

Подільська Зоря

Шановні військовослужбовці, Захисники, Захисниці України, ветерани!



Від щирого серця, у День Збройних Сил України, висловлюю подяку усім, хто стоїть на захисті нашого народу! Ви є прикладом незламності, мужності та стійкості, які до останнього подиху готові служити Україні. Тож нехай Вас завжди супроводжують тільки перемоги, а мир і благополуччя завжди будуть найкращими союзниками. Бажаю міцного здоров'я, силу духу та невичерпної енергії! Слава Україні!

Щиро вітаю із світлим святом — Днем Святого Миколая!

Саме цей день відкриває цикл новорічних та різдвяних свят, сповнених найтепліших почуттів і побажань, світла і надії. Хочу побажати, у це свято милосердя, співчуття та турботи про ближніх, перш за все, не забувати про тих, хто сьогодні найбільше потребує нашої уваги і допомоги. А найголовніше, робити все задля того, аби наші діти були здорові та щасливі. Нехай, незважаючи на складні часи, маленькі українці відчують справжні сімейні цінності та любов. Отже, хай Святий Миколай надихне на добрі вчинки і справи. У цей світлий, особливий для всіх день хочу побажати здоров'я, добробуту і злагоди, віри в краще та найшвидшої перемоги.

Із повагою, Віталій УРДЗІК,
начальник Вінницької районної військової адміністрації.

Шановні захисники та захисниці України!

Прийміть вітання з професійним святом - Днем Збройних Сил України! Коли перед країною постали виклики війни, Українська армія відродилася у згуртоване, добре оснащене, навчене та високомотивоване військо. 10-й рік на межі людських можливостей найкращі сини та дочки України показують свою майстерність на фронті, з честю та гідністю боронячи нашу землю від ворога. Збройні сили України - це наша надія й запорука спокою у домівках. Зичу Вам незламної волі в подоланні труднощів військового буття, надійного родинного тилу, багатирського здоров'я, нових Перемог, впевнених планів, успішного виконання всіх завдань та повернення додому цілими й неушкодженими.

Слава Збройним Силам України! Слава Україні!

Дорога Вороновицька громадо, з Днем Святого Миколая!

6 грудня ми відзначаємо День Святого Миколая. Світле християнське свято. Сімейне свято. Дитяче свято. Впевнений, що цього року Святий Миколай отримав від дітей незвичні листи з незвичними бажаннями. Звісно, були там і прохання про ляльки, машинки, комп'ютерні ігри, солодощі та ще про багато речей, про які мріють сучасні діти... Але, скоріш за все, було й багато "миколайчиків", які розчулили старого святого: "щоб дім залишився цілим, а родичі здоровими", "щоб хтось дуже рідний живим прийшов з фронту", "щоб якнайскоріше повернутися в рідну оселю, яка залишилася на окупованій території", "щоб якомога швидше настав мир і прийшла українська Перемога". Тож хай збуваються світлі дитячі мрії. Зі святом!

Олександр КОВІНЬКО,
голова Вороновицької ТГ.



Шановні військовослужбовці! Захисники України!



Прийміть щирі вітання з професійним святом - Днем Збройних Сил України. Сьогодні весь український народ висловлює подяку за вашу мужність, сталеву витримку та героїзм. Ви боретесь за те, чому немає ціни - за свободу, волю та незалежність! Ви - гордість кожного українця. Сильні та мужні. Безстрашні та незламні. У цей день ми схилиємо голови перед пам'яттю героїв, які віддали своє життя за Україну. Їх подвиг житиме вічно. Бажаю Вам та вашим родинам міцного здоров'я, миру, добробуту, незламності духу та повернення додому із Перемогою. Слава Збройним Силам України!

З Днем Святого Миколая!

Цього року 6 грудня стане тим днем, коли варто вірити в диво. Адже Святий Миколай несе добро у кожному домі і кожному, хто потребує його покровительства. Вважається, що окрім малечі, він опікується воїнами і тими, хто подорожує, допомагає бідним у скруті. Тож нехай свята рука Миколая Чудотворця оберігає усіх вас! Нехай це свято надихне на добрі справи і милосердя та подарує нам віру у шкуру перемогу і додасть сил нашим захисникам!

Щиро бажаю добра та родинного затишку усім сім'ям, міцного здоров'я, злагоди, добробуту та достатку. Хай завжди душевна щирість та людяність допомагають у складні хвилини, а очі малечі світяться щастям і радістю безтурботного дитинства!

Олександр МАСЛЕННИКОВ,
депутат Вінницької обласної ради.

ПЕРЕДПЛАТИТИ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ» 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.

Вітаємо найкращу армію світу - Збройні Сили України!

Щиро вітаємо Вас із нагоди Дня Збройних Сил України. У серцях усіх українців - любов до Вас, до титанів, у силу яких вірить весь світ. Ви гідно проходите через всі випробування: звільняєте наші землі від московської навали, боретесь і виборюєте наше світле майбутнє. Вашими подвигами твориться історія нашої країни.

Частина з Вас, у мирному житті були вчителями, водіями, енергетиками, лікарями, але вже другий рік не вагаючись ні на хвилину, взявши до рук зброю захищаєте нашу країну, кожного з нас. Пишаємося кожним захисником України. Ви - незламні герої!

Чекаємо вдома на українських військових, які зараз перебувають у ворожому полоні. Віримо, що зовсім скоро кожен із них повернеться додому.

Шана всім Героям, які віддали своє життя за Україну! Воїнам, які зараз протистоять ворогу, бажаю міцного здоров'я, витримки та скорішої Перемоги над ворогом.



Щирі вітання для дітей Якушинецької громади!

6 грудня відзначатимемо свято, на яке з нетерпінням чекають діти - День Святого Миколая. Зустрічаємо його з вірою у дивовижні звершення, якнайшвидшу Перемогу України, довіряємо Чудотворцю найзаповітніші мрії. Переконали, що про це просять Святого Миколая і наші маленькі патріоти. Батьки багатьох з них зараз захищають Україну. Впевнений, покровитель дітей неодмінно допоможе здійснити найсвітліші та найщиріші бажання маленьких сердечок і всього українського народу, що героїчно борється за своє вільне та мирне життя.

Усе, що ми робимо, ми робимо для наших дітей, ми щасливі, коли поряд лунає дитячий сміх. Не дивлячись на війну, ми повинні розвивати їхні здібності, розкривати таланти, давати знання і гідний старт у доросле життя.

Нехай збуваються усі великі та маленькі мрії, а Святий Миколай завжди оберігає наших дітей!

Із повагою, Василь РОМАНЮК,
голова Якушинецької громади.

Збройним силам України — безмежна шана і вдячність!

У день професійного свята української армії ми не просто пишаємося її міццю, сучасною підготовкою та патріотизмом. Рівень довіри українців до захисників і захисниць є найвищим. Це свідчить про високий професіоналізм нашої армії, яку визнає світ і яка чинить героїчний спротив під час повномасштабної російської агресії.

Низько схилиємо голови перед воїнами, які, на жаль, не повернулися з поля бою. Пам'ятаймо про їхній подвиг та вірність обов'язку. Вічна їм слава!

Українська армія має поважну історію та традиції, а сьогодні — це наша беззаперечна опора й захист, безпека і свобода. Щодня і щохвилини Збройні сили захищають країну на передовій, охороняють її на землі, у воді та в повітрі.

Тож нехай міцними будуть ваші сили й віра, дорогі воїни! Високо цінуємо вашу самовідданість, мужність і честь. Хай переможними будуть ваші дії, хай у ваших родинах буде тепло й затишно. Слава Збройним силам України!



З Днем Святого Миколая!

Цього року Святий Миколай прийде раніше. Та перенесення календарної дати не впливає на очікування дітей отримати здійснення бажань.

Звісно, діти й цього року пишуть Миколаю листи. Але мрії їхні — особливі: про суперсилу й допомогу для захисників, перемогу й мир в Україні. Деякі діти не зможуть святкувати, як раніше, бо втратили батьків або ж розділені з рідними. Деякі загадають бажання, щоб їхні тато чи брат повернулися здоровими додому. Малюки подорослішали в думках і потребах. Тож нехай кожна дитина в нашій громаді відчує частинку тепла й надії від Святого Миколая, щоб бути сильнішою і впевненішою.

Ми ж, дорослі, в щирій молитві просимо про захист наших дітей, незалежно від того, скільки їм років. Щоб були здорові та успішні. Щоб мали мирне небо над головою та спокій.

Підтримуймо дітей щирим спілкуванням і спільними добрими діями. Добро неодмінно переможе!

Щиро — Михайло ДЕМЧЕНКО,
голова Стрижавської територіальної громади.

Сергій БОРЗОВ: Вінниччина – єдина з областей, яка пройшла шлях від відбору до працевлаштування помічників ветеранів

Вінниччина – єдина з областей, яка повністю пройшла шлях від відбору та співбесід до навчання та працевлаштування помічників ветеранів.



«Вінницька область стала однією з 4-х областей, де розпочато пілотний проект «Помічник ветерана». Ми реалізуємо його у шести громадах, адміністративних центрах районів – Вінницькій, Гайсинській, Жмеринській, Могилів-Подільській, Тульчинській та Хмільницькій. Від старту пілоту ми відібрали 68 кандидатів, підготували уже 19 помічників, працевлаштували 13 з

них, та 28 навчаємо зараз. І ми єдині серед областей, хто повністю пройшов шлях від відбору та співбесід до навчання та працевлаштування помічників ветеранів», – повідомив **Сергій Борзов**.

За його словами, не все вдається просто, але посадовець переконаний, що в допомозі ветеранам найкраще спрацює метод «рівний-рівному». Оскільки помічники ветерана – це дружини загиблих, вдови, дружини військовослужбовців, безпосередньо самі ветерани, які пройшли увесь шлях до отримання своїх прав.

«Але основне, у чому ми бачимо доцільність цього проекту – це не лише допомогти ветерану подолати конкретні перепони, а створити механізм, за яким помічник ветерана, який бачить у своїй роботі якісь перешкоди, зможе донести нагору до центральних органів виконавчої влади прогалини у документах і нормативних актах, щоб ліквідувати їх та спростити вирішення таких питань на місцях у майбутньому», – зазначив Начальник ОВА.

Сергій Борзов наголосив, що саме такий механізм обласна влада наразі відпрацьовує спільно з Міністерством у справах ветеранів.

Передали 30 пікапів для укомплектування зенітно-кулеметного батальйону



Після проходження бойового злагодження наші оборонці охоронятимуть повітряний простір Вінницької області.

