

Подільська Зоря

**Цьогоріч аграрії Вінниччини
в черговий раз продемонстрували
свою фаховість**



Завдяки наполегливості та працьовитості сільгоспвиробників, область зайняла лідируючі позиції в державі по виробництву м'яса, молока, вирощуванні овочів, фруктів і ягід.

Вам вдалось виростити і зібрати гарний врожай зернових та зернобобових культур.

Ви швидко адаптуєтесь до нових викликів та успішно долаєте їх.

Попри війну обробляєте землі, займаєтесь тваринництвом та збираєте врожаї.

Це вагомий внесок аграріїв в продовольчу безпеку області та країни в цілому.

Дякую усім вам, що забезпечуєте надійний тил та продовжуєте працювати задля нашої перемоги.

З Днем працівників сільського господарства!

Сергій БОРЗОВ,
начальник Вінницької
обласної військової адміністрації.

**Вітаю з Днем працівників
сільського господарства!**

Наша держава була і залишається осередком міцних сільськогосподарських традицій. І саме ваша наполегливість, працелюбність сприяють збереженню та розвитку сільськогосподарської галузі країни, не піддаючись натиску агресора, який тероризує наші землі.

Ми вистоїмо! Наша ненька-Україна ще довгі покоління даруватиме нам свої дари, зі своїх родючих земель... І все це завдяки "золотим рукам", мудрості, досвідченості аграріїв, які підтримують життя нашої української ниви.

Щиро вдячний кожному з вас за любов до землі, за працьовитість, терпіння пересилити всі труднощі цієї діяльності, за підтримку наших Героїв, що боронять кордони нашої держави.

Бажаю міцного здоров'я, щастя, добра та наснаги. Нехай ваші роботящі руки не знають втоми, під мирним небом щедро родять ниви, будуть багатими врожаї, сільськогосподарська праця приносить задоволення і достаток.

Олександр КОВІНЬКО,
голова Вороновицької ТГ.



**З ДНЕМ ПРАЦІВНИКІВ
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Нагорода від
Залужного**



Дмитра Богуцького, старшого сержанта поліції зі Стрижавки по смертно відзначив головнокомандувач ЗСУ.

Родині полеглого Героя вручили Почесний нагрудний знак Головнокомандувача Збройних Сил України "Хрест хоробрих". Голова Стрижавської громади Михайло Демченко разом із представниками департаменту поліції особливого призначення "Лють" та Головного управління Національної поліції у Вінницькій області шанобливо передали відзнаку матері Людмилі та батькові Анатолію.

На початку 2023-го року Дмитро Богуцький пішов добровольцем на схід та у складі Об'єднаної штурмової бригади Національної поліції України "Лють" з честю та гідністю разом із побратимами боронив цілісність нашої держави на Бахмутському напрямку, поблизу с. Кліщівки Донецької області. Загинув 21 серпня на Донеччині. Йому назавжди залишиться 26 років.

**Орден «За
мужність»**



За особисту мужність і самовіддані лії, виявлені у захисті державного суверенітету та територіальної цілісності України, вірності військовій присязі, Указом президента України орденем "За мужність" III ступеня по смертно нагороджено старшого сержанта **Сергія Коваленка.**

Сергій Коваленко у 2016-2018 роках захищав Батьківщину в зоні прове-

дення АТО/ООС.

28 лютого 2022 року був мобілізований до ЗСУ. Під час бойових завдань отримав контузію. 10.08.2023 року серце Героя зупинилось.

Похований на сільському кладовищі в с. Лани Лука-Мелешківської громади.

Вічна пам'ять Герою!

**Віддали життя
за Україну!**

Стрижавська громада знову в жалобі. Захищаючи рідну землю від російських окупантів загинули - 55-річний **Олександр КОЦЮБІНСЬКИЙ** із Переорок та 39-річний **Тарас РОМАНЕНКО** зі Стрижавки.

Олександр КОЦЮ-

БІНСЬКИЙ народився 24 вересня 1968 року в місті Вінниці. Навчався у 23-й школі. Закінчив Вінницький фаховий коледж мистецтв та дизайну імені Василя Шкрябляка, що у Чернівецькій області. Отримав спеціалізацію з художньої обробки металу. Одружився з переорчанкою Галиною, ставши жителем нашої громади. З дружиною виховали синів Віталія та Максима. Працював будівельником, на ювелірних заводах. Олександра знали як майстра із золотими руками. Його останнє місце роботи було пов'язане з реставрацією Вінницько-Барської Єпархії (виготвляли підсвічники, ікони, хрести).



З 1 березня 2022 року чоловік пішов воювати добровольцем до військової частини 3008. У грудні 2022-го був переведений до військової частини 3018 міста Калинівки "Червона калина". Проходив навчання у Великобританії та Івано-Франківську. Був учасником бойових дій, старшим солдатом, гранатометником (на бронетранспортерах) 3 батальйону оперативного призначення військової частини 3018 Західного ОТО Національної гвардії України. Воював на Донецькому напрямку, у травні був переведений на Запорізький.

Загинув 3 листопада під час виконання бойового завдання в районі населеного пункту Вербове Запорізької області в результаті обстрілу противником з ПТРК та мінометного обстрілу.

В Олександра залишились батько Віталій, дружина та сини. Менший син Максим зараз також на фронті.

Тарас РОМАНЕНКО

загинув 12 листопада під час снайперського обстрілу, виконуючи бойове завдання біля населеного пункту Кринки Херсонської області.

Народився Тарас 8 вересня 1984 року в Стрижавці. Навчався у Стрижавському ліцеї №1. Вступив до Державного податкового університету в місті Ірпінь, отримав диплом бакалавра. Батько згадає, що Тарас мав добрий інтелект, багато читав, до нього часто зверталися за порадою друзі.



Закінчив навчальний центр Внутрішніх військ України. Працював на Стрижавському кар'єрі та Вінницькому холодильному заводі.

З перших днів війни пішов воювати добровольцем, проходив службу в Гавришівській військовій частині А1231. Був сержантом, старшим стрільцем відділення охорони взводу охорони роти 6 батальйону охорони військової частини. Певний час перебував у Миколаївській області на бойових завданнях. Потім був направлений до Херсонської області.

Удома на Тараса чекали мати Ганна Феофанівна, батько Сергій Павлович, молодші сестри Оксана, Тетяна, Софія, брати Сергій та Артем.

Вічна слава Героям!

НОВИНИ ЯКУШИНЕЦЬКОЇ ГРОМАДИ

Спомин не згасне

У Дашковецькому ліцеї відбулось відкриття меморіальної дошки на честь випускника закладу - **Миколи ВОЛИНЦЯ**, який віддав своє життя за Україну.

На мітингу-реквіемі були присутні: родина загиблого воїна - матір Любов Михайлівна, дружина Таїса Анатоліївна, донька Софія, син Артем, заступ-

ниця сільського голови Людмила Грабова, староста Тетяна Третяк, директор Дашковецького ліцею Марія Медяна, колеги, друзі, учні навчального закладу.

Герою було лише 37... Україна завжди була в його серці.

Виступаючи в своїх промовах згадували Миколу Волинця як прекрасну людину, господаря, відповідального працівника, чудового друга, але сталася клята війна, яка забрала його життя. В пам'ять про випускника, який віддав своє життя за кожного з нас, було встановлено дошку з його світлинкою... Народився Микола Волинець 14 ли-



стопада 1985 року в селі Дашківці, закінчивши місцеву школу продовжив здобувати освіту в залізничному технікумі. Із 2014 працював трактористом-машиністом в ПрАТ "Дашківці".

На початку повномасштабної війни одним із перших пішов боронити Батьківщину. Служив стрільцем 3 стрілецького відділення, 1 стрілецького взводу, 2 стрілецької роти в/с А 7085, за сумлінне виконання службового обов'язку був нагороджений Подякою.

Захищаючи Україну від російських

загарбників, під час ведення бойових дій в населеному пункті Невське, Луганської області, 20 січня 2023 року він загинув.

Нехай світла пам'ять про Миколу Волинця назавжди залишиться в наших серцях.

Вічна пам'ять Герою України! Навіки слава!

Від початківця до першокласного спортсмена: ДЮСШ "Патріот" запрошує на безкоштовні заняття



У спортивній школі ви знайдете не лише фахових тренерів, а й справжніх друзів та підтримку на кожному занятті. Із вересня ДЮСШ "Патріот" Якушинецької сільської ради очолює новий директор **Василь ПЕТРИК**, ініціативний та креативний керівник, який має бажання розвивати спорт у громаді. Він планує збільшити кількість видів спорту, якими діти матимуть змогу займатись уже невдовзі, зокрема це дзюдо та бокс.

Запрошуємо дітей долучитися до занять спортом у гуртках, які уже працюють, обирайте та вперед до нових звершень.

ВОЛЕЙБОЛ - Некрасовський ліцей, тренер Микола Закусило (097-190-56-64).

КУЛЬОВА СТРІЛЬБА - Некрасовський ліцей, тренер Олена Войтович (063-277-72-64).

ШАХИ - Дашковецький ліцей, тренер Дмитро Горбатюк (098-721-19-99).

ФУТБОЛ - Якушинецький ліцей, Зарванці (стадіон на Вікторії) тренери Василь Петрик (099-466-45-93), Андрій Сілаков (063-475-42-31).

Василь Петрик планує зробити заняття футболом більш масовими у громаді, для цього потрібно створювати умови та відповідну базу для тренувань.

За ініціативи та сприяння голови громади Василя Романюка коштом інвесторів у селі Майдан розпочали облаштування футбольного поля (за стандартами чемпіонату України), аби вже через рік команда ДЮСШ "Патріот" змогла брати участь у Чемпіонаті. Наразі триває розчищення ділянки, планується за рік завершити роботи.

Запрошуємо амбітних хлопчиків та дівчаток приєднатися до спортивної школи. Адже кожна дитина талановита - потрібно тільки знайти в чому.

Якісні послуги за доступними цінами

Комунальне підприємство "Сількомсервіс" Якушинецької сільської ради розширює спектр надання послуг населенню. Послуги надаються кваліфікованими працівниками за цінами нижче ринкових.

На даний час основними напрямками діяльності підприємства є:

- надання усього спектру сантехнічних послуг. Усі роботи що стосуються обслуговування та ремонту систем опалення, внутрішніх та зовнішніх мереж водопостачання і каналізації, зварювальні роботи.

