

# Подільська Зоря

## АКТУАЛЬНО

"Наші цілі на 2024 рік чіткі - захист для наших людей, посилення ППО, позбавлення терористів переваги в повітрі, спільне виробництво зброї, подальша ізоляція Росії та використання заморожених російських активів", - так Зеленський у США окреслив цілі на 2024 рік. Зеленський також зазначив, що перемовини з Байденом були важливими. Він подякував президенту США й усім американцям, "які цінують свободу так само, як і ми в Україні".

**Відповідаючи на запитання журналістів, чи США хочуть, щоб Україна лише захистила себе, чи хочуть перемоги України у війні, президент Джо Байден сказав: "Ми хочемо, щоб Україна перемогла у війні і, як сказано у статуті ООН, захистила свій суверенітет". Він додав, що є потужна двопартійна підтримка України. Невелика кількість республіканців не хочуть підтримувати, але вони не представляють більшість: "Ми проводимо перемовини щодо фінансування, я нічого не обіцяю, але ми дуже сподіваємося, що це будуть результативні перемовини".**

Прем'єр-міністр України Денис Шмигаль повідомив: "Наразі спільно з партнерами готуємо матрицю реформ - вичерпні аналітичні дані щодо всіх реформаторських зобов'язань, які взяла на себе Україна. Це чітка дорожня карта, яка включає ключові реформи українського Уряду, а також рекомендації та пропозиції від наших міжнародних партнерів".

**Правлячий альянс Німеччини уклав угоду про переглянутий фінансовий план на 2024 рік. Міністр з європейських справ Німеччини Ганна Люрманн підтвердила, що країна у 2024 році подвоїть військову допомогу Україні до 8 млрд євро.**

Про свою причетність до кібератаки, що призвела до руйнування мережевої інфраструктури українського оператора зв'язку "Київстар" заявила група російських хакерів, це підрозділ головного управління генштабу збройних сил рф. Мобільний оператор разом з СБУ продовжив працювати над відновлення послуг.

**Співробітникам ТЦК у Вінниці допомагатимуть роздавати повістки керівники місцевих ОСББ. Про це йдеться у листі заступника міського голови Сергія Тимощука відповідним керівникам. Усі голови вінницьких ОСББ отримали рекомендаційні листи за підписом заступника мера міста, в яких їх просять надавати всебічне сприяння співробітникам ТЦК у роздачі повісток.**

Режим надзвичайної ситуації у Вінницькій області, оголошений у зв'язку зі спалахом гепатиту А, знято, зараз регіон зосереджується на профілактичних заходах та нагляді. Про це повідомив голова Вінницької ОВА Сергій Борзов у Telegram. Питання в тому, що чітко не встановлено джерело, звідки розпочався спалах. Також Сергій Борзов доручив ГУ Держпродспоживслужби у Вінницькій області посилити нагляд за об'єктами високого ступеню епідемічного ризику, серед персоналу яких виявлені хворі на вірусний гепатит А.

**В день святого Андрія Першозванного, у храмі села Пиків Іванівської громади відбулася перша Літургія після того, як церковна громада приєдналася до ПЦУ. Благочинний Хмельницького району протоієрей Георгій Дончак, який відправив богослужіння, звернувся до вірян з проповіддю: "Дякую, брати і сестри, за спільну молитву. Вітаю вас з мудрим рішенням приєднатися до автокефальної Православної Церкви України. Бог Своєю милістю благословив вас вийти з духовного російського рабства. Вперше у цьому храмі відбулася служба Божа рідною українською мовою, вперше була згадана держава наша - Україна, а не просто якась невідома "держава".**

Зимовий сезон 2023-2024 у Vinny Land, що у Шкуринцях стартував. На сайті розмістили вартість катання. Спуск один раз - 80 гривень; 1 година катання - 350 гривень; 2 години катання - 450 гривень. Зазначимо, що тюбінг-парк приймає групи дітей безкоштовно: з малозабезпечених, багатодітних, соціально незахищених сімей; дітей-сиріт, позбавлених батьківського піклування; дітей з інвалідністю, здатних до самообслуговування; ВПО; дітей захисників, що були, знаходяться чи загинули у зоні бойових дій.

## Віддали життя за Україну!

**Стрижавська громада знову в жалобі. На щиті повернувся Герой, житель села Підлісне - Анатолій ПАВЛИЧ.**

Анатолію було 35. Він народився 31 березня 1988 року. Закінчив початкову школу в Підлісному, загальну освіту отримав у Пеньківському ліцеї. Згодом пішов працювати на Вінницький обласний завод залізобетонних виробів і конструкцій. Був життєрадісний, щирий, мав добру вдачу. Полюбував із батьком рибалити та збирати гриби. Любив життя, рідних, друзів, свій край і Україну.

У 2006-му Анатолія призвали до армії. Проходив службу у Сухопутних військах Збройних Сил України. 20 квітня 2022 року був призваний до лав ЗСУ. Проходив навчання у Львові. Був навідником 1-го механічного відділення, 3-го взводу 4-ї роти 2-го механізованого батальйону в частині А 7013. Загинув 4 грудня під час виконання бойового завдання поблизу села Новоданилівки Запорізької області.

Удома залишилися мати Антоніна Михайлівна, батько Володимир Васильович, брат Руслан. Майже три місяці тому Анатолій одружився з коханою Іриною. Щирі співчуття родині та близьким Анатолія. Це глибокий біль і спільна втрата. Світла й вічна пам'ять Герою!



**Клята війна забрала життя жителя села Махнівка - Володимира Васильовича ДУКИ.**

17 листопада 2023 року поблизу населеного пункту Кліщівка, Бахмутського району, Донецької області, боронячи країну від російських загарбників наш земляк загинув від ворожих обстрілів. До сьогодні він вважався безвісти зниклим. Народився Володимир 27 лютого 1977 року.

У воїна залишилися невітні батьки, дружина та восьмирічний син.

Він став нашим Героєм та назавжди залишиться в наших серцях. Війна забирає найкращих, активний, життєрадісний чоловік, який вдихав кожную мить на повні груди, радував своїх близьких та друзів, мріяв, любив життя.

Від усієї Якушинської громади висловлюємо щирі співчуття рідним та близьким.