Сергій Борзов – начальник Вінницької обласної військової адміністрації подякував командирі батальйону підполковнику **Володимиру Дребету** та

всьому особовому складу за професійність та віддану службу. Разом до Перемоги! Слава Україні!

У складі Ради родин загиблих при Міністерстві у справах ветеранів України буде представник від Вінниччини

На зібранні громадських об'єднань територіальних громад, які представляють інтереси членів сімей загиблих (померлих) ветеранів війни/Захисників і Захисниць України обрали кандидата у представники для включення до складу Ради родин загиблих при Міністерстві у справах ветеранів України.

Крім того обговорили з керівниками громадських організацій Вінницького району багато важливих питань, напрацювали план дій щодо роботи в громадах району для підтримки родин загиблих Захисників.

Віталій Урдзік голова Вінницької районної державної адміністрації подякував усім представникам ГО за їх нелегку, але таку важливу працю.

"Ви віддаєте свої знання, енергію, час, допомагаючи щоденно людям, які потребують допомоги, військовим та родинам загиблих Захисників та Захисниць" – зауважив **Віталій Урдзік**.



У Якушинецькій громаді привітали поважну ювілярку

Продовжуючи добру традицію вітати поважних мешканок та мешканців Якушинецької ТГ, за плечима яких багаторічний життєвий досвід, мудрість років та невтомна праця, із визначними подіями – ювілеями, представники сільської ради відвідали поважну іменинницю.

27 листопада **Яніна Станіславівна МАЛІНОВСЬКА** із Дашківців відзначила своє 90-річчя. Це чудовий ювілей, який додає не лише сивину у волосся, але й тішить спогадами та життєвою мудрістю.

Вітання поважній ювілярці від голови громади Василя Романюка передав керуючий справами (секретар) Якушинецької сільської ради Олександр Качан разом із головою ветеранської організації Миколою Ситаром, старостою Тетяною Третяк, начальницею КЗ "Центр надання соціальних послуг" Наталією Свистун. Гості вручили вітальну листівку, квіти та подарунки.

"Ви пройшли гідно складну життєву дорогу, були учасницею історичних подій, багато працювали на благо майбутнього покоління та громади. Низький уклін Вашій мудрості, досвіду та незламності перед життєвими незгодами. Бажаю міцного здоров'я, оптимізму, бадьорості духу і до зустрічі із Вами на наступний ювілейний день народження, тож тримайтеся і кріпіться", – сказав у своєму вітальному слові Олександр Качан.

Усі гості віншували Яніну Станіславівну та бажали їй всіляких гараздів. Очі довгожителями сяяли радістю за приділену до неї увагу, адже багато чого варті турбота, пам'ять і звичайне добре слово. Вона із задоволенням спілкувалась та ділилась життєвими моментами із свого непростого буття, ювілярка має прекрасну пам'ять, її розповіді сповнені подробицями, датами та іменами. Пані Яніна каже, що вдячна Богу за добру пам'ять, адже



стати фармацевтом, усміхаючись розповідає, що у мами часто боліла голова і вона ходила по ліки до аптеки, і так їй малій подобалося там, що вирішила вчитися у медучилищі. Проте випадково, так би мовити "за компанію", вирішила вступити до педагогічного і жодного разу у подальшому житті не пошкодувала про своє рішення.

Увесь трудовий шлях, а це більше сорока років, Яніна Станіславівна присвятила дітям, викладаючи біологію та хімію у Дашківській школі. Дуже багато та із теплотою, згадує своїх учнів, пам'ятає про роках, хто і коли закінчував школу. Ніколи ні з ким по життю не мала конфліктів, ні з колегами по школі, ні з учнями. Шанована людина була і є по сьогодні Яніна Маліновська у Дашківцях.

Із чоловіком Василем Андрійовичем (нині покійним), який також був педагогом, прожила у шлюбі – 59 років, разом виростили двох дітей, сина та доньку. Проте не тільки радісними моментами тішило



у моменти безсоння, або коли стає сумно починає у подробицях згадувати приємні моменти зі свого життя, так і час швидко минає.

Ділячись секретом свого довголіття поважна ювілярка наголошує, що головне у житті це оптимізм та позитивний настрій. "Щоб не сталося, я завжди намагаюся зберігати оптимізм та не впадати у відчай, – наголошує Яніна Станіславівна, – одразу починаю думати як вийти з ситуації, що склалась. Так і живу уже довгих 90 років".

Народилася Яніна Маліновська у далекому, голлодному 1933 році у Тиврівському районі, село Красне, була другою дитиною, з п'яти, у багатодітній сім'ї. Із дитинства мала незвичну мрію

життя, дуже важким випробуванням стало для жінки те, що на її долю випало пережити своїх дітей. Зі сльозами на очах розповідає про свій біль Яніна Станіславівна.

Тож нині поважна ювілярка мешкає сама, тішиться, що має сили ще потроху обходитись. Опікується, регулярно допомагає у господарстві поважній жительці Дашківців працівниця Комунального закладу "Центр надання соціальних послуг".

Дуже хвилюється ювілярка та переживає за долю України у кровопролитній війні, яка нині триває. Адже добре пам'ятає події Другої світової. Надто переймається та мріє про довгоочікувану перемогу і мир в Україні.

Всеукраїнська акція "16 днів проти насильства"

Щорічно в Україні проводиться Всеукраїнська акція "16 днів проти насильства" яка починається 25 листопада, у Міжнародний день боротьби за ліквідацію насильства щодо жінок, і триває до 10 грудня – Дня прав людини.



16 ДНІВ ПРОТИ НАСИЛЬСТВА

перед треба позбавитися безліч стереотипів щодо гендерної тематики і принципу рівних прав і можливостей жінок і чоловіків., припинити толерувати насильство, яке відбувається відносно жінок, а нерідко і чоловіків у приватному і публічному житті.

Куди звертатися за допомогою:

"якщо ви знали фізичного чи сексуального насильства і потребуєте медичної допомоги, одразу звертайтеся до лікарні чи поліклініки. Звіти інформацію передадуть до поліції."

"зверніться до служб у справах дітей, там фахівці нададуть психологічні консультації"

"надати тимчасовий притулок жертвам домашнього насильства або ж допомогти вирішити деякі проблеми можуть громадські організації, посприяти з одягом для дитини, їжею, ліками."

"отримати безкоштовну юридичну допомогу можна в Центрах безоплатної правової допомоги. Юристи можуть допомогти із розлученням та захистом майнових прав."

Зателефонуйте: 102 - національна поліція; 1547 - гаряча лінія з протидії торгівлі людьми; 116 123 (з мобільного) 0 800 500 335 - Національна "гаряча лінія"; 0800750475 - Вінницька обласна "Лінія довіри".

Насильство може бути: економічного, сексуального, фізичного, психологічного характеру і знаходить свій прояв в сім'ях, в жорсткому поводженні з дітьми, експлуатації дітей у цифровому просторі, торгівлі людьми та знищення прав жінок/чоловіків. Подолання будь-якої з його форм – почати говорити та звертатися по допомогу. Тож, якщо у вашому оточенні є такі люди – підтримайте їх. Насильство не повинно залишатися за зачиненими дверима на перший погляд беззачинного дому.

Загострення стресових, травматичних станів, фізичні страждання, які переживають українці з початку повномасштабного вторгнення, посилили попит на послуги, пов'язані з наданням психологічної, правової, соціальної допомоги постраждалим. Все це як ніколи викликає потребу в підвищенні обізнаності щодо своїх прав у випадку застосування до них будь-якого насильства.

Надзвичайно не тільки протидіяти, але й вчитися запобігати проявам насильства. Для цього насам-

НОВИНИ Агрономічної громади

Шановні військовослужбовці, захисники України!



Прийміть щирі вітання з професійним святом - Днем Збройних Сил України!

6 грудня - свято тих, хто нині захищає територію нашої країни від ворога, піклується про безпеку та зміцнення обороноздатності Української держави.

Це свято сильних, мужніх і сміливих людей. Ви захищате рубежі нашої країни, її національні інтереси, забезпечуєте спокій громадян.

Саме у цей складний час ми чітко усвідомлюємо, що сильна держава починається із сильної армії. Ми впевнені в тому, що наші Збройні Сили є і будуть справжньою національною гордістю.

Ваша стійкість, витримка та самовіддане служіння українському народу гідне для наслідування прийдешніми поколіннями. Бажаємо воїнам міцного здо-

ров'я, невичерпної енергії і незламної віри, мирного неба, благополуччя, а їхнім сім'ям - Героїв, які завжди повертаються додому!

Слава Україні! Героям слава!

Шановна громадо!

Щиро вітаю вас із світлим та радісним святом - Днем Святого Миколая Чудотворця!

Цей день сповнений доброти, тепла й любові, очікування справжнього дива та здійснення найзаповітніших мрій. У День Святого Миколая варто забути про всі невдачі й неприємності та згадати про те, що дива трапляються всюди й постійно.

Кожен з нас може стати своєрідним помічником Святого Миколая та зробити приємне своїм рідним і друзям, а також тим, хто потребує підтримки та допомоги.

Щиро бажаю усім здоров'я, миру, благополуччя та родинного за-тишку. Нехай Святий Миколай принесе в кожную домівку щастя, вселить в нас любов, подарує віру в чудеса та благословить на добрі справи!

21 листопада - День Гідності та Свободи

Цього дня, з інтервалом у дев'ять років, розпочалися дві доленосні для сучасної України події: Помаранчева революція 2004-го та революція Гідності 2013-го.

Нинішній день - це день і радощів, і смутку. Революція Гідності, яка розпочалася з виходу молоді на Майдан Незалежності 21 листопада 2013 року, назавжди змінила українців.

З метою вшанування пам'яті про події Революції Гідності, пам'яті про загиблих у відстоюванні права українців на гідність та свободу, з метою увічнення великої людської, громадянської і національної відваги та самовідданості,

сили духу і стійкості громадян, сільський голова Сергій Сітарський разом з представниками сільської ради, Агрономічного центру культури та дозвілля, учнями поклали квіти до пам'ятного знаку та хвилиною мовчання вшанували світлу пам'ять Героїв Небесної Сотні, а також всіх оборонців України, які загинули, захищаючи рідну землю.

Революція Гідності залишила глибокий і незабутній слід в історії нашої держави, а її ідеали назавжди змінили та об'єднали український народ.

Пам'ятаймо подвиги наших Героїв, шануймо їх мужність та відвагу!