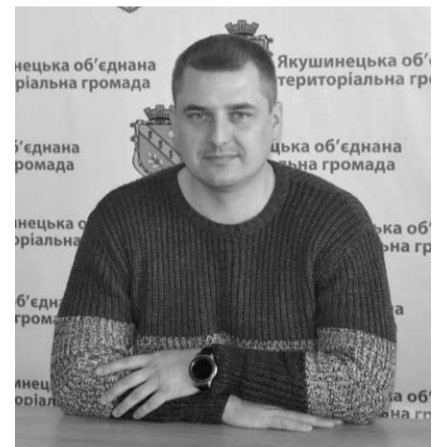
- вивезення рідких відходів (викачка вигрібних ям) вартість в межах Якушинецької громади - 750-1700 грн. Об'єм від 4 до 8 м³.

- вивезення вантажним автомобілем ЗІЛ (5 тон) - сипучих матеріалів, будівельного сміття, твердих побутових відходів, тощо.

Якщо Вам потрібно швидко, якісно та недорого виконати будь які з перелічених робіт звертайтеся за телефоном 068-077-85-46.

Як розповідає керівник підприємства **Ігор МАКОВЕЙ**, КП "Сількомсервіс" постійно розширює спектр своєї діяльності, окрім вищеперерахованих послуг додаються і ще додаватимуться нові.

Нещодавно виконали роботи із встановлення восьми спеціалізованих дзеркал на закритих поворотах у селах громади. Ці дзеркала покращують видимість, як для кермувальників, так і для пішоходів, створюючи більш безпечні умови на перетинах доріг.



Встановлено сітчасті огороження на території артезіанських свердловин згідно проекту зон санітарної охорони. Додатково оновлюється автоматичне обладнання для подачі води з свердловин.

Нещодавно було введено в експлуатацію нові очисні споруди, обладнання що встановлено новітнє та дає змогу якісно очищати стоки, цим самим ми піклуємось про стан довкілля у нашій громаді.

Надалі у планах додати ще низку необхідних для населення послуг, аби наші мешканці мали можливість отримувати їх якісно та недорого.

Депутат інформує...



Днями в нашій державі відзначали Всеукраїнський день працівників культури та аматорів народного мистецтва.

Разом із головою Агрономічної ТГ Сергієм Сітарським привітали працівників галузі культури із професійним святом. Вручили усім керівникам клубних закладів Подяки та подянки.

А Бохоніцький клуб отримав від мене та голови громади кошти на оновлення необхідного інвентарю.

Вони зберігають, примножують та несуть у маси нашу українську культуру та традиції. Саме вони навчають наших дітей народних українських пісень та танців, прививають любов до вишивання, розпису та інших вмінь.

Дякую кожному і кожній за вашу працю та збереження національної ідентичності та унікальної української культурної спадщини.

Усе буде Україна!

Олександр МАСЛЕННИКОВ, Вінницька обласна рада



Через Вінниччину курсує три потяги із жіночими купе

Як повідомили в Укрзалізниці, з 15 листопада в рейси вже вийшли вісім потягів з жіночими купе. Три з них йдуть через Вінницьку область: №81/82 Київ - Ужгород - зупиняється у Козятині та Вінниці, №41/42 Дніпро - Трускавець - йде через Козятині і Вінницю, №26/236 Одеса - Рахів - має зупинки на станціях у Жмеринці, Рахах та Вапнярці

Перелік поїздів з жіночими купе: №81/82 Київ - Ужгород; №41/42 Дніпро - Трускавець; №75/76 Київ - Кривий Ріг; №15/16 Харків - Ясіня; №17/18 Харків - Ужгород; №29/30 Київ - Ужгород; №3/4 Запоріжжя - Ужгород; №26/236 Одеса - Рахів (через ремонт колії на Закарпатті перший рейс з жіночими купе з Одеси 16.11, з Рахова 17.11).

"Саме пасажирки жіночих купе демонструють найбільший рівень задоволеності сервісом Укрзалізниці: NPS 83%. Найвищою є й середня населеність жіночих купе - понад 80% на сьогодні", - зазначають в Укрзалізниці.

На Вінниччині обговорили результати роботи щодо підтримки ветеранів та їх сімей

Перший заступник Начальника ОВА Наталя Заболотна взяла участь у семінарі з обговорення результатів загальнонаціонального опитування ветеранів, членів їхніх родин, членів родин загиблих, ветеранських громадських організацій та ве-



теранської політики. Його провела Міжнародна організація з міграції в рамках проекту "Шлях Стійкості".

"Війна розпочалась не у 2022 році, багато хто забуває про ветеранів, які обороняли нашу державу у той час, а більшість із них і зараз продовжують це робити. Тому ще у 2014 році в нашій області було створене єдине в Україні на той час Управління у справах ветеранів. Загалом воно займалося допомогою та супроводом ветеранів", - зазначила Наталя Заболотна.

У червні минулого року Сергій Борзов - голова Вінницької ОВА видав наказ "Про

посилення соціальної підтримки та допомоги сім'ям Захисників та Захисниць України Вінницької області", що збільшило увагу усіх структур до цієї категорії осіб у десятки разів у громадах області. Передусім, це особисте відвідування начальниками районних військових адміністрацій сімей загиблих (померлих) Захисників та Захисниць України Вінницької області, передача гуманітарної допомоги, визначення їх потреб, організація планування і надання соціальних, медичних, освітніх, юридичних та інших послуг з подальшим моніторингом та особистим контролем.

За участі керівництва обласної військової адміністрації та районних військових адміністрацій було проведено 434 зустрічі із майже 48 тисячами сімей Захисників та Захисниць по усіх 63 громадах області, навіть у її найвіддаленіших кутках.

"Наразі робота триває, так днями працювали у Літинській територіальній громаді з важкопораненими ветеранами. Іноді необхідно хлопцям підказати якого документа у них ще не вистачає та куди із ним звернутися. А іноді потрібно і певних посадовців спонукати та покваліфікувати, щоб належно виконували свої обов'язки" - додає Віталій Урдзік начальник Вінницької районної військової адміністрації.



Агрономічна громада придбала та передала авто для потреб ЗСУ

Агрономічна сільська рада вкотре долучилася до допомоги бійцям ЗСУ. Днями автомобіль передала захисникам 25 бригади ДШВ Аеромобільного батальйону.

Авто придбано за кошти, які зібрано на осінньому велопробігу та благодійному ярмарку "Заради Перемоги" в Бохониках та кошти працівників сільської ради.

Його вже передали бійцям на фронт для виконання бойових завдань, завантаживши продуктами харчування, домашніми смаколиками та необхідними речами.

Висловлюємо щирі подяку всім небайдужим за допомогу, активність та щирий внесок у нашу майбутню Перемогу!

Завдяки спільним зусиллям та вашій допомозі, шановні мешканці громади, нам знову вдалося зібрати все необхідне. Не втомлюємося працювати задля наближення такої довгоочікуваної Перемоги.



Оголошення

Якушинецька сільська рада повідомляє, що відповідно до рішення 3 сесії Ксаверівської сільської ради 7 скликання від 30 листопада 2015 року "Про розроблення генерального плану та плану зонування села Ксаверівка та села Лисогора Вінницького району Вінницької області", рішення 9 сесії Ксаверівської сільської ради 7 скликання від 07 жовтня 2016 року "Про включення в межі населеного пункту села Лисогора земельних ділянок", рішення 30 сесії Якушинецької сільської ради 8 скликання від 19.05.2023 р. № 1186 "Про внесення змін в рішення "Про внесення змін в рішення 9 сесії 7 скликання від 07.10.2016 року, Ксаверівської сільської ради "Про включення в межі населеного пункту с. Лисогора земельних ділянок"" розробляється та подається на громадське обговорення генеральний план та план зонування території села Лисогора, а та-

кож звіт про стратегічну екологічну оцінку вказаних документів державного планування. Замовник проекту - Якушинецька сільська рада. Розробник проекту - ТОВ "АПЛАН" (23222, Вінницька область, Вінницький район, с. Якушинці, вул. Хмельницького Б., буд. 1, корп. Б).

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

Громадські слухання щодо вказаного проекту шляхом презентації його основних матеріалів відбудуться о 10.00 год. 18 грудня 2023 року у приміщенні будинку культури за адресою: с. Якушинці, вул. Новоселів, буд. 21.

Якушинецька сільська рада.

Радилися ветерани

Днями в залі засідань Гайсинської районної ради відбулося спільне засідання Президії Вінницької обласної організації ветеранів України та районної організації ветеранів Гайсинського району, представників ветеранських організацій м. Вінниці,



Вінницького району, м. Тиврова, Іллінів, смт Вороновиця.

Участь в конференції взяли голова Гайсинської районної ради Володимир Савчук, Гайсинський міський голова Анатолій Гук, голова Вінницької обласної організації ветеранів Володимир Мазур, заступник голови Вінницької обласної організації ветеранів Петро Бойко та голови і члени ветеранських організацій територіальних громад району. Зокрема очільник Вінницької районної організації ветеранів Петро Василич, голови Вороновицької Валентина Квятковська, Якушинецької Микола Ситар, Іллінецької Павло Муренко, Тиврівської Анатолій Яковлев ветеранських організацій.

Захід відбувся за сприяння та участі

Громадської Ради при Вінницькій обласній Раді. Розпочали засідання із вшанування хвилиною мовчання пам'яті загиблих на війні Героїв. Учасники конференції обговорили мету та напрямки діяльності районної організації ветеранів, проблемні питання та можливі шляхи їх вирішення.

Було проаналізовано роботу ветеранських організацій з питань соціального захисту ветеранів в умовах воєнного стану, організаційної розбудови первинних організацій, волонтерського руху, національно-патріотичного виховання, співпраці з органами місцевого самоврядування. Учасники засідання обмінялись досвідом роботи. Планується аналогічні засідання провести у кожному районі області.

Українці зможуть отримати субсидію на дрова і вугілля

Українці, які опалюють своє житло дровами та вугіллям, отримають додаткову підтримку

Щоб кожна родина, яка обігриває в зимовий період своє житло дровами чи вугіллям, могла впевнено пройти зимовий період, Уряд ухвалив рішення, яке суттєво підвищить допомогу на придбання твердого пального для тих, хто потребує такої підтримки.

Як повідомляє прес-служба Міністерства соціальної політики, згідно з ухваленим рішенням Уряду, нормативи для опалення житлового приміщення на опалювальний сезон 2023-2024 збільшаться в середньому в 4 рази і становитимуть:

для надання пільги:
на вугілля - 1,87 т;
на дрова - 6,22 т
надання субсидії:
на вугілля - 2,23 т;
на дрова - 7,41 т

"Також рішення Уряду враховує збільшення ринкових цін на вугілля і деревину, що відбулось за останні роки. Відтак, громадяни, які отримують житлово-комунальні субсидії і пільги на ці види палива, отримають допомогу, яка дозволить покрити більшу частину витрат домогосподарств на придбання цих видів палива.

Разом, це означає, що розмір фінансової підтримки для українців, які користуються для опалення вугіллям або дровами, зросте у декілька разів", - зазначено в повідомленні.