Схиляємо голови в скорботі за Героєм, молимося за його душу.

Світла пам'ять і вічна шана патріоту України!



**Лука-Мелешківська громада знову в жалобі...**

Боронячи Україну від російських окупантів, поблизу н.п. Кліщівка Бахмутського району Донецької області, загинув вірний син своєї країни, відважний воїн, житель с. Хижинці - Андрій Анатолійович КАЧАЛКА.

У листопаді Андрію могло б виповнитися лише 37 років, однак кривава війна обірвала його життя. Із 15 липня 2023 року чоловік вважався безвісти зниклим під час стрілецького бою. Він боровся за мирне небо для всіх нас, щасливе майбутнє для наших дітей, незалежність і свободу для рідної землі... А тепер навіки повертається з фронту додому "на щиті".

Щиро співчуваємо родині Героя, друзям, побратимам. Словами важко загоїти в серці болючу рану втрати, адже смерть найріднішої людини - це невимовний біль... В цю гірку мить поділяємо ваше горе та разом з вами схиляємо голову в глибокій скорботі.

Царство небесне і вічна пам'ять нашому Герою-захиснику...



## Герої Чорнобиля: Ніколи не забудемо

14 грудня

**День вшанування учасників ліквідації наслідків аварії на Чорнобильській АЕС**



про завершення будівництва і прийняття в експлуатацію комплексу захисних споруд над зруйнованим у результаті вибуху четвертим енергоблоком ЧАЕС, чим було завершено перший етап ліквідації наслідків аварії.

У боротьбі з наслідками катастрофи взяли участь десятки тисяч людей з усієї України та інших країн світу. Це були рятувальники, військові, науковці, будівельники,

медики та багато інших. Вони ризикували своїм життям, щоб зупинити поширення радіації та захистити людей. Завдяки героїзму та самовідданості ліквідаторів вдалося запобігти більшим жертвам. Вони врятували життя мільйонів людей і поклали початок відновленню постраждалих територій.

"У День вшанування учасників ліквідації наслідків аварії на Чорнобильській АЕС, ми висловлюємо вдячність тим, хто став обличчям героїзму під час цієї трагедії. Нехай їхні вчинки залишаються невимовним прикладом відданості та віри у майбутнє" - зазначив Віталій Урдзкі, начальник Вінницької районної військової адміністрації.



## У п'ятірці лідерів за кількістю проведених операцій з заміни суглобів

Вінницька обласна клінічна лікарня імені М.І.Пирогова увійшла до ТОП-5 лідерів за кількістю проведення хірургічних операцій з ендопротезування (заміни) кульшових та колінних суглобів.

В лікарні успішно провели понад 400 таких оперативних втручань і кількість ендопротезувань щодня збільшується.

На сьогодні ВОКЛ ім. М.І.Пирогова повністю забезпечена безкоштовними ендопротезами кульшових суглобів для жителів м.Вінниці та Вінницької області. Це якісні ендопротези, які схвалені Державним інститутом травматології та ортопедії та іншими професійними фахівцями, в тому числі європейськими.

Фахівці ВОКЛ ім. М.І.Пирогова довели свій професійний рівень в проведенні ендопротезування суглобів. А держава забезпечила доступність якісної медичної допомоги пацієнтам.



## "Нумо відкривай та розвивай"



За ініціативи **Сергія Борзова** - голови Вінницької ОДА Вінницька територіальна громада отримала від міжнародного фонду UNICEF Ukraine 410 боксів "Нумо відкривай та розвивай" для раннього розвитку дітей.

Бокси передали **Віталій Урдзік** - начальник Вінницької районної військової адміністрації, **Олена Фугуймас** - заступник голови Вінницької районної державної адміністрації, та **Оксана Яценко**, директор Департаменту освіти Вінницької міської ради, для 68 закладів дошкільної освіти Вінницької міської територіальної громади.

У кожному боксі - розвиваючі та настільні ігри, зошити, книги та методичні посібники для вихователів. Тому й називається кожна **к о р о б к а** :



"НУМО, відкривай та розвивай".

Один бокс розрахований на 30 вихованців закладу дошкільної освіти. Дидактичні матеріали та ігри зацікавлять дошкільнят та підготують до майбутнього навчання в школі. А ще - розвиватимуть критичне мислення, вміння виконувати творчі завдання, працювати в парах чи групі.

"На передодні свята казки, добра та любові - Дня Святого Миколая, бажаю усім діткам здійснення найзаповітніших мрій. Ми відчуваємо відповідальність. "НУМО, відкривай та розвивай" - це не просто ігри, це інвестиції в освіту для наймолодших громадян." - сказав Віталій Урдзік.

Передавали бокси в одному із чудових навчальних закладів міста Вінниці, де для дітей створені найкращі умови для навчання та перебування у закладі.

В навчальних закладах здебільшого, формується не лише академічний багаж, але й розвиваються ключові навички, цінності, патріотизм, толерантність, творчий підхід, лідерські якості, фізичне здоров'я, етика, волонтерська діяльність та інші аспекти, що сприяють гармонійному розвитку учнів.

## Розвиток громад через обмін досвідом та партнерством

12 грудня з дружнім візитом до Агрономічної громади завітали представники Ольгопільської громади.

Сільський голова Сергій Сітарський розповів присутнім про шлях створення громади, про її розвиток та чим громада живе сьогодні.

Гості отримали можливість познайомитися з роботою ЦНАПу, відвідали Будинок культури в селі Агрономічне, Поліцейську станцію.

Також делегація завітала до Агрономічного ліцею, де змогли побачити використання в освітньому процесі STEM-

лабораторії. Крім того, відвідали укриття в закладі, а також в Бохоничському ЗДО "Дзвіночок".

Обмінялися досвідом роботи в соціальному напрямку, зокрема, надання соціальних послуг, робота з ВПО в громаді.

Активним обговоренням, відповідями на запитання, обміном власними історіями - так закінчився цікавий, пізнавальний, активний візит з обміну досвідом гостей з Ольгопільщини! Ми впевнені, що це не остання зустріч у такому форматі та сподіваємось на подальшу співпрацю.



### Семирічний вінничанин Тимофій Ковалевський передав близько 15 тисяч гривень для ЗСУ. Гроші заробив, продаючи власну збірку казок.

