

# Подільська Зоря

## АКТУАЛЬНО

Президент України Володимир Зеленський заявив, що Україна може зупинити війну з Росією, але для цього доведеться віддати окупантам Донбас і Крим. "Так, ми можемо зупинити війну, якщо ми віддамо Росії Донбас і Крим. Але наша країна не готова до такого "мирного плану", - заявив Зеленський. Згідно з аналізом видання Time, війна РФ проти України без значущих змін триватиме ще як мінімум рік. Видання зазначає, що українська влада не може віддати РФ захоплену українську землю, за захист якої полягли десятки тисяч воїнів.

**За рішенням суду в дохід держави мільйони гривень застави, яка була внесена за народного депутата України Ярослава Дубневича. Про це повідомляє Спеціалізована антикорупційна прокуратура. В повідомленні прізвище не називається, але за контекстом зрозуміло, що йдеться саме про цього нардепа. 21 листопада 2023 року колегія суддів ВАКС задовольнила клопотання прокурора САП про звернення в дохід держави застави у розмірі 56 млн грн, яка була внесена за народного депутата, обвинуваченого у незаконному заволодінні 93 млн грн коштів ПАТ "Укрзалізниця". Суд постановив перерахувати вказані кошти на спеціальний рахунок НБУ для збору коштів на підтримку Збройних Сил України", - повідомляє САП.**

З початку повномасштабного вторгнення з країни виїхали понад півмільйона чоловіків призовного віку, частини з них виїзд за кордон офіційно заборонений. Про це пише австрійське видання Express. За даними Управління верховного комісара ООН у справах біженців, з моменту початку війни Україну покинули приблизно 6,3 млн громадян. Більшість з них - жінки і діти. При цьому в Європі кажуть, що в 27 державах-членах ЄС, а також у Швейцарії, Ліхтенштейні та Норвегії перебувають 650 тисяч українських біженців чоловічої статі, які за віком підпадають під призов. Лише до Німеччини, за даними Федерального Міністерства внутрішніх справ, з початку війни 24 лютого 2022 року до Німеччини приїхав рівно 221 571 український чоловік віком від 18 до 60 років. 189 484 чоловіки все ще перебувають там сьогодні. Ці дані охоплюють лише тих, хто зареєстрований офіційно. За оцінками Міністерства, ще 100 тисяч осіб не зареєструвалися і знаходяться в країні нелегально. Хтось з підібраними документами, хтось за допомогою контрабандистів. При цьому реальне число чоловіків призовного віку, що втекли, може бути в рази більше.

**П'ятий енергоблок окупованої росіянами Запорізької АЕС переводять у режим "холодного зупину". Про це повідомила пресслужба Міжнародного агентства з ядерної енергії (МАГАТЕ). "Після холодного зупину ЗАЕС проведе випробування, щоб визначити, чому у вторинному контурі охолодження одного з парогенераторів блоку було виявлено низький рівень бору", - йдеться в повідомленні. Після переведення п'ятого енергоблоку в "холодний зупин" в режимі "гарячого зупину" залишиться лише один із шести реакторів станції для виробництва пари та опалення.**

В Україні в 80% населених пунктах поблизу лінії фронту люди відчують перешкоди в доступі до продовольства. Про це на засіданні Ради Безпеки ООН заявив представник Всесвітньої продовольчої програми (ВПП) в Україні Метью Голлінгсворт. За його словами, "сьогодні приблизно кожна п'ята українська родина стикається з тим чи іншим ступенем гострої нестачі продовольства", передусім біля зони бойових дій. Понад 900 тис осіб, які живуть у радіусі 30 км від лінії фронту, відчувають найгостріші потреби у забезпеченні продовольством, які посилюються взимку, додав він. Голлінгсворт наголосив, що в одній з найвагоміших житниць у світі сотні тисяч людей, які живуть у безпосередній близькості від бойових дій, нині залежать від гуманітарної та продовольчої допомоги.

**На Вінничині запустили проєкт з розвитку ветеранського мікробізнесу. Так місцеві ветерани та їхні родини зможуть пройти безоплатне навчання з основ ведення бізнесу та отримати по 100 000 грн на відкриття або розвиток власної справи. У проєкті можуть взяти участь ветерани та їхні родини, а також сім'ї загиблих захисників та захисниць з Вінниччини. Кожен охочий зможе доєднатися до онлайн-навчання, а 10 з учасників - отримають фінансування бізнес-ініціативи у розмірі до 100 000 грн. Реєструйтеся до 27 листопада, щоб взяти участь: <https://forms.gle/48MBKiKSYv9B766M9>**

## Вітаємо з 90-річчям!

16 листопада свій 90-річний ювілей відзначив житель села Горбанівка - **Владислав Адамович ЦІТКОВСЬКИЙ**.

Привітати ювіляра з такою важливою датою завітали заступниця сільського голови Тетяна Закревська та депутатка Марія Дем'янова.

Гості побажали Владиславу Адамовичу міцного здоров'я, благополуччя, бадьорості, добра, пошани від людей та уваги від близьких. Зазначили, що 90 років - це чудовий ювілей, який додає не лише сивину на волосся, але й тишить спогадами та життєвою мудрістю.

Життя іменинника нелегке, переповнене труднощами та викликами. Він пережив війну, важкі повоєнні роки, голодомор. Народився ювіляр в Горбанівці. Все життя пропрацював в колгоспі водієм. Наразі він щасливий батько, дідусь двох онуків та прадідусь п'яти правнуків.

В цей знатний ювілей, Ваші почесні 90 років широченно бажаємо Вам великого запасу сил, здоров'я і енергії, мирних і радісних днів для щас-

тя Вашого серця. Низький уклін вам за ту складну життєву дорогу, по якій Ви пройшли гідно, будучи учасником історичних подій і працюючи на благо майбутнього покоління.



## ГЕРОЇ НЕБЕСНОЇ СОТНІ: ТРОЄ ВІННИЧАН ЗАГИНУЛО ПІД ЧАС РЕВОЛЮЦІЇ ГІДНОСТІ

21 листопада, в Україні відзначили 10-у річницю початку Євромайдану та Революції Гідності. Саме ці події змінили хід історії країни. Чимало українців поклали своє життя заради встановлення європейських цінностей. Серед них є і вінничани: **Максим ШИМКО, Леонід ПОЛЯНСЬКИЙ, Валерій БРЕЗДЕНЮК**.

