. Ви плетете сітки, квіти, готуєте сухі борщі, тушонки та багато інших страв".

Було висловлено вдячність та пошановано багатьох викладачів мережі навчальних закладів Якушинецької громади. Приємним подарунком для присутніх, які зустріли чергове професійне свято, стала невеличка концертна програма.

Депутат інформує...



У Агрономічному відбувся святковий захід із нагоди відзначення Дня дошкілля та Дня працівників освіти. У громаді функціонує 4 школи та 3 садочки.

"Шановні освітяни Ви щоденно піклуетесь про підростаюче 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".

Олександр МАСЛЕННИКОВ, Вінницька обласна рада

Разом із головою громади Сергієм Сітарським виділили власні кошти для привітання 45 освітян та вручили найкращим у своїй галузі Подяки та грошові премії. Для присутніх працівників освіти аматори сцени Агрономічної громади подарували святковий концерт.

Напередодні відзначення професійного свята відвідав Бохоніцький ліцей. Мав зустріч із педагогічним колективом, який очолює Альона Бортновська.

Поспілкувалися із педагогами, обговорили проблемні питання які їх турбують, поділилися планами на майбутнє. Вітаючи колектив Бохоніцького ліцею побажав їм натхнення та успіхів і вручив кошти для адміністративних витрат закладу.

Також зустрічався із педагогічним колективом Агрономічного ліцею. Принагідно привітав освітян із професійним святом та презентував солодощі до кави. Зараз, під час війни, вклад педагогів у наше майбутнє є надважливим для розвитку української нації та кожної громади. Адже від тих цінностей, які вони сформулюють у юного покоління, залежить доля нашої держави.



Гумвантаж на Харківщину



Тушкованки, консервація, вода, фрукти, а ще маскувальні сітки та скоби для бліндажів - усе це виготовили волонтери Лука-Мелешківської громади для оборонців на Харківській напрямку. Про це розповів волонтер із села Яришівка Михайло Бузін.

Цього разу, каже Михайло, передають і вязані шкарпетки, адже ночі уже прохолодні.

"Люди нам принесли шкарпетки плетені, запитують чи ще не рано, я кажу вже давайте, бо скоро зима, хай будуть", - каже Михайло Бузін.

Гумвантаж для оборонців збирали жителі кількох сіл Лука-Мелешківської громади. До автівки вантажать те, що не псується. Голубці, вареники, м'ясні страви безпосередньо перед від'їздом, каже Михайло Бузін.

Провізію до військових повезе Віктор Богданюк. Каже, в його авто вміщується чотири тонни. Це, його 40 поїздка з початку повномасштабного вторгнення. Цього разу їхатимуть із ночівлею, бо маршрут - далекий.

"Спершу ідемо у Куп'янськ, потім - Краматорськ, Константинополь. Ми ідемо на декілька бригад - усе це вінницькі хлопці", - розповідає Віктор Богданюк.

Поїхали двома автівками. Повезли майже вісім тонн. Гумвантаж прибув на першу позицію, ще 29 вересня.

В Агрономічній громаді привітали працівників дошкілля та освіти

Осінь - це багата на святкові події пора. Саме в ці теплі золоті дні професійні свята відзначають люди, які своїм терпінням, мудрістю, глибокою самовіддачею, увагою до унікального і своєрідного внутрішнього світу дитини створюють і наше майбутнє, і майбутнє України. Це люди, які працюють в школах, в дошкільних закладах, в позашкільні.

Відділом освіти, молоді, спорту культури та туризму Агрономічної сільської ради було прийняте рішення відзначити усіх працівників, які дотичні до закладів дошкільної та загальної середньої освіти в один день.

На захід завітало: сільський голова Сергій Сітарський, Олександр Масленников - депутат Вінницької обласної ради, Тетяна Закревська заступник сільського голови, Ліна Бровченко начальник відділу освіти, молоді, спорту, культури і туризму, із заступницею Оксаною Юрченко.

Багато гарних слів було сказано на адресу вчителів та вихователів, звучали не тільки найширші слова подяки, але нагороди, які вручав очільник громади та депутат обласної ради.



Відзначили педагогів, які розпочали свою діяльність у закладах освіти, а також тих, хто завершив свою трудову діяльність.



Художні колективи закладів культури громади привітали працівників освіти чудовими концертними номерами і подарували неймовірні емоції присутнім в залі. Дякуємо вам за ці хвилини радості в такий нелегкий час.

Окрасою свята стали квіти від Володимира Головчука.

В такі особливі дні Агрономічна сільська приєднується до привітань на адресу усіх. Нехай гарний настрій, який подарували Вам у цей святковий день залишиться з вами на весь навчальний рік. Посміхайтесь частіше і всі негаразди минуть.

Зі святом Вас, міцного здоров'я і багато терпіння, а також любові до своїх маленьких і таких рідних вихованців!



«Гість тижня»

«Бійці називають її мама Валя»

65-річна **Валентина Миколаївна БУРЛАКА** із Вінницьких Хуторів уже півтора роки без зупинки та майже без вихідних випікає смачні шедеври для воїнів. Це різноманітні солодкі пироги, печиво, шарлотки, медовики, терті пироги, кекси. Також вона готує варення та повидло. Ласощі спечені невтомними руками Валентини Миколаївни передають бійцям на фронт та людям на деокупованих територіях, ними частуються поранені воїни, котрі

лікуються у місцевих медзакладах. Пані Валентина глибоко віруюча людина, яка вірить у Бога, добро та Україну. Тому усі свої вироби жінка готує із молитвою, любов'ю та гарним настроєм. Свою діяльність вона розпочала з перших днів великої війни і уже понад півтора роки незважаючи ні на поважний вік, ні на проблеми зі здоров'ям випікає смаколики аби допомогти воїнам.