Працюють на Перемогу

Хліб від вінницьких волонтерів-християн віри євангельської - нашим воїнам та цивільним, які опинились у пеклі війни. Таку важливу гуманну, благодійну місію взяла на себе церква "Христа Спасителя" с. Малі Крушлинці Вінницького району.

Із початку повномасштабного вторгнення віряни почали пекти хліб, пиріжки, ліпити вареники, збирати усі необхідні продукти та речі для відправлення вантажів у "гарячі" регіони нашої держави. Рис, крупи, макарони, олія, консерви та інші продукти першої необхідності формуються у продуктові набори для подальшого вручення нужденним. Із початку війни церква прийняла понад 120 біженців, готувала обіди для внутрішньо переміщених осіб.

"- З початком повномасштабного російського вторгнення наша громада, небайдужі односельці та пересічні люди активно почала соціальне служіння у допомогу українським воїнам-захисникам, внутрішньо переміщеним особам тощо. І коли ми збирали продуктову допомогу, то швидко з'ясували, що головний потрібний продукт - хліб! Особливо свіжого хліба потребували наші військові на передовій, - розповідає пастор помісної УЦХВЄ с. Малі Крушлинці Володимир Байдак. - Тому й вирішили відкрити при церкві власну пекарню. Враховуючи високу імовірність відсутності або перебоїв із електроенергією, обрали піч саме на дровах.

За сприяння благодійників ми отримали піч, а згодом потужний пароконвектомат. Прилади досить прості у експлуатації. Потрібно лише постійно підтримувати температуру близько 200 градусів. Забігаючи наперед, скажу, що це рішення було дуже вірним з огляду на постійні ракетні обстріли восени та взимку 2022-2023 років. Бо навіть у цей надважкий період наш "пекарський цех" не зупинявся жодної хвилини.

У травні минулого року наша волонтерська пекарня запрацювала на повну потужність. Нині ми випікаємо хліб, а також пиріжки із вишнями та яблуком. Ми швидко вийшли на виготовлення близько 1,5 тисяч штук виробів на тиждень.

Працювала й працює уся наша релігійна громада із 24 людей - у три зміни, в залежності від віку, знань, умінь та навичок. Звісно, це дещо важко, бо є інші робочі та родинні турботи. Але це наш фронт, і тут ми самовіддано працюємо й працюватимемо на Перемогу!

Хтось заготовляв та заготовляє дрова, приглядав й приглядає за температурою у печі, хтось безпосередньо готував та готує хліб та інші мучні



вироби. Наприклад, моя дружина, жінки, дівчата, досі працюють біля печі. Постійно всебічно допомагали й допомагають небайдужі мешканці сільської громади. Навіть дідуся та бабусі похилого віку ладні чи за пічкою приглянути чи допомогти у випічці. Байдуких немає! Це неабияк тішить!

Спершу ми доправляли наші смаколики рейсами інших волонтерів. Домовлялись про доставку тієї чи іншої партії та передавали до волонтерських автомобілів. Зараз особливо тісна співпраця склалася із волонтерською організацією з міста Чернівці - Благодійним Фондом "Руки Милості". Вони постійно їдуть власним транспортом чи на Херсонщину чи на Миколаївщину, Харківщину, Донеччину. А ми вже із ними. Активно співпрацюємо й із вінницькими волонтерами з "Подільських Бджілок" та іншими.

Найбільші поціновувачі нашого хліба та смаколиків - наші воїни-захисники, які мають змогу поласувати ними на передовій. Привозимо смачні вантажі нашим хлопцям, які приїжджають на Вінниччину на ротації, короткотерміновий відпочинок, лікування. Також готуємо волонтерським хлібом мешканців міст, селищ та сіл, що постраждали й страждають від російських обстрілів та бомбардувань, або вже звільнені від ворога. Наприклад, чернівецькі волонтери везуть людям, які залишились без даху над головою, електро, газу, тепло та водопостачання, пічки для обігріву. Ну а ми вже додаємо хліб!

Так усією громадою працюємо й працюватимемо на Перемогу. Нам Бог допомагає та оберігає!"

За матеріалами медіа.

Благодійність, волонтерство й допомога іншим стали невіддільною частиною життя багатьох українців. Із початком повномасштабного вторгнення наше ставлення до благодійності змінилося: слова "українець" і "благодійник" фактично стали синонімами.

5 грудня відзначатимемо Міжнародний день волонтера, давайте цього дня кожен станемо ВОЛОНТЕРОМ та долучимось до надважливого збору від «Подільської громади».

Відтак, можна (читайте треба) зробити пожертву на потужний безпілотник VTOL FreeUA для підрозділу Сил Спеціальних Операцій.

Для цього достатньо просто перейти за qr-кодом на світліні.

АБО за реквізитами: БО "Фонд громади "Подільська громада" код ЄДРПОУ 35904183 UA283204780000026006924444878 АБ "УКРГАЗБАНК" призначення платежу: Безповоротна фінансова допомога в рамках БП "Донат.БПЛА.-Бавовна"

БО "БФ "Подільська громада" код ЄДРПОУ 35904183 UA153052990000026008006101447 АТ КБ "Приватбанк" (можна через Приват24) Призначення платежу: Безповоротна фінансова допомога в рамках БП "Донат.БПЛА.Бавовна". Банка: <https://send.monobank.ua/jar/53ADXNYflf>

наймасштабніший

збір в історії Фонду громади «Подільська громада»



Новорічної ялинки та ілюмінації у Вінниці не буде

До Нового року залишилось більше місяця, але через російську війну, настрій у українців зовсім не святковий. Наприкінці жовтня на сайті петицій ВМР реєстрували звернення, з проханням встановити новорічну ялинку в парку, проте петиція набрала трохи більше десятка підписів, при 350 необхідних, відповідно її не прийняли до розгляду. А от сама пропозиція викликала більшість негативних емоцій серед користувачів соцмереж.

У Вінницькій міській раді, розповіли, що не виділяють коштів з міського бюджету на встановлення головної ялинки та святкової ілюмінації.

"Як і минулого року, так і цього року, під час повномасштабної війни у Вінниці центральну ялинку в парку встановлювати не будуть. Так само не буде і святкової ілюмінації. З міського бюджету кошти на це не виділяються. Святкувати будемо після перемоги, а зараз всі зусилля мають бути направлені на допомогу Силам оборони України", - зазначила керівник департаменту у справах засобів масової інформації та зав'язків з громадськістю Вінницької міської ради Наталія Конончук.

Разом з тим, на Новорічні свята в центральному парку ім. Леонтовича підприємці облаштовують тюбінг-гірку, з якої можна спускатись на надувній "подушці". Працюватиме також тюбінг-парк зі сніжними гірками у Шкуринцях біля Вінниці.





Кулінарні цікавинки

Рулет із свинини

Нам потрібно: 300 г нежирної свинини (2 тонких шніцелі), 2 ст.л. соєвого соусу, який можна замінити: 1 ст.л. соусу для супу, 1 велике стебло цибулі-порей, 2 зелені солодких перці, 2 моркви, 1 зубок часнику, 3 ст.л. олії, 10 г борошна, сіль, зелень петрушки, бульйон.



Приготування. Шніцелі добре відбити і намастити соєвим соусом. Цибулю-порей, солодкий перець і зварену моркву нарізати тонкими кружальцями. Часник розтерти і додати в овочі, посолити. Половиною приготованої суміші з овочів намастити шматки м'яса, скачати їх рулетом і скріпити спеціальною голкою або зубочисткою. На сковорідку або в каструлю налити 2 ст. ложки рослинної олії, розігріти й обсмажити м'ясо з усіх боків. Потім додати у м'ясо 100 г бульйону або гарячої води і тушувати під кришкою в духовці 1 годину на сильному вогні, раз по раз доливаючи в каструлю трохи води. Ложку олії, що залишилася, вилити на іншу сковороду, розігріти. Викласти на сковороду овочі, що залишилися, і тушувати під кришкою приблизно 8 хв. Готові рулети вийняти, у соус додати борошно, бульйон і добре проварити. На тарілку викласти овочі, на них - м'ясо і полити зверху підливою. Прикрасити зеленню петрушки.

Хот-пот («Гарячий горщик»)



Нам потрібно: 150 г м'яса, 150 г картоплі, 150 г моркви, 100 г цибулі, 10 г вершкового масла, перець горошком, лист лавровий.

Приготування. М'ясо заливають водою в такій кількості, щоб тільки покрити його, кладуть спеції, солять і варять під кришкою на слабкому вогні до готовності. Вийнявши м'ясо, кладуть у відвар дрібно нашатковану моркву. Зваривши її до напівготовності, кладуть нарізану кубиками картоплю і нашатковану цибулю і продовжують тушувати до м'якості. Овочі разом із соусом перетворюють на пюре.

М'ясо нарізають скибками і подають з гарніром із пюре, поливши розтопленим маслом і посипавши зеленню петрушки.

Голландський рулет

Нам потрібно: упаковка листкового тіста, шинка, помідор, мариновані огірки, сир, гірчиця, яйце, спеції, чорний мелений перець, орегано, майоран, базилік.



Приготування. Тісто розгортаємо і змащуємо гірчицею. Сир тремо, помідор, шинку і огірки ріжемо дрібними кубиками. Викладаємо начинку смугою посередині тіста: спочатку сир, потім все інше і знову сир. Посипаємо перцем і зовсім небагато травами. Згортаємо рулет і акуратно перекладаємо на деко. Змащуємо рулети сирим яйцем - для золотистого кольору, і рясно посипаємо травами - для аромату. Випікати до готовності. Можливі варіації: шинку можна замінити будь-якими іншими м'ясними продуктами, що опинилися у вас під рукою: ковбасою будь-якого виду, навіть сосисками. При великому бажанні можна навіть замінити її шматочками смаженого м'яса, курки, свинини - чого побажаєте. Помідор чудово замінюється болгарським перцем. Але можна і чудово їх об'єднати в одному рулеті. Головне - зберегти в рецепті гірчицю і мариновані огірочки - саме вони створюють пікантну чарівність цього рулету.

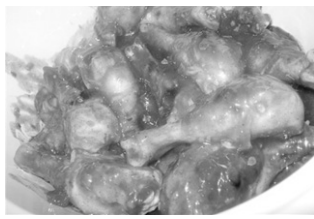
Тушковане яловиче серце



Нам потрібно: 800 г яловичого серця, 2 цибулини, 60 г вершкового масла, 2 ст.л. томатної пасты, 2 ст.л. оцту, цукор, лавровий лист, сіль.