**Максим Шимко** народився 21 жовтня 1979. Проживав у Вінниці. Вже з 9 класу він почав працювати. А свій шкільний атестат Максим отримав пізніше від своїх однокласників. Він змінив багато робітничих професій - був і слюсарем, і фрезерувальником, і ковалем, і гравіювальником. Поступово ці навички гармонійно поєдналися з його захопленням історією.

Зацікавленість Максима в історії виникла в його дитинстві, коли він вперше відвідав Вінницький обласний краєзнавчий музей. Потім він приніс туди знайдений пістолет часів Другої світової війни, і з того часу давня історія стала невід'ємною частиною його життя.

Максим Шимко ще у 2004 році став учасником Помаранчевої революції. Потім був спостерігачем під час виборчих кампаній в країні, учасником Податкового та Мовного Майданів. Під час Євромайдану Максим Шимко приєднався до 4-ї козацької сотні самооборони. Взяв на себе обов'язки прапорonoсця. Усього він вирушав на Майдан тричі, а останній раз, 18 лютого, вирушив, не повідомивши своїх рідних.

Ранком 20 лютого його життя обірвалося від пострілу снайпера, коли він активно допомагав рятувати та евакуювати поранених на вулиці Інститутській. На жаль, при обшуку його тіла не знайшли жодних документів, але виявили квиток на потяг до Вінниці.

"В честь Максима у Вінниці перейменували вулицю Карла Маркса. Також Байраківська філія ліцею №2 стала імені Максима Шимка. Раніше організували і вис-тавки про ще одного загиблого вінничанина під час Революції Гідності Валерія Брезденюка. А в честь Максима Шимки проводився турнір у Вінниці 21 жовтня. До повномасштабної війни планували створити і відкрити пам'ятник Максиму. Проте дизайнерка проєкту виїхала закордон під час повномасштабної війни. В кінці листопада плануємо відновити роботу над цим проєктом", - зазначила мати Героя Зоя Кузьменко.

Згідно з Указом Президента України від 21 листопада 2014 року Максиму Шимку було надано звання Героя України з відзначенням орденом "Золота Зірка" (посмертно). А 4 липня 2015 року Героя нагороджено почесною медаллю "За жертвність і любов до України" (посмертно). Його відзначили Грамотою Верховного архієпископа Києво-Галицького Святослава (посмертно).

Своє життя віддав за Україну й вінничанин **Леонід Полянський**. Сам був уродженцем міста Жмеринка Вінницької області та етнічним поляком. Працював залізничником в Жмеринці. Останні роки мешкав і працював у Києві. Під час Революції Гідності був членом самооборони Майдану. Від грудня 2013 року належав до

Барської сотні. Загинув Леонід внаслідок вогнепального поранення в груди. Тіло ідентифікували в морзі № 1 у Києві. Поховали його на римокатолицькому цвинтарі в Жмеринці. Леоніду Полянському було 38 років... У нього залишилась дружина і двоє маленьких дітей.

За громадянську мужність, патріотизм, героїчне відстоювання конституційних засад демократії, прав і свобод

людини, самовіддане служіння Українському народу, виявлені під час Революції гідності, Указом Президента України від 21 листопада 2014 року Леоніду Полянському було присвоєно звання Герой України з удостоєнням ордена "Золота Зірка" (посмертно).

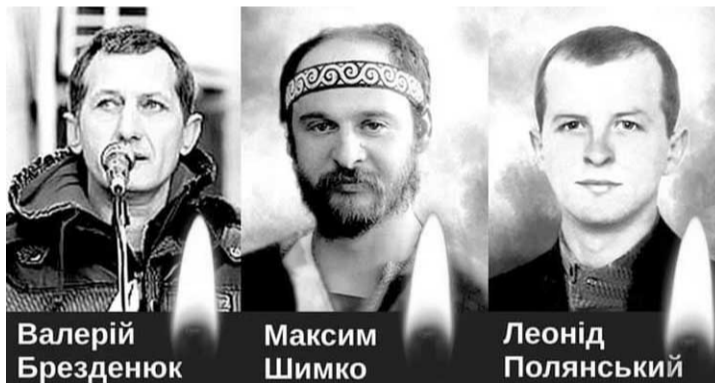
Окрім цього, 4 липня 2015 року Героя нагороджено почесною медаллю "За жертвність і любов до України" (посмертно). А 8 травня 2016 року, під час Служби Божої в соборі Святого Юра у Львові, подвиг Героя відзначили Грамотою Верховного архієпископа Києво-Галицького Святослава (посмертно).

**Валерій Брезденюк** також жив у Жмеринці. Він був підприємцем, який заснував перший комп'ютерний клуб у своєму місті. Також відзначався в ролі художника, використовуючи унікальну техніку ебру для створення картин на воді. У 2013 році він став фіналістом телешоу "Україна має талант" і виборов перемогу в конкурсі "Жмеринка має таланти" у своєму рідному місті. Крім того, був членом міського осередку партії "УДАР".

Трагічно загинув вночі з 18 на 19 лютого, під час атаки силовиків на Майдані. Валерій отримав смертельне поранення в спину від кулі. В останні години свого життя звітував своїм рідним, що все з ним гаразд. Однак на другий дзвінок від сина Валерій вже не відповів. О першій годині ночі невідомі особи підняли трубку та повідомили, що його вже немає серед живих. Поховали його у Жмеринці. Валерію Брезденюку назавжди 50 років...

Також Указом Президента України № 890/2014 від 21 листопада 2014 року Валерію Брезденюку було присвоєно звання Герой України з удостоєнням ордена "Золота Зірка" (посмертно). 4 липня 2015 року Героя нагороджено почесною медаллю "За жертвність і любов до України" (посмертно). Як і попередніх Героїв Небесної Сотні і Валерія відзначили Грамотою Верховного архієпископа Києво-Галицького Святослава (посмертно).

За матеріалами сайту "Небесна Сотня".