- Усе розпочалося у перші дні повномасштабного вторгнення, я не змогла сидіти на місці. Одразу виникло питання, що я можу зробити для Перемоги, чим можу бути корисною? Відтак вирішила підтримувати наших бійців хоча б їжею. Спочатку варила вареники для тероборони поранених та воїнів, які перебували на ротації. Згодом у співпраці з іншими волонтерами вирішили підтримувати бійців смачною випічкою. Тому було вирішено, що я печу смаколики, а мої друзі волонтери допомагають продуктами та возять готові вироби. Нині готую майже щодня, працюю з декількома волонтерськими організаціями, зокрема "Бджоли Поділля", "Степанівські бджоли". Особливо плідна співпраця складалася із Володимиром Лисим. Він допомагає продуктами і возить готові солодощі бійцям до лікарень, - розповідає

Валентина Миколаївна.

Два рази на тиждень пані Валентина передає смаколики для поранених бійців. А це від 25 до 40 ящиків за раз. В інші дні жінка випікає солодощі на фронт. Окрім цього вона ще встигає поратися по господарству, але з сумом розповідає, що часу зайнятися своїми квітами не вистає. У жінки, до речі, велика колекція різноманітних рослин. Проте Валентина Миколаївна не засмучується, адже переконана, що після Перемоги її квітник стане ще кращим, а зараз не до цього.

Інколи, як зізнається пані Валентина, аби виготовити все необхідне для бійців доводиться спати лише декілька годин на добу. Проте жінка не опускає рук і впевнена, що робить усе можливе, аби допомогти воїнам наблизити Перемогу.

- Прикро, що нині все більше людей забувають, що у нас війна. Важливо розуміти, що бійцям самим здобути перемогу буде надскладно. У фронту має бути потужний тил аби хлопці відчували, що їх чекають та підтримують. Відтак кожен від великого до малого в силу своїх можливостей повинен допомагати. Нам потрібно прокидатися та консолідувати зусилля. Адже лише разом ми зможемо виграти цю війну, а наші діти і та внуки житимуть у мирі та спокої, - наголошує жінка.

Випічку пані Валентини знають на всій лінії фронту. Військові на знак вдячності надсилають жінці фото і відео на яких дякують за гостинці і ласкаво називають її мама Валя. Також бійці передали Валентині Миколаївні прапор з підписами, який вона вважає своїм стимулом плідно працювати.



"На війні немає невіруючої людини": розповідь священника-волонтера з Михайлівки про допомогу військовим

На війні немає невіруючої людини, і кожен шукає собі захист такий, який може дати лише Бог. Так каже протоієрей Православної церкви України **Анатолій КУЗНЕЦОВ**. У гарячі точки як волонтер він їздить із 2014. Про допомогу військовим, зокрема, після повномасштабного вторгнення розповів священник.

Анатолій Кузнецов військовим допомагає з 2014 року. Потреби військових в умовах повномасштабної війни, каже, змінилися.

"Машини, дрони. Гігієна. Не завжди є доступ до води у полях. Ми возимо насоси. Хлопці самі копали кринички. Все залежить від потреби. Найдорожче, що на

сьогодні є і важкувато, це дрони, колеса. Багато осколків, де хлопці наші воюють. Колеса псується від осколків. Запчастини до машин. З допомогою Вінницької єпархії ми купували, наприклад, нещодавно для 4-ї танкової бригади запчастини на їхні автомобілі", - розповів священник.

Співпрацюють, каже, з різними бригадами на Донецькому та Луганському напрямках. Перша волонтерська поїздка після повномасштабного вторгнення була у Севродонецьк: передавали хлопцям машини.

"Співпрацюємо з нашою 59-ю бригадою, 101-ою, 110-ою, 128-ою, 24-та - львівська, 28-ма - одеська. Це там, де ми найбільше намагаємося допомогти. Це друзі, які в нас залишилися ще з 2014 року. З ними ми постійно підтримуємо зв'язок".

Під час таких поїздок, розповів Анатолій Кузнецов, його вражають зруйновані міста.

"В Лиман їздили. Лиману як такого, середини міста, вже не існує. Воно зруйноване. Це житлові будинки, це школи, церкви, садочки. Тобто інфраструктура, в яку нема вже куди стріляти, - каже священник.

Всі, хто не виїхав і перебуває на території, яка в бойовій зоні, всі хочуть миру і виспатися. Луганська сторона. Ми заїжджали в село Невське. Там люди

жили у підвалах. Ми питали, чому вони не виїжджають. Відповідають: "Це наш дім".

Хто їздить у зону бойових дій, то розуміє, що легких поїздок немає, розповів священник.

"Тобто є поїздки - ти потрапив під обстріл або не потрапив. Потрапляли. Станція Луганська. Ми часто туди їздили. Там стояли київські хлопці. На той час там було дуже гаряче. І ми потрапили під обстріл".

Допомогу для захисників збирають в інтернеті. Нещодавно, каже, друзі та підписники у соцмережі допомогли придбати причіп для аеророзвідки 56-й бригади.

"Стає все менше змоги допомагати. Ми не стали багатшими. Тому це позначається на фінансовій допомозі. Найбільша одноразова пожертва була - 20 тисяч гривень. Це людина просто подарувала".

