

Подільська

Зоря

АКТУАЛЬНО

Литва погодила 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 транзиту зерна до балтійських портів було прийнято та погоджено", - написав він у своєму Твіттер. За словами литовського дипломата, новий маршрут експорту українського зерна зменшить тиск на кордоні України та даст 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 посилити мобілізацію в Україні. "Кого призвати, ми вирішимо самі, а ви нам допоможіть більше зробити, 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. До цього призовний вік - з 27 років. Щодо вікових категорій, ми маємо врахувати той момент, що генофонд в будь-якому випадку потрібно зберігати. З іншого боку, якщо на це оглядається, 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 Ладижині 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 ікры 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 наши осетри, тепер виглядає як зливна яма. Знищено єдине унікальне стадо племінного азовського осетра" - йдеється 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 пропуска. Відтепер ще 10 населених пунктів України отримають залізничне сполучення з Варшавою та Любліном", - зазначив голова правління "Укрзалізниці" Євген Ляшенко.

У жовтні вже не буде таких високих значень, як у вересні. Найближчими днями очікується відчутне похолодання, але вже наступного тижня прийде 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 трохи 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 оголосує конкурс на здобуття щорічної премії обласної Ради імені Миколи Леоновича у 2023 році. Премією відзначаються професійні композитори, професійні хорові колективи, дослідники (журналісти, краєзнавці, культурологи, музеїні 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 Леоновича. Кандидати на здобуття Премії мають подати Вінницькому обласному центру народної творчості заявки 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 Леоновича або в паперовому вигляді на адресу: 21050, м. Вінниця, вул. Арх. Артінова, 33.

Створили плащ-невидимку для ЗСУ

Українці створили так званий плащ-невидимку для Збройних сил України. Це захищатиме 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", - закликав 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 проектів. 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 - близьче світло фар. Це передбачено п. 9.8 ПДР.

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

Війжджаючи на дорогу в складні погодні умови, водії повинні перевірити стан авто.

Патрульні надали декілька порад з додядку 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 пряму 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.

- Перемікніть 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 дозволяють автомобілістам стати впевненим учасником дорожнього руху і не нашкодити ні собі, ні іншим кермуючим.

Віддав життя за Україну!

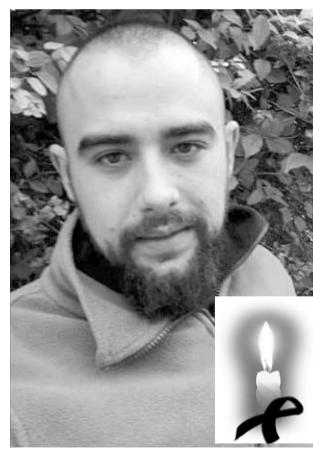
Лука-Мелешківська громада у жалобі...

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

Схиляємо голови в глибокій скріботі. Світла пам'ять про Олександра на завжди залишиться в наших серцях.

В цю гру кхилину 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, збільшенні 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 20 000 гривень. Нараховується з 1-го червня.

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

Стрівокики - 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 військовослужбовці 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 (контузію, травму, каліцтво), пов'язане з захистом Батьківщини, та перебувають на стаціонарному лікуванні, а також сімей полонених та зниклих безвісти.



Віншування працівників дошкілля, освіти та бібліотек Якушинецької громади



Усі вони днами відзначали свої професійні свята. Другий рік поспіль ми відзначаємо ці свята з гірким 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 Мазурік від імені Якушинецької сільської ради та її очільника Василя Романюка вручав подяки та грошові премії найкращим у своїй професії вчителям, бібліотекарям, вихователям та техперсоналу.

Звертаючись із вітальними словами до педагогів, Андрій Мазурік подякував за неоцінену працю, навчання та виховання молодого покоління. "Попри всі виклики сьогодення Ви продовжуєте виконувати свої професійні обов'язки і навіть більше, стали флагманами у волонтерській діяльності. Значний вклад освітян та бібліотекарів у волонтерському руху в Якушинецькій громаді не залишається непоміченим. Ви плетете сітки, кікімори, готовуєте сухі борщи, 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.



Гумвантаж на Харківщину



Тушкованки, консервація, вода, фрукти, а ще маскувані сітки та скоби для бліндажів - усе це виготовили волонтери Лука-Мелешківської громади для оборонців на Харківський напрямок. 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 рано, я кажу вже давайте, бо скоро зима, хай будуть", - каже Михайло Бузін.

Гумвантаж для оборонців збирала жителі кількох сіл Лука-Мелешківської громади. До автівки вантажить 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 їдемо у Куп'янськ, потім - Краматорськ, Константинівка. Ми їдемо 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.

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".



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, мудростю, 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 позашкіллі.

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 завітали: 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. Поміхайтесь частіше і всі негаразди минуть.

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

**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 Бохоницький 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 Бохоницького ліцею побажав ім натхнення та успіхів і вручив кошти для адміністративних витрат закладу.

Також зустрічався із педагогічним колективом Агрономічного ліцею. Принагідно привітив 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 сформують у юного покоління, залежить доля нашої держави.