До цього часу загальний граничний розмір субсидії на тверде паливо побутове становив 6973 грн на домогосподарство на рік. З урахуванням нового підходу, сукупний обсяг фінансової підтримки на одне домогосподарство може досягати 16 234 грн на рік.

Розмір субсидії, і додаткової підтримки на придбання твердого пального палива, розраховується індивідуально для кожного домогосподарства, і залежить від доходу родини: чим менші доходи, тим більшу частину витрат на паливо, в межах нормативу, оплатить держава та міжнародні партнери.

Підвищення виплат буде здійснено всім громадянам, які мають право на призначення пільги або субсидії на тверде паливо, крім тих громадян, яким за рахунок програм міжнародних гума-

нітарних агенцій вже було здійснено виплату на придбання твердого палива на 2023-2024 опалювальний період у розмірі, який є не меншим за розміри, визначені даним проектом.

В Мінсоцполітики звертають увагу, що для перерахунку розміру виплат пільг та субсидії на тверде паливо побутове паливо в



поточному році НЕ потрібно спеціально звертатися до Пенсійного фонду України.

"Якщо вашій родині вже призначено житлово-комунальну пільгу або субсидію на придбання твердого пального палива, - вам перерахують її розмір автоматично. Але вам необхідно надати згоду Пенсійному фонду на передання ваших даних міжнародному донору для оплати вам підвищеного розміру підтримки, відповідно до даного Рішення. Згоду можна надати у відповідь на смс-повідомлення, яке надійде родинам, які вже отримують субсидії на тверде паливо, або ж через електронний кабінет Пенсійного фонду України, або ж звернувшись до відділення ПФУ.

Якщо пільга або субсидія ще не призначена, але Ви потребуєте підтримки держави - необхідно звернутися за нею до ПФУ у загальноприйнятому порядку і подати відповідну заяву", - зазначено в повідомленні.

Звернутися до Пенсійного фонду можна кількома способами, онлайн чи офлайн.

Довідка.

Станом на 7 листопада, близько 1,3 млн українських домогосподарств отримують житлову субсидію (з них - понад 200 тис. господарств вже отримали субсидію на тверде паливо побутове паливо); ще 1,2 млн сімей отримують пільги на оплату житлово-комунальних послуг (з них - понад 100 тис. родин теж отримали пільгу на тверде паливо побутове паливо).



Кулінарні цікавинки

Рис з овочами в духовці

Нам потрібно: 1 скл. рису, 200 г капусти, 2 цибулини, 2 зубчики часнику, 2 морквини, пучок петрушки, 2 болгарських перця, сіль і перець за смаком, 3 лаврових листки, суміш сушених трав і прянощів – за смаком, 50 г вершкового масла, 3 ст.л. олії.



Приготування. Капусту промити і зняти з неї верхні листки. Нашаткувати тонкою соломкою. Моркву очистити і натерти. Цибулю нарізати дрібними кубиками, а часник пропустити через прес. На сковороді з невеликою кількістю олії обсмажити цибулю з морквою на помірному вогні до легкого золотистого кольору. Болгарський перець нарізати соломкою. Зелень петрушки подрібнити. В глибоку форму або термостійкий посуд викладаємо в декількох місцях дрібні шматочки вершкового масла. Рис промити, поки вода не стане прозорою. Крупу першим шаром викладаємо на змащену маслом форму і розформовуємо її по довжині і ширині. Далі додаємо капусту, болгарський перець, пасеровані цибулю і моркву, подрібнену зелень петрушки. Все це приправляється пресованим часником, чорним або червоним перцем, лавровим листом і іншими прянощами за смаком. Далі потрібно 3 склянки теплої води (з розрахунку: на один стакан рису необхідно три склянки води). Її ми солимо і розмішуємо рідину до повного розчинення в ній крупинок солі. Воду заливаємо суміш рису і овочів у формі. Страву накрити кришкою і відправити в розігріту до температури 200 градусів духовку. Готувати при 180-200 градусах близько 40 хвилин. Перевіряється готовність за кількома об'єктивними ознаками: вода повинна повністю випаруватися з форми, а рис повинен стати м'яким. У разі, якщо крупа ще не готова, потрібно додати ще трохи води, але вже без солі, і знову відправити в духовку.

Рисові биточки



Нам потрібно: 2 скл. рису, 2 яйця, цибулина, сіль – за смаком, 5 скл. води, олія для обсмажування, панірувальні сухарі, базилік сушений – за смаком, зелень (петрушка, кріп) – за смаком.

Приготування. Рис потрібно промити кілька разів, до тих пір, поки вода, в якій крупу промиваємо, не стане прозорою. Наливаємо воду в каструлю і ставимо її закипати на сильному вогні. Щоб вода швидше закипіла, потрібно її підсолити. У гарячу воду закладаємо рис і варимо до готовності. Пропорції для варіння рису добре відомі – 1 склянку рису на 2 склянки води. Це для того, щоб отримати розсипчастий рис, а оскільки нам потрібна більш клейка маса, додамо води трохи більше. Варимо рис приблизно 20 хвилин, потім ставимо каструлю на водяну баню і пропарюємо таким чином ще півгодини. Промивати рис після варіння не потрібно. Цибулю дрібно нашаткувати, обсмажити на сковороді до прозорого кольору. Змішуємо остиглу рисову кашу з обсмаженою цибулею, сіллю і приправою. Розбиваємо яйця, додаємо дрібно нарізану зелень і як слід перемішуємо до отримання однорідної маси. Фарш готовий, кладемо його столовою ложкою на долоню, надаємо йому форму круглої котлетки і обвалюємо у панірувальних сухарях чи борошні. Викладаємо биточки на розігріту сковороду і обсмажуємо до отримання золотистої скоринки з обох боків. Биточки можна не тільки обсмажувати, а так само, як і тефтелі, готувати на пару, запікати в духовці.

Рис по-індійськи

Нам потрібно: 100 г рису пропареного, цибулина, 2 ст.л. насіння кунжуту, зубчик часнику, 1/2 ч.л. сухого імбиру, 1/2 ч.л. куркуми, 1/4 ч.л. перцю червоного чилі, сіль – за смаком, олія – для смаження.



Приготування. Відварюємо рис. У каструлю налийте 200 мл проточної води, всипте туди рис, поставте на великий вогонь до закипання. Коли вода закипіла, зробіть мінімальний вогонь, посоліть, перемішайте ложкою, накрийте кришкою. Варіть протягом 15 хвилин. До готовності кришку більше не відкривайте. Вимкніть рис, дайте трохи настоятися до вбирання води, не відкриваючи

кришки. Рис готовий. Ріпчасту цибулю почистіть, наріжте невеликими кубиками. Розігрійте олію в глибокій сковороді і підсмажте цибулю до золотистого кольору близько 7 хвилин на середньому вогні, періодично помішуючи лопаткою. Часник почистіть, дрібно порубайте. На сковороду зі смаженою цибулею додайте часник, насіння кунжуту, сухий імбир, куркуму і перець чилі. Перемішайте лопаткою і обсмажте на маленькому вогні протягом 2-х хвилин. На сковороду, не вимикаючи вогонь, додайте рис. Перемішайте лопаткою і обсмажте на середньому вогні всі інгредієнти хвилини 2-3.

Рисові колобки

Нам потрібно: 0,5 скл. рису круглозернистого пропареного, 2 цибулини, 100 г сиру твердого (будь-якого), 0,5 кг курячого філе, яйце, сухарі панірувальні – за необхідності, сіль, перець – за смаком, пучок зелені кропу або петрушки.



Приготування. Цибулю порізати дрібними кубиками. У сковороду з високими бортами налити 2-3 столові ложки олії. Цибулю обсмажити до золотистого кольору. Половину склянки рису кілька разів промити у холодній воді, пересипати в сковороду до смаженої цибулі, долити 1 склянку холодної води і поставити на вогонь. Коли рис закипить, додати чверть чайної ложки солі, перемішати і прибрати вогонь до мінімуму. Варити рис потрібно майже до готовності, близько 10-15 хвилин. Готовий рис з цибулею перекласти в миску і дати трохи охолонути. Поки готується рис, можна натерти на крупній тертці твердий сир. У ще гарячий рис додаємо тертий сир і трохи чорного меленого перцю. Ретельно перемішуємо. Потрібно, щоб сир «поглив» від температури рису. Залишаємо нашу основу до повного охолодження. Як начинка для рисових колобків підійде м'ясо, гриби або риба. В нашому випадку це буде курка. Куряче філе промиваємо. Перекладаємо його на паперовий або вафельний рушник, щоб позбутися від вологоти. Підсушено філе розрізаємо на невеликі шматочки, розміром приблизно 2x2 сантиметри. Трохи солимо і перчимо. У розігріту сковороду вливаємо близько 2-х столових ложок олії. Як тільки вона розігріється, викладаємо шматочки курячого філе і обсмажуємо з усіх боків до золотистого кольору і хрусткої скориночки. Викладаємо готові філешки на рушник, щоб вбрался зайвий жир. Коли рисова основа повністю охолола, можна приступати до формування колобків. Нам знадобиться ємність з холодною водою, мисочка із збитим яйцем і тарілочка з панірувальними сухарями. Змочуємо руки в холодній воді. Беремо невелику кількість рису, близько 1,5-2 столових ложок так, щоб рис повністю містився у складених будиночком долонях. Ліпимо з рису кульку, необов'язково правильної форми. У центрі кульки пальцем робимо поглиблення і закладаємо шматочок курячого філе. Край поглиблення зліплюємо, і знову надаємо заготовці форму кульки. Таким чином, куряча начинка у нас повинна опинитися в самому центрі рисового колобка. Обвалюємо колобок спочатку в яйці, потім у панірувальних сухарях. Отже, наливаємо в сковороду з високими бортами олію десь на 2 сантиметри і ставимо на вогонь. Як тільки вона добре розігріється, викладаємо на сковороду рисові кульки одним шаром. Коли колобки з одного боку покриються хрусткою скоринкою, перевертаємо їх за допомогою лопатки і точно так само обсмажуємо їх з іншого боку. Оскільки всі інгредієнти у нас вже були готові, то тривалості термічної обробки нам не потрібно, головне, щоб кульки підрум'янилися. Готові кульки перекладаємо на паперовий або вафельний рушник для вбирання зайвого жиру.

Пісний рис з цибулею, морквою і сушеним барбарисом



Нам потрібно: 1 скл. рису довгозернистого, цибулина, 2 морквини, 2 ст.л. олії, сіль, перець чорний мелений, карі, 1 ст.л. барбарису сушеного, 1 ст.л. цибулі зеленої сушеної, часник, сік лимона (за бажанням).