"Хлопці розповідають насамперед про своє наболіле"

Під час волонтерських поїздок протоієрей спілкується з військовими. Розмовляють, каже, про різні речі.

"Якщо це наші односельчани, то питають, як там рідні. А так то хлопці розповідають насамперед про своє наболіле. Хтось дійсно заморився, хтось розповідає про свій бойовий дух. Був хлопчина у 2017 році. Каже: "Батюшка, я не хрещений". Запитав, чому. Сказав, що тоді батьки не хрестили, а потім він не хотів. Та й спитав, чи можу я його охрестити. Питаю: "А для чого?". Каже: "А якщо мене вб'ють? Я ж хочу бути в раю. Я хочу мати ангелохоронця". І ми в Красногорівці його хрестили. Що найцікавіше - хрестили його в ставку. Читали молитви на освячення води, - розповів Анатолій Кузнецов.

На війні немає невіруючої людини. На війні кожен шукає собі захист, але такий, який може дати лише Бог. Бронешилет - це дуже добре, каска. Але життям керує



Господь. Кожен солдат, кожен воїн це розуміє. І коли ми приїжджаємо, то дуже часто є прохання відслужити молебень, помолитися. Є таке селище, як Піски на Донеччині. Там зруйнована церква. Трішки далі монастир. То ми в зруйнованій церкві (там стояли наші жмеринські хлопці) служили їм молебень".

До ПЦУ разом із прихожанами трьох храмів протоієрей Анатолій Кузнецов перейшов наприкінці липня. Розповідає, що останньою краплею стало те, що 12 єпископів УПЦ (МП) після початку повномасштабного вторгнення перейшли напряму до російської церкви і УПЦ про це змовчала. Нині ж, як каже священник, багато хто в УПЦ й досі марно очікує, що вони від'єднаються від підпорядкування РПЦ, а УПЦ й досі залишається оплотом ідей Москви.

За матеріалами Суспільне.





Кулінарні цікавинки

Короп фарширований

Нам потрібно: 1 кг коропа, 300 г грибів шампінйонів, морквина, цибулина, 2 картоплини, приправа для риби, сіль, перець.



Приготування. Почистіть рибу, розріжте вздовж по животі, видалити нутрощі. Видаліть у коропа плавники та хвіст, посоліть, поперчіть, посипте приправою для риби і залиште на 2 години. Для начинки поріжте кубиками гриби, цибулю, натріть моркву на великій тертці, обсмажте все на сковорідці до готовності, посолити, поперчити. Змастіть деку олією і покладіть порізану кружечками картоплю. Начинку поклайте в живіт риби. Рибу викладіть на деко, на картоплю. Тоді її відправте в попередньо розігріту до 180°C духовку на 40 хвилин. Подавайте до столу коропа холодним.

Курячі крученики з грибами



Нам потрібно: 700 г курячого філе, борошно, 50 г масла вершкового. **Для начинки:** 300 г грибів шампінйонів, морквина, цибулина.

Приготування. Для начинки поріжте гриби, натріть моркву на великій тертці, поріжте цибулю кубиками і все обсмажте до готовності, посоліть, поперчіть. Подрібніть готову начинку. Філе куряче порізати поперек на шматки. Відбити шматки молотком, посолити, поперчити. Положити на відбиті шматки філе начинку з грибів і загорнути. Крученики обвалити в борошні і смажити на сковорідці з обох боків. Обсмажені крученики покласти в каструлю, додати гарячої води так, щоб вона ледь покривала вертуни. Додайте вершкового масла, зелень кропу, петрушки, посоліть, поперчіть і потушіть все це на маленькому вогні хвилин 15.

Ліниві пельмені в духовці

Нам потрібно для тіста: 3,5-4 скл. борошна, 1 скл. на 250 мл води, яйце. **Для начинки:** 500 г фаршу, цибулина. **Для підливи:** цибулина, 1-2 морквини, 70 г томатної пасты, 2 скл. води.



Приготування. Для тіста змішати яйце з водою, додати сіль, все добре перемішати. Додаючи поступово борошно, замесити тісто як на пельмені, залишити на півгодини, накривши рушником. Для начинки порізати дрібно цибулю, або натерти на тертці. Змішати цибулю з фаршем, посолити, поперчити за смаком. Для підливи порізати цибулю кубиками, моркву натерти на великій тертці, обсмажити. Половину обсмаженої цибулі з морквою викласти на дно форми для запікання. До іншої додати томатну пасту, воду, перемішати і тушувати 1-2 хвилини. Посолити, поперчити за смаком. Розкочувати тісто у тонкий прямокутник товщиною як на пельмені. Розподілити начинку. Закрутити тісто у рулет. Розрізати на маленькі рулетики шириною 3-4 см. На овочеву подушку викласти рулетики, залити підливкою, накрити кришкою і поставити у нагріту до 200 градусів духовку на 30 хвилин.

Смачна скумбрія



Нам потрібно для маринаду на 4 риби: в 1 літр води додати 3 ст.л. солі, 2 ст.л. цукру, 2 жмені цибулиння, 2 ст.л. чаю (сухої заварки).

Приготування. Скумбрію миємо, відрізаємо голову і хвіст, чистимо нутрощі, промиваємо. Маринад закип'ятити, остудити і залити ним скумбрію. Покласти її на 3 дні в холодильник.

Салат «Анастасія»

Нам потрібно: 150 г вареного курячого філе, 250 г шинки, 3 яйця, 200 г корейської моркви, 350-400 г пекінської капусти, 1 ст.л. борошна, 1 ст.л. горіхів, сіль, перець - за смаком, майонез - до смаку.