**«Гість тижня»**

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, терти пироги, кекси. Також вона готове варення та повидло. Ласощі спечени 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 пеку смаколики, а мої друзі волонтери допомагають продуктами та возять готові вироби. Нині готову майже щодня, працюю з декількома волонтерськими організаціями, зокрема "Бджоли Поділля", "Степанівські бджоли". Особливо плідна співпраця склалася 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 вистачає. У жінки, до речі, велика колекція різноманітних рослин. Проте Валентина Миколаївна не засмучується, адже переconана, що після Перемоги її квітник стає ще красішим, а зараз не до цього.

Інколи, як зінається пані Валентина, аби виготовити все необхідне для бійців доводиться сплати 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 фронта 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 миру 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 й ласково називають її мама Валя. Також бійці передали Валентині Миколаївні прapor 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. Також протоієрей Православної церкви України **Анатолій Кузнєцов**. У гарячі точки як волонтер він їздить із 2014. Про допомогу військовим, зокрема, після повномасштабного вторгнення розповів священник.

Анатолій Кузнєцов 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 осоколків, де хлопці наші воюють. Колеса псується від осоколків. Запчастини до машин. З допомогою Вінницької епархії 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 Сєвєродонецьку: передавали хлопцям машини.

"Співпрацюємо з нашою 59-ю бригадою, 101-ю, 110-ю, 128-ю, 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 Кузнєцов, 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 мирно і виспатися. Луганська сторона. Ми заїжджаємо 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. Потрапляєш. Станція Луганська. Ми часто туди їздимо. 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-ї бригаді.

"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 питают, 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 спітав, чи можу я його охрестити. Питаю: "А для чого?". Каже: "А якщо мене вб'ють? Я ж хочу бути в раю. Я хочу мати ангела-охоронця". І ми в Красногорівці його хрестили. Що найцікавіше - хрестили його в ставку. Читали молитви на освячення води, - розповів Анатолій Кузнєцов.

На війні немає невіруючої людини. На війні кожен шукає собі захист, але такий, який може дати лише Бог. Бронежилет - 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 Кузнєцов 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 шампіньонів, морква, цибулина, 2 картоплини, приправа для риби, сіль, перець.

Приготування. Почистіть рибу, розріжте вздовж по животу, видаліть нутрощі. Видаліть у коропа плавники та хвіст, посоліть, поперчіть, посыпте приправою для риби і залиште на 2 години. Для начинки поріжте кубиками гриби, цибулю, натріть моркву на великий тертиці, обсмажити все на сковорідці до готовності, посоліти, поперчисти. Змастіть деко олією і покладіть порізану кружечками картоплю. Начинку поклаїть в живіт риби. Рибу викладіть на деко, на картоплю. Тоді її відправте в попередньо розігріту до 180°С духовку на 40 хвилин. Подавайте до столу коропа холодним.



Курячі крученіки з грибами

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

Приготування. Для начинки поріжте гриби, натріть моркву на великий тертиці, поріжте цибулю кубиками і все обсмажіть до готовності, посоліть, поперчіть. Подрібніть готову начинку. Філе куряче порізати поперек на шматки. Відбити шматки молотком, посоліти, поперчисти. Положити на відбиті шматки філе начинку з грибів і загорнути. Крученіки обвалити в борошні і смажити на сковорідці з обох боків. Обсмажені крученіки поскладати у кастрюлю, додати гарячої води так, щоб вона ледь покривала вертуни. Додайте вершкового масла, зелень кропу, петрушку, посоліть, поперчіть і потушіть все це на маленькому вогні 15 хвилин.

Лініві 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 моркви, 70 г томатної пасті, 2 скл. води.

Приготування. Для тіста змішати яйце з водою, добавити сіль, все добре перемішати. Додаючи поступово борошно, замісити тісто як на пельмені, залишити на півгодини, накривши рушником. Для начинки порізати дрібно цибулю, або натерти на тертиці. Змішати цибулю з фаршем, посоліти, поперчисти за смаком. Для підливки порізати цибулю кубиками, моркву натерти на великий тертиці, обсмажити. Половину обсмаженої цибулі з морквою викласти на дно форми для запікання. До іншої добавити томатну пасту, воду, перемішати і тушкувати 1-2 хвилини. Посолити, поперчисти 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. (сухої) заварки.

Приготування. Скумбрію миюмо, 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, перемішуюмо і виливаємо на сковороду, смажимо з обох сторін. Остиглі млинчики нарізаємо соломкою. Куряче філе, шинку і пекінську капусту, також нарізаємо соломкою. Складаємо все в миску і додаємо нарізану курку і млинчики, заправляємо майонезом і посыпаемо волоськими горіхами. Солимо і перчимо. Добре перемішуюмо. Викладаємо салат на листя пекінської капусти і подаємо до столу.

Салат «Улюбленій»

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

Приготування. Курячу грудку нарізаємо кубиками, шинку соломкою. Яйця натерти на крупній тертиці, помідори і мариновані огірки кубиками. Натираємо сир на дрібній тертиці. Зелень нарізати дрібно. Заправляємо салат сметаною, солимо і перемішуюмо. Можна салат укласти шарами, промащуючи кожен шар сметаною з сіллю.