Валерій Брезденюк

Максим Шимко

Леонід Полянський

## ІНФОРМУЄ ВІННИЦЬКА РАЙОННА ВІЙСЬКОВА АДМІНІСТРАЦІЯ

"Героїчна сторінка історії:  
День Гідності та Свободи  
українського народу"

Десять років тому, в 2013 році, ми стали свідками "Євромайдану", що виріс із протестів проти невинуваченої влади. Громадяни об'єдналися, щоб відстояти своє право на вибір, на європейську інтеграцію та краще майбутнє. Ці події визначили День Гідності та Свободи як символ нашої вольової боротьби за гідність та свободу вибору.

Ми вдячно згадуємо про героїзм та жертвність тих, хто поклав життя на вівтарі свободи. Їхні дії не лише змінили хід історії, але і вказали шлях нашого народу.

"День Гідності та Свободи - це не лише подія минулого, а й заповідь нашого спільного напрямку вперед, в об'єднаній і гідній Україні", - зазначив Віталій УРДЗИК, начальник Вінницької районної військової адміністрації.

Відпрацьований порядок взаємодії  
профільних служб щодо оперативного  
реагування в разі надзвичайних ситуацій на дорогах

За дорученням Начальника Вінницької ОВА Сергія Борзова на робочій нараді відпрацьований порядок взаємодії служб в районах при загрози виникнення надзвичайних ситуацій, що можуть спричинити порушення транспортного сполучення у осінньо-зимовий період.

В обговоренні та вирішенні важливих питань взяли участь: заступник начальника Вінницької ОВА Олександр Піщик, начальник Вінницької РВА Віталій Урдзік, голови та представники органів місцевого самоврядування, Управління дорожнього господарства ВОВА, ДП "Служба місцевих авто-



мобільних доріг у Вінницькій області", Головне управління ДСНС України у Вінницькій області, Патрульна поліція Вінницької області.

Серед головних питань: забезпечення належного експлуатаційного стану доріг при погіршенні погодних умов у осінньо-зимовий період; готовність сил та засобів для реагування на надзвичайні ситуації при погіршенні погодних умов на дорогах, зокрема готовність техніки, резерву пального та посипкових матеріалів; облаштування пунктів обігріву на майданчиках для відстою транспортних засобів у період обмеження дорожнього руху при ускладненні погодних умов; відповідальна взаємодія та співпраця місцевого самоврядування з присутніми службами.



## Безпека дітей - наше спільне завдання



Днями під головуванням начальника Вінницького районного військового адміністрації Віталія Урдзіка проведено нараду для керівників відділів освіти та директорів ЗДО територіальних громад Вінницького району. Обговорено ряд важливих питань.

Представники Вінницького районного управління Держпромспоживслужби у Вінницькій області акцентували увагу на посиленні заходів щодо запобігання розповсюдження Гепатиту А, організації безпечного та збалансованого харчування дітей, дотриманні санітарного законодавства у сфері безпечності харчових

продуктів, дотримання працівниками харчоблоків правил особистої гігієни і санітарного стану в приміщеннях. Представники Вінницького РУ ГУ ДСНС України у Вінницькій області наголосили, що пріоритетним питанням залишається створення безпечних і комфор-

тних умов перебування дітей, а саме укріплення та забезпечення належного стану пожежної та техногенної безпеки у ЗДО, адже безпека дітей є нашим спільним завданням.

На правила безпечної поведінки в темну пору доби та в умовах поганої видимості, правила поведінки на дорозі, а також забезпечення безпечного перебування в закладах звернув увагу заступник начальника Вінницького РУ поліції ГУ НП у Вінницькій області.

По завершенні наради за сприяння Сергія Борзова, голови Вінницької ОВА та підтримки міжнародного фонду UNICEF UKRAINE мали нагоду передати для закладів дошкільної освіти територіальних громад Вінницького району Бокси "НУМО відкривай та розвивай". У кожному Боксі розвиваючі та настільні ігри, зошити, книги та методичні посібники для вчителів які розвиватимуть у дітей критичне мислення, вміння виконувати творчі завдання, працювати в парах чи групі.



"Ми відчуваємо відповідальність. "НУМО, відкривай та розвивай" - це не просто ігри, це інвестиції в освіту для наймолодших громадян" - зауважив Віталій Урдзік, начальник Вінницької районної військової адміністрації.

## З Україною в серці співаю пісні

Саме під такою назвою днями у закладі культури ВЦКС с. Великі Крушинці відбувся звітний концерт. Сольні виконавці, дуети та творчі колективи зібралися, аби не тільки продемонструвати свою майстерність, потішити гостей патріотичними виступами, а й зібрати кошти на реабілітацію захисника Пилипа Куціра. Чоловік учасник Революції гідності. Із початку повномасштабного вторгнення разом із братом Андрієм став на захист Батьківщини. Спочатку Пилип Куцір служив у 35-тій окремій бригаді морської піхоти, згодом продовжив службу у 88-ій бригаді. 26 червня на Донецькому напрямі воїн отримав важке поранення, через це втратив кінцівку. Брат Пилипа Андрій був поранений, нині він лікується у Нідерландах. Спільними зусиллями під час заходу на реабілітацію воїна вдалося зібрати понад 12 тисяч гривень.

Концертна програма, як завжди, була насиченою та багатогранною. Українськими народними та сучасними піснями, грою на музичних інструментах, хореографічними постановками публіку вражали самодіяльні артисти, зокрема вокальний жіночий ансамбль "Криниця", народний аматорський чоловічий гурт "Джерело", фольклорно-вокальний гурт "Шаленна бджілка", сольні виконавці, дуети, тріо та квінтети. Пісню "Гей, чуєш сину" виконали мама Героїв Любов Куцір та вокальний жіночий ансамбль "Криниця", акомпонував Ігор Мельничук.

- Українська пісня об'єднує! Вона додає сил для боротьби і Перемоги. В пісні душа та сила нашої великої нескореної нації. Сьогодні ми поєдналися у музиці. Ми все вит-



римаємо та перемаємо у цій війні. Добрі справи об'єднують та згуртовують людей, надто у такий тяжкий для нашої країни час. Це доведено неодноразово жителями нашої громади. До концерту ми як завжди ретельно готувалися, адже розуміємо, що не зважаючи ні на що має радувати наших глядачів новими номерами. Раді, що все відбулося вдало та по-домашньому затишно. Щиро вдячні всім хто прийшов на концерт і не залишився байдужим. Дякуємо кожному хто долучився і підтримав родину Куцір, адже ми сьогодні всі стоїмо на межі випробовування. Все буде Україна, - зазначають організатори концерту.