Свою першу збірку, до якої увійшли 5 казок з кольоровими ілюстраціями, він написав у шість років. У цьому допомогла бабуся, яка занотувала на папері усе, що надиктовував Тимофій.

Збірку хлопчик продає за доступною ціною. Каже, що робить це, аби військові змогли купити зброю, машину чи обладнання, та пришивдити перемогу.

"Нема такого, що воюють тільки воїни, а ми у себе в Вінниці відпочиваємо. Ми маємо допомагати тим хлопцям і дівчатам, що зараз на війні. Це потрібно робити усім", - вважає Тимофій.

Наразі він працює над другою збіркою творів. Каже, що буде волонтерити, допоки Україна не переможе.

"Він перерахував усі кошти до копійки для ЗСУ. Потім дітки ще побачили ці книжечки і почали купувати. Але мушу сказати, що це не та дитина, яка прагне популярності, цей хлопець, як і всі українці, прагне одного - перемоги", - розповіла вчителька.



## Разом до Перемоги

Колектив Якушинецької сільської ради продовжує долучатися до допомоги нашим воїнам по різних напрямках.

Днями передали кошти (20 000 грн), які були зібрані колективом, Галині Середюк для закупівлі парафіну. На цю суму можна буде закуплено парафін для виготовлення близько тисячі оковних свічок. Як розповідає пані Галина, парафін вони використовують якісний, щоб свічки не давали шкідливої кіптяви.

На передніх лініях фронту, в окопах, де перебувають наші воїни, подекуди це єдиний засіб обігріву. Тому запити на оковні свічки надходять чи не щодня.



Також нещодавно до голови громади Василя Романюка звернувся воїн Вадим Побережний, їх підрозділу, для автівки, яка допомагає виконувати бойові завдання, потрібна була зимова резина. Надали необхідну суму з тих коштів, які збирав колектив Якушинецької сільської ради.

Тільки разом здолаємо ворога!

### Депутат інформує...

**Олександр МАСЛЕННИКОВ,**  
Вінницька обласна рада

### Помічник Святого Миколая

Уже багато років поспіль вітаю солодкими подарунками діток до новорічно-різдвяних свят. Цьогоріч власним коштом закупив 824 солодких подарунків!

Солодощі від мене отримують гуртківці Агрономічного центру культури та дозвілля разом із філіями. По інших селах Агрономічної ТГ привітаю дітей наших захисників і захисниць.



дочок "Сонечко" у Агрономічному та вручив до свята Миколая кошти для закупівлі розвиваючих та настільних ігор і дидактичних матеріалів для чотирьох груп.

Також разом із Сергієм Сітарським відвідали свято у "Прибузькій спеціальній школі" для дітей з порушеннями інтелектуального розвитку. Разом із головою громади надавали кошти для закупівлі тематичних костюмів. У закладі ми мали можливість переглянути святкову виставу, де дітки виступали в нових казкових костюмах.

Директор закладу Майя Змерзла вручила нам Подяки від колективу, а дітки різдвяні поробки виконані власноруч.



У Якушинецькій громаді (Пултівці, Некрасове, Широка Гребля) передав солодкі подарунки для дітей наших захисників і захисниць. Нехай ці подаруночки принесуть дітям радість і святковий настрій, викличуть посмішку на їх обличчях.

Як би не було важко, маємо докладати усіх зусиль для створення нашим діткам свята.

У день коли уся малеча вірить в дива, став помічником Святого Миколая. Відвідав са-



### Передплатити «Подільську зорю» можна у декілька кліків зі свого смартфона або комп'ютера!

1. Переходимо за посиланням <https://peredplata.ukrposhta.ua>
2. Обираємо - Передплатити місцеві видання
3. Обираємо - Вінницьку область
4. В пошук вписуємо індекс видання - 61487.
5. **ПЕРЕДПЛАЧУЄМО - ОНЛАЙН!**



# Усупереч викликам війни прагнемо забезпечити в області стабільність, - Сергій Борзов

**За час повномасштабної війни максимально проявилися особливості кожного з регіонів країни, спричинені їхніми розташуванням, природними умовами та економічним потенціалом. А головне - віддаленістю від зони бойових дій. Вінниччині на другому році війни припала роль годувальниці і прихистку для сотень тисяч людей, які залишилися без домівки. Отже, головним завданням обласної влади стало забезпечення в регіоні, попри виклики воєнного часу, стабільності і безпекової ситуації, за якої може розвиватися економіка, забезпечуватись підтримка військових і переселенців. Чи вдається реалізувати поставлену мету, розповів начальник Вінницької ОВА Сергій Борзов.**



## ПОСИЛЮЄМО ОБОРОНОЗДАТНІСТЬ

**- Сергію Сергійовичу, як би ви охарактеризували ситуацію в області на сьогодні?**

- Наша область хоч і вважається тиловою, проте щонайменше перебуває під загрозою атак ворожих БПЛА на стратегічні об'єкти. Але нині ми вже можемо говорити про деякі стабілізаційні моменти. Над цим ми працювали два роки.

Одним із найважливіших питань, яке постало ще на початку повномасштабного вторгнення, став прихисток українців, змушених виїхати із зони бойових дій. Я вважаю, що в цьому питанні ми спрацювали на відмінно. Наразі в області налагоджена чітка робота з ВПО. Це стосується їхнього проживання, навчання, працевлаштування і медичного обслуговування.

Працює економіка. Попри все розвивається бізнес та підприємництво. Поступово налагоджується логістика постачання сировини та збуту продукції.

Удосконалюємо освітній процес в умовах війни. Безпека учнів та забезпечення укриттями - для нас пріоритет. Показником цього є наявність укриттів у 97% навчальних закладів.

Також постійно працюємо над питанням енергетичної безпеки області. Наразі усі соціальні заклади області забезпечені додатковими джерелами енергопостачання.

**- Ви згадали про загрози атаки ворожих ракет та безпілотників. Чи стало небо над Вінниччиною на другому році війни більш захищеним?**

- Враховуючи досвід минулих зим та осені і знаючи, який непередбачуваний наш ворог, весь цей час ми активно готувалися. Тісно співпрацюємо із Силами оборони і налагодили ефективні механізми взаємодії з ними. Зокрема, посилюємо нашу обороноздатність і можливість протистояти ворожим атакам з повітря.