Пиріг з курочкою і грибами

Нам потрібно: 400 г курячого м'яса (грудки), 1 б. консервованих печериць, 1 пласт листкового 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 перемішуюмо. Додаємо курку до цибулі і смажимо до золотистого кольору. З консервованих грибів зливаємо воду. Грибочки порізати і додати до курки, добре перемішуюмо. Збити яйця, влить вершки, додати натертій сир, дрібно нарізану зелень, солимо, перчимо. Добре перемішуюмо. Тісто розкачоємо за розмірами форми, змащені олією, формуємо невеликі бортики. Висипаємо на нього начинку - курку з грибами. Заливаємо зверху яєчно-сирною масою і прикриваємо краї тістом. Запікаємо при 180°С 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 розімніть виделкою і додайте в молоко. Варіть приблизно 10 хвилин постійно помішуючи. Відкіньте зварений сир через марлю та мілке сито. Виделкою розімніть 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 дамо піднятися, приблизно годину-півтори. Для начинки обсмажуємо горіхи і подрібнююмо качалкою. Масло, що залишилося, розтоплюємо і додаємо в нього горіхи, цукор, що залишився, і молоко. Тісто розгортаємо у великій прямокутник і викладаємо начинку. Загортаемо нижній і верхній краї тіста по черзі так, щоб воно склалося в три рази і розрізаемо його поперек широкими смугами. Кожну смужку трохи перекручуємо. Викладаємо на деко, застелене папером для випічки. Змащуємо зверху жовтком і дамо 20 хви-

лин щоб зійшлося. Випікаємо при 200°С, 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 глазурі: 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 жовтків з'єднати з 1 склянкою цукру - збити до білого. Додати до збитих жовтків з цукром 1/2 ч.л. соди, 10 ст.л. 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°С 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 пострияти 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, бліскуча маса, остудити трохи до теплого стану. Зірка: На остиглій корж викласти весь крем, розрівняти і поставити в холодильник на 30 хвилин. Потім вийняти і зверху вилити глазур, вирівняти і поставити торт в холодильник.

Пиріг зі сливами і 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, вийняти кісточку. Тісто викласти в форму для запікання (бажано використати роз'ємну форму діаметром 24 см), застелену пергаментним папером. Сливи розрізати на часточки, акуратно викласти по колу на тісто і відправити запікатися в розігріті духовку при температурі 170 градусів хвилин на 30-40 до золотистого кольору. Готовність перевірити дерев'яною шпажкою. Остудити, вийняти 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, влить цю суміш в кефір і олію. Ще раз злегка збити. Висипати поступово просіяне борошно з содою (оцет не потрібен, соду погасить кефір) і замісити 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 вийняти 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 вийняти пряники з духовки і перекласти на блюдо.



Пахли сонцем малини...

Вечір заколисував польових коників. Світ дрімав у теплих долонах серпня. Андрієві Петровичу не спалося.

- Ех, доною, - шепотів тихіше заспаного вітру. - Не треба було тебе слухати...
- Чекав у гості доночку із зятем. У нього день народження - п'ятірка. Купив м'ясо на шашлики. Прибрав на дачі. Але доночка зателефонувала, що зайнята. Фірма, де працює юристом, укладає важливий контракт. У зятя також ніколи немає часу.
- Таню, це ж усього дві з половиною години їзди.
- Тату, справді не виходить. До речі, що тобі подарувати?
- Внуків.
- Не починай... Подарунки привеземо пізніше. Цілу.
- Па-па.
- ...Майже три десятки років тому Андрій Петрович овдовів. Дружина просила, аби дбав про доночку. Слово взяла.
- Мав короткі романі з жінками. Одну навіть познайомив із доночкою. Але в Тані трапилася істерика. Дівчина була проти, аби в іхньому житті з'явилася чужа жінка. Теща також ревниво ставилась до зятевої закоханості.
- Адріані не повернеш, - виправдовувався молодий удівець.
- Зате, доночку маєш. Про неї і думай, - йшла в наступ теща.
- Андрій Петрович робив кар'єру. В університеті його вважали перспективним викладачем. Теща з радості опікувалася внучкою.
- Отримав вчене звання. Виросла доночка. Вступила в університет. Вийшла заміж і залишилася в сусідньому обласному центрі жити й працювати.
- Простора квартира здавалася Андрієві Петровичу зарадто великою. У вихідні втікав від самотності на дачу. Сусід підбив висадити фруктові дерева, бо сам любив цю справу.
- Петровичу, тут така арифметика, саджанці підливати слід. Пильнувати, щоб зайці кору не обгризли, - повчав кандидата наук простиий трудяга Павло. - Коли треба, я пригляну. Але й ви також мусите. Колись внуки подякують.
- Згадка про внуків засмучувала Андрія Петровича. Таня про дітей чути не хотіла. Вона з чоловіком - успішні юристи. У вільний час мандрують світом. А діти - це вічний клопіт, каже доночка.
- А я ж тебе, Таню, сам виховував.
- Ну, не зовсім, тату. Одна бабуся допомагала, інша...
- ...Леся з доночкою перечікувала дощ у кафешці. Вільних столиків не було. Негода загнала сюди багатьох перехожих. Андрія Петровича також. У незнайомої жінки попросив дозволу присісти. Дівчинка вертілася на стільці й мало не щохвилини допитувалася, коли зачінчиться дощ.
- Куди ж ти так поспішаєш? - запитав Андрій Петрович у малечі.
- Дівчатко засоромилося.
- Нікуди, - відповіла замість доночки матір. - Ми з садочко йдемо. Парасолі не взяли. От і...
- Аби швидше минав час, Андрій Петрович завів розмову зі своїми сусідками. Леся працювала вихователькою в дитячому садку. Її п'ятирічну доночку звали Вітою.
- Нарешті прогнислося. Віта вистрибом кинулася на вулицю. З розбігу опинилася у невеличкій калюжі, обрискавши Андрія Петровича. Леся вибачалася за доночку. А він добро-

душино усміхався. Його Таня колись також любила стрибати по калюжах.