Приготування. Для млинчиків: збиваємо яйця, до-



даємо трохи води і муку, перемішуємо і виливаємо на сковороду, смажимо з двох сторін. Остигли млинці нарізаємо соломкою. Куряче філе, шинку і пекінську капусту, також нарізаємо соломкою. Складаємо все в миску і додаємо нарізану курку і млинчики, заправляємо майонезом і посипаємо волоськими горіхами. Солимо і перчимо. Добре перемішуємо. Викладаємо салат на листя пекінської капусти і подаємо до столу.

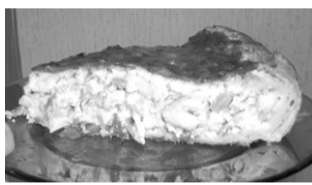
Салат «Улюблений»

Нам потрібно: 1/2 вареної курячої грудки, 150 г шинки, 2 варених яйця, 2 помідора, 4 огірки маринуваних, 50 г сиру, 4 ст.л. сметани, 20 г зелені, сіль за смаком.



Приготування. Курячі грудки нарізаємо кубиками, шинку соломкою. Яйця натерти на крупній тертці, помідори і маринувани огірки кубиками. Натіраємо сир на дрібній тертці. Зелень нарізати дрібно. Заправляємо салат сметаною, солимо і перемішуємо. Можна салат укласти шарами, промашуючи кожен шар сметаною з сілью.

Пиріг з курочкою і грибами



Нам потрібно: 400 г курячого м'яса (грудки), 1 б. консервованих печериць, 1 пласт листового тіста (приблизно 300 г), 3 яйця, 200 мл вершків, 300 г сиру, 2-3 цибулини, зелень, сіль, перець, приправа для курки за смаком.

Приготування. Цибулю дрібно порізати і обсмажити в сковорідці на олії. Куряче філе порізати шматочками, солимо, перчимо, додаємо приправу, добре перемішуємо. Додаємо курку до цибулі і смажимо до золотистого кольору. З консервованих грибів зливаємо воду. Грибочки порізати і додати до курки, добре перемішуємо. Збити яйця, влити вершки, додати натертий сир, дрібно нарізану зелень, солимо, перчимо. Добре перемішуємо. Тісто розкачуємо за розмірами форми, змащеною олією, формуємо невеликі бортики. Висипаємо на нього начинку - курку з грибами. Заливаємо зверху яєчно-сирною масою і прикриваємо краї тістом. Запікаємо при 180°C протягом 30 хвилин.

Сир твердий домашній

Нам потрібно: 1 л домашнього молока, 1 кг домашнього сиру, 100 г масла, 2 жовтки, 1 ч.л. солі, 1 ч.л. соди.



Приготування. Візьміть антипригарний посуд. Налийте молоко та доведіть до кипіння. Домашній сир розіміньте виделкою і додайте в молоко. Варіть приблизно 10 хвилин постійно помішуючи. Відкиньте зварений сир через марлю та мілке сито. Виделкою розіміньте жовтки та масло, після чого додайте сіль та соду. З'єднайте все разом і варіть в каструлі протягом 5 хвилин, постійно помішуючи, це для того, щоб маса стала однорідною. Після закінчення зніміть з вогню і покладіть сир у лоток. Після того, як сир вихолоне, поставте у холодильник на 2 години.

Булочки з горіхами!



Нам потрібно: 1 кг борошна, 530 мл молока, 210 г цукру, 200 г горіхів, 200 г вершкового масла, 20 г сухих дріжджів, 10 г ванільного цукру, 2 ст.л. олії, 2 ч.л. солі, 2 яйця, 1 ч.л. кориці.

Приготування. Дріжджі розводимо в 500 мл теплого молока. Додаємо 130 г цукру і ванільний цукор. Залишаємо на 5 хвилин. Окремо збиваємо яйця і додаємо до молока, перемішайте. Постійно помішуючи, додаємо борошно, сіль і 150 г розм'якшеного або розтопленого масла. Накриваємо тісто кришкою і даємо піднятися, приблизно годину-півтори. Для начинки обсмажуємо горіхи і подрібнюємо качалкою. Масло, що залишилося, розтоплюємо і додаємо в нього горіхи, цукор, що залишився, і молоко. Тісто розгортаємо у великий прямокутник і викладаємо начинку. Загортаємо нижній і верхній краї тіста по черзі так, щоб воно склалося в три рази і розрізаємо його поперек широкими смугами. Кожну смужку трохи перекручуємо. Викладаємо на деко, застелене папером для випічки. Змащуємо зверху жовтком і даємо 20 хви-

лин щоб зійшлося. Випікаємо при 200°C, приблизно 25 хвилин.

Торт «Ескімо»

Нам потрібно для тіста:

4 яйця (відокремити білки від жовтків), 1 скл. цукру, 10 ст.л. холодної води, 2 ст.л. какао, 1/2 ч.л. соди, 1 скл. борошна, 1 ч.л. ваніліну. **Для крему:** 1 скл. цукру, 3 ст.л. борошна, 2 яйця, ванілін, 1 скл. теплого молока, 250 г вершкового масла. **Для глазури:** 2 ст.л. цукру, 2 ст.л. какао-порошку, 2 ст.л. сметани, 50 г вершкового масла.