У результаті цього в області значно посилені повітряна оборона. Нам є що захищати, адже на Вінниччині розташовано чимало стратегічних об'єктів. Збільшено кількість і засоби повітряної захисту, і мобільних вогневих груп. Наприклад, тільки нещодавно ми для посилення ППО передали зенітно-кулеметному батальйону 34 пікапи.

Окрім того, здійснено інженерний захист об'єктів критичної інфраструктури. Енергетики також роблять все можливе для збереження стійкості енергосистеми.

Це якщо коротко. Все інше - не підлягає розголошенню.

**- А яка тепер ситуація в Ладичині? Адаже рік тому через обстріли місцевої ТЕС місто залишилось без тепла. І там навіть було оголошено надзвичайна ситуація. Чи розв'язано цю проблему?**

- Головне для нас - щоб люди мали тепло в домівках, а це 18 тис. жителів Ладичина. Тому найпершим завданням було створення резервної системи опалення в місті. Над вирішенням цього питання ми почали працювати одразу ж після виникнення проблеми, ще минулого року. Роботи тривали й цього року. Ми активно готувалися до нового опалювального сезону. І на сьогодні у Ладичині введені в експлуатацію дві блоково-модульні котельні. Одна з них - на твердому паливі, потужністю 1,9 МВт, друга - на природному газі, потужністю 3,9 МВт. Збудовано також резервну теплотрасу. А днями пересвідчилися у готовності до роботи й третьої модульної котельні, яка може забезпечувати теплом близько 70% споживачів міста. Можна сказати, що роботи з диверсифікації теплопостачання у Ладичині завершені, і місто зможе отримувати альтернативне опалення.

## ПІДПРИЄМЦІВ ПОБІЛЬШАЛО МАЙЖЕ НА ЧОТИРИ ТИСЯЧІ

**- Як на Вінниччині на другому році Великої війни почувається економіка?**

- Почнімо з того, що ОВА забезпечує виконання основних регіональних програм, прийнятих в області. Насамперед у питаннях соціально-економічного розвитку регіону. А також, і це важливо, усього, що стосується підтримки соціально незахищених верств населення, ВПО, родин наших захисників та захисниць. І, звичайно, розвитку та підтримки медицини, освіти, малого та середнього підприємництва. Все це максимально реалізується та фінансово підтримується.

Попри війну на території області реалізовано 31 інвестиційний проект загальною вартістю майже 1,44 млрд грн, завдяки чому створено 1030 нових робочих місць.

Тепер в області працюють майже 84 тис. суб'єктів малого підприємництва. Це майже 12 тис. малих підприємств і близько 70 тис. ФОП. Від початку року прослідковується тенденція до їхнього збільшення. Наприклад, суб'єктів малого підприємництва стало більше на 4,4 тисячі. А кількість малих підприємств збільшилась на 466. Майже на чотири тисячі збільшилась кількість фізичних осіб-підприємців.

На що це вказує? На те, що у Вінницькій області позитивний інвестиційний клімат, є нові можливості для підприємців, з'являються ніші для започаткування бізнесу. Добре з цього й області. Адаже сума надходжень до бюджетів усіх рівнів від діяльності суб'єктів малого підприємництва лише за дев'ять місяців цього року становила 4,6 млрд грн. Це на 20% більше порівняно з відповідним періодом 2022 року.

Позитив маємо і в експортно-імпортній діяльності Вінниччини. Лише за дев'ять місяців поточного року зовнішньоторговельний оборот становив 1,8 млрд дол. США. А це на 19% більше від минулорічного показника. Зовнішньоторговельні операції проводяться з партнерами 122 країн.

## ЗІБРАЛИ НАЙБІЛЬШЕ ЗЕРНОВИХ І ЗЕРНОБОБОВИХ - А ЯК ЦЬГОРІЧ СПРАЦЮВАЛИ АГРАРІЙ?

- Можу сказати, що в поточному році наші аграрії засіяли всі посівні площі і завершили збирання врожаю. Загалом Вінниччина збрала найбільше зернових і зернобобових серед регіонів країни - намолочено понад 5,1 млн тонн. Крім того, намолочено більше ніж 870 тис. тонн соняшнику, 345 тис. тонн сої та 420 тис. тонн ріпаку.

Клімат Вінниччини сприяв вирощуванню овочів. Тому сільськогосподарські підприємства переорієнтувалися та вдвічі збільшили площі під овочівництво. Втім, виникла потреба додати до державної грантової підтримки переробні підприємства плодощовкової продукції, бо бракує сховищ для зберігання врожаю.

Зібрали й цукрові буряки: понад 2,5 млн тонн цукросировини. Наразі працюють всі п'ять цукрових заводів. Вони вже виробили понад 340 тис. тонн цукру.

Попри все область утримує лідерські позиції в державі за обсягами виробництва продукції тваринництва. З реалізації сільськогосподарських тварин на забій ми на першому місці, а з виробництва молока - на третьому.

А загалом гострою залишається проблема налагодження шляхів збуту сільськогосподарської продукції. Ви ж бачите, які проблеми тепер на наших західних кордонах. Це окрім тих проблем із логістикою, які улаштували нам росіяни.

## БЕЗ "ВІЙСЬКОВОГО" ПДФО ГРОМАДИ З БЮДЖЕТОМ УПОРАЮТЬСЯ

**- Держава забрала з розпорядження громад ПДФО, який надходив від військових. Як це вплине на виконання місцевих бюджетів і фінансову спроможність громад?**

- Щоб розмова була предметною, проаналізуємо ситуацію. За цей рік, включно до 1 жовтня, дати перерозподілу ПДФО з військових виплат до Державного бюджету, місцеві бюджети Вінницької області отримали від його сплати 2,74 млрд гривень. А загалом громади цього року мали значні додаткові фінансові ресурси. З них більше 4 млрд грн було спрямовано на непершочергові видатки, зокрема так звану бруківку. На початок листопада залишки бюджетних коштів становили 298 млн грн. А додатково одержані доходи по загальному фонду місцевих бюджетів - майже 1,12 млрд грн.