Приготування. Рис промити і зварити у великій кількості води (на 1 склянку рису – 3-4 склянки води) майже до готовності, так, щоб він ще трішки скрипів на зубах. Відкрити рис на друшляк, щоб стекла вода. Цибулю і моркву помити, почистити. Цибулю нарізати кубиками, а моркву натерти на крупній тертушці. Розігріти пательню з олією і обсмажити овочі до приємного золотистого кольору, додати рис. Разом обсмажити, щоб рис теж став жовтеньким. Приправити сіллю, перцем, карі, додати сушену зелену цибулю і барбарис. Тепер поступово додаємо воду невеликими порціями і доводимо рис до готовності, кришкою не накривати! Залежно від сорту рису води знадобиться +/- 0,5 склянки. За бажанням до рису ще можна додати часник, лимонний сік.

Рис «pilau» з куркою, сухофруктами та прянощами

Нам потрібно: 150 г рису (краще басматі), 150 г курки, 50 г моркви, 2 зубчики часнику, цибулина, зелень, 1 ч.л. куркуми, кардамон, гвоздика, горіх мускатний мелений, імбир, сухофрукти.



Приготування. Часник роздавити тупою стороною ножа (шкірку не знімати) і смажити в добре розігрітій олії на сковороді 3-4 хв. вибрати і зберегти. Сковорідку брати велику, з кришкою та товстим дном (можна гусятницю). На пательню додати куряче філе крупними кубиками, трохи обсмажити, додати моркву брусочками або терту та порізану цибулю і все разом трохи протушити під кришкою. Додати ваші улюблені сухофрукти, спеції, зелень, сіль та перець до смаку, часник, засипати рис та залити 1,5-2 скл. киплячої води. Закрити кришкою та варити до готовності (приблизно 15-18 хв.) на маленькому вогні.

Рис з печерицями та перцем

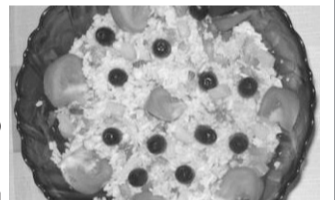


Нам потрібно: 100 мл рису, 2-3 ст.л. олії, цибулина, 2 зубчики часнику, перець болгарський, 100 г печериць, сіль, перець чорний мелений, карі, 250 г води (кип'яток), кріп.

Приготування. Цибулю, перець і гриби нарізати кубиками, часник – пластинками. У розігрітій олії пасерувати цибулю з часником до прозорості і по черзі додати перець і печериці. Тушкувати 3-4 хвилини, постійно помішуючи. До овочів додати рис, перемішати. Тушкувати до прозорості рису, 2-3 хвилини. Посолити, поперчити, додати карі (за смаком). У каструлю влити окріп, перемішати, накрити кришкою. Готувати 15-20 хвилин на середньо-повільному вогні. Як тільки рис вбере воду, зняти каструлю з вогню. Додати дрібно нарізаний кріп. Накрити каструлю рушником і кришкою. Дати настоятися 10 хвилин.

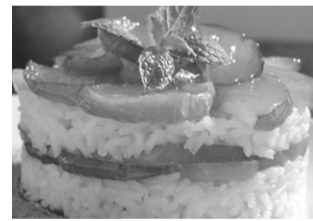
Рис з тунцем та ананасом по-португальськи

Нам потрібно: 250 г рису, 100 г кукурудзи, 2 помідора, 2 б. тунця консервованого, 2 консервованих ананасів (кільця), маслини, петрушка, оцет винний (або соевий соус), сіль.



Приготування. У підсолоній воді маємо зварити рис з кукурудзою (у випадку якщо кукурудза консервована, вона додається у рис наприкінці, у каструлю виливається лише маринад з банки) та дати охолонути. Потім нам потрібно його пересипати у салатницю та додати півтора помідора, нарізаних кубиками, тунець (злити з нього сік), подрібнене листя коріандру або петрушки та одне кільце ананасу, нарізане смужками. При використанні консервованої кукурудзи зараз саме час засипати її у страву. Далі маємо посолити, заправити оцтом або соевим соусом та ретельно перемішати. І остання стадія: прикрашаємо по боках залишками помідорів, нарізаних скибками, смужками ананасу і маслинами по всій поверхні.

Рис з карамелізованими яблуками



Нам потрібно: 1/2 скл. рису, 1 скл. води (молока), 2 яблука, 4 ст.л. цукру (за смаком), кориця мелена, 1 ст.л. олії оливкової.

Приготування. Спочатку потрібно зварити рис, для цього його слід промити. Налити воду в невеличку каструлю з товстим дном і довести її до кипіння. Додати трішки солі, рис і перемішати. Після того, як вода знову закипить, проварити протягом 5 хвилин на середньому вогні. Коли на поверхні немає надлишку води, а рис починає будувати маленькі кратери, прийшов час накрити каструлю кришкою і переключити на низький вогонь. Після цього потрібно зменшити вогонь до мінімуму, додати цукор (2 ст. ложки або до смаку або потім додати мед) і накрити каструлю кришкою. Продовжити варити протягом 8-9 хвилин без розмішування, потрібно спробувати кілька рисових зерен, щоб оцінити, чи потрібно продовжити варити. Готовий рис слід прибрати з вогню й залишити його вистигати закритим протягом 3-5 хвилин. Тим часом карамелізувати яблука. Вимити яблука розрізати навпіл виїняти серцевину та порізати дольками. На розігріту сковорідку влити оливкову олію, викласти дольки яблук, а зверху притрусити цукром (2 ст. ложки). Слегка підсмажити яблука з обох боків доки цукор не карамелізується. Рис подавати з карамелізованими яблуками та злегка притрусити корицею.

«СПРАВЖНІЙ МУЖИК» ЛЬОНЬКА

Олена з дитинства поводитися як хлопчисько: її не цікавили дівчачі забавки, зате любила ходити в штанах, грати у футбол та лазити по деревах. Від своїх приятелів вона відрізнялася хіба що зачіскою «кінський хвіст». Батько спокійно дивився на доньчині дивацтва, адже вона відмінно навчалася в школі, напевно, упадкувавши від нього аналітичний склад розуму. А мати з дивовижним терпінням намагалась прищепити Олені «дівчачі» правила поведінки та щоразу бідкалася, виявивши нові дірки на нещодавно придбаних джинсах. Тож не дивно, що у переважно хлопчачому оточенні за нею закріпилось прізвисько «Льонька».

Все вицезгадане не завадило після успішного закінчення школи вступити до економічного університету, вивчитись та розпочати працювати менеджером у великій компанії. Щоправда, «Льонькина» нелюбов до спідниць випарувалася перед вимогами дотримуватися дрес-коду. Змінились й інші уподобання Олени: у неї з'явилась подруга Катя, з якою працювала разом. Його вона запросила Олену на свій день народження.

...Двері відчинив симпатичний молодий чоловік у фартусі. Вловивши здивований погляд дівчини, він посміхнувся. З-за його широких плечей виглянула

Катерина:

- Проходь-проходь. Знайомся – мій брат Денис, наш домашній кулінар.
- Льонь..., ой, – Олена. А я не люблю куховарити...

- То ви – пара протилежностей, – пожартувала Катя, приймаючи від подружки подарунок.

Як у воду гляділа... стосовно «пари». Льонька і Денис сподобались одне одному. Вони почали зустрічатись, облюбувавши кілька затишних місць для прогулянок. Іноді Денис запрошував Олену до себе та пригощав власноруч виготовленими кулінарними шедеврами. Вчив її готувати оселедець під шубою, пекти млинці та варити борщ. Незважаючи на буденність таких зустрічей, вони були напрочуд романтичними. Варто було тільки зателефонувати Денисові, як він з'являвся з квітами, кумедною м'якою іграшкою чи футбольним м'ячем в руках. Так, у футбол грали вдвох. Один стояв на воротах, а інший забивав голи. Змагалися: хто більше заб'є.

Від Дениса віяло домашнім затишком, майже материнською турботою. З ним було комфортно. І жіноче серденько Льоньки розтануло. Катя раділа за обох – брата і подругу, а інші співробітниця дивувалися: навіщо Олені потрібен цей дивак без амбіцій, який не прагне досягти кар'єрних висот, аби забезпечувати майбутню сім'ю, і працює зви-

чайним консультантом у супермаркеті?

Але Льоньці було байдуже. Денисові вдалося зробити неймовірне: він розбудив її жіноче серденько.

Вони одружилися, коли Олена робила «запаморочливу» кар'єру та почала отримувати заробітну плату у кілька разів вищу від Дениса. І невдовзі шепіт за спиною таки почав впливати на неї. Льонька вирішила допомогти Денисові «знайти себе», шукала йому роботу, намагаючись донести спільну думку про те, що не жінка, а чоловік має забезпечувати фінансове благополуччя сім'ї. Вони навіть почали сперечатись. Одного разу після чергової сварки, коли вона гнівно вигукнула: «не чоловік, а ганчірка!», Денис вийшов з квартири і не повернувся. «Подруги» схвально сприйняли новину, мовляв, знайдеш собі справжнього чоловіка. Лише Катя з сумом констатувала: «Ну й дурна!».

І справді – дурна, бо не минуло й тижня, як Льонька засумувала. Їй так не вистачало тепла і затишку, які покинули житло разом з Денисом. Він теж сумував за своєю самовпевненою коханою-кар'єристкою. Але жоден не наважувався першим зателефонувати.



Минуло ще два тижні. Одного дня Льонька відчула якийсь дискомфорт у тілі. Спочатку подумала, що це отруєння, але послухалась поради Катерини й зробила тест на вагітність.

Почувши від сестри новину, Денис відкинув усі образи і з подарунком – кумедною м'якою іграшкою в руках – постав перед коханою:

- Привіт, любі! Давай миритися. Ось і хом'ячок такої думки. Правда ж?

Іграшка несподівано повторила всі слова коханого. Льонька засміялася. Це було їх перше і останнє велике примирення, бо більше не було причин для сварок. Вони зажили довго і щасливо.

Після народження донечки Льонька недовго сиділа вдома: декретну відпустку оформив Денис. Вона відкинула старі стереотипи: її тепер абсолютно не напружувало те, що фактично сім'ю забезпечувала вона, як «справжній мужик». Навпаки, їй дуже подобалося, що вдома на неї чекали дві коханих людини, що чоловік взяв усі турботи по дому на себе і, коли вона поверталася з роботи, на столі чекала смачна вечеря.

Згодом вони відкрили власну кафешку, де Денис на повну випробував свій кулінарний талант, а Льонька застосувала навички прекрасного менеджера. У батьківській любові «потопала» їхня щаслива донечка, а під серцем у матері вже народжувалося нове життя...

Людмила ШЕЛИХ.

Небо мовчало



Він був схожий на втомленого Бога. Старий і сивий. З добрими сумними очима і світлою душею. Носив за плечима вагу прожитих літ, що пригинали його до землі.