Приготування. Серце порізати шматочками, посолити і скласти в посуд. Посипати нарізаною цибулею, покласти масло, оцет, томатну пасту, цукор і лавровий лист. Посуд накрити кришкою і готувати на повній потужності 20 хв., переключити піч на середню потужність і готувати ще 5 хв.

Курячі ніжки з пікантним гарніром



Нам потрібно: 8 курячих ніжок (близько 1 кг), 50 г бекону з прожилками, без шкірки, цибулина, 225 г моркви, 100 г пастернаку, 450 г картоплі, 400 г (1 банка) консервованих помідорів (соус злити), апельсин, сіль, перець, петрушка.

Приготування. Бекон нарізати кубиками і готувати у закритій 3-літровій каструлі 2 хв. Дрібно нарізати цибулю, моркву нарізати скибочками, пастернак - кубиками, покласти у каструлю з беконом, накрити кришкою і готувати 3,5-5 (6) хв. до м'якості. Зняти, якщо потрібно, шкірочку з ніжок і покласти їх зверху на овочі. Заправити томатами, посипати м'ясо петрушкою. Зверху покласти нарізану кубиками картоплю. Готувати з накритою кришкою 18-27 (30) хвилин. Перевіряти ніжки на готовність. Грубо покришити апельсин. Залити окропом і поставити відстоюватися. Перед закінченням приготування страви злити воду і вкинути петрушку. Гарнір з апельсина і петрушки надає м'ясу приємного аромату.

Котлети з грибів

Нам потрібно: 700 г свіжих грибів, 3 шматочки хліба, 1/4 скл. молока, 1 ст.л. мелених сухарів, 1 ст.л. вершкового масла, 2 яйця, сіль, перець за смаком.

Приготування. Свіжі гриби перебирають, промивають. Черствий білий хліб замочують у молоці й разом із грибами подрібнюють у м'ясо-рубці двічі. Отриманий фарш солять, додають сире яйце і добре перемішують, з фаршу формують котлети, змочують їх у яйці й обкачують у сухарях. Обсмажують на маслі, доводять до готовності у духовці.



Картопляні крокети із шинкою



Нам потрібно: 0,5 кг картоплі, 2 ст.л. борошна, 2 жовтки, 300 г нежирної шинки, 2 яйця, 3-4 ст.л. сухарів, 4 ст.л. жиру для смаження, сіль і перець за смаком.

Приготування. Картоплю відварити, очистити і гарячою пропустити крізь м'ясорубку. Додати борошно, жовтки, сіль і чорний перець за смаком, а також нарізану дрібними кубиками шинку. Усе добре перемішати і з отриманої маси приготувати крокети завбільшки як горіх. Кульки змочити в яйці, обкачати в сухарях і присмажити у глибокому посуді з добре розігрітим жиром. Подати з овочевим салатом або із соліннями (на вибір). Крокети можна також готувати з вареним м'ясом або ковбасою.

Картопляні галушки

Нам потрібно: 500 г картоплі, 2 ст.л. масла, 2 яйця, по 2 ст.л. борошна і мелених сухарів, сіль, перець за смаком.

Приготування. Зварену в шкірочці картоплю очищують, пропускають крізь м'ясорубку, додають пшеничне борошно, яйця, сіль, мелений перець і добре розмішують. З підготовленої маси виготовляють невеликі кульки, кладуть у підсолену воду і варять на легкому вогні 15 хв. Готові галушки кладуть у каструлю або сотейник, збризкують прямином маслом, посипають підсмаженими сухарями і ставлять у духовку на короткий час, щоб прогріти.



Салат з яйцем і шинкою



Нам потрібно: 400-500 г підкопченої шинки, 4 яйця, солодкий перець, огірок, 1 банка (350 г) консервованої кукурудзи, невеликий пучок свіжого кропу, майонез, сіль.

Приготування. Підготуйте інгредієнти: зваріть яйця круто, помийте болгарський перець, огірок і кріп в холодній воді, злийте воду з кукурудзи. Наріжте яйця у велику миску. Додайте кукурудзу і перемішайте. Наріжте шинку на тонкі довгі шматочки і додайте їх у миску. Поріжте перець на смужки. Очистіть огірок, розріжте його навпіл вздовж і наріжте на тонкі шматочки. Додайте все в миску. Наріжте свіжий кріп і додайте в салат. Все перемішайте, посоліть за смаком, потім додайте майонез і перемішайте ще раз.

Салат з куркою та овочами

Нам потрібно: куряче філе, 2 ст.л. крохмалю, 2 маринованих болгарських перця, 3 ст.л. консервованої кукурудзи, 3 ст.л. консервованого горошку, олія для смаження, зелень для прикраси.

Приготування. Куряче філе нарізаємо невеличкими смужками. Солимо, додаємо крохмал та перемішуємо. Обсмажуємо на рослинній олії до готовності. Даємо вистигнути. Перець нарізаємо маленькими шматочками.



Додаємо його до курячого філе, перемішуємо. Додаємо консервовану кукурудзу, перемішуємо. Додаємо консервовані зелені горошок. Перемішуємо наш салат та відправляємо в холодильник на кілька хвилин, щоб інгредієнти подружились між собою. Викладаємо в салатник, прикрашаємо зеленню!

Салат «Білий рояль»



Нам потрібно: 500 г курячого м'яса, 300 г грибів, 2 свіжих огірка, 3-4 яйця, 100 г сиру.

Приготування. Викладаємо шарами: відварна курка, майонез, смажені гриби, майонез, свіжі огірки (натерти на тертці), майонез, варені яйця (натерти на тертці), майонез, сир (натерти на тертці). Прикрасити за бажанням.

терти на тертці), майонез, сир (натерти на тертці). Прикрасити за бажанням.

Салат «Хрусткий»

Нам потрібно: 200 г білого батона, 250 г курячого філе, 150 г сиру, 300 г огірків, 150 г цибулі, 1 пучок зеленого салату.

Заправка: 4 ст.л. олії, 3 зубчики часнику, 1 ст.л. оцту 6%, сіль, перець.

Приготування. Філе відварити до готовності (варити близько 20 хвилин після закипання). Остудити. Розібрати філе на волокна. Батон нарізати кубиками. Обсмажити на рослинній олії до золотистого кольору. Огірки нарізати соломкою. Цибулю нарізати півкільцями. Якщо Ви використовуєте гірку цибулю, її треба залити окропом, залишити на 10 хвилин, потім злити воду, цибулю промити в холодній воді. Сир натерти на дрібній тертці. Зробити заправку. Для цього змішати олію, оцет, сіль, перець, выдавити часник. Салат порвати руками. Додати огірки, цибулю, філе, сир, заправку і сухарі. Рекомендуємо сухарики додавати перед подачею на стіл для того, щоб вони залишалися хрусткими.



Цукерки із сухофруктів



Нам потрібно: 150 г кураги (без кісточок), 150 г родзинок, 100 г чорносливу (без кісточок), 200 г горіхів (чищені), лимон (середнього розміру), 3-4 ст.л. меду, кокосова стружка.

Приготування. Сухофрукти (курагу, родзинки, чорнослив) залити окропом на 10 хв. Потім воду злити, а їх викласти на паперовий рушник, щоб вони трохи обсохли. Лимон помити, нарізати невеличкими шматками. Сухофрукти (курагу, родзинки, чорнослив) змішати з горіхами та лимоном і пропустити через м'ясорубку. Потім додати мед і все добре вимішати ложкою. З отриманої маси сформувати невеликі кульки і обвалити їх в кокосовій стружці. Цукерки із сухофруктів готові.

птом на 10 хв. Потім воду злити, а їх викласти на паперовий рушник, щоб вони трохи обсохли. Лимон помити, нарізати невеличкими шматками. Сухофрукти (курагу, родзинки, чорнослив) змішати з горіхами та лимоном і пропустити через м'ясорубку. Потім додати мед і все добре вимішати ложкою. З отриманої маси сформувати невеликі кульки і обвалити їх в кокосовій стружці. Цукерки із сухофруктів готові.

Фруктовий десерт з морозивом

Нам потрібно: 2 банани, 2 апельсини, 2 ківі, 100 г морозива (пломбір).

Приготування. Перед приготуванням цього десерту охолодіть фрукти в холодильнику. Почистіть і наріжте кубиками ківі. Банани почистити і нарізати кубиками чи плюстерками. Почистити апельсини і нарізати кубиками. Всі інгредієнти висипати в посудину, додати 100 г морозива і перемішати. Накласти в салатницю і подавати до столу.



Молочно-банановий коктейль



Нам потрібно: банан, 150 г вершкового морозива, 200 г молока.

Приготування. Банан очистити від шкірки і нарізати кружальцями в стакан блендера. Туди ж додати морозиво. Залити все молоком і добре збити міксером. Молочно-банановий коктейль готовий. Тепер можна розлити по склянках і смакувати.

Любов на відстані

Тетянка, мов їжачок, сиділа в куточку кімнати на своєму стільчику і з острахом слухала розмову людей за столом. Вони часто поглядали в її бік, дехто з незнайомих тіток в чорних хустинах підходили, називали бідною сиротою й сльозували, витираючи сльози.



- Де моя мама? - запитувала її п'ятирічна дівчинка. - Покличте мою мамусю! - просила.

- Тепер я буду твоєю мамою, - підійшла й промовила тьотя Света, мати сестра.

Дівчинка хотіла пригорнутися, але та різко відштовхнула її й аж зашипіла: «Не смій тулитися до мене, ніколи, чуєш? Я ненавиджу ці телячі ніжності!».

Тетянка пам'ятала ласку і тепло матусиних рук. Перед сном мама весело влаштувала для неї душ з теплим дощиком, витирала великим м'яким рушником, одягала піжамку, несла в ліжечко й казки розповідала, пісеньки співала. Приводила вранці в дитсадок - на прощання обіймала та цілувала її, так само забирала ввечері додому.

Тьотя Света теж хороша. Але вона чомусь ніколи не

дозволяла Тані купатися у ванні, лише в пластмасовій мисці, ніколи не тримала її на руках після купання, не брала за ручку навіть коли заходили в автобус. «Ти вже доросла, самостійна, маєш все робити сама», - щоразу нагадувала малій племінниці, - розраховуй тільки на себе. Боже борони, щоб дівчинка ненароком взяла на свою, а тітчину чи дядькову чашку, ложку або тарілку. Света несамовито кричала на неї.