Тобто більшість місцевих бюджетів на завершення року мають значні нерозподілені фінансові ресурси, які можна використати на придбання необхідного для наших захисників. Позиція центральної влади чітка: гроші на оборону зараз, бруківка - після перемоги. Я вважаю, що горизонтальне вирівнювання бюджету - це необхідний крок держави під час війни. Ми маємо працювати на ЗСУ, і місцеві бюджети також.

Побоювання, що відсутність військового ПДФО для громад буде критичним, не обґрунтовані. Дивіться, 23 із 63 територіальних громад Вінниччини взагалі не одержували цього податку через відсутність військового контингенту. Але всі необхідні заходи, що потребували фінансування, реалізовувалися.

Тим паче що внесеними до Бюджетного кодексу України змінами передбачено, що держава гарантує компенсацію місцевим бюджетам, які втраять значну частину доходів через відсутність податку на доходи фізичних осіб із виплат військовослужбовцям. Тобто за потреби місцевим бюджетам будуть виділені додаткові дотації.

Що стосується виконання бюджетів області, то, за оперативними даними, у 2023 році очікується виконання бюджетів усіх територіальних громад. І це також забезпечить виплати усіх захищених статей бюджету.

**СПОЧАТКУ - ПЕРЕМОГА, ПОТІМ - БРУКІВКА - До речі, про кошти "на бруківку". При ОВА було створено робочу групу "Прозорість та підзвітність", яка мала б протидіяти випадкам нецільового використання коштів. Чи є вже якісь результати її роботи?**

- Так, є. І можу назвати приклад. У результаті оперативного-економічного аналізу бюджетних закупівель, опублікованих на вебпорталі [www.prozorro.gov.ua](http://www.prozorro.gov.ua), було встановлено, що одна з громад уклала договір з підприємцем на проведення капітального ремонту відділення реабілітації місцевої лікарні на суму 1,5 млн грн. З ним уклали й договір на капремонт і утеплення спортивного павільйону спортшколи, ще на 1,4 млн грн. Це при тому, що у серпні, на момент укладення договорів, суд визнав підприємця винним у скоєнні майнового злочину та призначив покарання у вигляді чотирьох років обмеження волі. Окрім того, на два роки позбавив права займатися господарською діяльністю, пов'язаною з виконанням ремонтно-будівельних робіт. Щоб запобігти незаконному використанню бюджетних коштів і попередити їхнє можливе розкрадання, розпорядником надіслано листи про виявлені факти для відповідного реагування.

Загалом за цей час було здійснено 140 моніторингових публічних закупівель і виявлено низку порушень. Задokumentовано та зареєстровано шість кримінальних проваджень за ознаками кримінальних правопорушень, в межах яких здійснюється дослідження питання використання бюджетних коштів у сумі понад 27 млн грн. Розпорядники отримали листи щодо усунення порушень під час проведення закупівель, на підставі яких відмінено чотири закупівлі на суму 6,3 млн грн.

## ГРОШІ НА ВІДНОВЛЕННЯ СПРЯМУЮТЬ НА ІНФРАСТРУКТУРНІ ПРОЕКТИ

**- У жовтні Кабмін виділив Вінниччині 534 млн грн з перерозподілу субвенції з державного бюджету на відновлення. Як ці кошти будуть використані?**

- Специфікою нашої області є зосередження великої кількості переселенців. Наразі у нас проживають понад 160 тис. ВПО, і це спричиняє додаткове навантаження на всю інфраструктуру, особливо медичну і освітню. До того ж проходять лікування та реабілітацію багато наших захисників та захисниць, потребують підтримки родини військових.

Усі категорії населення повинні отримувати широкий спектр якісних медичних і освітніх послуг.

Загалом виділено фінансування на реалізацію дев'яти проектів. Із них п'ять будуть реалізовані у Стрижавській, Уланівській та Жмеринській територіальних громадах.

А кошти із субвенції, які виділені обласному бюджету, використовують на будівництво освітнього закладу і капітальні ремонти та ремонти обласних лікарень, - це чотири проекти.

## ОЗДОРОВИЛИ ПОНАД 800 ДІТЕЙ ЗАХИСНИКІВ І ЗАХИСНИЦЬ

**- Ви згадали про підтримку захисників. Як область підтримує Сили оборони і родини військових?**

- Для Сил безпеки та оборони з Регіонального матеріального резерву області цього року виділено понад 1,66 млн грн. За ці кошти придбали та передали нашим військовим медичні аптечки, намети, спальні мішки, сітки затінювання, вогнегасники, засоби особистої гігієни, засоби автономного живлення з комплектувальними, продукти харчування.

Окрема вдячність - усім меценатам. Адаже разом із благодійними організаціями ми передали нашим захисникам 32 БПЛА, 16 тепловізорів, 3 генератори, 49 одиниць автомобільної техніки та багато необхідних на фронті матеріально-технічних засобів. Допомогу надано на суму понад 8 млн грн.

А у результаті примусового відчуження та вилучення майна на військові частини передано 55 автомобілів на загальну суму більше 17 млн грн.

Ми допомагаємо усім підрозділам з Вінницької області, які перебувають на всій лінії фронту.

Що ж стосується родин військових, то ми поставили чітке завдання: забезпечити їхній соціальний супровід.

Ми запровадили в області програму підтримки та допомоги захисникам і захисницям, які отримали поранення під час захисту України. Створені мобільні бригади надають їм комплексну медичну, психологічну, соціальну підтримку та допомогу. Такі бригади відвідують родини захисників і захисниць, щоб визначити стан та потреби цих осіб та їхніх сімей.

Ще один проект - "Помічник ветерана". Наша область є однією з чотирьох пілотних, які впроваджують цю послугу. Тринадцять помічників уже почали свою діяльність з допомоги ветеранам під час переходу від військової служби до цивільного життя. У чотирьох пілотних громадах створені Сервісні офіси ветерана.

Не залишаємо поза увагою і дітей наших захисників та захисниць. Цієї осені майже 800 юнаків та дівчат з усіх районів та міст обласного значення Вінниччини відпочивали у Закарпатті. А влітку наші дітки їздили в Лодзьке та Мазовецьке воєводства Республіки Польща.

# Маскувальні сітки та окопні свічки для ЗСУ

У наш час кожен усвідомлений громадянин намагається підтримати українських воїнів, допомогти армії усім можливим.