Був хранителем могил своєї родини. Пам'ятав, де хто похований. Відвідував...

Молився до сонця, бо змалечку любив тепло. Сонце торкалося його чола – дякувало за вдячність.

Його ще замолоду вважали диваком. А пізніше й поготів. За те, що розмовляв з птахами. Що вклонявся деревам, коли заходив до лісу. Що вмів передбачати погоду. Що не прогав кошенят, яких підкидали односельчани. Що розмовляв сам із собою, коли прощував польовою дорогою. То він зі своїм Ангелом вів бесіду. Але хто це розумів?

На старості залишився сам. Діти давно до міста перебралися, осіли там. І його кликали. Не міг залишити свого сільського обійстя, свого неба, мусив бачити схід і захід сонця, перемовитись зі своєю покійною Даркою, яка серйозно дивилась на нього з давньої чорно-білої світліни.

Наймолодший внук був схожим на діда. Мав добре співчутливе серце. Може, тому, що дід вибавив його. Хлопець любив слухати дідові оповідки. Дід навчив онука не боятися блискавки і грому, бо їхню оселю захищають від негоди дві високі липи. Навчив пошанівку до людей та природи. Казав: «Якби хто чув, як кричить від болю дерево, коли його ламають чи ріжуть по живому».

Онук виріс, вивчився. Працював. Мав наречену. Якби не війна...

Приїхав попрощатися з дідом. «Благословляю тебе, внучку, і хай Господь благословить», – тихо мовив. А серце боліло й кричало, наче дерево, на якому щойно зламали живу гілку.

Відганяв тривожні передчуття. «Ну, чого так сумно дивись?» – бурчав до Дарки на світліні. А в самого тенькала душа.

...Син не знав, як сказати батькові, що його улюблений онук загинув. Старий це відчув. Так було, коли в лікарні вмирала його Дарка.

Витягнув з шафи вбрання, в якому ходив до церкви. Одягнувся. Чекав, коли хтось з рідні приїде, аби завезти на похорон...

...Повернувся додому. Вечоріло. На подвір'я лягали тіні від дерев. Старому здавалося, що це сновигали його смутки. А в душі була така безодня, така порожнеча, що не хотілося жити. Перехрестився, бо так думати гріховно. Прошепотів:

– Господи... чому?
Очі взялися слізьми. Звів погляд до неба.

Небо мовчало...

Хто замовляв Діда Мороза й Снігуроньку?

Олег та Роман – друзі з дитинства. Разом навчалися в університеті, разом працювали і навіть одружились планували в один день. Але любов не заплануєш. Олег вже «таємно» освідчився Аліні, розповівши їй про дружню обіцянку. А Роман все ще холостякував, не зустрів свою єдину.

Ідея про «спільний день» одруження Аліні дуже сподобалась, але чекати, склавши руки, вона не збиралась. Знаючи уподобання Романа, знайшла серед свого оточення претендентку на його серце. Була впевнена, що Ірина – розумна, гарна, ніжна – сподобається хлопцеві. До того ж, на її думку, молоді люди були навіть зовні схожі одне на одного, а веселий характер Романа і скромність Ірини гармонійно «впишуться» у їхні стосунки.

Аліна про все розповіла Олегові та навіть постійно мила з Іриною, яка й не здогадувалась, що її долю планують ці двоє навчених. Кандидатку на Романове кохання він схвалив і тепер разом зі своєю коханою «ламав голову», як облаштувати доленосну зустріч. Він був упевнений, що не доведеться вигадувати нічого особливого, аби Роман та Ірина принаймні звернули одне на одного увагу. А там... – справа «техніки».

Ідея прийшла несподівано.

- Аліночко, я горю бажанням вдруге тобі освідчитись. Але тепер – за присутності Ірини та Романа. Так вони й познайомляться.

- Ти мій коханий розумничку! Як ти собі це уявляєш? Ми з Іриною знаємо дуже добре одна одну, але є скоріше приятельками, ніж близькі подругами. Вона не дурна, здогадається, що тут щось не те. З нею такий варіант не пройде. Але цю ідею не відкидаймо. Так хоч Роман, нарешті, дізнається про нас. Може, це зробити під час якогось масового заходу, на який їх запросити?

- Точно!!! Новий рік – скоро, зустрінемо разом.

- Ага! Я запрошу декількох «вільних» дівчат, а ти – хлопців. Так, щоб кампанія була веселою. Але як зробити так, щоб наша парочка звернула увагу саме одне на одного, а не на інших?

- Умовимо їх зіграти роль Діда Мороза та Снігуроньки!
- Чудово! Послухай, Олежку, я згадала, як наш тато влаштував нам зустріч Нового року в лісі. Дядько Іван, батьків друг, все ще працює лісником і допоможе нам все влаштувати! Від такого навряд Ірина відмовиться: в лісі вступати – не зі сцени!

...Олег вибрав слушну хвилину і повідомив друзів, що має намір освідчитись Аліні, бо чекати, поки той знайде своє кохання, у нього вже бажання нема.

- Давно пора, – вигукнув Роман і, вислухавши ідею з влаштуванням новорічного свята, погодився заради дружби зіграти роль Діда Мороза.

Неочікувано швидко погодилась на роль Снігуроньки й Ірина:

- А я згодна! Знаєш, Аліночко, моя мама постійно хвилюється через те, що я не зустрічаюсь з друзями, всі свята проводжу з сім'єю. Так хоч заспокоїться.

31 грудня компанія вирушила до лісу. Романа відправили раніше, аби разом з лісником дядьком Іваном вибрав та прикрасив ялинку, підготував усе для «несподіваного» освідчення. Снігуронька, нічого не підозрюю-

чи, їхала з усіма.

У хатинці лісника вже було накрито стіл. Тут цілком вміщувалась група з десяти молодих людей, більшість з яких побачилась вперше.

Дядько Іван привітав гостей і попрощався:

- Залишаю вас, будьте розумними. Моя Ганнуся вже чекає у друзів. За Діда Мороза не хвилюйтесь, я подбав, щоб він не замерз. І про вас – теж. Он, у кутку – кожухи на вибір!

- Прикольно! – вигукнула одна з Алініних подруг і кинулася обрати собі кожуха.

- Пора до ялинки, – скомандував Олег, – тільки прихопимо з собою шампанське.

...Роман у теплом кожусі кружляв навколо прикрашеної, обвішаної світлодіодними ліхтариками, ялинки. Вже сніг навколо притоптав в очікуванні друзів. Раптом неподалік почулося: тук, тук, тук.

Хлопець рушив у напрямку, звідки чулися звуки. Дивиться, а якийсь чоловік, нахилившись, рубає невеличкою сокиркою сосенку. Роман тихо наблизився, поклав йому на плече руку у великій хутровій рукавиці та грізним голосом гаркнув:

- Ти чого моє дерево рубаєш?????!!!!

У цей момент, ідучи по Романових слідах до місця події, наближалась вся компанія у кожухах з криками: «Знайшли Діда Мороза!!!». Всю цю картину на передньому плані з Романом у кожусі, валянках та в шапці Діда Мороза побачив, озирнувшись на грізне гарчання викрадача ялинки.

Можна уявити, що встиг подумати чоловік, який наживав п'ятами, залишивши сокирку та загубивши валянка. Біг навманя, незважаючи на сміх, що звучав позаду та Романові слова услід, що він, мовляв, пожартував.

Найвеселіше сміялася Снігуронька в кожусі. Романові вистачило одного погляду, щоб виділити її серед інших. Завжди спокійну, врівноважену дівчину було не впізнати: вона танцювала навколо ялинки, заряджаючи своєю енергією всю компанію не менше від Діда Мороза, в очах горіли жартівливі «бісики».

- Попали в точку, – прошепотіла Аліна Олегові під час урочистого освідчення, коли на її радісне «так», він нахилився для поцілунку.

- Я тебе кохаю!!!

- І я!!!

- От побачиш, любий, що буде, коли вони познайомлять кожухи!

- А хто замовляв цих Діда Мороза й Снігуроньку?!

- Ми, коханий мій, ми!!!

І дійсно, у лісовій хатинці без кожухів Дід Мороз і Снігуронька виглядали хоч і не так «романтично», як під ялинкою, але закохано.

...Згодом парочка заручених змовників односторонньо погодилась з тим, що саме непередбачений «сценарієм» випадок з ялинковим крадієм значно прискорив процес: сміх розкриває в людині приховані якості. І вже не змовляючись, вони почекали півроку, щоб зіграти два весілля в один день.

Людмила ШЕЛИХ.



ПОРАДИ САДІВНИКАМ І ГОРОДНИКАМ



Чим корисна хурма

У хурмі містяться пектинові речовини, що активно впливають на мікрофлору кишечника й виконують скріпний ефект. Саме вони надають м'якоті в'язучий смак. У ній також

міститься багато заліза, яке особливо корисне при анемії. Вживання хурми рекомендується вагітним жінкам.

Хурма виконує тонізуючу і загальміцнювальну дію, підвищує працездатність, поліпшує апетит, заспокоює нервову систему. Вона активно живить серцевий м'яз і зміцнює серцево-судинну систему. Усе це можливе за рахунок вмісту в плодах моноцукридів. При цьому, на відміну від випадків уживання рафінованого цукру, рівень глюкози в крові не досягає критичної позначки. Крім цього, щоденне вживання спілої м'якоті (у сезон) дозволяє заповнити дефіцит органічного йоду, досить корисного для нашої щитовидної залози.

Ті люди, які змушені регулярно приймати сечогінні засоби, погодяться з тим, що вони провокують вимивання калію з організму і для заповнення його запасів потрібно пити спеціальні препарати, що містять калій. У той же час прийому додаткових ліків можна уникнути, якщо включити у свій раціон хурму, чергуючи її вживання з яблуками й абрикосами.

Цей фрукт є одним із найбагатших на вітаміни. У його склад входять: вітамін С, провітамін А, вітаміни А, Р, лимонна і яблучна кислота, а також ряд інших корисних елементів.

Завдяки високому вмісту провітаміну А хурма є дуже цінним харчовим продуктом. Наявність у спілих плодах бета-каротину сприяє омолодженню шкіри, дозволяючи їй якнайдовше залишатися м'якою і шовковистою.

У плодах хурми у високій концентрації міститься каротин, що у сполученні з вітаміном С більш ефективно поліпшує зір.

Фрукти цієї цілющої рослини рекомендують уживати якнайчастіше, оскільки групи вітамінів, що містяться в них, стимулюють імунну систему людини, дозволяючи уникнути

цілого переліку захворювань. Приміром, вітамін А давно відзначається вченими як ефективний профілактичний засіб від раку, а вітаміни С і Р значно зменшують крихкість судин.