Віка кумедно розвела руками:

- Мої капчики мокрі. Дуже-дуже...
- Вам далеко йти? - запитав Андрій Петрович.

- Нам їхати. Трішки далекувато...

Андрій Петрович жив у престижному мікрорайоні міста. Леся - у спальному. В однокімнатці. Крихітне помешкання - ласка від колишнього благовірного.

...Леся з Артуром довго чекали на первістка. Артур зневірився, що дружина може народити. Вона ж сподівалася. Чоловікове ставлення до неї змінилося. Артур не поспішив додому. Пояснював, що затримується на роботі. І ось вона завагітніла. Більше часу проводила в лікарні, аніж вдома.

- У нас буде дівчинка. Донечка, - з радістю сповістила чоловіка.

- Я чекав сина, - мовив.

У Лесі заболіла душа. Тоді вона ще не знала, що доночка в чоловіка вже є. Чужа жінка, а не робота, затримувала Артура. І вона подарувала йому дитя.

Невдовзі після народження Віти Артур з Лесео розлучився. Зізнався, що кохає іншу. І вони житимуть у цій квартирі. А щоб люди не подумали, що він якесь чудовисько, купив Лесі з доночкою однокімнатне помешкання. І від аліментів не відмовився...

- Ти любиш малину? - запитав Андрій Петрович Віку.

- Та-а-ак, - проспівало дівчатко.

- Зaproшу тебе з мамою до себе на дачу. Там доспілі такі смачні малини. Згідна?

- Та ні... Що ві?! Не потрібно, - заперечила Леся.

- Не хвілюйтеся. Я живу сам. А малини справді смачні, кілька сортів маю. Скажіть, будь ласка, свій номер телефону. Бо відчуваю: ви першою не подзвоните.

Андрій Петрович не міг собі пояснити, чому хотілося заприязнитися з тією жінкою і її доночкою.

...Малини пахли сонцем і були теплі-теплі. На Вітино-му замурзаному ягодами личку світилась щаслива усмішка. А ще дівчатко познайомилося з рудим сусідським котом Абрикосом і його господарем дядьком Павлом.

Леся з Вікою не раз гостювали в Андрія Петровича. Леся любила в садку читати доночці казки, віршики. І разом з Вітою їх слухав Андрій Петрович. «Сонце з павуком будую хатку під маленьким парасолькою-листком», - читала Леся. Усміхалось дівчатко. І усміхався Андрій Петрович.

Одного разу він запрошив Лесю з доночкою у своє міське помешкання. Цього ж дня приїхала Таня. Простакувата, на думку Тані, татова пасія й не сподобалася.

- Вона хто? - запитала, коли залишилась з батьком на одинці.

- Моя знайома. Вихователькою в дитсадку працює.

- Житло має?

- Тобто?

- Ти що, підібрав бездомну кішку?!

- У кого ти така вдалася?

- В маму моєї мами, яка пильнувала тебе від всіляких Лесі і їхніх дітей. До речі, ця вихователька не замолода для тебе?

Коли Леся з доночкою пішли, Таня заявила:

- Пропав мамин ланцюжок.



- Може, ти його з собою забрала.

- Ні, тату, він лежав у цій шкатулці. До нинішнього дня. І його взяла твоя...

- Ланцюжок могла взяти Віта. Для неї - це іграшка. Хоча, шкатулка стояла високо. Вона не дісталася б.

- Зателефонуй своїй виховательці і запитай. Ти знаєш, мамині речі для мене - пам'ятка і пам'ять.

Вибачившись, Андрій Петрович ніякovo повідав Лесі про оказію

з ланцюжком і запитав, чи часом...

- Як ви могли таке подумати?! Господи, цього ще мені бракувало! Приїдте зі своєю доночкою і перетрясіть всю хату...

- Я вам вірю, але...

Леся поклала слухавку. Було так образливо.

Ланцюжок знайшовся. За словами Тані, лежав під тумбочкою.

- Я ж тобі казав, що Леся не могла...

- Мабуть, не встигла прихопити.

- А, може, ти спеціально цирк влаштувала?

Таня у відповідь хмікнула.

На душі в Андрія Петровича було гайдко.

...Кілька разів телефонував Лесі. Не брала слухавки. Айді не вистачало її товариства. І товариства маленької Віти. Зате часто дзвонила Таня, аби розпитати, чи помирився він зі «своєю вихователькою».

...Робота, відрядження, заліки, іспити... літо. Відпочивши на європейському курорті, Андрій Петрович повернувся додому напередодні свого дня народження. Хотів відсвяткувати з доночкою і зятем. А в них не знайшлося часу. Запросив на шашлики сусіда.

- Петровичу, малина зародила нівроку. Може, сказати своїй Анюті, аби щось зробила з нею. Шкода, якщо ягоди обпадуть.