Ніколи не стоять осторонь й у КЗ "Некрасовський ліцей". Тут регулярно долучаються до проведення різноманітних акцій, ярмарків, зборів, тощо. Але є те, що роблять постійно, що вже стало невід'ємною частиною навчального процесу - плетіння маскувальних сіток та виготовлення окопних свічок для наших захисників. Їх виготовляють і на уроках (трудового навчання, мистецтва та захисту

робота з плетіння маскувальних сіток почала набирати оберти.

- Ми працюємо від початку повномасштабного вторгнення. Спочатку збирали продукти, засоби гігієни, матраси, солодоші, тощо й відправляли їх на фронт або ж передавали бійцям у лікарні. Згодом вирішили плести маскувальні сітки. Адже розуміли, що це дуже розхідний матеріал, і сітка буде потрібна завжди. Спочатку ми працювали в одному стилі плетіння - клаптиковому. Бо з одягу довгі смужки не нарежеш. І в'язати такі коротенькі відрізки значно складніше. Зараз

а потім стають постійними учасниками. З сіток усе почалося, але ними діти не обмежилися. Уже з власної ініціативи вони цього року провели благодійний ярмарок. Кошти пішли на покупку матеріалів для сіток. Щодо окопних свічок, то минулої зими спробували зробити їх уперше, невеличку партію. Нині виготовляємо їх знову, уже вдалося переробити понад 200 кг парафіну. Бляшанки та картон для окопних свічок приносять діти та небабидужі. Потім ліцеїсти заповнюють баночки картоном, а вчителі уже заливають гарячим парафіном, - розповідає Сергій Дмитрович.

За словами пана Сергія подібна робота не лише згуртовує дітей, але й вчить їх бути патріотами своєї держави, дає їм розуміння того, що вони громадяни великої країни, і можуть щось зробити для неї вже навіть зараз, навчаючись у ліцеї. Також він зазначає, що члени учнівського самоврядування ліцею досить активні та ініціативні. Часто саме завдяки дітям реалізуються тематичні заходи, благодійні ярмарки та інші проекти.

Про роботу над маскувальними сітками розповіла віце-президентка ліцею, учениця 9 класу **Марія Капітанчук**. Дівчина зазначила, що окрім маскувальних сіток різних

розмірів, ліцеїсти також виготовляють кікморы та нашолюмки. Також вона наголосила, що за ініціативи членів учнівського самоврядування ліцеїсти неодноразово відвідували медичні заклади, де лікуються українські захисники аби підтримати їх та пригостити смаколиками.

- Майже щодня приходжу до ліцею о 7.50 аби до початку занять встигнути плести маскувальні сітки. Цю роботу ми завжди робимо із гарним настроєм. Працюємо, бо знаємо, що подібні сітки вкрай необхідні нашим воїнам. Тож допомагаємо в силу своїх можливостей. Працюємо щодня з вірою в Перемогу, - каже Марія.

Вітчизни), і на перервах, і в позаурочний час. До процесу долучаються адміністрація закладу, вчителі, техпрацівники, учні та працівники місцевого осередку культури.

За словами **вчителя інформатики Сергія Мицика** у ліцеї за час повномасштабного вторгнення спільними зусиллями вдалося виготовити уже понад 150 маскувальних сіток та сотні окопних свічок. Спочатку це було декілька сіток, проте згодом за допомогою звернулися представники БО "Міжнародний благодійний фонд українського козацтва "Сприяння підвищенню обороноздатності України". Відтоді

**Друга віце-президентка, дев'ятикласниця Марія Пилипенко** розповідає, що зараз у роботі зимова сітка та окопні свічки: "У вільний від навчання час ми плетемо маскувальні сітки, робимо окопні свічки. Це гарна можливість допомогти українській армії. Для нас дуже важливо допомогти нашим бійцям, тому ми це робимо із задоволенням та в кожному вільну хвилину. Дякую нашим воїнам, які надихають нас на таку діяльність".

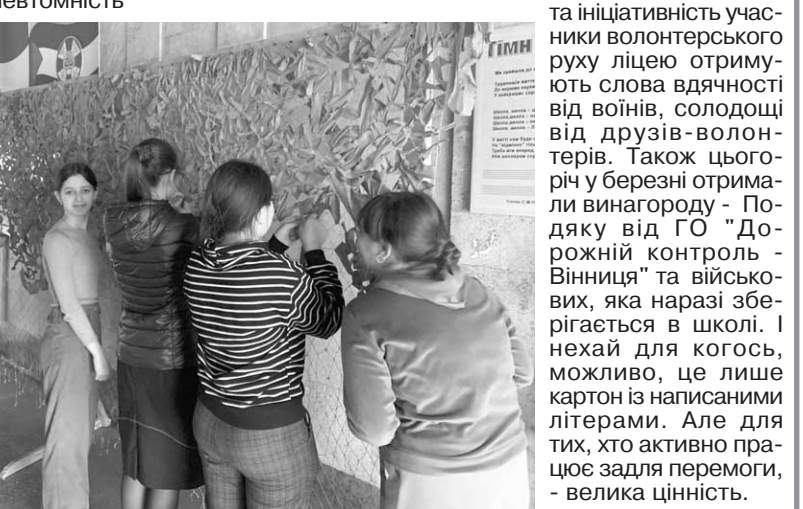
**Учениця 9 класу Ірина Заболотна** наголошує, що плетіння маскувальних сіток - це кропітка робота, котра потребує часу та певних вмінь.

- Пласти маскувальні сітки під силу кожному. Потрібно лише бажання та час. Маскувальні сітки та окопні свічки ми робимо у вільний час, часто замість перерви разом із іншими ліцеїстами йду плести сітку, адже розумію її важливість для наших бійців. Буду допомагати плести стільки, скільки буде потрібно. Але мрію, що одного дня почую, що сітки більше не потрібні адже Україна перемогла, - розповідає ліцеїста.

Про виготовлення окопних свічок та особливості плетіння маскувальних сіток розповів **одинадцятикласник Дмитро Блащук**. Хлопець, наголошує, що окопні свічки - це надійне джерело світла для наших захисників та захисниць. Ці свічки цінні ще тим, що приносять не лише світло, а й тепло.