Офіційною наукою доведено, що при вживанні продуктів, що містять бета-каротин, у курців значно знижується ризик захворювання раком легень, а за вмістом бета-каротину хурма залишає далеко позаду багато ягід і фруктів. Крім іншого, наявність у ній вітаміну С добре тонізує організм і підвищує працездатність.

Хурма багата йодом, хоча й не так, як морська капуста. Його недолік в організмі може призвести до цілого ряду важких захворювань, аж до погіршення розумової діяльності. Крім цього, йод є одним з основних компонентів, що стабілізують функції імунної системи. Сам він організмом не виробляється, тому хурма може стати незамінним джерелом цього корисного елемента.

Варто відзначити також, що саме завдяки високій наявності в м'якоті плодів йоду їхнє вживання благотворно впливає на роботу щитовидної залози.

Від кашлю

При кашлі й застуді добре полоскати горло соком одного спілого плода, розведеного в 100 грамах теплої води.

Від геморою

На 10 хвилин замочуємо 12 г висушених плодів хурми в мисці з водою. Пити напій потрібно регулярно. Інший рецепт: потрібно настояти до розм'якшення у двох чашках води 12 г хурми й 50 г рису. Їжте зілля двічі на добу.

Від алергії

Необхідно подрібнити у мисці попередньо вимиті й очищені 500 г незрілих плодів хурми. Туди ж вливаємо півтора літра води, настоюємо сім днів під сонцем. Фільтруємо рідину, а м'якоть видаляємо геть. Проціджену рідину залишаємо на сонці ще на три дні, потім переливаємо в чисту баночку. Змочивши стерильний ватяний тампон у настої, наносимо засіб на ділянки шкіри, що піддані алергії, не менше чотирьох разів на добу.

Від стресу та втоми

Щоб зняти напругу, нейтралізувати наслідки стресових ситуацій і позбутися повсякденної втоми, пийте свіжий сік хурми.

Кілька цікавих фактів про спагеті

Чи знаєте ви, що спагеті - це макаронний продукт зі строго визначеними вимогами: круглий перетин, діаметр близько 2 міліметрів та довжина понад 15 сантиметрів.

Товстіші спагеті називаються «спагетони», тонші - «спагетіні». Всі знають, що батьківщиною цього продукту є Італія. Це справді так. Спагеті - популярний продукт італійської кухні і є основним складником багатьох традиційних страв.

Малою батьківщиною спагеті називають місто Генуя. Поблизу нього, у містечку Понтедассіо, існує музей спагеті, де зберігається нотаріальний акт від 4 лютого 1279 року з архіву Генуї, який затверджує існування продукту з тіста з назвою «макароніс» - прапращура сучасних спагеті. У цьому ж музеї зібрано сотні рецептів соусів та приправ до спагеті.

В Італії до класифікації спагеті підходять більш строго, аніж в інших країнах світу. Так справжні спагеті повинні бути завдовжки 35-40 сантиметрів і мати перетин у 0,7-0,9 міліметра. Усе товстіше, тонше, довше чи коротше має іншу назву.

Зі спагеті готують дуже велику кількість страв. Фактично, замінивши всього лише соус (яких існує понад 10 тисяч), кухар отримує нову страву. Італійці вважають, що все істотне може бути компонентом страви зі спагеті. Виготовлення соусів та приправ до спагеті - одна з гілок кулінарної науки Італії.

Кажуть, що від справжніх італійських спагеті не товстіють. Мовляв, тверді сорти пшениці, з яких їх роблять, не сприяють відкладанню жиру. Проте стовідсоткової певності щодо цього нема. Якоюсь знаменитому італійському оперному співакові Лучано Паваротті довелося різко обмежити себе в їжі, замінивши спагеті на салати, м'ясо - на рибу й вино - на воду. Завдяки такій дієті він скинув 42 кілограми.

Натомість італійські дієтологи переконливо доводять невисоку калорійність цього продукту. Спагеті з твердих сортів пшениці справді містять високу концентрацію клітковини, комплексних вуглеводів і вітаміну В₁, що сприяють підтриманню оптимальної ваги. Амінокислота триптофан в складі продукту позбавляє від депресії і сприяє хорошему сну завдяки тому, що перетворюється в організмі в серотонін - нейромедіатор, що піднімає настрій. Клітковина і комплексні вуглеводи знижують рівень холестерину в крові, зменшуючи таким чином ризик серцево-судинних захворювань.

Низькоякісні ж спагеті зі звичайного хлібопекарського борошна не принесуть жодної користі. Вони містять багато калорій і завдають серйозної шкоди фігурі. Такі спагеті, приправлені жирним соусом, сиром та маслом, призводять до ожиріння.

Як легко заточити ножиці

Як заточити ножі, знають майже всі, але що робити, коли затупилися ножиці?



Головне не панікувати, та не поспішати бігти до магазину за новими.

Пропонуємо вам дуже простий метод, який дозволить повернути вашим ножицям гостроту.

Візьміть невеликий шматок фольги та складіть його у декілька шарів.

Тепер ножицями, які необхідно заточити, нарізайте заготовку з фольги.

Після такої маніпуляції ножиці стануть набагато гострішими. Якщо під рукою є «циганська» голка (довга і товста голка), то можна скористатися й нею.

Візьміть голку, поставте її між ножами ножиць, максимально близько до центру, і потишеньку стуляйте леза. Голка повинна рухатися до кінців лез.

Також варто пам'ятати про те, що ножиці можуть погано різати не тільки через тупі леза. Причиною цього може бути трохи відкручений гвинт. Щільно закрутіть його - і проблема вирішиться.

Повідомлення про оприлюднення проекту документу державного планування та звіту про стратегічну екологічну оцінку.

1. Повна назва документа державного планування: Звіт про стратегічну екологічну оцінку проекту "Детальний план території для нового будівництва магазину-складу за адресою: вул. Криворучка, 2-Д, смт Томашпіль, Тульчинського району, Вінницької області на земельній ділянці загальною площею 0,1344 (кадастровий номер 0523955100:01:002:0749)", розроблено відповідно до рішення 34 позачергової сесії 8 скликання ІІ пленарного засідання Томашпільської селищної ради № 2793 від 10.02.2023 р. В звіті про стратегічну екологічну оцінку проекту "Детальний план території для нового будівництва магазину-складу за адресою: вул. Криворучка, 2-Д, смт Томашпіль, Тульчинського району, Вінницької області на земельній ділянці загальною площею 0,1344 (кадастровий номер 0523955100:01:002:0749)" проведена оцінка впливу параметрів забудови та ландшафтної організації території на складові довкілля (вплив на атмосферне повітря, воду, ґрунти, природні ресурси, флору і фауну), а також на стан здоров'я та добробут населення (соціально-економічні наслідки, поводження з відходами, транспорт, розвиток інфраструктури, естетичні характеристики території, використання ландшафтів для рекреаційних цілей тощо).

2. Орган, що прийматиме рішення про затвердження документа державного планування: Томашпільська селищна рада.

3. Передбачувана процедура громадського обговорення, у тому числі:

а) дата початку та строки здійснення процедури: громадське обговорення починається з 17 листопада 2023 року та триває до 17 грудня 2023 року;

б) способи участі громадськості (надання письмових зауважень і пропозицій, громадські слухання тощо): зауваження і пропозиції громадськості надаються: у письмовому вигляді - особисто або через уповноваженого представника із зазначенням прізвища, ім'я та по-батькові, місця проживання, особистого підпису; від юридичних осіб - із

зазначенням їх найменування, місця знаходження, посади і особистого підпису керівника; у електронному вигляді;

в) дату, час і місце проведення запланованих громадських слухань (у разі проведення): не планується

г) орган, від якого можна отримати інформацію та адресу, за якою можна ознайомитися з проектом документа державного планування, звітом про стратегічну екологічну оцінку та екологічною інформацією, у тому числі пов'язаною зі здоров'ям населення, що стосується документа державного планування: Томашпільська селищна рада, що розташована за адресою: 24200, Вінницька обл., Тульчинський р-н, смт Томашпіль, пл. Тараса Шевченка, буд. 1, тел. (04348) 21364, E-mail: tomashpilotg@gmail.com. Відповідальна особа за організацію розгляду: завідувач сектору містобудування та архітектури Томашпільської селищної ради - Луцишин В.І.

г) орган, до якого подаються зауваження і пропозиції, його поштову та електронну адреси та строки подання зауважень і пропозицій: Томашпільська селищна рада, що розташована за адресою: 24200, Вінницька обл., Тульчинський р-н, смт Томашпіль, пл. Тараса Шевченка, буд. 1, тел. (04348) 21364, E-mail: tomashpilotg@gmail.com. Відповідальна особа за організацію розгляду: завідувач сектору містобудування та архітектури Томашпільської селищної ради - Луцишин В.І.

Строки подання зауважень та пропозицій: до 15 жовтня 2023 включно. Пропозиції та зауваження подані після встановленого строку, не розглядаються.

д) місцезнаходження наявної екологічної інформації, у тому числі пов'язаної зі здоров'ям населення, що стосується документа державного планування:

Офіційні веб-сайти: Міністерства екології та природних ресурсів України (<https://mer.gov.ua/>), Вінницької обласної військової адміністрації (www.vin.gov.ua) та Головного управління статистики у Вінницькій області (www.vn.ukrstat.gov.ua/).

4. Необхідність проведення транскордонних консультацій щодо проекту документа державного планування: транскордонні консультації в рамках зазначеної SEO не проводились.

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



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

Дід ТИМОФІЙ

У ці важкі часи надає допомогу усім, хто її потребує (тим, хто охрещений).

Приймає особисто і на будь-якій відстані.

Допомагає людям у складних обставинах:
- вирішує будь-які життєві ситуації;
- проблеми з дітьми, у відносинах, бізнесі;
- рожа, алкоголізм, безпліддя, епілепсія;
- зняття негативу.

Працює з воском і молитвами.
068-454-48-00, 066-384-22-86

**ВІННИЦЬКА ОБЛАСНА ВІЙСЬКОВА АДМІНІСТРАЦІЯ
РОЗПОРЯДЖЕННЯ**

16.10.2023

Вінниця

№ 67-р

Про затвердження Тарифів на платні послуги, які надаються Університетською клінікою Вінницького національного медичного університету ім. М. І. Пирогова

Відповідно до статей 6, 39 Закону України «Про місцеві державні адміністрації», постанов Кабінету Міністрів України від 17 вересня 1996 року № 1138 «Про затвердження переліку платних послуг, які надаються в державних і комунальних закладах охорони здоров'я та вищих медичних навчальних закладах», від 25 грудня 1996 року № 1548 «Про встановлення повноважень органів виконавчої влади та виконавчих органів міських рад щодо регулювання цін (тарифів)», з метою встановлення економічно обґрунтованих тарифів на платні послуги

ЗОВОБ'ЯЗУЮ:

1. Затвердити Тарифи на платні послуги, які надаються Університетською клінікою Вінницького національного медичного університету ім. М. І. Пирогова, що додаються.