У Світлани після заміжжя довго не було дітей. А взяли з чоловіком на виховання Тетянку - за півтора року народився син Олежек. Лікарі кажуть, що це закономірно, а люди - що Бог віддячує за те, що сироту пригріли. Танечка дуже любила братика, та тітка Света суворо-пресуворо заборонила їй його навіть торкатися.

Підросла Тетянка, до школи ходила й сама, без допомоги домашніх, готувала домашні завдання. Якщо треба було піти на ринок чи ще десь у справах - Света просила поняньчити сина сусідку Марусю. «У тебе ж Тетянка вже велика, запросто можна з Олежкою таку няньку залишити», - якомось почула Таня розмову двох жінок.

- Розумієш, Маню, її мама, тобто моя сестра, померла від раку. Тому я панічно боюся, а раптом і дівчинка інфікована та заразна, тому й не дозволяю гратися з малим, я сама досі до неї навіть пальцем не доторкнулася, мені здається, що відразу помру, - відповіла їй тітка.

Тетянине серденько аж затріпотіло, сльози залили личко. Та виду не подала, що знає страшну тітчину таємницю.

Після дев'ятого класу вступила вона до медичного училища. А по його закінченню вийшла заміж за першого, хто трапився і запропонував стати дружиною, хоч ніяких почуттів до нього не було. Пішла, щоб тільки не повертатися до рідної тітки, котра, як вогню, боялася зараження раком.

Її маленького Богданчика бабуся Світлана теж ніколи на руки не взяла і в дім до них не зайшла. Хоча запевняла, що любить. Бувало, принесе передачу, покладе біля порогу, а телефоном повідомить, щоб вийшли та забрали. Зате Олежкіні діти у неї часто днювали й ночували.

Чоловік Тетяни почав пиячити. Вона самотужки виховувала сина, працювала не раз у дві зміни. Тож коли зустріла Михайла, своє велике коханця, подала на розлучення, забрала дитину й пішла жити до нього в однокімнатну гостинку.

Працювали, взяли кредит і придбали трикімнатну квартиру. Син виростав у дружній атмосфері та достатку, їздив з татом на рибалку, дресирували разом мисливського собаку Діка, повноправного члена родини. Богдан став студентом вишу.

Недавно, у вихідний, зателефонував Олег і попросив Тетяну пошвидше приїхати, ба мамі зле. Михайло без зайвих запитань побіг заводити машину. Щодуху Таня піднялася на третій поверх, кинулася до Світлани. О, Господи, зупинка серця! «Швидку викликай, Олежко, негайно!». А сама взялася реанімувати серце.

«Невже - все? Ні! Ні! Мамочко, тільки не помирай!», - умовляла. - Слава Богу! Запрацювало!». Тетяна безсило відійшла від тітки, сіла в крісло. І тут примчали медики. Зробили кардіограму, оглянули хвору.

- Можете святкувати свій другий день народження, завдяки кваліфікованим діям медсестри вашою життю вже нічого не загрожує, - сказав лікар.

- Це не просто медсестра, це дорога моя донечка! Підійди, Тетяно, я так міцно хочу тебе обійняти - за всі роки! - лагідно промовила Світлана.

Тайсія КРИСЬКО.

З першого погляду

- Мамо, буває любов з першого погляду?

- Чого це ти раптом цікавишся?

- Просто так, - відповіла Світлана і, не дочекавшись маминої відповіді, послала їй повітряний поцілунок та «випурхнула» з квартири.

Тетянка, здивовано поглянула їй вслід і вголос подумала:

- Що це було? Невже моя донечка закохалася? - І, посміхнувшись, зазначила. - А про любов з першого погляду вона звернулася за адресою...

...Тетянка навчалася на другому курсі університету. В її кімнаті у гуртожитку збиралася напрохоту весела й дружна компанія з чотирьох дівчат. Всі - гарненькі, але з хлопцями не зустрічалися: «шалопайв» відганяли влучними жартами, а інші не наважувалися «брати вогонь на себе».

Того вечора Тетянка засіла за підручники і категорично відмовилася йти з подружками на дискотеку. Та й настрою не було.

- Тетяно, пішли з нами, може хлопець якого зустрінеш, - не відставала від неї Настя.

- Якого хлопця?! Завсідників ми всіх знаємо як облуплених, - відповіла.

- Звідки така впевненість? Ми вже давно не були на дискотеці. Може, кого прибило до бережка?! І загалом, треба розважитись, бо голова буде дурна від навчання.

До аргументів Насті знайшлося ще декілька - від Юлі та Каті. Дівчата мало не силоміць потягли Тетянку з собою: одяг підібрали, підфарбували.

- Красуня! - підсумували результат своєї праці та «підкинули» пару компліментів з приводу того, що темносиній сарафанчик дуже пасує до її волоскових очей. Як після цього можна було відмовитись?!

...На дверях культурного закладу, що містився у парку неподалік від їхнього гуртожитку, висіло оголошення: «У зв'язку з ремонтними роботами, дискотеки не проводяться».

- От бачите, я відчувала, що з цього нічого хорошого не вийде, - зауважила Тетянка. - Пішли додому. Тільки час дурно витратила...

- Ніхто не піде додому! Буде вам дискотека! Я знаю ще одне чудове місце, тільки доведеться трохи проїхатися тролейбусом, - не здалася Наталя.

Що залишалось робити? Поїхали.

...Здали верхній одяг у роздягальні, взяли номерки і зайшли до великої зали, де вирував дискотечний натовп: видно, не тільки дівчата знали альтернативну адресу. Але марно було серед такої кількості відвідувачів зустріти знайомі обличчя. Це радувало: Тетяні хотілось «загубитись» серед того натовпу.

Дівчата знайшли більш-менш просторе місце, але воно виявилось неподалік від туалетної кімнати, звідки тхнуло сигаретним димом. Тетянка, все ще невдоволено витівкою дівчат, знову дорікнула:

- Тепер не вистачало ще й диму надихатися!

Посуваючись подалі від «димного місяця», дівчата опинились біля сцени.

... Майже одразу їх погляди зустрілися і Тетянка, наче зачарована, весь час поглядала у бік незнайомця. І щоразу на неї дивився він.

Діджей оголосив білий танець і натовп дивовижним чином розчинився у повітрі. «Заворожену» Тетянку дівчата мало не силоміць потягли «під стіночку». Погляди знову зустрілися і тепер «не відпускали» один одного. Він йшов до неї. Раптом перед Тетяною виник інший хлопець:

- Можна вас запросити?

Вона не встигла отямитись, все ще дивлячись на нього. Мовчання було сприйняте як згода, і дівчину у танку закружляв інший. Побачивши, що його випередили, Тетянин незнайомиць запросив її подругу.

Але, танцюючи з іншими, вони не втрачали «зв'язок» очима.

Музика стихла. Незнайомець підвів подругу до Тетяни і сам став поруч, тільки з іншого боку. Хлопець, який танцював з нею, кудись непомітно зник.

І знову натовп під гучні музичні розливи заповнив

залу. Тепер вони танцювали тільки разом. Коли незнайомиць торкнувся Тетяної руки, між ними наче струм пробіг. Дивовижно, вона й досі пам'ятає його перші слова і те, що одразу перейшли на ти:

- Ти навчася?

- Так. А ти?

- Вже закінчую навчання.

- Я - Іван.

- Тетянка...

...До реальності її повернула

Настя:

- Нам треба йти, бо будемо у

черзі стояти за одягом.

Іван, почувши це, попросив:

- Почекай мене, я - швидко.

Скориставшись його відсутністю, дівчата підхопили Тетянку і потягли до роздягальні. А вона, пручаючись, вигукнула: «Пустіть, що ви робите, я його почекаю!».

- Біля роздягальні почекаємо, - запевнила подругу Юля,

- нікуди не дінеться.

А Іван вже чекав у вестибюлі одягнений.

- Таню, я там друзів своїх залишив. Почекаємо їх на вулиці?

- Не знаємо, як ти, а твої друзі нам не сподобались, -

замість подруги заперечила Настя, - правда ж, дівчата?

Юля і Катя підтвердили.

- Звідки ви знаєте його друзів?, - здивовано запитала Тетянка.

- Та ми танцювали з ними. Ти ж навколо нічого не бачила.

...Іван проводжав дівчат один. Дорогою подруги влаштували хлопцеві перевірку на «витривалість»: відпускали гострі жарти, несли нісенітницю. Тетяні вперше було соромно за них. А Іван міцно тримав її за руку і не вірив тим жартам.

Вже біля дверей гуртожитку дівчата зізнались:

- Ми жартували. Зате тепер знаємо, що Тетянка - у надійних руках.

- Ви справжні подруги, - відповів Іван, - то з вашого дозволу, я її трохи затримаю.

Залишившись удвох, вони деякий час просто дивилися одне одному у вічі. Потім розмовляли так, наче були знайомі багато років. Виявилось, що у Івана - день народження. Один з друзів (той самий, що першим запросив Тетянку на танець) запропонував поїхати на дискотеку.

На прощання Іван запитав адресу Тетяної гуртожитку і побіг, намагаючись встигнути на останній тролейбус.

У кімнаті на неї дивилося три пари допитливих очей:

- Цілувались?

- Ні.

- Призначив побачення?

- Ой, я й не подумала про це! Тільки адресу запитав...

- І то добре.

- Сподобався тобі?

- Дуже!

- Та наче й непоганий хлопець. А друзі - не наш типаж.

...Минув місяць, а Іван так і не з'явився. Тетянка спочатку вигадувала якісь причини, все ще сподіваючись, а потім заховала біль, якого раніше ніколи так не відчувала, у глибини свого серця і повністю віддалася навчанням. Дівчата з розумінням і співчуттям ставилися до неї, намагаючись навіть не нагадувати про Івана.

Якось у суботу до кімнати зазирнула Галина з сусідньої кімнати:

- Тетяно, там до тебе хлопець якийсь прийшов.

- Жартуєш?

- Правда.

- Дивись, а то поллю тебе водою прямо з цього відра, - відповіла Тетянка і показала на відро з водою, якою саме мала намір помити підлогу.

У гуртожитку іноді дійсно так жартували. Потім «ображені» обливали водою жартівницю. Тому Тетянка не повірила Галині, хоча та ніколи не жартувала.

Вибігла такою, як була: «не причесаною», у «задріпаному» халатіку.

З вахтеркою розмовляв чоловік у формі курсанта. По-



бачивши Тетянку, зробив крок назустріч, на обличчі розпливлась щира посмішка. Вона раптом відчувала весь той біль, що ховався у серці:

- Ти чого прийшов?

- До тебе.