- Зараз не простий час і ця свічка - просто знахідка для військових. Кожна така свічка - це підтримка для них. Окопні свічки - це наш спосіб передати тепло захисникам. Дуже хочеться їм чимось допомогти, адже всі ми мріємо про Перемогу! - зазначає Дмитро.

Готові маскувальні сітки, окопні свічки, різноманітні обереги, малюнки ліцеїсти разом із вчителями особисто відправляють бійцям на передову або ж передають через волонтерів. За свою кропітку роботу, невтомність



та ініціативність учасники волонтерського руху ліцею отримують слова вдячності від воїнів, солодоші від друзів-волонтерів. Також цього року у березні отримали винагороду - Подяку від ГО "Дорожній контроль - Вінниця" та військових, яка наразі зберігається в школі. І нехай для когось, можливо, це лише картон із написаними літерами. Але для тих, хто активно працює задля перемоги, - велика цінність.







## Кулінарні цікавинки

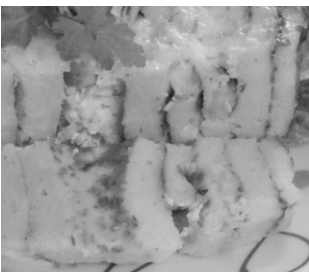
### Минтай, запечений у фользі

**Нам потрібно:** 2 філе риби минтай великого розміру, 1 ч.л. соєвого соусу, 0,5 ч.л. спецій коріандру меленого, 1 ч.л. спецій базилика меленого, 1 ч.л. спецій кропу сушеного меленого, 1 ч.л. спецій паприки солодкої, 2 ст.л. майонезу 67% жирністю, 2 ст.л. кетчупу, цибулина.



**Приготування.** Цибулю нарізаємо кільцями або півкільцями, перекладаємо у вільну тарілку. В глибоку піалу виливаємо соєвий соус, майонез і кетчуп, а також додаємо коріандр, базилик, кріп і паприку. Все добре перемішуємо до утворення однорідної маси. Філе минтая добре промиваємо під проточною теплою водою і після з допомогою кухонних паперових рушників витираємо насухо від зайвої води. Після цього оброблений компонент перекладаємо у вільну тарілку. Отже, викладаємо філе минтая на матовий бік фольги, скориставшись столовою ложкою, обмазуємо рибу спочатку з одного боку соусом, а після перевертаємо і акуратно обмазуємо з іншого. Зверху страву посипаємо подрібненою цибулею. Тепер руками загортаємо рибу в харчову фольгу конвертиком. Або ж можна просто загорнути рибу у фольгу у вигляді кульки, загортаючи краї. Одним словом, як вам буде загодно, головне, щоб після запікання ви змогли з легкістю розгорнути фольгу, а страву перекласти в спеціальну тарілку. Перекладаємо минтай у фользі на деко і запікаємо в духовці при температурі 180-200°C протягом 20 хвилин. Минтай – дуже ніжна риба, тому вона готується швидко, виходить при цьому не тільки ароматною, але і дуже смачною. Після закінчення відведеного часу дістаємо рибу з духовки і залишаємо її у фользі 10 хвилин, щоб вона трохи охолочла. Розгортаємо харчову фольгу, а рибу з цибулькою перекладаємо з допомогою дерев'яної або кухонної лопатки на блюдо для подачі.

### Закусочний торт «М'ясний лабіринт»



**Нам потрібно:** 500 г курячого філе, 2 яйця, цибулина, 200 г сиру, 200 г сметани (15%), 1 скл. борошна, 1 пучок кропу, сіль, перець, 3 зубчики часнику, олія.

**Приготування.** Беремо куряче філе і промиваємо під проточною водою, розрізаємо на довільні шматочки і пропускаємо через м'ясорубку.

Цибулю очистити і також подрібнити за допомогою дрібної м'ясорубки. Готовий фарш посолити, поперчити і додати в нього два яйця. Ретельно перемішати. Зелень (кріп) дрібно нарізати. Часник очистити і перепустити через часникодавку. В неглибоку миску натираємо сир, додаємо сметану, зелень, часник, солимо, перчимо і ретельно перемішуємо. Залиште трохи сиру для посипання. У фарш додаємо борошно, перемішуємо. Ставимо на середній вогонь розігріватися сковороду, попередньо наливши олію. Викладаємо дві столові ложки фаршу з борошном, формуюмо коло і обсмажуємо з двох сторін. Так смажимо весь фарш. Повинно вийти приблизно 4-5 м'ясних млинчиків, які потім розрізаємо на чотири частини. Ставимо розігріватися духовку до температури 200 градусів. Змащуємо смужки млинчиків начинкою і загортаємо їх по спіралі. Беремо круглу форму, змащуємо олією і викладаємо отримане коло з млинчиків. Зверху посипаємо тертим сиром і відправляємо в духовку. Запікаємо приблизно 20 хвилин. Тоді дістаємо торт з духовки, даємо йому охолонути і нарізаємо на порційні шматочки.

### Рулетки «А-ля хот-дог»

**Нам потрібно:** 1 упаковка вафель (для торта), 1 кг картоплі, 150-250 г сиру, 1 пучок зелені, 60 г масла вершкового, 0,5 скл. молока, сіль, перець – за смаком, 6-8 сосисок (залежно від розмірів).



**Приготування.** Для початку нам необхідно відварити картоплю. Підготовлену картоплю покладіть в каструлю, залийте доверху водою. Додайте трохи солі і залиште варитися на середній вогонь. Коли вода закипить, зніміть утворену піну. Потім трохи зменшіть вогонь і варіть картоплю з вогню, злийте рідину і починайте готувати картопляне пюре. Додайте вершкове масло і починайте товкти картоплю, періодично підливайте молоко. Картопляна маса в результаті повинна вийти однорідної консистенції, пишною і без грудочок. При бажанні можете додати в картопляне пюре трохи чорного перцю, для надання пікантності його смаку. Тепер натріть сир на крупній тертці і додайте його в ще гаряче пюре. Зелень подрібніть і додайте до пюре, все перемішайте. Візьміть

один вафельний корж і покладіть його на чистий кухонний рушник. Таким чином вам буде набагато легше згортати рулетки з вафельних коржів. Потім рівномірним не завдовгим шаром наносите картопляне пюре на вафельний корж, розподіліть його столовою ложкою. Таким же чином поступите і з іншими коржами, поки не закінчиться пюре. Його вистачає приблизно на 4 коржі. Після цього на один край вафельного тіста викладіть сосиски, попередньо відварені. Залиште все, буквально на 2-3 хвилини, щоб корж встиг трохи розм'якнути від гарячого пюре і легше згинався. Тепер зі сторони, де покладені сосиски, починайте згортати корж в рулет. Готові рулетки укладіть на тарілку, краями вниз, щоб вони не розійшлися і помістіть в холодильник до моменту подачі закуски до столу. Перед подачею страви вийміть рулетки з холодильника, наріжте порційними шматочками.