2. Визнати таким, що втратило чинність, розпорядження голови Вінницької обласної державної адміністрації від 10 грудня 2021 року № 860 «Про затвердження Тарифів на платні послуги, що надаються Університетською клінікою Вінницького національного медичного університету ім. М. І. Пирогова», зареєстроване у Центрально-Західному міжрегіональному управлінні Міністерства юстиції (м. Хмельницький) 20 грудня 2021 року за № 77/294.

3. Департаменту правового забезпечення Вінницької обласної військової адміністрації подати це розпорядження на державну реєстрацію до Центрального міжрегіонального управління Міністерства юстиції (м. Київ).

4. Це розпорядження набирає чинності після державної реєстрації у Центральному міжрегіональному управлінні Міністерства юстиції (м. Київ) з моменту його оприлюднення.

5. Контроль за виконанням цього розпорядження покласти на першого заступника начальника Вінницької обласної військової адміністрації Наталю Заболотну.

Начальник Вінницької обласної військової адміністрації Сергій БОРЗОВ.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Розпорядження начальника Вінницької обласної військової адміністрації
16 жовтня 2023 р. № 67-р

ТАРИФИ

**на платні послуги, які надаються Університетською клінікою
Вінницького національного медичного університету ім. М. І. Пирогова**

№	Назва послуги	Одиниця виміру	Тариф, грн, без ПДВ
1	2	3	4
1.	Лабораторні, діагностичні та консультативні послуги за зверненням громадян, що надаються без направлення лікаря, зокрема із застосуванням телемедицини		
1.	Лабораторні послуги:		
1)	дослідження біоматеріалу на COVID-19 методом полімеразної ланцюгової реакції (ПЛР)	1 дослідження	912,14
2)	COVID-Проведено Експрес-тест (+)	1 дослідження	167,46
3)	патологоанатомічні дослідження операційних і біопсійних матеріалів:		
	I категорія складності	1 випадок (незалежно від кількості досліджень)	161,56
	II категорія складності	1 випадок (незалежно від кількості досліджень)	255,70
	III категорія складності	1 випадок (незалежно від кількості досліджень)	365,53
	IV категорія складності	1 випадок (незалежно від кількості досліджень)	507,44
	V категорія складності	1 випадок (незалежно від кількості досліджень)	731,62
2.	Діагностичні послуги:		
1)	рентгенологічні дослідження органів грудної клітки (ОГК):		
	рентгенографія органів грудної клітки (оглядова) в одній проекції	1 дослідження	69,18
	рентгенографія органів грудної клітки (оглядова) у двох проекціях	1 дослідження	127,56
	рентгенографія органів грудної клітки (оглядова) в одній проекції на фотопапері	1 дослідження	83,47
	рентгенографія органів грудної клітки (оглядова) у двох проекціях на фотопапері	1 дослідження	153,26
2)	рентгенологічні дослідження кістково-суглобової системи:		
	рентгенографія периферійних відділів кістяка та хребта в одній проекції	1 дослідження	60,89
	рентгенографія периферійних відділів кістяка та хребта у двох проекціях	1 дослідження	100,13
	рентгенографія черепа у двох проекціях	1 дослідження	89,29
	рентгенографія кісток таза	1 дослідження	80,00
	рентгенографія коліносових пазух	1 дослідження	45,23
	рентгенографія кісток носа	1 дослідження	44,44
	рентгенографія нижньої щелепи	1 дослідження	53,66
	рентгенографія ключиці	1 дослідження	60,89

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди: Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання – ФІЗИЧНА ОСОБА – ПІДПРИЄМЕЦЬ ТУПКО ЛЮДМИЛА ОЛЕКСАНДРІВНА скорочена назва - ФОП ТУПКО Л.О., ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ - 2978020186;

Місцезнаходження суб'єкта господарювання – 24310, Вінницька обл, Гайсинський р-н, с.Летківка, вул. Центральна, буд. 227, контактний номер телефону - (067)3365160, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання - tupko.charcoal@ukr.net

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика - 24310, Вінницька обл, Гайсинський р-н, с.Летківка, вул. Подільська, буд. 30-А;

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

Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля, в якому визначено допустимість провадження планованої діяльності, яка згідно з вимогами Закону Ук-

раїни «Про оцінку впливу на довкілля» підлягає оцінці впливу на довкілля – об'єкт не підлягає оцінці впливу на довкілля, відповідно висновок з оцінки впливу на довкілля відсутній;

Загальний опис об'єкта (опис виробництва та технологічного устаткування) – Основним видом діяльності підприємства згідно КВЕД є 20.14 Виробництво інших основних органічних хімічних речовин. На промислово-му майданчику здійснюється виготовлення деревного вугілля. Технологія виробництва деревного вугілля заснована на процесі піролізу деревини. Деревина розкладається в газовій безкисневій атмосфері під впливом нагрівання, сушиться та прокалюється. Для виготовлення деревного вугілля використовуються печі вуглевипалювальні ПБП-25 (4шт) та ПБП-50 (1шт).

Джерелами викидів ЗР є димові труби печей, люки відвантаження деревного вугілля, склад деревного вугілля.

Відомості щодо видів та обсягів викидів (т/рік) – речовини у вигляді суспендованих твердих частинок – 1,258109, оксид вуглецю – 3,733, бенз (а)пірен –

0,0012, оксиди азоту (у перерахунок на діоксид азоту [NO + NO₂] – 0,83, вуглецю діоксид – 452,564, азоту(1) оксид (N₂O) – 0,017, НМЛОС (суміш насичених вуглеводнів C₂-C₈) – 0,199, НМЛОС (етан) – 7,079, НМЛОС (метанол) – 20,25, метан – 14,992.

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання – заходи не передбачені; перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання – заходи не передбачені; отримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів – заходи не передбачені;

Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству – відповідають.

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

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

рентгенографія зубів	1 дослідження	34,15
рентгенографія скроневої кістки	1 дослідження	69,26
3) рентгенографія черевної порожнини (оглядова)	1 дослідження	89,23
4) урографія внутрішньовенна	1 дослідження	230,20
5) флюорографія органів грудної клітки	1 дослідження	50,81
6) ультразвукове дослідження черевної порожнини	1 дослідження	139,04
7) ультразвукове дослідження молочних залоз, двобічне	1 дослідження	109,57
8) одновимірне (М-режим) та двовимірне ультразвукове дослідження серця у реальному часі	1 дослідження	154,68
9) ультразвукове дослідження сечовивідних шляхів	1 дослідження	139,04
10) трансректальне ультразвукове дослідження передміхурової залози, основи сечового міхура та сечівника	1 дослідження	121,90
11) ультразвукове дослідження шиї	1 дослідження	79,38
12) ультразвукове дослідження черевної порожнини або таза щодо інших станів, пов'язаних з вагітністю	1 дослідження	139,04
13) ультразвукове дуплексне дослідження позачерепних, каротидних та вертебральних судин	1 дослідження	154,32
14) ультразвукове дуплексне дослідження внутрішньочерепних судин	1 дослідження	199,06
15) ультразвукове дослідження таза	1 дослідження	181,56
16) ультразвукове дуплексне дослідження артерій або обхідних судинних шунтів у нижній кінцівці, однібічне	1 дослідження	79,38
17) ультразвукове дуплексне дослідження артерій або обхідних судинних шунтів у верхній кінцівці, однібічне	1 дослідження	79,38
18) ультразвукове дослідження передпліччя або ліктя	1 дослідження	79,38
19) ультразвукове дослідження ділянки кульшового суглоба	1 дослідження	109,21
20) ультразвукове дослідження шкіри та підшкірної тканини	1 дослідження	64,45
3. Консультативні послуги:		
1) консультація лікаря-терапевта	1 консультація	83,80
2) консультація лікаря-кардіолога	1 консультація	85,84
3) консультація лікаря-невропатолога	1 консультація	86,27
4) консультація лікаря-отоларинголога	1 консультація	91,97
5) консультація лікаря-офтальмолога	1 консультація	104,35
6) консультація лікаря-акушера-гінеколога	1 консультація	104,40
7) консультація лікаря-хірурга	1 консультація	104,48
8) консультація лікаря-уролога	1 консультація	84,64
9) консультація лікаря-психіатра	1 консультація	83,45
10) консультація лікаря-нарколога	1 консультація	83,45
11) консультація лікаря-нефролога	1 консультація	80,30
12) консультація лікаря-ендокринолога	1 консультація	75,59
13) консультація лікаря-онколога	1 консультація	82,08
14) консультація лікаря-фізіотерапевта	1 консультація	77,63
15) консультація лікаря-гастроентеролога	1 консультація	83,70
16) консультація лікаря-ревматолога	1 консультація	80,44
17) консультація лікаря-ортопеда-травматолога	1 консультація	84,04
18) консультація лікаря-дерматовенеролога	1 консультація	106,15
19) консультація лікаря-проктолога	1 консультація	79,27
20) консультація лікаря-психолога	1 консультація	75,37
21) консультація лікаря-нейрохірурга	1 консультація	80,27
22) консультація лікаря-педіатра	1 консультація	80,29
23) консультація лікаря-фізіотерапевта	1 консультація	83,78
24) консультація лікаря-пульмонолога	1 консультація	75,31
25) консультація лікаря-хірурга судинного	1 консультація	84,00
26) консультація лікаря-анестезіолога	1 консультація	83,35
II. Перебування громадян за їх бажанням у медичних закладах з поліпшеним сервісним обслуговуванням		
1. Хірургічне відділення:		
1) палата № 1	1 ліжко-день	245,58
2) палата № 2	1 ліжко-день	239,56
3) палата № 3	1 ліжко-день	325,34
4) палата № 6	1 ліжко-день	233,51
5) палата № 8	1 ліжко-день	237,24
6) палата № 12	1 ліжко-день	343,39
2. Неврологічне відділення:		
1) палата № 1	1 ліжко-день	266,89
2) палата № 10	1 ліжко-день	239,71
3. Терапевтичне відділення:		
1) палата № 5	1 ліжко-день	269,81
2) палата № 11	1 ліжко-день	243,91
3) палата № 16	1 ліжко-день	346,20
Директор Департаменту охорони здоров'я та реабілітації Вінницької обласної державної адміністрації		
Ольга ЗАДОРЖНА.		