- Я не хочу з тобою розмовляти.

- Хоча б хвилину. Я все поясню.

- Тільки одну хвилину.

Вони відійшли від вахтерки, і він тихо продовжив:

- Я тобі писав.

- Писав? Я нічого не отримувала.

- Я вже знаю. Вахтерка сказала, що у вас інший номер будинку: не «2», а «2-а».

- Кому ти писав? Ти ж не знаєш мого прізвища.

- Я вказував номер кімнати.

Виявилось, що Іван проходив навчання у військовій частині в іншому місті.

Сказати про те, що його не буде цілий

місяць, під час їхнього знайомства не наважився. Подумав, що не повірить, вирішив, що легше буде написати. А вийшло...

Вони разом забрали ті листи в сусідньому гуртожитку: їх склали вахтери в надії, що адресат таки знайдеться. Потім Тетянка не раз перечитувала їх, а фотографію курсанта, яка була в одному з листів, поклала на своїй тумбочці.

Зустрічалися не часто: Іван писав дипломну роботу, захищав її. Та й у Тетяни була гаряча екзаменаційна пора. Якимось чином завів її до фотостудії. Дивлячись на них, фотограф чомусь вирішив, що перед ним - молодята.

- От і повір, що чоловік з дружиною не схожі один на одного, - вимовив. - Мабуть, молодята? Вас видає щасливий блиск у очах...

Вони й не заперечували. Того вечора Іван вперше поцілував Тетянку. Повернувшись додому, вона забила у подушку і від щастя плакала. Подруги, нічого не розуміючи, намагались дізнатися причину такої поведінки, думаючи, що Іван її образив. А вона у відповідь вигукнула:

- Він мене поцілував!!!!

- Поцілував?!!

- Ви досі не цілувались?!!

- То чого ти плачеш?!!

- Ви не розумієте: він мене поцілував!!!

- Вперше бачу, щоб від поцілунку так дуріли, - підсумувала Настя.

Подруги дивувалися, що закохані не поцілувалися на першому ж побаченні. Хіба вони могли зрозуміти? Закоханих переповнювали почуття від звичайного дотику рук, перебування поруч. Тому поцілунок став мовчазним освідченням у коханні.

...Іван отримав направлення на службу в армії. Повідомив про це просто:

- Я хочу забрати тебе з собою. Я тебе люблю.

- І я...

Далі події розвивалися стрімко. Вони подали заяву до РАГСу. В очікуванні важливої дати «сиділи на валізах».

Незважаючи на те, що з гуртожитку Тетянку вже виписали, вахтерки дозволили проживати тут кілька днів і Іванові. Весь гуртожиток, виявляється, з хвилюванням спостерігав за ними і щиро вболівав.

Відгуляли весілля у актовій залі, попрощалися з подругами і повіз її Іван на службу...

* * *

Як давно це було, - Тетянка з ніжністю поглянула на чоловіка, який колупався викруткою у поламаній прасці. Підійшла, погладдила сиве волосся.

- Ти чого?

- Так. Просто. Мені здається, що наша Світлана закохалася.

- Правда?

- Здається... Ти мене кохаєш?

- Ти ж знаєш: з першого погляду.

- І я тебе люблю...

Людмила ШЕЛИХ.

ПОРАДИ САДІВНИКАМ І ГОРОДНИКАМ

Краплі в ніс для дорослих і дітей

Краплі від нежитю з алое в основі – це найбільш безпечний і в той же час дуже діючий метод боротьби з ним. Таким гарним засобом робить його хімічний склад корисних компонентів.

Капати в ніс алое можна навіть дітям! Це дуже ефективний засіб, і при цьому зовсім безпечний і гіпоалергенний.

Щоб приготувати засіб від нежитю, потрібно зрізати лист алое й вичавити з нього сік. При цьому важливо не віддривати, а зрізати лист, до того ж рослина має бути не молодше трьох років.

Лист необхідно розрізати уздовж і віджати в посудину, попередньо промиту кип'яченою водою. Потім сік слід розбавити кип'яченою водою у два рази, тобто використовувати одну частину алое і дві частини води.

З'єднавши інгредієнти, такі ліки можна зберігати в холодильнику нетривалий час.



Краще для цього використовувати пляшечку із темним склом, яка залишилася від якої-небудь ефірної олії або інших ліків.

Закапувати такі краплі потрібно не більше п'яти разів на день. При цьому в кожну ніздрю має потрапити по 4 краплі соку алое. Після закапування можна зробити легкий масаж носа.

Перед тим, як капати алое в ніс дитині в грудному віці, потрібно розбавити сік рослини більшою кількістю води, ніж у звичайному рецепті. Зазвичай рекомендується пропорція 1:5, при цьому капати потрібно 3 рази на день.

При хронічному гаймориті або нежиті підійде рецепт крапель у ніс із алое та медом. Знадобиться мед, сік алое й вода – усе в рівних кількостях. Спочатку необхідно розвести мед у воді, потім до цієї суміші додати алое. Закапувати такі ліки потрібно по 4-5 крапель в одну ніздрю перед сном, години за дві.

П'ять несподіваних причин головного болю

Мабуть, головний біль (цефалгія) – один з найбільш частих симптомів, з яким люди стикаються протягом свого життя. Статистичні дані говорять про те, що близько половини дорослого населення планети страждає від даної проблеми хоча б один раз на рік.

У глобальному масштабі головний біль асоційований з порушенням працездатності населення, погіршенням якості життя та матеріального добробуту. В усьому світі лише невеликий відсоток людей об'язаний з дійсними причинами своєї недуги.

Існує розбіжна думка, що головний біль і мігрень – це синонімічні поняття. Насправді ж це абсолютю не так. Мігрень – лише одне з великої кількості захворювань і станів, які супроводжуються виникненням болю в ділянці голови та шиї.

Однак хвороби нервової системи і хронічний стрес – далеко не єдині патології, що викликають цефалгію. Винуватцями вашого нездужання можуть стати абсолютно непередбачені речі, про які ви навіть не могли подумати. Давайте зупинимось на них детальніше.

1. Деякі продукти харчування

Сири, червоне м'ясо, банани, шоколад, консерви, копчення, оселедець, авокадо, цибуля, червоне вино... Що ж спільного в цих, на перший погляд, різнопланових продуктах харчування? Уся ця смакота відрізняється високим вмістом тираміну.

Це органічна речовина (амін), яка відрізняється високою фізіологічною активністю та здатна сильно звужувати кровоносні судини, тим самим викликаючи підвищення артеріального тиску і виникнення головного болю. Намагайтеся не зловживати вищевказаними продуктами харчування.

2. Нерегулярне харчування

Виявляється, відмова від їжі нітрохи не краще переїдання! Недавно було проведено дослідження, яке показало, що люди, які регулярно пропускають сніданок, на 40% частіше страждають від головного болю, ніж ті, хто харчується регулярно.

Справа в тому, що головний мозок – основний споживач енергії в нашому організмі. Недоїдання і пропуск прийомів їжі призводять до зниження рівня глюкози в крові, розвивається гіпоглікемія, яка й стає причиною погіршення стану.



3. Запахи

Вплив запахів на самопочуття людини вивчається з давніх часів. Навіть сьогодні існує спеціальний розділ альтернативної медицини – ароматерапія, яка вивчає вплив на організм летких органічних сполук.

Якщо існують речовини, що виявляють збудливу або гальмуючу дію на центральну нервову систему, то є й такі, які провокують виникнення цефалгії.

Уся справа в особливостях будови нюхових рецепторів у носі та індивідуальній сприйнятливості людини. Здатність викликати головний біль приписується парфумам, предметам побутової хімії, квітам, освіжувачам повітря, фарбам.

4. Висока температура повітря

Люди часто пов'язують головний біль зі зміною атмосферного тиску, однак недавнє дослідження показало, що саме підвищення температури більшою мірою провокує виникнення цефалгії.

Вивчався також вплив і інших погодних факторів (вологість, хімічний склад повітря). Виявилося, що при кожному підвищенні температури на 5°C ризик виникнення головного болю зростає на 7,5%.

5. Неправильна постанова

Зігнуті плечі, постійне перебування в положенні сидіти, робота за комп'ютером з нахилом голови вперед, використання стільця без спинки – усе це сприяє виникненню головного болю. Намагайтеся стежити за своєю поставою, щоб уникнути проблем зі здоров'ям.

Як бачите, головний біль далеко не завжди є проявом захворювання, нерідко його можна позбутися шляхом модифікації способу життя.

Цибуля для лікування судин

Для лікування атеросклерозу та інших судинних захворювань часто використовують народні засоби. Найбільш популярними рецептами є ті, які можна приготувати в домашніх умовах на основі звичайної ріпчастої цибулі.



Цибульно-яблучно-медяна суміш

Для готування цієї лікувальної суміші потрібно взяти в рівних кількостях мед, розтерти в кашку несолодкі яблука і здрібнену блендером ріпчасту цибу-

лю. Суміш добре вимішати, перекласти в скляний посуд і приймати по одній столовій ложці тричі на день до їди. Врахуйте, що зберігати цибульно-яблучно-медяну суміш у холодильнику більше 3-4 днів не рекомендується.

Медово-цибульний бальзам

Для готування медово-цибульного бальзаму натріть на дрібній тертці або подрібніть блендером ріпчасту цибулю, потім віджміть сік. Склянку свіжовижатого цибульного соку змішайте зі склянкою меду і приймайте по одній столовій ложці тричі на день за годину до їди або ж через 2-3 години після прийому їжі.

Цибульний сироп

Для готування цибульного сиропу потрібно натерти на дрібній тертці одну велику цибулину, засипати отриману кашку однією склянкою цукрового піску і настоювати в темному прохолодному місці протягом 3-4 діб. Приймайте цибульний сироп по одній столовій ложці кожні 3 години протягом одного місяця.

5 корисних властивостей апельсинової шкірки

Як тільки ви поласували цитрусами, не поспішайте викидати шкірку! У ній міститься велика кількість вітамінів і мікроелементів, які є дуже важливими для вашого здоров'я. Пропонуємо дізнатись 5 цікавих фактів.

Допомагає травленню

В самій шкірці апельсина міститься на 200% більше клітковини, ніж в самій м'якоті фрукта. Саме тому вона є ефективною в боротьбі із запорами і розладами шлунка, тому що має м'яку послаблюючу дію.

Допомагає схудненню

Так, шкірка апельсина справді може позбавити вас декількох зайвих калорій. Щоб приготувати смачний напій «для схуднення», що пришвидшить метаболізм, вам необхідно запарити апельсинову шкірку в склянці окропу, щоб вийшло щось схоже на апельсиновий чай. Такий напій варто пити щодня натще.