Андрій Петрович зітхнув. Подумав про Лесю і маленьку Віту. Він кілька разів хотів навідатися в дитсадок, де працевла Леся. Але так і не наважився...

...Цієї ночі Андрій Петрович майже не спав. А вранці подався до міста. Мусить побачити Лесю. Ще раз пепропросити. Він таки закохався в цю жінку. Неважливо, що вона молодша за нього. І неважливо, що її донечці лише шість років. Що він - кандидат наук, а Леся - вихователька. Він стерпить невдоволення своєї доночкої. Зрештою, він має право на особисте життя.

Розмова з Лесео видалася тяжкою. Жінка пам'ятала образ. Виучила Віта. Вона відзначала Андрія Петровича і зраділа зустрічі.

- А малини у вас є? - запитала з дитячою безпосередністю.

- Дуже багато! Хочеш посмакувати?

- Ага!

- Завтра субота. У твоєї мами вихідний. Після обіду я зайду за вами. Ти не проти?

- Ні! - підстрибнуло дівчатко.

...Леся готовила салат.

Андрій Петрович смажив шашлики.

Кіт Абрикос нюхав смачні запахи і ластився до Віти.

Він знов, що дівчатко повернеться...

Ольга ЧОРНА.

САНІТАРІВ – НА ВЕСІЛЛЯ!

Є фірми, що спеціалізуються на проведенні свят. Зазвичай це ювілії, дні народження, весілля, всілякі корпоративи. Але іноді святкові агентства не гребуть і розіграшами. Причому досить оригінальними...

У моїх сусідів по сходовому майданчику, і з сумінництвом подруги, довгий час повністю був відсутній кавалер. Ні, вона не дурна собою – розумна, рум'яна і мила. Залицяльники часто з'являлися на її життєвому шляху і ... зникали, так і не дочекавшись взаємності з її боку. Річ у тім, що Оленці потрібен був особливий мужчина – той, хто зможе її дійсно чимось здивувати, підкорити і вбити наповал своєю інтелігентністю, почуттям гумору та винахідливістю. Я вважала за обов'язок врятувати подругу від самотності, тож зважила на «рятівну» операцію.

Розповівши своєму холостому двоюрідному братові про «красну дівицю», котра мешкає в темниці і чекає принца на білому коні, тонко натякнула, що пора б і йому змінити свій статус з «неодруженого» на хоча б «є подруга». Не забула уточнити й деякі нюанси, що стосуються вимог до кандидата на завоювання її серця, рук, ніг і взагалі її в цілому. Врешті, він вирішив розіграти мою подругу. Мені в цьому «проекті» відводилася роль помічниці, брата. А розіграш полягав ось в чому: я приходжу в гості до подруги, ми мирно смакуємо тортиком і п'ємо чай, не чекаючи ніяких метаморфоз. Раптом двері відчиняють-

ся (двері, звичайно ж, повинна залишити відчиненими саме я), входять люди в білих халатах і просять нас пройти з ними до найближчого психіатричного відділення. Ми, звичайно ж, будемо чинити опір (впевнена, що Олена буде робити це особливо люто), але я переконаю її, і ми спокійно поїдемо «розбиратися» з начальством психіатрії. Дорогою в психодушку нас повинен «врятувати» мій брат в костюмі Супермена, витягти з-за пазухи букет квітів і вручити подрузі. Загалом, знайомство, ймовірно, мало бути дуже епічним.

Я висловила думку, що, можливо, Олена і сама зважається на мене нерозуміючим поглядом і, здається, не могла вимовити й слова. Другий чоловік наблизився до мене з іншого боку і повторив маневр першого. Я виявилася затиснутою між двома мужиками, які чомусь вирішили приділити увагу лише мені одній. А розіграш же планувався для Олени. Ох вже ці актори – все переплутали!

- Її теж хапайте! – крикнула я в бік подруги і спробувала звільнитися, але санітарі не дали мені цього зробити й вивели з квартири.

- Я вам ще раз пояснюю: нас потрібно було забрати обох! Завтра ж зроблю антирекламу вашому агентству! Ви не виконуєте те, за що вам заплатили! Ну, що ж, зараз отримаєте на горіхи від моого брата – Супермена. Він ой як розсердиться!

Дужкі чоловіки ніби й не чули ц

ПОРАДИ САДІВНИКАМ І ГОРОДНИКАМ

Як не захворіти восени



Похмурі осінні дні – не привід для хандри. Прогнози поганих настрій, а заодно і простудні захворювання, допоможуть прості поради.

Більше позитиву і трохи турботи про свій імунітет – і нежить, кашель або грип оминуть вас. Тож розповідаємо Вам, як не захворіти восени.

Миття рук

Щоб не заразитися у транспорті, на роботі або в школі, варто стежити за гігієною рук. Під час зростання простудних захворювань важливо мити руки частіше, ніж звичайно.

Профілактика

Профілактика приміщення, в яких ви перебуваєте тривалий час. Свіже повітря загартовує організм і зміцнює імунітет.

Ноги у теплі

Найчастіше застуда виникає через переохолдження в області ніг, тому важливо одягатися по погоді, щоб ноги,

руки і голова були в теплі.

Прогулянки

Свіже повітря загартує і позбавить від негативних емоцій, що накопичилися за день. А стреси, як відомо, пригнічують імунітет.