Українці зможуть  
отримати посвідчення  
водія ще у трьох країнах

З 20 листопада сервіс міжнародної доставки посвідчення водія став доступним для українців у Чехії, Німеччині та Італії.

Щоб скористатися послугою, потрібно авторизуватися в Електронному кабінеті водія, вказати причину обміну посвідчення, обрати міжнародну доставку та сплатити послугу. Документ відправлять "Укрпоштою".

Ця опція актуальна для осіб, які хочуть обміняти своє посвідчення водія у зв'язку з закінченням термін його дії, втратою чи пошкодженням документу або зміною персональних даних.

Вартість послуги - близько 1,3 тис грн, уточнили у Головному сервісному центрі.

Нагадаємо: Польща стала першою країною, в яку почали робити доставку посвідчень водія. З початку запуску, 16 жовтня, цю послугу замовили 1100 осіб.



## НОВИНИ Якушинецької громади

### Разом допомагати легко

Завантажили автомобіль продуктами харчування для Якимівської громади, що у Запорізькій області. Дякуємо усім жителям громади, які відгукнулися на заклик та оперативно передали продукти для тих кому вони вкрай необхідні.

Завдяки нашим воїнам територія Якимівської громади звільнена, а ми передали майже три тони допомоги.

Разом до Перемоги!



### Будь помітним на дорозі

В рамках проекту "Увага Діти", який започатковано командою Міжрегіонального координаційного гуманітарного штабу, учні усіх шкіл Якушинецької громади отримали близько шестисот світловідбивних стрічок. Мета проекту - підвищення безпеки дітей на дорогах у темний час доби.

Із настанням осінньо-зимового періоду кількість ДТП значно зростає через несприятливі погодні умови, погану видимість на дорогах, відсутність освітлення через можливі блекаути створює додаткові ризики.

Світловідбивні стрічки допомогатимуть кожному учню та учениці бути помітними для водіїв на дорогах, чи то йдучи, чи повертаючись зі школи затемна.

Безпека - це передумова здоров'я і життя!



## НОВИНИ Агрономічної громади

### Допомога для наших воїнів

Агрономічна сільська рада завдяки співпраці з волонтерською організацією вкотре доправила допомогу для воїнів ЗСУ на передову.

Спільними зусиллями зібрано: маскувальні сітки, одяг, продукти харчування.



на нашу підтримку. І благодійність - це найменше, що ми можемо зробити тут, у тилу, щоб зберегти нашу Державу.

Борімося - поборемо! Слава Україні!  
Слава воїнам ЗСУ!

Також нещодавно працівники Агрономічної сільської ради долучилися до збору коштів на придбання автомобіля для воїна-односельця Руслана Леонтєєва. Завдяки спільним зусиллям родини, друзів, близьких, знайомих, колег та односельчан потрібна сума зібрана.

Продовжуємо допомагати та підтримувати наших Захисників та Захисниць!

Українські воїни розраховують

Агрономічна громада продовжує роботу з обміну досвідом, вивчення кращих практик та поширення успішних проектів серед своїх колег - територіальних громад сіл, селищ і міст.

Минулого тижня на запрошення з дружнім візитом до Ольгопільської громади завітали представники Агрономічної сільської ради на чолі з сільським головою - Сергієм Сітарським. Працівники обох громад мали нагоду поспілкуватися, поділитися досвідом і обговорити проблематику у галузі освіти, соціального захисту населення, фінансів, а також особливості роботи під час воєнного стану.

Наприкінці зустрічі гості відвідали сучасний завод із виробництва молочної продукції "Villa Milk" в с.Каташин.

### Зустріч двох громад: Агрономічної та Ольгопільської



Щиро дякуємо за гостинність! Саме в ході живого спілкування між колегами та дискусії допоможуть розібратись у всіх тонкощах законодавства, знайти спільні рішення, як наслідок громади будуть розвиватися краще.

## Колектив Писарівського ліцею збирає та готує сировину для енергетичних батончиків для ЗСУ

Освітняні Винницької міської територіальної громади продовжують організовувати заходи задля допомоги Збройним Силам України. Окрім передачі автомобілів, дронів, пристроїв нічного бачення, термобілизни та продуктів, цього разу Писарівський ліцей вирішив допомогти з виготовленням енергетичних батончиків для ЗСУ.

У першу чергу, поширили інформацію у соцмережі про збір сировини, завдяки чому мешканці Писарівки долучились до збору. Опісля чого колектив почав підправку сировини для майбутніх батончиків. У процесі роботи до акції долучались чимало охочих, які продовжували приносити пакунки з допомогою.

Допоки учнівство займається луценням зернят, працівники школи очищують та б'ють горішки. Готову сировину згодом відправлять волонтерам, які виготовлять та відправлять на фронт енергетичні батончики.

Загалом за невеликий проміжок часу вдалось зібрати чимало. Це горіхи,

мед, сушені яблука, родзинки, вівсяні пластівці, чорнослив, в'ялена вишня, насіння льону, кунжут та зернятка.

У ліцеї кажуть, що батончики мають попит серед військових на передовій, адже вони калорійні й дають багато енергії. Загалом один такий смаколик замінює один повноцінний прийом їжі.

Наразі до акції може доєднатись будь-хто, зазначають у ліцеї. Допомогу у будь-якій кількості охочі можуть принести до ліцею.

Учениця ліцею дев'ятикласниця Діана Тимошук також долучилась до допомоги ЗСУ.

"Допомогти може кожен, отож сьогодні я лускаю насіння. Таким чином ми підтримуємо наших воїнів, які нас захищають і роблять все для нашої Перемоги", - каже вона.

За її словами, робота неважка, але коли робиш це кілька годин поспіль, то руки втомлюються, але знаючи для кого вона це робить, не зупиняється.

Як розповіла директорка Писарівського ліцею Тетяна Глущенко, з волон-

терською організацією, у приміщенні якої волонтери й виготовляють такі батончики, заклад освіти співпрацює від початку повномасштабного вторгнення.