Допомагає красиво виглядати

Чи доводилося вам робити маски для обличчя з апельсинової шкірки? Адже саме такий догляд за шкірою допоможе вам виглядати свіжою і відпочилою, а також на обличчі з часом розглядяться дрібні зморшки. Щоб приготувати маску, досить цедру перетерти в кашку і змішати її з жирними вершками. До речі, ця маска універсальна – вона відмінно підійде не тільки для обличчя, але і для

шиї, зони декольте. Також якщо, шкірку апельсина висушити і подрібнити, то вийде прекрасна альтернатива покупному скрабу.

Підтримує гарний настрій

Не секрет, що запах цитрусових знімає стрес і сприяє позитиву. Тому можна розкласти апельсинову шкірку в кімнату, щоб вона поглинула неприємні запахи, вела боротьбу з бактеріями, а також своїм запахом піднімала настрій! До речі, аромат апельсина зовсім не переносить домашня міль. Що цікаво, ефірне масло апельсина, яке вичавлюють з його шкірки, діє як заспокійливе на нервову систему, допомагає боротися з відсутністю і порушенням сну, сумними думками і нав'язливими страхами. Плюс до всього перерахованого ще й стимулює імунітет.

Допомагає у кулінарних рішеннях

Звичайно ж, кулінарія не могла обійти стороною такий цінний і корисний продукт, як апельсинова шкірка. Цедру з неї активно застосовують в приготуванні напоїв, салатів, супів та інших страв. З самих же шкірок варять компот, варення, роблять начинку для пирогів.



Усунення неприємного запаху з одягу

Як ви, мабуть, знаєте, найшвидший спосіб побороти запахи – це використовувати ароматизатори, а також іншу хімічну продукцію, яка проникає у речі. Однак це може бути шкідливим для здоров'я.

Пропонуємо вашій увазі кілька простих екологічних засобів, які допоможуть нейтралізувати запах, та не пошкодують тканину.

Білий оцет

Білий оцет має безліч застосувань, коли йдеться про догляд за помешканням та пранням. Насамперед, він містить кислотні сполуки, які дезодорують погані запахи й усувають бруд і харчові плями. Деякі люди розглядають його як чудову альтернативу пом'якшувачу тканин, оскільки він робить тканину м'якою та приємною на дотик.

Що зробити:

Налийте півчашки білого оцту у пральну машину, так само, як ви додасте звичайний пом'якшувач. Для усунення сильних запахів налейте оцет у миску з водою та залиште там річ на 20 хвилин.

Холодильник

Холодне повітря в холодильнику є чудовим способом усунення поганих запахів цілком, яка проникає у річ.

Що зробити:

Візьміть герметичний мішок та помістіть всередину нього річ, потім залиште його у холодильнику на декілька годин. Після



цього одяг краще прополоскати та висушити.

Харчова сода

Харчова сода є одним із найбільш широко використовуваних натуральних інгредієнтів для екологічного очищення.

Сода є абсорбентом, допомагає усунути речовини, що викликають неприємний запах та плями. Якщо її нанести безпосередньо на одяг, вона виводить плями поту, а також відбілює річ, роблячи одяг бездоганним на вигляд.

Окрім того, сода також повертає кольори речам, а ще є чудовим засобом для догляду за делікатними тканинами.

Що зробити:

Нанесіть соду на річ, яку хочете очистити, залиште на 20 хвилин, потім протріть щіткою. За бажанням можна помістити

харчову соду у шафі, щоб вона поглинала неприємний запах цілком.

Лимонний сік

Сік свіжовижатого лимону є природним інгредієнтом, що також допомагає усувати запах і плями поту.

Лимонна кислота легко проникає у тканини та виводить її речовини, що вкоренились в одяг та сприяють утворенню неприємного запаху.

Що зробити:

Розчиніть лимон в двох літрах води, намочіть та залиште одяг на 30-40 хвилин. Після цього треба прополоскати та висушити речі.

Апельсинова шкірка

Апельсинова шкірка надає речам цитрусового запаху, що нейтралізує запах поту, цілком, а також усуває плями від їжі.

З використанням цього простого засобу одяг стає м'яким, чистим і без жодних плям.

Що зробити:

Спершу додайте декілька шкірок апельсину в посудину та залийте двома літрами води. Шойно рідина почне закипати, вимкніть та дайте настоятись декілька хвилин.

Нанесіть засіб на одяг. Через дві-три години прополосніть та висушіть речі на сонці.

Підтримують ЗСУ



У Вороновицькій громаді згуртовані люди! Кожен знає, заради чого все це робиться. Нас захищають наші військові, але їм потрібна наша підтримка!

Саме зараз усі зусилля спрямовані на підтримку та допомогу нашим ЗСУ, які захищають нашу рідну Українську землю.

Кожен громадянин робить особистий внесок

у нашу спільну перемогу. Українці допомагають одне одному, підтримують добрим словом чи ділом. Хтось дбає про вимушених переселенців і дітей, хтось донатить на армію чи особисто збирає необхідні речі для військовослужбовців. А хтось приготує наших захисників власноруч приготовленими смаколиками.

Вороновицькі волонтери, учні ліцеїв продовжують підтримувати воїнів, завдяки яким мають змогу навчатися та жити у своїй малій батьківщині під мирним небом. В підтримку наших захисників дітки малюють патріотичні малюнки та готують солодощі.

На постійній основі у закладах освіти Вороновицької територіальної громади волонтери

готують смаколики для наших воїнів. Ліплять запашні вареники з різноманітними начинками, випікають домашню випічку, перші страви, квашенину, соління та багато інших смаколиків, які відвозять до Вороновицького ліцею. А вже після сформовані пакунки їдуть у медичні заклади, де перебувають наші військові.

Усі смаколики готуються завдяки підтримці місцевих депутатів: В.В.Шліхтенко, Ю.М.Книш, О.В.Юрченко, М.В.Поліщук, які на постійній основі привозять борошно, олію та решту необхідної продукції для їх приготування.

Також окрема вдячність усім жителям, місцевим волонтерам, які не стоять осторонь та допомагають нашим військовим.



Пригости захисника кавою

Під такою назвою в КЗ "Оленівський ліцей" пройшла благодійна акція. Завдяки спільним зусиллям

ліцеїстів, вчителів та батьків вдалося передати воїнам на передову 1500 грн., смаколики, малюнки та браслети, сплетені учнями.



- Нині важливо не забувати та допомагати нашим військовим, які захищають територіальну цілісність нашої країни. Зокрема, проводячи подібні акції, ми не тільки еднаємо молодь, а ще й формуємо свідомість та виховуємо патріотизм. Щиро радіємо, що наше учнівство доєднується постійно до таких ініціатив. Це дуже великий вклад у наше майбутнє. Усі ми живемо у складний, важкий час, і мусимо навчати дітей добрими, ввічливими та вдячними, - зазначають у закладі.

ДІТИ ПОВИННІ БУТИ В БЕЗПЕЦІ!

Традиційно в школах Вороновицької громади проводиться тиждень безпеки дорожнього руху, метою якого є профілактика дорожньо-транспортного травматизму за участю дітей та усвідомлення необхідності вироблення навичок дотримання правил поведінки на дорозі.

Днями учні закладів освіти Вороновицької територіальної громади (1-4 класи) отримали світлодіодні стрічки від Міжрегіонального координаційного гуманітарного штабу, який розпочав реалізацію проекту "Увага! Діти!", мета якого підвищення безпеки дітей молодшого шкільного віку на дорогах у темний час доби. Щоб кожен учень початкової школи, повертаючись додому затемна, був "видимий" для водіїв.

Із нагоди Тижня безпеки дорожнього руху на заняттях був присутній Поліцейський офіцер громади Микола Тонкошкур, який розповів школярам молодших класів Правила дорожнього руху. Детально обговорив з малечю те, в яких місцях дозволяється переходити проїжджу частину дороги, а в яких - ні, якими дорожніми знаками та сигналами світлофора регулюється рух транспорту і пішоходів. В ігровій формі змоделивали різноманітні ситуації.



Повідомлення

Лука-Мелешківська сільська рада повідомляє, що на підставі Рішення 10 сесії Лука-Мелешківської сільської ради 8 скликання від 28 травня 2021 року № 396 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території для будівництва виробничо-складських об'єктів в с. Лука-Мелешківська Вінницького району Вінницької області» розробляється та подається на громадське обговорення Детальний план території для будівництва виробничо-складських об'єктів в с. Лука-Мелешківська Вінницького району Вінницької області, у складі якого розроблені графічні та текстові матеріали, та звіт про стратегічну екологічну оцінку вказаного документа державного планування відповідно до Закону України «Про стратегічну екологічну оцінку». Площа території, що проектується – 0,5724 га. Замовник проекту – Лука-Мелешківська 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 Лука-Мелешківської сільської ради (відповідальній посадовій особі замовника – в. о. начальника відділу містобудування, архітектури та земельних відносин Лука-Мелешківської сільської ради Вінницького району Вінницької області Вітюк Ганні Володимирівні) та на офіційному веб-сайті Лука-Мелешківської територіальної громади - <https://lmtg.gov.ua>.

Громадські слухання щодо вказаного проекту шляхом презентації його основних матеріалів відбудуться о 10.00 год. 05 січня 2024 року у приміщенні Лука-Мелешківської сільської ради за адресою: с. Лука-Мелешківська, вул. Центральна, 2а.
Лука-Мелешківська сільська рада.

ТОВ «Українська універсальна біржа» оголошує про проведення:

- третього цільового аукціону, який відбудеться 19 грудня 2023 року об 11.00 год, з продажу майна, яке перебуває в податковій заставі та належить ПрАТ «СБК «ВОДПРО-ЕКТ»» (код ЄДРПОУ 01039607)

ЛОТ 1- КАМАЗ 4310 буровий, д/н АВ2887АС, 1987 р.в., адреса: м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, будинок 13. Початкова вартість (з ПДВ) – 484500,00 грн. Гарантійний внесок(без ПДВ) 48450,00 грн., реєстраційний внесок (з ПДВ) 17,00 грн.