Приготування. Яйця - відокремити білки від жовтків. Білки добре збити, відкласти в сторону. 4 жовтки з'єднати з 1 склянкою цукру - збити до білого. Додати до збитих жовтків з цукром 1/2 ч.л. соди, 10 ст.л. холодної води, ванілін, 1 ст. ложка з гіркою какао, повільно помішуючи додати збиті білки. Акуратно помішуючи, порціями додати 1 склянку борошна. Довго масу не мішати. Форму змастити маслом, вилити тісто, розрівняти. Кілька разів постукати заповнену тістом форму об стіл, поставити в попередньо нагріту до 180°C духовку і випікати приблизно 30-40 хвилин. Крем: У каструлі змішати 2 яйця, 1 склянку цукру і 3 ст.л. борошна з гіркою - добре збити міксером + додати 1 склянку теплого молока. Розмішати і поставити на невеликий вогонь. Постійно помішуючи, довести до кипіння (після появи перших бульбашок потримати 1 хв). Зняти з вогню. Повністю остудити! Окремо збити м'яке вершкове масло (250 г) з ваніліном. Потім, постійно збиваючи, по ложці додати остигнулу заварну масу. Глазур: Змішати 2 ст.л. цукру + 2 ст.л. какао і 2 ст.л. сметани. Поставити на вогонь і варити, постійно помішуючи до закипання. Зняти з вогню і додати вершкове масло, добре перемішати, щоб вийшла гладка, блискуча маса, остудити трохи до теплого стану. Збірка: На остиглий корж викласти весь крем, розрівняти і поставити в холодильник на 30 хвилин. Потім виїняти і зверху вилити глазур, вирівняти і поставити торт в холодильник.

Пиріг зі сливами із сирного тіста



Нам потрібно: 1 скл. цукрового піску, 3 яйця, 150 г сиру, 10 слив, 7 г розпушувача, 1 скл. борошна.

Приготування. Збити яйця в пишну піну, додати цукровий пісок і гарненько збити ще раз. Додати сир, все добре перемішати. Поступово, невеликими порціями додати просіяне борошно і розпушувач, не припиняючи збивати. Сливи вимити і, розрізавши навпіл, виїняти кісточку. Тісто викласти в форму для запікання (бажано використати роз'ємну форму діаметром 24 см), застелене пергаментним папером. Сливи розрізати на часточки, акуратно викласти по колу на тісто і відправити запікатися в розігріту духовку при температурі 170 градусів хвилин на 30-40 до золотистого кольору. Готовність перевірити дерев'яною шпажкою. Остудити, виїняти з форми, розрізати на шматочки і подавати до столу. Сирний пиріг зі сливами, приготований за цим рецептом, виходить дуже смачним і соковитим.

Домашні пряники

Нам потрібно: 350 мл кефіру (або кислого молока), 1 скл. цукру, 2 жовтки, 1 білок, 1 ст.л. меду, 3 ст.л. олії, 1 ч.л. (неповна) соди, 4 скл. борошна (приблизно). **Для помадки:** білок, 3 ст.л. цукру.



Приготування. Жовтки з одним білком (а другий білок відокремити на помадку) і медом збити з цукром, влити цю суміш в кефір і олію. Ще раз злегка збити. Всипати поступово просіяне борошно з содою (оцет не потрібен, соду погасить кефір) і замесити некруте тісто. Розкачати тісто в пласт товщиною 1 см. Вичавити формочкою або стограмовим стаканчиком кружечки, укласти їх на пергамент на деко на невеликій відстані один від одного і випікати 25 хвилин при температурі 180 -190 градусів. Поки печуться пряники, приготуємо помадку для них: збити вінчиком один білок з 3-ма ложками цукру до повного розчинення цукру. Не потрібно збивати до крутих стійких піків, а тільки доти поки, білки не стануть білими і розчиниться цукор. Після 20-25 хвилин, пряники виїняти з духовки, швидко намазати їх збитим білком (дуже зручно для цієї мети використовувати силіконову щіточку). Можна в два шари, і назад в духовку ще на 10 хвилин. Потім виїняти пряники з духовки і перекласти на блюдо.

(дата офіційного опублікування в Єдиному реєстрі з оцінки впливу на довкілля (автоматично генерується програмними засобами ведення Реєстру, не зазначається суб'єктом господарювання) 20226299652

(реєстраційний номер справи про оцінку впливу на довкілля планованої діяльності) ОГОЛОШЕННЯ

про початок громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля

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

1. Планована діяльність.

Планованою діяльністю є: «Нове будівництво магістрального водогону від свердловин з насосною станцією II підйому та 2-х РЧВ об'ємом по 500 м3 кожний в смт Вапнярка Тульчинського району Вінницької області».

Нове будівництво магістрального водогону включає в себе мережу водопостачання від п'яти свердловин, які знаходяться на земельній ділянці в центральній частині с. Вербова Тульчинського району Вінницької області до земельної ділянки Вапнярської селищної ради, де будуть розташовані два резервуари чистої води об'ємом по 500м3 кожний та насосна станція II підйому. Від насосної станції та РЧВ будівництво магістрального водогону проводиться по смт Вапнярка в межах населеного пункту для забезпечення населення смт Вапнярка питною водою.

Проектними рішеннями передбачено:

- будівництво 5-ти розвідувально-експлуатаційних свердловин в с.Вербова Тульчинського району Вінницької області;
- будівництво підземних насосних станцій зі збірною залізобетоною;
- будівництво зон санітарної охорони суворого режиму радіусом 30м;
- будівництво магістрального водогону;
- будівництво 2-х РЧВ (об'ємом 500 м3 кожний) та насосної станції II підйому в смт Вапнярка.