"Ми з колективом вирішили долучитись до такої гарної справи, тому кожні два місяці проводимо збір сировини. Нещодавно ми знову оголосили збір горішків та іншої продукції, отож після уроків та роботи працюємо задля того, аби нашим Захисникам було чим посмакувати. Зокрема, ми систематично проводимо і благодійні розіграші, де розігруємо символічні призи, а донати за ці подарунки ліцеїсти спрямовують на ЗСУ", - додала пані Тетяна.

ПРАЦЮЮТЬ В ПОЗАУРОЧНИЙ ЧАС  
ЗАДЛЯ СПІЛЬНОЇ ПЕРЕМОГИ: КОЛЕКТИВ  
ПИСАРІВСЬКОГО ЛІЦЕЮ ЗБИРАЄ  
ТА ГОТУЄ СИРОВИНУ ДЛЯ ЕНЕРГЕТИЧНИХ  
БАТОНЧИКІВ ЗСУ



Також вона підсумувала, що залучивши до такого патріотичного заходу учнів, організатори мали на меті, аби кожен учасник відчув свій внесок в наближенню української Перемоги.

За матеріалами Вінницької міської ради.



## Кулінарні цікавинки

### Грибна локшина

**Нам потрібно:** 0,5 кг свіжих грибів, невелика цибулина, невелика морквина, 1 ст.л. вершкового масла, 1 скл. дрібної вермішелі або домашня локшина.

**Приготування.** Гриби для цього супу можна брати будь-які. Їх треба добре почистити, нарізати шматочками і відварювати приблизно 15 хвилин, знімаючи пінку, що з'являється. Тим часом цибулю подрібнити, морквину потерти й обсмажити кілька хвилин, не шкодуючи вершкового масла. Відправити зажарку до грибів. Засипати в суп вермішель, гарненько розмішати, посолити за смаком і варити хвилин 5-7 (або варити стільки, скільки зазначено на упаковці). Виключити вогонь і дати супу настоятися 20-30 хвилин. Замість вермішелі можна покласти домашню локшину.



### Смажений фарш з овочами та рисом



**Нам потрібно:** середня цибулина, стебло селери, середній солодкий перець, середній баклажан, середня морквина, 3 зубчики часнику, 600 г яловичого фаршу, 1 ст.л. томатної пасты, 150 г довгозернистого рису, 360 мл води, сіль - за смаком, 200 г консервованої кукурудзи, невеликий пучок петрушки.

**Приготування.** Дрібно рубаємо цибулю. Селеру нарізаємо тонкими скибочками поперек. Баклажани, перець і моркву нарізаємо дрібними кубиками зі стороною 0,5-0,7 см. Дрібно рубаємо часник. У сотейнику на середньо-сильному вогні розігріваємо 2 ст. л. рослинної олії. Кладемо цибулю і селеру і смажимо, помішуючи, 2-3 хвилини. Додаємо часник, моркву, перець і баклажани і смажимо ще 3-4 хвилини. Додаємо фарш і смажимо, помішуючи, поки він не втратить рожевий колір. Додаємо томатну пасту й готуємо, помішуючи, ще хвилину. Додаємо рис. Перемишуємо, вливаємо воду й сіль за смаком. Доводимо до кипіння й готуємо під кришкою на невеликому нагріванні до готовності рису, близько 15-20 хвилин. За 5 хвилин до готовності додаємо кукурудзу. Якщо у вас є вже готовий рис, просто додайте його до обсмаженого фаршу з овочами разом з кукурудзою і прогрійте, помішуючи, протягом пари хвилин. У готовий рис додаємо дрібно нарубану петрушку.

### Домашній паштет

**Нам потрібно:** 750 г жирної свинини, 750 г пісної свинини, 200 г свинячої печінки, цибулина, 1 ст. л. горілки, петрушка, чебрець, лавровий лист, мускатний горіх, 1 шт. гвоздики, перець, кориця, 11 г крупної солі.

**Приготування.** Пропустити через м'ясорубку свинину й печінку, змішати все із сіллю, прянощами й горілкою. Викласти в керамічну вогнетривку миску; миску з умістом помістити в водяну баню й поставити все в духовку на 1,5 години. Запекати 30 хвилин під кришкою і ще 1 годину - без кришки. Бажано перемишати паштет один раз, наприклад, коли будете знімати кришку. Цей паштет буде смачнішим, якщо його витримати 3-4 дні на холоді, перш ніж подавати.



### Курячі котлети з сиром



**Нам потрібно:** 2 курячі грудинки, 4 скибочки шинки, 4 скибочки сиру, 4 ч. л. гірчиці, 50 г м'якого вершкового масла, 1 ст. л. петрушки, 1 зубок часнику, сіль, перець, приправа для курки, 1 яйце, 1 скл. хлібної крихти, масло вершкове + олія (1:1).

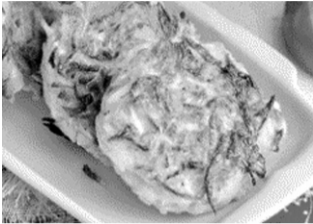
**Приготування.** Змішайте масло з нарізаною петрушкою і дрібно нарізаним часником. Приправте свіжомеленим перцем і сіллю. З курячих грудінок видаліть мембрану й хрящ, вимийте й виріжте чотири відбивні. Покладіть розрізані відбивні між двома шматками харчової плівки й акуратно відбийте. Кожну відбивну змазати гірчицею, зверху покласти шматочок шинки та сиру.

Змазати маслом з петрушкою, приправити сіллю й перцем. Скрутити відбивну рулетиком. Вмочити кожну котлету в збитому яйці, потім - у панірувальних сухарях. На сковороді розігрійте рослинну олію, додайте вершкове масло. Обсмажте котлети з кожного боку до золотавого кольору. Перекладіть обсмажені котлети в жароміцний посуд, вилийте трохи жиру, на якому вони обсмажувалися. Запікайте в розігрітій до 180°C духовці протягом 10-12 хвилин.

### Капустяні котлети

**Нам потрібно:** 500 г капусти, цибулина, яйце, 2 ст.л. борошна, 0,5 ч.л. італійських або прованських трав, сіль, перець - за смаком, 2-3 ст.л.олії.