**"ПОДІЛЬСЬКА
ЗОРЯ"**
Вінницька регіональна газета.
редактор
Ф.І.БЕЖНАР
ПЕРЕДПЛАТНІ ІНДЕКСИ
ПЕРІОДИЧНОГО ВИДАННЯ:
ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЙ – 40699;
ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ – 61487

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

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

Редакція не завжди поділяє точку
зору авторів публікацій. Відповідаль-
ність за надруковані та вкладені в
газету листівки, матеріали, рекламні
оголошення несуть автори та
рекламодавці. Редакція залишає за
собою право редагувати та скорочу-
вати текст. При передруці матеріалів
посилання на "Подільську зорю"
обов'язкове. Матеріали, позначені
публікуються на правах
реклами.

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

Зам. №232846.
Наклад - 1500.
Газета віддрукована
у ТОВ "Прес Корпорейшн
Лімітед", м.Вінниця,
вул.Чехова, 12-б.
Тел. (0432) 55-63-97.

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свої ювілеї святкуватимуть ветерани війни та праці:

90-річчя відзначатиме мешканка с.Тюшки - **Броніслава Григорівна ШЕРЕМЕТА** (17 листопада).
95-річчя святкуватиме жителька с.Михайлівка - **Галина Пилипівна НЕЧИПОРУК** (18 листопада).
95-річчя відзначатиме мешканка с.Тростянець - **Галина Яківна ДУДНІК** (23 листопада).

Від імені активу Вінницької районної та місцевих ветеранських організацій щиро зичу 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 2024 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., 1 рік - 504,00 грн.
для підприємств, установ й організацій (40699): на місяць - 32,60 грн., на 3 місяці - 97,80 грн., 6 місяців - 195,60 грн., 1 рік - 504,00 грн.

16 листопада - хмарно, дощ, t вдень +3...+5°C, вночі 0...+7°C. **17 листопада** - хмарно, без опадів, t вдень +4...+7°C, вночі 0...-1°C. **18 листопада** - хмарно, дрібний дощ, t вдень +3...+4°C, вночі +2...+3°C. **19 листопада** - хмарно, можливий дрібний сніг, t вдень 0...+1°C, вночі +1...-2°C. **20 листопада** - хмарно, без опадів, t вдень 0...+1°C, вночі -1...-3°C. **21 листопада** - хмарно, дрібний сніг та дощ, t вдень +3...+4°C, вночі +1...+0°C. **22 листопада** - хмарно, без опадів, t вдень +1...+2°C, вночі 0...+1°C.



Хлопчик, який постраждав внаслідок російського удару по Вінниці, зніметься у фільмі номінанта на "Оскар"

Роман Олексів дивом вижив під час ракетного удару по Вінниці 14 липня минулого року. Тепер він стане героєм документального фільму режисера-номінанта на "Оскар"

Американський режисер Євген Афінеєвський, автор номінованого на "Оскар" фільму про Революцію Гідності "Зима у вогні", знімає фільм про важкопоранених українських дітей, повідомили у національному реабілітаційному центрі НЕЗЛАМНІ.

Наразі зйомки проходять у Львові, це вже третя документальна стрічка про Україну від режисера. Цього разу він завітав до реабілітаційного центру, де лікуються маленькі українці, покалічені внаслідок російського терору.

Зокрема, героєм фільму стане 8-річний Роман Олексів. Під час масованого ракетного удару по Вінниці 14 липня 2022 року дитина отримала важкі травми - 45% опіків тіла, обличчя, спини. Окрім цього, у Роми був відкритий перелом плечової кістки, черепно-мозкова травма, певний час він перебував у комі. Хлопчик рік лікувався у Німеччині та мріяв повернутися додому, тож зараз продовжує відновлюватися у львівській лікарні.

Батько Романа Ярослав Олексів розповідає, що до ракетного удару син постійно ходив на танці, їздив на різні конкурси та змагання. Після того, як дитина постраждала під час ракетного удару, на неї чекала



правою ногою, відновлюється стопа, адже після вибуху у хлопчика був перебитий м'яз. Роман не відчував стопи, пальців й не міг її підняти. Зараз, за словами батька, стопа починає відновлюватись, з'являється відчуття тепла та холоду, але повністю підняти ногу син ще не може. Нині хлопчик продовжує шлях відновлення. Хлопчик постійно у масці, яка допомагає загоювати рубці. Втім, це постійний дискомфорт для дитини. Як пояснив батько Романа, маска притискає рубці, не дає можливості їм рости. Чим довше хлопчик буде ходити у ній, тим легше буде лікарям шліфувати рубці. Після ракетного удару Роман ходить в масці - більше ніж рік. За словами Ярослава, сину доведеться в ній ще ходити від 6 місяців до року. Після цього Роману зможуть зробити пересадуку волосся й можуть призначити нове лікування.

Незламний Роман нині вже бере участь у змаганнях із бальних танців. У Львові хлопчик знову ходить до школи й на різні секції. Його реабілітація продовжується там, де минулого літа виборювали його життя - у Дитячій Лікарні Святого Миколая Перше медичне об'єднання Львова, на базі якої діє Центр дитячої реабілітації UNBROKEN KIDS UNBROKEN Ukraine. Ромчик постійно займається із фізичним терапевтом та докладає зусиль, аби розпрацювати уражені опіками ручки. Він мріє повернутися до гри на баяні й дати концерт для своїх лікарів. Щиро радіємо за нашого пацієнта. Ромчику, бажаємо міцного здоров'я та здійснення мрій від твоїх лікарів. Віримо, що ти зможеш все, - зазначають лікарі.

Героями фільму стануть і інші діти з усієї України, яких також травмувала росія. Це 12-річна Яна Степаненко, яка втратила кінцівки під час ракетного удару по вокзалу у Краматорську, 13-річний Стас Лях, який зазнав важкого поранення мозку, коли мирно спав в своєму домі на Харківщині. А також брати Янковські, 15-річний Володя та 9-річний Яков, з Одещини та 11-річна Вероніка з Вугледару. Останні троє дітей внаслідок російських атак опинилися під завалами та осиротіли.

Історії хоробрих дітей американський режисер хоче розповісти всьому світу, аби ніхто не забував, що війна триває та забирає життя найкращих, як військових, так і цивільних.



довга реабілітація. Втім, незламний Роман й тут вигадав вихід - він почав поступово танцювати, адже це стало дуже дієвою фізіотерапією.

"Рома дуже любить танці, у нього там багато знайомих, друзів. Коли ми були на лікуванні в Німеччині, то він цілий рік тільки й мріяв про те, щоб повернутись до танців. Це для сина стало в першу чергу фізіотерапією, тому що під час танців робиться багато вправ, є навантаження на ноги", - розповів тато Романа. Він уточнив, що у сина наразі є проблема з

Астрологічний прогноз на 20 - 26 листопада

ОВЕН (21.03-20.04). Окреслюються непогані перспективи на роботі, але для цього потрібно докласти максимум зусиль. Постарайтеся налагодити стосунки з колегами. Спробуйте не втручатися в чужі конфлікти, вирішити їх випадково не зможете, зате ризикуєте стати ворогом обох сторін, що сперечаються. Хтось з близьких людей може ненавмисно вас засмутити. Головні турбот і основні досягнення очікуватимуть саме вдома. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Вам необхідно зміцнювати свій авторитет на роботі та берегти репутацію. Не зашкідить розібратися з незавершеними паперовими справами, не відкладайте їх до довгого ящика. Не намагайтеся нікому нав'язувати думку, цим ви лише відштовхнете від себе людей. У вихідні займайтеся проблемами підростаючого покоління. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Ваші зусилля бажано спрямувати на збереження рівноваги з навколишнім світом. Результативність роботи буде залежати від самовладання та самодисципліни. Щось невловиме зміниться і жити стане набагато приємніше та спокійніше. А непорозуміння що виникли швидко влягодяться і не вплинуть на щасливе завершення справи. У вихідні більше відпочивайте та спілкуйтеся з приємними людьми. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

РАК (22.06-23.07). Планові заходи можуть зірватися, зате те, що виходитиме спонтанно, організуєте чудово. Буде вигідним ділове співробітництво з родичами. Ваші плани можуть змінюватися сто разів у день, на догоду настрою близьких людей, чому піддаватися не слід, тому що це може привести до фінансової кризи. У вихідні можуть порадувати друзі. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

ЛЕВ (24.07-23.08). Складний і напружений у бага-

тьох складниках період. Варто докласти зусилля, щоб щось змінити на краще. Настає сприятливий момент для початку нової справи, віднаходження нових контактів і зв'язків. Можливо, щось або хтось посприє тому, щоб ви почали дивитися на світ трохи по-іншому. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ДІВА (24.08-23.09). Начальство може підтримати ваші нові ідеї. Головне - знайти можливість їх викласти та аргументувати. Очікує успіх, але для цього будуть потрібні деякі зусилля з вашого боку. У вихідні в справах спостерігатиметься деякий затишок, не засмучуйтеся, не зашкідить знизити темп і навантаження. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - середа.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Не форсуйте події та не намагайтеся робити десять справ одночасно. Можуть виникнути якісь обставини, що будуть сковувати вас і змушувати контролювати свої дії. Може виникнути необхідність відстоювати свої інтереси. Але вас порадують сприятливі події у особистому житті. У вихідні відпочиньте разом з родиною. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Будете в самому центрі цікавих подій. У вас буде шанс виявити себе з кращого боку. Виявіть талант дипломата, не рубайте з плеча. Сприятливий час для різноманітних справ з однією умовою, що все слід доводити до кінця. У вихідні можливе знайомство з людьми, яким цікаві ваші ідеї. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Доведеться добре попрацювати, а якщо ні, то багаж незавершених справ може здорово загальмувати ваше просування кар'єрними scho-

дами. Будьте по можливості небагатослівними, менше говорять, більше робить. Ваша працездатність дозволить вам показати себе з кращого боку та буде гідно оцінена начальством. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). З'явиться шанс значно просунутися вперед - потрібно лише вірно вибрати напрямки. Ви зможете плідно попрацювати над завершенням якоїсь важливої справи й успішно реалізувати наміченний план, але слід рахуватися з думкою колег. У вихідні успішно можете розгорнути бурхливу діяльність, однак уникайте надмірних перевантажень, позаяк вони здатні підірвати ваше здоров'я. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ВОДОЛІЙ (21.01-19.02). Настає час змін, надійде багато цікавих пропозицій щодо роботи, тільки не варто поспішати з ухваленням рішення. В спілкуванні з діловими партнерами стежте за своїми висловлюваннями, почувши критику, не поспішайте ображатися, а зробіть правильні висновки. У вихідні можете одержати втішну та вигідну пропозицію, що стосується особистої сфери. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

РИБИ (20.02-20.03). Не варто сумніватися у власних силах, повірте, що цього разу ви зможете втілити в життя свої задуми. Інтенсивність вашої роботи буде прямо пропорційна винагороді, яку за неї одержите, а значить - ледарювати не варто. Вашими пропозиціями зацікавиться начальство. У вихідні можете розраховувати на допомогу друзів і родичів. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.