Загальна довжина мереж магістрального водогону - 15890 м; максимальний діаметр - 250 мм; максимальна глибина - 6,00 м.

Розрахункова середньодобова витрата води в запроектованій мережі становить 1353,7 м3/добу; 494,1 тис. м3/рік.

Забір підземної води передбачається з 5-ти свердловин, які розташовані на земельній ділянці в центральній частині с. Вербова Тульчинського району Вінницької області. Проект-ні свердловини розташовані в долині безіменної лівої притоки р. Марківка. Водозабір із 5-ти свердловин розташований в 3 км від населеного пункту смт Вапнярка. Проектна тривалість експлуатації водозабірних свердловин - 25 років. Розрахунковий дебіт свердловин при зниженні 24 м становить 10-12 м3/год.

РЧВ (резервуари чистої води) та насосна станція II підйому розташовані в межах смт Вапнярка.

Спосіб буріння свердловин роторний з прямою промивкою. Буріння свердловини ве- деться буровим станком УРБ-2,5 А.

Устаткування яке передбачається проектом:

- Насос дренажний GRUNDFOS UNILIFT AP12.40.06.A1 - 1 шт.;
- Комплектна насосна станція Vodaland PumpingP, склопласт., D=3600, H=7550 мм (компектна поставка з пуско-наладжувальними роботами та шеф монтажем) - 1 шт.
- Резервуар питної водиVodaland TankDrinkMega-550 (корисний 500м3), збірний зутеп-ленням верхньої частини, склопласт., D10000мм H8000мм.

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «СОРОЧАНСЬКИЙ МІРОШНИК» (ТОВ «СОРОЧАНСЬКИЙ МІРОШНИК»). Ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ: 34709632. Місцезнаходження суб'єкта господарювання: 22731, Вінницька область, Вінницький р-н, с. Сорока, вул. Гагаріна, 3А, контактний номер телефону: 0675373536, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання: vhnutyk@agroprosperis.com. Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика №1 (Елеватор) (ПМ №1): 22731, Вінницька область, Вінницький р-н, с. Сорока, вул. Гагаріна, 3А. Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика №2 (Склади підлогового зберігання) (ПМ №2): 22731, Вінницька область, Вінницький р-н, с. Жадани, вул. Залізнична, 25А. Підприємство спеціалізується на складському господарстві (основний вид діяльності).

Мета отримання дозволу на викиди: отримання дозволу на викиди для діючого об'єкта II групи. Згідно з вимогами статті 3 Закону України «Про оцінку впливу на довкілля» господарська діяльність ТОВ «СОРОЧАНСЬКИЙ МІРОШНИК» не підлягає оцінці впливу на довкілля.

Загальний опис об'єкта (опис виробництв та технологічного устаткування): підприємство спеціалізується на прийманні, очищенні, сушці, зберіганні та відпуску зернових культур. На території промислових майданчиків здійснюються такі основні технологічні операції: прийом та розвантаження зерна; очищення зерна; сушка зерна; зберігання зерна; відвантаження зерна в залізничний та автомобільний транспорт. Виробнича потужність підприємства становить 74,5 тис. т зернових культур (61300 т - ПМ №1, 13200 т - ПМ №2).

Відомості щодо видів та обсягів викидів: речовини у вигляді суспендованих твердих частинок - 1,13174 т/рік, оксиди азоту (у перерахунку на діоксид азоту [NO+NO2]) - 2,37365 т/рік, оксид вуглецю - 2,07803 т/рік, вуглецю діоксид - 1453,39671 т/рік, азоту (1) оксид [N2O] - 0,0027 т/рік, метан - 3,03554 т/рік, залізо та його сполуки (у перерахунку на залізо) - 0,00032 т/рік, манган та його сполуки (у перерахунку на діоксид мангану) - 0,000035 т/рік, НМЛОС (Бензин (нафтовий, малосірчистий, у перерахунку на вуглець)) - 0,00086 т/рік; сірки діоксид - 0,00345 т/рік; НМЛОС (Вуглеводні насичені С12-С19 (розчинник РПК-26511 і тр.) у перерахунку на сумарний органічний вуглець) - 0,00098 т/рік.

Валові викиди знаходяться у межах допустимих норм, перевищення санітарних норм на межі санітарно-захисної зони не виявлено. Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва: не встановлюються для об'єкту II групи. Перелік заходів щодо скорочення викидів: не передбачаються, відсутні перевищення встановлених нормативів граничнодопустимих викидів. Дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів: не передбачено. Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству: пропозиції щодо дозволених обсягів викидів відповідають чинному законодавству; для речовин, на які не встановлені нормативи граничнодопустимих викидів відповідно до законодавства, встановлюються величини масової витрати. Із зауваженнями та пропозиціями щодо дозволу на викиди по зазначеним промисловим майданчикам звертатись в Вінницьку обласну військову адміністрацію (21050 м. Вінниця вул. Соборна, 70 Тел. 0 800 216 433, email: oda@vin.gov.ua), протягом 30 календарних днів з моменту виходу оголошення. Строки подання зауважень та пропозицій: протягом 30 календарних днів з дня публікації повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди.

дення воєнного стану в Україні» від 24 лютого 2022 року № 64/2022, затвердженим Законом України «Про затвердження Указу Президента України «Про введення воєнного стану в Україні» від 24 лютого 2022 року № 2102-IX, громадські слухання, передбачені статтею 7 Закону України «Про оцінку впливу на довкілля», прово- дяться у режимі відеоконференції.