- цільового аукціону, який відбудеться 19 грудня 2023 року о 12.00 год, з продажу майна, яке перебуває в податковій заставі, та балансоутримувачем якого є КП «БРАЇЛІВ – КОМУНСЕРВІС» (код ЄДРПОУ 33286680)

ЛОТ 1- Екскатор ЕО2621 В-3, 1990 р.в., з/н 1714010, № дв. 053928, Вдв. 4990 куб.см., м 5900 кг., колір червоний. Адреса: Вінницька область, Жмеринський р-н, смт Браїлів, вул. Леніна, 13. Початкова вартість (з ПДВ) 61140,00 грн. Гарантійний внесок (без ПДВ) 6114,00 грн., реєстраційний внесок (з ПДВ) 17,00 грн.

Аукціони проводяться без можливості зниження початкової вартості. Час і місце ознайомлення з майном в робочі дні з 10.00 до 16.00 години за тел.: +380677565778. Кінцевий строк прийняття заяв та оплати внесків - 15.12.2023 р. до 16 год. 00 хв. включно за адресою: м. Дніпро, вул. Воскресенська, 15, оф. 38, прим., тел. :+380503051404, ел.пошта: dp@uub.com.ua. Учасники подають Біржі заяву на участь в аукціоні та документи, зазначені в оголошенні на вебсайті Біржі: <https://www.uub.com.ua/>. Внески сплачуються на п/р ТОВ «УУБ» в ПАТ «КРЕДІ АГРІКОЛЬ БАНК», код ЄДРПОУ 25158707: гарантійний: UA183006140000026008500397202 (без ПДВ), реєстраційний: UA903006140000026004500397206 (з ПДВ). ТОВ «УУБ» є суб'єктом первинного фінансового моніторингу, тому учасник аукціону до 15.12.23 р. повинен пройти процедуру верифікації особи. Аукціони відбудуться за адресою: м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 23, 4-й поверх. Інформація щодо умов участі: +380503051404., dp@uub.com.ua.

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



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

"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, рекламу і
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. №232848.

Наклад - 1500.

Газета віддрукована
у ТОВ "Прес Корпорейшн
Лімітед", м.Вінниця,
вул.Чехова, 12-б.
Тел. (0432) 55-63-97.

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свій 90-річний ювілей святкуватиме ветеран війни та праці, мешканка с.Медвеже Вушко - **Ганна Миколаївна СІРЕНКО** (3 грудня).

Від імені активу Вінницької районної та місцевих ветеранських організацій щиро зичу іменинниці 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.

30 листопада - хмарно, без опадів, t вдень +1...-1°C, вночі -2...-6°C. **1 грудня** - хмарно, сніг, t вдень 0...+1°C, вночі -1...-2°C. **2 грудня** - хмарно, сніг, t вдень 0...+1°C, вночі -1...-2°C. **3 грудня** - хмарно, уночі дрібний сніг, t вдень 0...-2°C, вночі 0...-1°C. **4 грудня** - хмарно, без опадів, t вдень -3...-5°C, вночі -4...-5°C. **5 грудня** - хмарно, без опадів, t вдень -3...-5°C, вночі -5...-6°C. **6 грудня** - хмарно, без опадів, t вдень -2...-3°C, вночі -5...-6°C.



Військова "кухня на колесах" щодня возить бійцям їжу на позиції

Військовослужбовець-кухар Микола розповів про будні 41 окремої механізованої бригади, де несуть службу бійці з Вінницької області. Кожен день він готує страви для побратимів.

"Ми їздимо у дощ, сніг, спеку або зливи", - розповідає військовослужбовець кухар Микола, - "постійно чуємо стрілянини та гуркіт обстрілів, але не маємо права лишити побратимів голодними. От нещодавно проривались полем, де болота по вуха. Загрузнули, замурзались, штовхали автівку. Так і їздимо, аж поки не нагодуємо усіх до одного! А наступного дня - знову кухня та у черговий рейс за призначенням.

Наше меню - смачне та поживне: суп, борщ та каша із м'ясом, салати, чай, кави. Зараз або міцний мороз, або відлига; мокрий сніг змінюється дощем і навпаки. Тому



додаємо до страв свіжу цибулю, часник, перець, інші овочі, фрукти, аби у хлопців був гарний імунітет і не підкосила нежить чи інша зараза!

Замість стін та даху, столів та стільців - у нас та у хлопців кузов автомобіля, ліс, поле, окопи, бліндажі. Але всі вже звикли", - каже кухар.

Бійці дуже вдячні екіпажу "кухні на колесах" за харчування. Тішиться також їхній улюбленець - песик Патрон: "знає, що завжди отримає смаколик у подарунок. Колись прибився ще малюком та виріс у справжнього чотирилапого солдата!" - розповідають військові.

"Хлопці годують дуже смачно, наче вдома", - каже боєць Василь, - дуже приємно, що не забувають та турбуються про нас. Голодний та спраглий солдат багато не навоює. А так ми, із новими силами, битимемо російських загарбників, аж поки не виженемо їх геть з рідної України!"

За матеріалами фейсбук сторінки 41-ї окремої механізованої бригади.

Святкова атмосфера знову буде у зоопарку



У Подільському зоопарку відкриється Садиба Подільського Чарівника. Святкова програма для дітей та дорослих стартує з **6 грудня 2023 року і триватиме до 21 січня 2024 року.**

Відвідувачі зможуть побачити Подільського Чарівника, казкових фей та звірів зоопарку. Спеціально для дітей у святкову програму включено

рухливі ігри біля ялинки, екскурсія по Подільському зоопарку з відвідуванням казкових місць. А завершиться все частуванням смачним різдвяним чаєм від Подільського Чарівника на галявині "12 місяців".

Садибу Подільського Чарівника можна відвідати **щоденно з 10:00 до 16:00 годин**. Розважальна програма та чаювання з Подільським Чарівником розпочинаються о 12:00 годині. Участь у програмі можлива лише за попереднім записом. Діти з родин учасників бойових дій можуть відвідати свято безкоштовно за наявності відповідних документів.

Розважальні програми **у робочі дні розпочинатимуться о 12:00, а у вихідні - о 10:00, 12:00 та 14:00**. Водночас Садибу

Подільського Чарівника можна буде відвідати **щоденно з 10:00 до 16:00**. Крім цього, з **2 грудня** Подільський чарівник приймає різдвяно-новорічні листи від дітей. Тому найменші відвідувачі можуть вручити лист особисто Подільському Чарівникові або скористатись поштовою скринькою на ганку Садиби.

ОВЕН (21.03-20.04). Не поспішайте, і удача буде на вашому боці. Необхідно доводити справи до кінця, результати на роботі залежать від зосередженості та рішучих дій. Поміняйте стиль спілкування, інакше ваша гостра мова може заподіяти біль у тому числі й близьким людям, скривдити яких ви зовсім не прагли б. У вихідні всю увагу приділіть вирішенню сімейних справ, домашніх проблем, це зараз особливо важливо. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Будь-яку ситуацію слід оцінювати максимально реалістично. Навіть якщо вона зовсім не вписується в рамки ваших думок про можливе. Намагайтеся адекватно розраховувати свої сили, побережіть себе, тому що можливі стреси. Для досягнення бажаних цілей вам будуть необхідні зібраність і бачення всієї ситуації в цілому. У вихідні сходіть в гості або в кіно. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Вам знадобляться терпіння та об'єктивне ставлення до себе самого для виправлення дрібних помилок, без цього буде неможливо йти вперед. Постарайтеся бути уважнішими стосовно родини і рідних. Ви ще раз переконаєтесь, що потрібні та незамінні. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

РАК (22.06-23.07). Чекає багато успішних справ, спілкування й розваг. Вас підбадьорять цікаві новини, перспективні знайомства та важливі розмови. З'явиться можливість кинути всі сили на роботу і показати всім, який ви вправний і незамінний працівник. У вихідні з'являться незавершені справи. Якщо ви почуваете, що не можете з ними впоратися, сміливо беріть собі в помічники близьких людей. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

ЛЕВ (24.07-23.08). Досягнення на роботі об-

ійдуться "малою кров'ю", тому буде час осмислити свій успіх і зрозуміти, як ще раз повторити його. Навколишні можуть почати вас критикувати, не ображайтеся. У вихідні постарайтеся не прискорювати рішення питань, пов'язаних з особистими стосунками, долайте можливі проблеми з гідністю. Сприятливий день - субота, несприятливий - четвер.

ДІВА (24.08-23.09). Виявіть розумну обережність, спілкуючись з партнерами по бізнесу. Вам будуть потрібні миттєва реакція та вміння швидко ухвалювати рішення, інакше ризикуєте не встигнути за блискавичним розвитком подій. Доведеться відстоювати реалістичність планів і задумів перед начальством. Вихідні краще провести вдома. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Варто орієнтуватися на власні сили та можливість. Вам можуть відмовити у важливому проханні, тому варто запастися вагомими аргументами та умовляти, а не веліти. Якась приємна новина змінить плани - зрозуміло, на краще. У вихідні добре б зайнятися облаштуванням будинку. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Налаштовуйтеся на дії, спрямовані на зміну життя на краще. Варто підготувати себе до сюрпризів, Фортуна може звернути на вас увагу. Не піддавайтеся смутним думкам, женіть геть від себе тугу. Давні мрії нарешті почнуть здійснюватися завдяки вашому терпінню та старанності, помноженим на працездатність. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Гарний час для підбиття певних підсумків. Події будуть розвиватися неквап-

ливо, однак доведеться надурочно попрацювати. Не чекайте негайних результатів у справах, усе вимагає послідовності та терпіння - і ви побачите реальні плоди своєї праці. Приділіть увагу й собі улюбленому, якщо після цього у вас залишиться ще трохи часу - то й близьким, їм буде приємно. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Не забувайте про завершення незакінчених і давніх справ. Своєчасний прояв ініціативи на роботі сприятиме наступному кар'єрному зростанню. Постарайтеся все спланувати й встигнути. Вам просто необхідно діяти активно, інакше розів'ється помисливість. У вихідні краще запросити гостей до себе ніж кудись йти. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

ВОДОЛІЙ (21.01-19.02). Трапляється можливість знайти впливових знайомих, здатних внести приємні зміни у ваше життя. Робота може поглинути більшу частину часу й уваги. Не поспішайте пропонувати нову ідею начальству, її можуть привласнити. У вихідні можлива неузгодженість у ваших поглядах і діях з близькими. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

РИБИ (20.02-20.03). Очікуються багатообіцяючі відкриття, причому як в професійному, так і в особистому житті. До вас фортуна нині буде досить прихильною. Можливе зовсім несподіване й приємне ділове знайомство. У вихідні, зарядившись енергією, сміливо беріться за вирішення давніх проблем. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

Астрологічний прогноз на 4 - 10 грудня