Більше сну

Спіль не менше 7-8 годин, тоді організм з легкістю розпізнає вірус і нейтралізує його. Інакше через хронічне недосипання організм втрачає здатність щонебудь розрізняти, і людина починає хворіти.

Повоночінне харчування

У боротьбі з вірусами допоможе правильне харчування. Потрібно їсти якомога більше продуктів, які містять білки. І не забувайте про кисломолочні продукти, фрукти та овочі.

Вакцинація

Дієвою профілактикою грипу є вакцинація. Найдаліший час для цього – кінець вересня-початок жовтня.

20236210750

(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, зазначененої у пункті 1 цього оголошення, з метою виявлення, збирання та врахування зауважень і пропозицій громадськості до планованої діяльності.

1. Планована діяльність

Об'єктом планованої діяльності є Нове будівництво заводу по виробництву пульпи по вул. Енергетична в м. Вінниця. Сировиною для виробництва пульпи є макулатура. Потужність заводу становитиме 630 т пульпи на добу, при цьому передбачається переробляти 700 т макулатури на добу.

Технологія виробництва передбачає: приймання та розвантаження партій макулатури у складі макулатури за умови її попереднього контролю та вимірювання показників якості на відповідність ДСТУ 3500:2019; переробка макулатури шляхом змішування з водою, завдяки її спроможності до вбирання; подрібнення і нагрівання макулатури під дією постійного перемішування у ванні, яке здійснює гвинт гідророзбивача; розпуск на волокна целюлози. Отримана суміш називається пульпою та має концентрацію 4-6%.

Кінцевим продуктом планованого виробництва є очищена від включень коротка та довга волокниста фракція пульпи концентрацією 4-6% (рідка), або зневоднена пульпа вологістю не більше 15-20%. В подальшому передбачається реалізація готового продукту за індивідуальними замовленнями.

2. Суб'єкт господарювання

Юридична адреса підприємства: 21022 Вінницька область, Вінницький район, місто Вінниця, вул. Гонти, будинок 35-Д, телефон (097) 610-34-75

3. Уповноважений орган, який забезпечує проведення громадського обговорення

Міністерство захисту довкілля та природних ресурсів України, 03035 м. Київ, вул. Митрополита Василя Липківського, 35, Департамент екологічної оцінки та контролю, тел./факс. (044) 206-31-40, 206-31-50 e-mail: OVD@mepr.gov.ua, контактна особа: заступник директора департаменту – начальник відділу оцінки впливу на довкілля Департаменту екологічної оцінки, контролю та екологічних фінансів – Грицак Олена Анатоліївна

4. Процедура прийняття рішення про провадження планованої діяльності та орган, який розглядатиме результат

Громадські слухання з метою врахування громадських інтересів при розробленні Детального плану території для розміщення житлової садибної забудови, що межує з СМ "Окружний" на території Агрономічної сільської ради Вінницького району Вінницької області" у зв'язку з технічними причинами проходження Порядку розроблення, оновлення, внесення змін та затвердження містобудівної документації перенесено на 17 жовтня на 11:00 год. в приміщення сільського клубу с. Агрономічне, за адресою вул. Центральна, 4.

З проектом документа державного планування, звітом про стратегічну екологічну оцінку можна ознайомитися на сайті

**Замовляйте привітання у "Подільській зорі"
електронною поштою, телефоном або Viber.
Звертайтесь: pzorya2003@ukr.net
(068) 840 38 18; (096) 185 00 63; (063) 890-89-57.**

Кожен день перед сном ...



Щовечора перед сном протягом 1,5 місяців ви повинні зійті:

1 інжир (фіги)

5 сушених абрикосів (кураги)

1 чорносливу

Ці плоди містять речовини, які викликають відновлення тканин, складових міжхребцеві м'які диски. Також ці речовини роблять ці тканини більш стійкими і пружними. Посилення цих тканин призводить до того, що хребці починають самі стає на відведені їм природою місця, без зовнішньої мануальної корекції.

Спробуйте так зробити - ви не вілінаєте свій хребет! Речовини, необхідні для здійснення такої процедури, не містяться в кожному плоді окремо, а утворюються при їх змішуванні. Також це поєднання містить магічну силу, і здатне підвищувати статеву силу чоловіків і жінок.

Курага - сушений абрикос, безсумісно криниця корисних речовин. Науково доведено, що сушені абрикоси сприятливо впливають на серцевий м'яз, завдяки вмісту калію, крім того, курага - відмінна профілактика онкозахворювань.

У складі цього «чудо-сухофрукту» - фосфор, залізо, кальцій, каротин, вітамін B5.

Інжир - профілактичний засіб від раку, нормалізує діяльність щитовидної залози. Крім того, сушений інжир сприяє виведенню паразитів з кишечника. Застосовується в якості народного засобу при лікуванні бронхіту.

Чорнослив - ще один подарунок природи для вашого здоров'я. Мабуть, перше на що робить благотворний вплив сушена слива - це шлунково-кишковий тракт. Настій з чорносливом сприяє позбавленню від закрепів і нормалізації роботи системи травлення. До того ж, чорнослив корисний і тим, у кого є проблеми з серцем і високим тиском. Крім того, вважається, що чорнослив корисний при хворобах нирок, ревматизму, захворюваннях печінки і при атеросклерозі. А завдяки високій концентрації вітаміну A, він ще і покращує зір.