Громадські слухання (перші) відбудуться 27 жовтня 2023 року в 11:00.

Посилання для підключення до відеоконференції: https://meet91.webex.com/meet91/j.php?MTID=mbecsec2e4bb7c2aa336bb8d0c78b08f2

Номер наради: 2552 278 2464

Пароль: D3yQmhf4py5

Посилання для приєднання за допомогою відеосистеми: Набираєте 25522782464@meet91.webex.com

Також можна набрати 173.243.2.68 та ввести номер наради.

Пароль наради для відеосистеми 33976434

Громадські слухання (другі) відбудуться не заплановані

(вказати дату, час, місце та адресу проведення громадських слухань)

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

Управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації

Поштова адреса: 21021, м. Вінниця, вул. В. Порики, 29. Електронна адреса: uprter@vin.gov.ua

тел.: (0432) 43-74-08, ; контактна особа: Іван Миколайович Сивенюк.

(зазначити найменування органу, місцезнаходження, номер телефону та контактну особу)

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

Управління розвитку та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації

Поштова адреса: 21021, м. Вінниця, вул. В. Порики, 29. Електронна адреса: uprter@vin.gov.ua

тел.: (0432) 43-74-08; контактна особа: Іван Миколайович Сивенюк.

(зазначити найменування органу, поштову та електронну адресу, номер телефону та контактну особу)

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

8. Наявна екологічна інформація щодо планованої діяльності

Звіт з оцінки впливу на довкілля планованої діяльності з додатками.

(зазначити усі інші матеріали, надані на розгляд громадськості) (зазначити іншу екологічну інформацію, що стосується планованої діяльності)

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

1. ВАПНЯРСЬКА СЕЛИЩНА РАДА, за адресою: 24240, Вінницька обл., Тульчинський район, смт Вапнярка, вул. Незалежності, будинок 140, контактна особа: начальник відділу юридичної роботи, податків та земельних ресурсів Дуднік Вікторія Сергіївна, тел. 0975069219.

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

"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. Відповідальність за надруковані та вкладені в газету листівки, матеріали, рекламні оголошення несуть автори та рекламодавці. Редакція залишає за собою право редагувати та скорочувати 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. №232840. 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 святкуватиме ветеран війни та праці:

90-річчя відзначатиме житель с.Агрономічне - **Степан Федорович ГОЛОШКІВСЬКИЙ** (10 жовтня).

День народження святкуватиме очільниця районної організації ветеранів с.Агрономічне - **Валентина Василівна ЗІМІНА** (8 жовтня).

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.



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.

5 жовтня - хмарно, без опадів, t вдень +12...+19°C, вночі +7...+10°C.

6 жовтня - хмарно, без опадів, t вдень +10...+17°C, вночі +10...+11°C.

7 жовтня - хмарно, без опадів, t вдень +16...+18°C, вночі +7...+9°C.

8 жовтня - хмарно, без опадів, t вдень +10...+19°C, вночі +13...+15°C.

9 жовтня - хмарно, без опадів, t вдень +6...+12°C, вночі +3...+4°C.

10 жовтня - хмарно, без опадів, t вдень +6...+12°C, вночі +8...+10°C.

11 жовтня - хмарно, без опадів, t вдень +6...+12°C, вночі +3...+4°C.



Зібрали понад 65 тисяч на потреби ЗСУ

Днями у КЗ "Вінницько-Хутірський лицей" відбулася благодійна ярмарка з нагоди Дня козацтва та Дня захисників та захисниць.

Великий асортимент солодощів, гра в шахи, шашки, футбол, виступи колективів, декламування віршів, патріотичні пісні - усе це і не тільки змогли побачити всі охочі, що завітали на благодійну ярмарку, яку ініціювала адміністрація Вінницько-Хутірського лицю. Кожна класна родина вражала своїм індивідуальним підходом до справи, згуртованістю та креативністю. Під час шкільного ярмарку кожен клас презентував свій імпровізований "солодкий стіл", де можна було знайти найрізноманітніші смаколики - від домашньої випічки, пирогів, соків та фруктів до ситної піци.

До заходу долучилися школярі, їх батьки, педагоги та небагдужі мешканці села. Також аби подарувати присутнім гарний настрій участь у ярмарку взяли представники естрадно-духового оркестру ГУ ДСНС України у Вінницькій області.

За словами педагогів вже стало гарною традицією проводити подібні заходи. Адже саме вони об'єднують шкільну родину, вчать дітей патріотизму та взаємодопомозі. До прикладу, до Дня вишиванки у закладі теж про-



дидлася благодійна ярмарка. Тоді вдалося зібрати понад 55 тисяч гривень, котрі передали бійцям військової частини №3008 НГУ.

Нині загальними зусиллями вдалося зібрати 65 193 грн. Ці кошти спрямують на благодійність. Частину суми передадуть трьом ліцеїстам, які постраждали у ДТП, яке нещодавно трапилось по Немирівському шосе.

А решта піде на закупівлю квадрокоптера для ЗСУ. Адміністрація закладу дякує усім за дружню, результативну працю, яка вкотре об'єднала й довела, що тільки разом українці зможуть здобути таку бажану Перемогу.

Фото із соцмереж.



До нього їдуть з усієї України.

Багато років Тимофій
допомагає людям
(тільки хрещеним)

у складних обставинах:

- вирішує будь-які життєві ситуації;
- проблеми з дітьми, у відносинах, бізнесі;
- рожа, алкоголізм, безпліддя, епілепсія;
- зняття негативу

(за допомогою молитов і воску).