**Приготування.** Капусту шаткуйте якнайтоншими скибочками. Посипте нашатковану капусту сіллю й ретельно перемишіть руками, після чого залишіть її на 10-15 хвилин, щоб вона пустила сік і пом'якшала. Поріжте цибулину найдрібніше. Додайте здрібнену цибулю в капусту і перемишайте. Потім додайте трави, перець і яйце. Перемишайте. Всыпте пшеничне борошно й перемишайте до однорідного стану. Руками формуйте кульки з капустяного фаршу, а потім злегка приплющуйте їх і відправляйте на сковороду з розігрітою олією. Обсмажуйте капустяні котлети до рум'яного кольору з обох боків. Якщо хочете зробити котлети ще ніжнішими, укладіть їх у невеликий сотейник, налійте на 1-1,5 см води і дайте протушуватися протягом 5-7 хвилин. Подавайте страву гарячою, доповнивши сметаною, зеленню або яким-небудь пікантним соусом.



### Домашня куряча ковбаса



**Нам потрібно:** 500 г курячого філе, 200 мл вершків (20%), зубчик часнику, 0,5 ч.л.орегано, 30 мл бурякового соку, 1,5 ч.л. солі, 0,5 ч.л. перцю чорного, білок 2 яєць.

**Приготування.** Нарізати куряче філе невеликими шматочками і подрібнити його в блендері, додавши зубчик часнику. Потім додати вершки, збити. Додати білки, продовжувати працювати блендером поки білки не змішаються з фаршем. До отриманої маси додати сіль зі спеціями й буряковий сік, усе збити до однорідного стану. На фольгу викласти половину фаршу й загорнути все як цукерку. Для зручності можна використовувати харчову плівку. «Цукерку», що вийшла, щільно зав'язати у два целофанові пакети для надійності. Відварити заготовки в киплячій воді протягом 30 хвилин. Для того, щоб вийшов рівномірний колір, перевертайте ковбасу під час варіння не менше 4 разів.

### Курячий салат з ананасом

**Нам потрібно:** 200 г курячого філе (варене), 150-200 г консервованих ананасів, 70 г твердого сиру, 1 великий зубчик часнику, майонез, сіль, свіжомелений чорний перець.

**Приготування.** Варене куряче м'ясо нарізати невеликими кубиками або соломкою. З ананасів злити рідину і також нарізати кубиками. Сир натерти на дрібній або великій тертці. Часник пропустити через часниковижималку або дрібно порубати ножом. Змішати часник з майонезом. У миску викласти курку, ананаси й сир. Заправити салат майонезом, змішаним з часником. За смаком, трохи посолити і поперчити свіжомеленим чорним перцем. Готовий салат розкласти по порціонним салатницям, прикрасити крапелькою майонезу й гілочкою петрушки.



### Скумбрія домашнього засолу



**Нам потрібно:** 1 кг мороженої скумбрії, крупна сіль, цибуля ріпчаста, часник, перець чорний і запашний, лавровий лист, нерафінована соняшникова олія.

**Приготування.** Скумбрію почистити, поки вона заморожена, відрізати голову, хвостик, видалити нутрощі, кістки. Рибне філе нарізати шматочками, не дуже маленькими. Укласти філе в миску й рясно посолити. Перемишати. Залити на дві години при кімнатній температурі. Потім рибу промити в проточній воді й обсушити паперовими рушниками. У банку викласти шарами: нарізану кільцями цибулю, здрібнений часник, шматочки риби, перець чорний і запашний, лавровий лист. Шари повторювати. Верхній шар - цибуля. Залити рибу олією і прибрати в холод на добу.

### Соковиті грибочки на закуску



**Нам потрібно:** 1 кг печериць, 2 цибулини, 2 ст.л. олії, 1,5 ст.л. приправи по-корейськи, 1 ст.л. цукру, 1 ст.л. солі, 2-6 зубчиків часнику, 1 ч.л. оцту.

**Приготування.** Печериці маленького розміру вимити, посолити й посипати цукром, корейською або будь-якою кавказькою приправою, полити оцтом, тушкувати протягом 10 хвилин. Додати олію, крупно нарізану цибулю і часник. Тушкувати соковиті грибочки протягом п'яти-семи хвилин.

### Цибульні кільця із сиром

**Нам потрібно:** плавленого сиру, цибулина, яєчний білок або збите яйце, борошно, панірувальні сухарі золотаві, олія.

**Приготування.** Нарізати цибулю кільцями: цибулина середнього розміру звичайно розрізається на три частини. Далі цибуля розбирається по кільцях. Сир нарізати смужками. Тепер потрібно почати збирати кільця назад, вибираючи по два кільця й укладаючи між ними сир. Коли дана процедура буде проведена з усіма цибульними парами, потрібно на пару хвилин покласти їх у духовку або мікрохвильовку, щоб сир трохи підтанув і зчепився з цибулею. Підготовлені таким чином цибульні кільця спочатку обвалюють у борошні, потім - у яйці, наприкінці - у панірувальних сухарях. Обсмажують у розігрітій олії.



### Трубочки з кремом

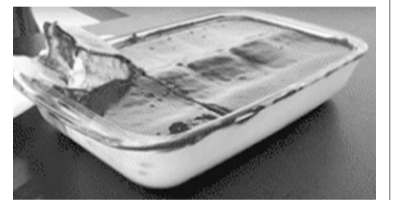


**Нам потрібно для тіста:** 200 г масла збити в пишну масу із цукром (50 г), ввести яйце і влити сметану (150 мл) з амонієм харчовим (0,5 ч. л.), поступово додати борошно (430 г) і дріжджі сухі (1 ч.л., змішати з борошном).

**Приготування.** Розклати тонко, порізати смугами шириною 2 см, оповити залізни трубочки витками з тіста. Кожний наступний виток заходить на половину попереднього. Випікати при температурі 200°C. Охолоджені трубочки звільнити від залізних форм, заповнити кремом. **Варіант 1:** збити вершкове масло (200 г) до пишності, увести порціями варене згущене молоко (300 г). Край трубки з кремом вмочити в білий розтопленний шоколад і декорувати чорним шоколадом. **Варіант 2:** 450 г сметани 20%, 1 яйце, 2 ст. л. борошна, 80 г цукру перемишати й варити на водяній бані, постійно мішаючи, до загустіння. Остудити, окремо збити 200 г масла. У нього по ложці (не перестаючи збивати) ввести сметанну масу. Трубочки начинити й обкатати в цукровій пудрі.