Будьте здорові!

наради.

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

Міністерство захисту довкілля та природних ресурсів України, 03035 м. Київ, вул. Митрополита Василя Липківського, 35, Департамент екологічної оцінки та контролю, тел./факс. (044) 206-31-40, 206-31-50 e-mail: OVD@mepr.gov.ua, контактна особа: заступник директора департаменту – начальник відділу оцінки впливу на довкілля Департаменту екологічної оцінки, контролю та екологічних фінансів – Грицак Олена Анатоліївна .

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

Міністерство захисту довкілля та природних ресурсів України, 03035 м. Київ, вул. Митрополита Василя Липківського, 35, Департамент екологічної оцінки та контролю, тел./факс. (044) 206-31-40, 206-31-50 e-mail: OVD@mepr.gov.ua, контактна особа: заступник директора департаменту – начальник відділу оцінки впливу на довкілля Департаменту екологічної оцінки – Грицак Олена Анатоліївна .

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

8. Наявна екологічна інформація щодо планованої діяльності

Звіт з оцінки впливу на довкілля планованої діяльності з додатками.

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

1. Вінницька міська рада , м. Вінниця, вул. Соборна, 59. Контактна особа: Любич Тетяна Валеріївна, відділ екологічної політики департаменту відновлення та розвитку, тел. (0432) 59 51 78. з 6 жовтня 2023 року

2. Офісна будівля ТОВ КПФ «Торгтехніка», м. Вінниця,- вул. Нечуя Левицького, 14,. Контактна особа Годомська Роксолана Володимирівна, інженер з охорони праці т. 0976103475. з 6 жовтня 2023 року.

Втрачена карта водія Липко Валерія Івановича за номером UAD 0000007DTQ000, дійсна до 04.05.2026 року, з 15.09.2023 року вважати недійсною.

Втрачене посвідчення учасника ліквідації наслідків аварії на Чорнобильській АЕС у 1986 р. (категорія 2), серія №093736, видане 8 січня 1993 року на ім'я Липко Валерія Івановича, вважати недійсним.

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



(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, зазначененої 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 500 м³ 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 збірного залізобетону;
- 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. 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.

Способ буріння свердловин роторний з прямою промивкою. Буріння свердловини ведеться буровим станком УРБ-2,5 А.

Устаткування яке передбачається проектом:

- Насос дренажний GRUNDFOC UNILIFT AP12.40.06.A1 – 1 шт.;
- Комплектна насосна станція Vodaland PumpingP, склопласт., D=3600, H=7550 мм (комплектна поставка з пусконалагоджувальними роботами та шеф монтажем) – 1 шт.

- Резервуар питної води Vodaland TankDrinkMega-550 (корисний 500м³), збірний зупеленням верхньої частини, склопласт., D10000мм H8000мм.

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди
Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДALНІСТЮ «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: vbutnyk@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 сусpenдованих 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, мangan та його сполуки (у перерахунку на діоксид манганду) - 0,000035 т/рік, НМЛОС (Бензин (нафтovий, малосірчистий, у перерахунку на вуглець) - 0,00086 т/рік; сірки діоксид - 0,00345 т/рік; НМЛОС (Вуглеводні насищені C12-C19 (розчинник РПК-26511 і т.) у перерахунку на сумарний органічний вуглець) - 0,00098 т/рік.

(загальні технічні характеристики, у тому числі параметри планованої діяльності, потужність, довжина, площа, обсяг виробництва тощо), місце провадження планованої діяльності)

2. Суб'єкт господарювання
ВАПНЯРСЬКА СЕЛИЩНА РАДА,
КОД ЄДРПОУ: 04325191. Місцезнаходження юридичної особи: 24240, Вінницька обл., Тульчинський район, смт Вапнярка, вул. Незалежності, будинок 140, контактний номер телефону: 0975069219.

(повне найменування юридичної особи, код згідно з ЄДРПОУ або прізвище, ім'я та по батькові фізичної особи-підприємця, ідентифікаційний код або серія та номер паспорта (для фізичних осіб, які через свою релігійні переконання відмовляються від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та офіційно повідомили про це відповідному контролюючому органу і мають відмітку у паспорті, місцезнаходження юридичної особи або місце провадження діяльності фізичної особи - підприємця (постовий індекс, адреса), контактний номер телефону)

3. Уповноважений орган, який забезпечує проведення громадського обговорення

Управління розвитку території та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації за адресою: 21021, м. Вінниця, вул. В. Порика, 29.

e-mail: - uprter@vin.gov.ua, тел.: (0432) 43-74-08

Контактна особа: В.о. начальника управління розвитку території та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації - Іван Миколайович Сивенюк.

(найменування уповноваженого органу, місцезнаходження, номер телефону та контактна особа)

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

Відповідно до законодавства рішенням про провадження даної планованої діяльності буде: Спеціальний дозвіл на користування надрами, що видається Державною службою геології та надр України; Дозвіл на виконання будівельних робіт, що видається Державною інспекцією архітектури та містобудування України; Дозвіл на спеціальне водокористування, який видається Державним агентством водних ресурсів України; Висновок з оцінки впливу на довкілля, який видається Управлінням розвитку території та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації відповідно до Закону України «Про оцінку впливу на довкілля».