Приймає особисто та на відстані.

068-454-48-00, 066-384-22-86

Магнітні бурі на жовтень

У жовтні Україну кілька разів накриють слабкі, але тривалі магнітні бурі. Працівники сонячних станцій ведуть цілодобове спостереження за Сонцем. Завдяки таким прогнозам метеозалежні люди можуть заздалегідь підготуватися до важких періодів.

Геомагнітні бурі в жовтні будуть не дуже сильними, але тривалими. Місяць відразу почнеться з магнітної бурі **5 жовтня**. Наступна слабка магнітна буря очікується **13-15 жовтня**. У передостанній тиждень місяця в Україні прогноуються чотириденна магнітна буря **23-26 жовтня**. Потім лише через день перерви очікується сильна магнітна буря **28 жовтня**.

Зверніть увагу, що протягом місяця прогноз може змінитися, оскільки передбачити поведінку Сонця за тривалий період складно.

ОВЕН (21.03-20.04). Прийшов час самовдосконалення, настала пора щось змінювати. Ваші недоліки особливо впадуть у око, однак постарайтеся не реагувати на критику на свою адресу занадто болючо. Намагайтеся відгородити себе від зайвих і непотрібних контактів на роботі. У вихідні не зашкодить зосередитися на справах. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Накопичилося чимало справ, які краще виконати, не відкладаючи. Конкуренти або колеги можуть виставити вас з невігдного боку. Однак ви здатні швидко відновити свій авторитет. Деякі неузгодженості в справах переслідують вас, але все-таки обставини зміняться в кращий бік. У вихідні інтуїція підкаже вірне рішення у будь-якій ситуації. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - субота.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Прийде в голову чимало гарних ідей. І ви будете просто зразком увічливості та терпіння. Зайві справи рішуче відмітайте, це дуже придасться в особистому житті й на роботі у стосунках з колегами. Постарайтеся до нових контактів і знайомств уважніше, є шанс зустріти по-справжньому рідну душу. У вихідні варто розібратися зі старими речами і почуттями. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - вівторок.

РАК (22.06-23.07). Може настати час великої активності в партнерських стосунках. Навряд чи вам вдасться побути на самоті, навіть якщо ви цього дуже хочете. Сприятливий час для навчання та роботи. Можете знайти гідних союзників у реалізації вашого практично геніального проекту. У вихідні будете подібні вулкану, постарайтеся контролювати свої емоції. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.

ЛЕВ (24.07-23.08). Вам буде важкувато усвідомити, у чому були неправі. Однак все-таки прислухайте-

Астрологічний прогноз на 9 - 15 жовтня

ся до зауважень, які зроблять близькі люди. Сприятливі будуть контакти з колегами. У вихідні можуть виникнути складності в родинних стосунках, діти можуть повестися зовсім не так, як ви очікуєте. Виявіть такт і терпіння. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

ДІВА (24.08-23.09). Побільше впевненості у власних силах, і, що дуже важливо, зберігайте емоційну рівновагу, але при цьому більше довіряйте своїй інтуїції. Ініціативність, поєднана з тонкою дипломатією, дозволить зонайкраще злагодити будь-які непорозуміння з діловими партнерами. Порадують конструктивні пропозиції від начальства. Вихідні сприятливі щодо обговорення з друзями проблем, що виникли, допоможуть вам мудрою порадою або рішучими діями. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Можливі певні ускладнення у взаєминах з колегами, не сперечайте й не з'ясовуйте стосунки. Реалізація давніх ідей здатна принести моральне й матеріальне задоволення. Не покладайтеся на чужі обіцянки, вас у найкращому разі підведуть, у гіршому - обдурять. У вихідні багато часу доведеться присвятити домашнім обов'язкам. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Відкриються нові перспективи для кар'єрного зростання. У начальства буде причина вас похвалити й виплатити премію. Постарайтеся не думати про людей погано, ваші терпіння і доброзичливість окупляться сторицею. Можливі приємні новини від коханої людини. Вихідні присвятіть пасивному відпочинку. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

СТРЕЛЕЦЬ (23.11-21.12). Слід якнайменше прислухатися до порад навколишніх, а більше довіряти власній інтуїції. Роботи буде багато і доведеться виявити завидне терпіння та працьовитість. Випадкові зустрічі відкриють вам нові перспективи в професійній сфері. Діти будуть вас радувати, але не дозволяйте їм занадто багато. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Намагайтеся занадто не заважаати оточуючим, інакше вам напевно зіпсують усе задоволення. Перед вами відкриються нові можливості. Постарайтеся вникати в слова оточуючих, ви можете почути багато цікавого для себе й про себе. Можливе поліпшення в професійній царині. Сприятливий час для зміни роботи. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

ВОДОЛІЙ (21.01-19.02). Залишок проблем благополучно розв'яжеться, так що вам не варто тягти за собою такий важкий вантаж. Активна діяльність і самодисципліна - ці якості можуть відкрити нові перспективи. Ви зможете реалізувати практично все те, що запланували. Дозвольте собі розслабитися у вихідні, сходити в гості, збагатіть себе новими враженнями. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

РИБИ (20.02-20.03). На вас може обрушитися шквал подій, новин, ділових зустрічей, тому варто ретельно продумати і свій розклад, і свій імідж. Хтось або щось може сильно розлютити вас, але не варто рвати й метати. Із цієї ситуації навіть можна взяти користь, якщо залишитеся спокійними та розважливими. У вихідні ви будете мати успіх. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.