### Торт без випічки

**Нам потрібно для крему:** 200 г печива, 3 яйця, 250 г згущеного молока, 400 мл молока, 1/2 ч. л. ванільного цукру, 200 г вершкового масла. **Для глазури:** 4 ст. л. цукру, 4 ст. л. какао, 12 ст. л. молока.



**Приготування.** Для крему збийте яйця в невеликій каструлі до утворення однорідної маси. Додайте в емкість молоко, згущене молоко і ванільний цукор. Ретельно перемишайте всі інгредієнти. Поставте каструлю на маленький вогонь і доведіть суміш до кипіння. Потім зніміть готовий крем з вогню і дайте йому охолонути. Для шоколадної глазури в металевій емкості з'єднайте цукор і какао, потім додайте молоко. Гарненько перемишайте, щоб не було грудочок. Поставте металеву емкість на маленький вогонь і, постійно помішуючи, варіть глазур до утворення маси однорідної консистенції. Коли тягуча суміш буде готова, зніміть каструлю з вогню. Наріжте вершкове масло кубиками й дайте йому пару хвилин, щоб розм'якшиться. За допомогою міксера злегка збийте масло. Продовжуючи збивати, додайте остиглий крем. Прийшов час складати торт. Для цього підготуйте спеціальну форму й застеліть її кулінарним папером. Викладіть перший шар з печива, потім змажте його кремом. Викладіть другий шар з печива та крему. Повторюйте маніпуляцію доти, поки не закінчиться печиво. Наприкінці готування залийте торт глазур'ю і відправте в холодильник на 3-4 години застигати (краще на ніч).







## Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свій день народження святкуватиме воїн-інтернаціоналіст, голова організації ветеранів с.Горбанівка - **Костянтин Васильович СТЕБЛЮК** (28 листопада).

Від імені активу Вінницької районної та місцевих ветеранських організацій щиро зичу імениннику 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 розпочинаємо передплату на 2024 рік.**

Передплата з поштовими послугами становить:

**(61487): на місяць - 57,00 грн., на 3 місяці - 141,00 грн., 6 місяців - 267,00 грн., 1 рік - 519,00 грн.**

**23 листопада** - хмарно, без опадів, т вдень +1...+3°C, вночі -1...-7°C. **24 листопада** - хмарно, дрібний дощ, т вдень +2...+5°C, вночі +1...+3°C. **25 листопада** - хмарно, без опадів, т вдень +3...-1°C, вночі -1...-2°C. **26 листопада** - хмарно, дрібний сніг, т вдень -1...-2°C, вночі -1...-2°C. **27 листопада** - хмарно, сніг, т вдень -2...-3°C, вночі -3...-5°C. **28 листопада** - хмарно, дрібний сніг, т вдень -3...-4°C, вночі -4...-5°C. **29 листопада** - хмарно, дрібний сніг, т вдень -1...-2°C, вночі -4...-5°C.



## ВІДКРИЛИ СІМЕЙНУ КАВ'ЯРНЮ НА ЧЕСТЬ ЗАГИБЛОГО ГЕРОЯ

Переселенка з Луганщини Ярослава Шевцова здійснила спільну з коханим мрію. Вона з Олександром Коломіємцем планували відкрити кав'ярню у Вінниці. На жаль, чоловік загинув на війні.

25-річний Олександр уродженець села Сокиринці Лука-Мелешківської ТГ, виконуючи бойове завдання в районі с. Богданівка Бахмутського району отримав важкі поранення несумісні з життям. Реалізувати задумане Ярославі допомогли батьки загиблого Героя та родина Юлі та Дениса Картавенків. Вони відкрили заклад, який назвали "Сімба" - такий позивний мав загиблий герой Олександр Коломієць.

Жінки познайомились у фітнес-центрі, де працювала тренером Ярослава, а Юля приходила до неї на заняття. Ярослава мала звільнитись і запропонувала Юлі, щоб вона

жінки пішли його оглянути. Їм воно сподобалось і через 20 хвилин приїхала власниця і дала три дні на роздуми. Того ж вечора Юля поговорила з чоловіком, і він погодився. А далі почалась кропітка робота з ремонту та облаштування кав'ярні. Власники приїхали на 8 ранку та весь день працювали, щоб зробити затишний сімейний заклад.

Спочатку Юля з Денисом та Ярослава вклались коштами навпіл, але через три дні гроші закінчились. Тоді їм фінансово допомогли батьки та побратими Олександра, а також батьки Юлі. Наразі уся виручка вкладається у подальший розвиток закладу, а також частину відправляють на допомогу батальйону, в якому служив Олександр.

Заклад полюбився маленьким вінничанам та їх батькам. У нього вкладають всю душу та докладають



чималих зусиль. Вдосконалюють та роблять все, щоб відвідувачам було ще приємніше тут перебувати. Обидві власниці - мами, тому виникла ідея створення сімейного кафе, в якому могли б гратись діти та відпочивати батьки. Ярослава розповідає, що менш ніж за місяць роботи кав'ярні вже є постійні клієнти:

"Ввечері і на вихідні тут найбільше відвідувачів. До нас приїжджають власними машинами та на таксі, щоб відпочити. Більшість гостей приходять до нас з дітками після садочка. Вони одразу йдуть в кафе, бо знають, що якщо прийти ввечері, то тут буде все зайнято і маленькі діти не зможуть потрапити до лабірину", - каже співвласниця закладу Ярослава Шевцова.

Мама радо відвідує заклад з дітьми, адже малечі є де погратись та розважитись, а дорослі можуть спокійно випити улюблений напій.

"Я з сином живу тут неподалік. Це хороше комфортне місце. Дитина завжди тут радо грається і ми часто відвідуємо кафе. На третій день після відкриття ми вже були тут і через день ми точно навідуємось в заклад. Мені найбільше подобається, що дитина зайнята і мама відпочиває. Тут є простір для дитини, де вона грається, а в мамі є можливість трішки

відпочити. Тут смачно і тут можна випити алкогольні коктейлі, поки син розважається в лабіринті", - поділилась враженнями постійна відвідувачка Аліна Пархомчук, яка приходиться до кав'ярні із сином Максимом.