(вид рішення про планованої діяльності, орган, уповноважений його видавати, нормативний документ, що передбачає його видачу)

5. Строки, тривалість та порядок громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля, включаючи інформацію про час і місце усіх запланованих громадських

Тривалість громадського обговорення становить 25 робочих днів (не менше 25, але не більше 35 робочих днів) з моменту офіційного опублікування цього оголошення (вказується у шапці оголошення) та надання громадськості доступу до звіту із оцінки впливу на довкілля та іншої додаткової інформації, що передається для видачі висновку про оцінку впливу на довкілля.

Протягом усього строку громадського обговорення громадськість має право подавати будь-які зауваження чи пропозиції, які, на її думку, стосуються планованої діяльності, без необхідності їх обґрунтования. Зауваження та пропозиції можуть подаватися в письмовій формі (у тому числі в електронному вигляді) та усно під час громадських слухань та іншої додаткової інформації, що передається для видачі висновку про оцінку впливу на довкілля.

Тимчасово, на період дії воєнного стану на території України, введеного Указом Президента України «Про введення

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», проводяться у режимі відеоконференції.

Громадські слухання (перші) відбудуться

27 жовтня 2023 року в 11:00.

Посилання для підключення до відеоконференції:

h t t p s : / / m e e t 9 1 . w e b x . c o m / m e e t 9 1 / j . r p h ? M T I D = m b e c c e s 2 e 4 b b 7 c 2 a a 3 3 6 b b 8 d 0 c 7 8 b 0 f 2

Номер наради: 2552 278 2464

Пароль: D3yQmhf4pU

Посилання для придання 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 території та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації

Поштова адреса: 21021, м. Вінниця, вул. В. Порика, 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. Порика, 29.

Електронна адреса: uprter@vin.gov.ua

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

(зазначити найменування

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свій ювілей святкуватиме ветеран війни та праці:

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

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

Від імені активу Вінницької районної та місцевих територіальних організацій широ зи чимо сивочолим іменинникам місця здоров'я, достатку й злагоди в родинах, гідної пошани від суспільства та держави, довгих літ щасливого життя під мирним українським небом.

Із повагою,

Петро ВАСИЛИНИЧ,
голова Вінницької
районної організації
ветеранів.



ПЕРЕДПЛАТІТЬ «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 та організацій (40699): на місяць - 32,60 грн., на 3 місяці - 97,80 грн., 6 місяців - 195,60 грн.

5 жовтня - хмарно, без опадів, т вдень +12...+19°C, вночі +7...+10°C.
6 жовтня - хмарно, без опадів, т вдень +10...+17°C, вночі +10...+11°C. **7 жовтня** - хмарно, без опадів, т вдень +16...+18°C, вночі +7...+9°C. **8 жовтня** - хмарно, без опадів, т вдень +10...+19°C, вночі +13...+15°C. **9 жовтня** - хмарно, без опадів, т вдень +6...+12°C, вночі +3...+4°C. **10 жовтня** - хмарно, без опадів, т вдень +6...+12°C, вночі +8...+10°C. **11 жовтня** - хмарно, без опадів, т вдень +6...+12°C, вночі +3...+4°C.

ОВЕН (21.03-20.04). Прийшов час самовдосконалення, настала пора щось змінювати. Ваші недоліки особливо впадатимуть в око, однак постараїться не реагувати на критику на свою адресу занадто болісно. Намагайтесь 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 невигідного боку. Однак ви здатні швидко відновити свій авторитет. Деякі неузгодженості в справах переслідуватимуть вас, але все-таки обставина зміниться в кращий бік. У вихідні інтуїція підкаже вірне рішення у будь-якій ситуації. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - субота.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Приде в голову чимало гарних ідей. І ви будете просто зразком увічливості та терпіння. Зайві справи рішуче відмітайте, це дуже придадеться в особистому житті та на роботі у стосунках з колегами. Постарайтесь 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 настать час великої активності в партнерських стосунках. Навряд чи вам удасться 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, постараїтесь контролювати свої емоції. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.

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

ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ

Зібрали понад 65 тисяч на потреби ЗСУ

Днями у КЗ "Вінницько-Хутірський ліцей" 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 ініціювало адміністрація Вінницько-Хутірського ліцею. 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 вилічки, пирогів, соків та фруктів до ситної піци.

До заходу долучилися школярі, іх батьки, педагоги та небайдужі 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 взаємодопомоги. До прикладу, до Дня вишиванки у закладі теж прово-



дилися 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 ліцеям, 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 триvali 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 прогнозується 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.

Астрологічний прогноз на 9 - 15 жовтня

ся до зауважень, які зроблять близькі люди. Сприятливими будуть контакти з колегами. У вихідні можуть виникнути складності в родинних стосунках, діти можуть повстистися 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 щонайкраще влагодити 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 та 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 вписати премію. Постарайтесь 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.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Слід якнайменше прислухатися до порад навколоїшніх, 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). Намагайтесь занадто не заважати оточуючим, інакше вам напевно зіпсують усе задоволення. Перед вами відкриються нові можливості. Постарайтесь 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, сходіть 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. Хоча що щось може сильно розлютути 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.