Інтер'єр кав'ярні придумала Юлія, яка є дизайнером:

"Ми продумали до кінця нашу концепцію з Ярославою - що це буде Сімба, щось дитяче, сонячне та світле. Одразу прийшла ідея, що кольори будуть сірі із жовтим. А в процесі все вдосконалювалось. Нам хочеться, щоб було комфортно гостям. Щоб мами могли прийти і зручно відпочити та переключитись, навіть за тих 10-15 хвилин. Адже коли мама в ресурсі, то і в сім'ї все добре", - каже співвласниця кав'ярні Юлія Картавенко.

Незважаючи на те, що приміщення закладу маленьке, але у кав'ярні можна проводити дні народження та інші свята. Так, вчора у Сімба зібрались батьки, випускники та неонатологи Вінницького обласного перинатального центру, щоб відсвяткувати міжнародний день передчасно народжених малюків.

Нещодавно біля закладу установили пандус і тепер батькам з візками легше дістатись до кав'ярні. На гостей тут завжди чекає затишна атмосфера, приємна музика, привітні власники та смачні напої з десертами. А посмакувати авторським Білим глінтвейном з'їжджаються гості зі всього міста.

За матеріалами медіа.



взяла групу на себе. Через певний час домовились зустрітись в кав'ярні всією фітнес-групою, але вийшло лише у Ярослави та Юлі.

"Під час зустрічі я сказала Юлі, що мені важко після смерті Саші і потрібні їйати у Францію, хоча б на певний період. Ми поговорили і я розповіла, що дуже хотіла б відкрити кав'ярню на честь Саші і назвати її "Сімба". І Юля сказала, що все зробимо, адже вони з чоловіком дуже давно хотіли і планували відкрити власну кав'ярню. Юля і запропонувала відкрити її разом", - розповідає Ярослава Шевцова.

Неподалік розташовувалось приміщення, яке здавалось в оренду і

## Астрологічний прогноз на 27 листопада - 3 грудня

**ОВЕН (21.03-20.04).** Можливі ділові зустрічі, що будуть конструктивними і багатообіцяючими. Підвищена працездатність дозволить вам упоратися з багатьма справами, однак всеж-таки не варто жити на роботі. Бажано нікого не просвятивати у плани та задуми. У вихідні варто побоюватися конкурентів, особливо в особистому житті. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

**ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05).** Не купуйтеся на лестощі ні в професійній, ні в особистій царинах. Зустріч зі старими друзями відкриє перед вами нові перспективи, але краще не робити кардинальних кроків. Вихідні варто присвятити спілкуванню з товаришами та близькими людьми, постарайтеся відволіктися і відпочити. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

**БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06).** Ситуація складатиметься залежно від працездатності та вміння ладити з колегами. Одне ваше слово може повністю змінити весь хід подій, сміло висловлюйте свою точку зору. Вихідні бажано присвятити відпочинку та подорожам. Можлива важлива розмова на особисті теми. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

**РАК (22.06-23.07).** Найважливішим завданням буде знаходження професійних зв'язків і одержання достовірної інформації. Більша частина паперової роботи та зустрічей торкатиметься фінансової сфери. Не довіряйте випадковим знайомствам і будьте обережні при спілкуванні з давно знайомими людьми, є ймовірність розриву ділових стосунків. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

**ЛЕВ (24.07-23.08).** Чим оптимістичнішим буде настрої, тем легше ви досягнете успіху в справах. Однак деякі важливі організаційні питання вирішу-

ватимуться з труднощами й лише в тому випадку, коли прикладете максимум зусиль. Вас у буквальному значенні можуть завалити роботою. У вихідні займіть чимось приємним. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

**ДІВА (24.08-23.09).** Досить спокійний і гармонічний період. Може відбутися важлива подія, що дозволить добитися просування кар'єрними сходами. Обережніше з конкурентами, вони можуть грати не за правилами. У родині варто приділити більше уваги дітям. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

**ТЕРЕЗИ (24.09-23.10).** Бажано в усьому довіряти власним відчуттям та інтуїції, вони здатні скоріше допомогти розібратися в складній ситуації. Гарний час для всього нового - експериментуйте, пробуйте нові шляхи та роботи. У вихідні постарайтеся не спізнюватися на ділові й дружні зустрічі. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

**СКОРПІОН (24.10-22.11).** Життя битиме ключем. Ваше завдання - навчитися сидіти хвилю. Якщо зможете управляти ситуацією, то за ці дні згорнете гори. Знайдіть час аби як слід подумати й перетворити неформлені прагнення в чіткі та досяжні цілі. З'явиться можливість виявити свої найрізноманітніші таланти. Вихідні проведіть разом з коханою людиною. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

**СТРЕЛЕЦЬ (23.11-21.12).** Аналізуйте свою поведінку навіть у суцільних дрібницях у тих випадках, коли дієте за звичкою. Можете розраховувати на досвід і підтримку близьких людей. Можливі ускладнення на роботі не повинні бути приводом для початку пошуку

нового місця, тому що це буде даремною тратою часу. Зате ідеї, що відвідали вас, нехай і нереалізовані на даний момент, варті того, щоб скористатися ними в майбутньому. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

**КОЗЕРІГ (22.12-20.01).** Відпочиньте нарешті від роботи, вона нікуди від вас не подінеться. Якщо хочеться спокою й розслабленості, не варто з цим боротися. Краще спрямуйте свої сили на те, щоб подарувати радість собі, рідним і близьким. У вихідні корисно буде відвідати спортзалу або прогулятися магазинами. Сприятливий день - середа, несприятливий - четвер.

**ВОДОЛІЙ (21.01-19.02).** Вас очікує сплеск активності в професійній діяльності. Усе буде виходити превидмінно, але будьте пильними, примхлива удача може відвернутися в будь-який момент. Успіхи на роботі будуть помітними ближче до вихідних, незважаючи на можливі труднощі не упускайте ініціативу. Вам може дістатися складна робота, а начальство буде до непристойності часто змінювати свою точку зору. Вихідні проведіть з родиною. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

**РИБИ (20.02-20.03).** Можете стати помітною фігурою в себе на роботі. Ваші навички та досвід будуть корисні колегам, тож легко завоюєте визнання. У вас є два шляхи: потрібно або дуже багато працювати в різних областях, щоб стати незамінними, або не працювати взагалі, щоб вас про це довелось попросити. Вихідні варто провести наодинці з собою. Сприятливий день - четвер, несприятливий - середа.