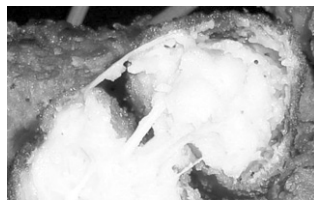
### Закуска «На один зубок»

**Нам потрібно:** 1 кг свинини (биточна частина), 2 картоплини, зелень (кріп, петрушка, цибуля), 3 ст.л. майонезу, 1 ч.л. гострої аджики, сіль, перець – за смаком.

**Приготування.** М'ясо краще брати биточне, або задню частину з прошарками сала, тоді запечена свинина вийде дуже соковитою. Отже, насамперед необхідно нарізати м'ясо на довгі пласти і викласти в миску. Солимо, перчимо до смаку і додаємо майонез з аджикою. Ретельно все перемішуємо, накриваємо кришкою і відправляємо маринуватися в холодильник як мінімум на півгодини. В цей час очищуємо картоплю від шкірки, миємо й нарізаємо соломкою (як на фрі). Перекладаємо в каструлю, заливаємо крутим окропом, солимо і накриваємо кришкою. Залишаємо хвилин на 15, після чого зливаємо рідину. Зелень петрушки і кропу необхідно дрібно нашаткувати. Ставимо розігрівати духовку до температури 200 градусів. Дістаємо м'ясо з холодильника і на дощці розправляємо кожен шматочок, зверху посипаємо зеленню, а в один куточок кладемо 8-9 соломинки картоплі і звертаємо рулетом. Закріплюємо за допомогою зубочистки. Деко змастити шматочком вершкового масла і викласти свинячі рулетки. Потім відправляємо запікати в духовку приблизно на 35-40 хвилин. Готові рулетки дістаємо з духовки і посопаємо дрібно нашаткованою зеленою цибулею.



### Сирні батончики

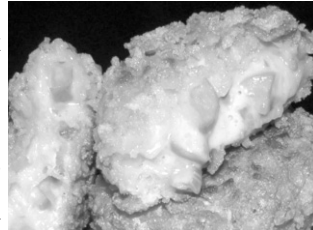


**Нам потрібно:** 250 г сиру твердого, 0,5 л молока, 200 г борошна, 100 г масла вершкового, 5 яєць, панірувальні сухарі, олія для смаження.

**Приготування.** У неглибоку каструлю нарізаємо довільними шматочками вершкове масло або маргарин і ставимо растоплюватися на середній вогонь. Після цього знімаємо каструлю з вогню і вливаємо молоко в масло. Тільки зачекайте, поки воно трохи охолоне, інакше молоко може згорнутися. Перемішуємо вміст каструлі за допомогою міксера до утворення однорідної маси. Потім знову ставимо на середній вогонь і чекаємо, поки молочно-вершкова суміш загусне. Для того, щоб не було грудок, необхідно постійно помішувати молоко. Знімаємо з вогню. Беремо 3 яйця і відокремлюємо білки від жовтків. Жовтки додаємо в суміш. Ретельно перемішуємо. Сир натираємо на крупній тертці і також висипаємо в каструлю, перемішуємо. Отже, беремо форму для вигітки, змащуємо її маслом, викладаємо сирне тісто і відправляємо в холодильник приблизно на годину (до тих пір, поки тісто повністю не застигне). У неглибокій мисці збиваємо два яйця. В одну тарілку насипаємо борошно, в іншу – панірувальні сухарі. Через годину дістаємо остигле тісто і розрізаємо його на батончики, шириною приблизно 5 см. Ставимо на вогонь розігріватися сковороду, попередньо наливши олію. Беремо батончик і занурюємо його спочатку в борошно, потім в яйце, потім у панірувальні сухарі. І викладаємо обсмажуватися на сковороду. Смажимо з двох боків до утворення золотистої скоринки. Готові батончики остудити і можна подавати на стіл.

### Котлети із сиру

**Нам потрібно:** 200 г сиру, 4 сосиски, 2 яйця, 6 ст.л. борошна, 200 г кукурудзяних пластівців (не солодких), 1 ст.л. сметани, сіль і перець – за смаком, 0,5 скл. олії для смаження.



**Приготування.** Спочатку з сосисок знімаємо плівку. Після чого укладаємо їх на обробну дошку і нарізаємо дрібними квадратиками. Твердий сир подрібнюємо на тертці. Змішуємо в ємності нарізані сосиски з сиром, додаємо в масу одне яйце, сметану, 4 ст.ложки просіяного борошна. Потім солимо і перчимо масу, і ретельно її вимішуємо. Трохи вологими руками захоплюємо невелику кількість приготовленого нами фаршу і формуємо з нього округлу котлетку. Далі її необхідно обвалити в борошні з усіх боків, щоб вона добре тримала свою форму. Не солідкі кукурудзяні пластівці необхідно подрібнити до стану великої крихти. Для цього можна їх трохи перетерти в ступці або скористатися силами блендера або кавомолки – тут вже на ваш вибір. Також необхідно у глибокій тарілці збити виделкою або вінчиком одне яйце. Сформо-

вану котлетку далі занурюємо з обох сторін в яйце, після чого в подрібнені кукурудзяні пластівці. Розігрівимо сковороду з невеликою кількістю олії і викладаємо готові вироби на неї. На середньому вогні обсмажуємо сирні котлети до яскравої золотистої скоринки.

### Салат датський

**Нам потрібно:** 200 г макаронів (кольорові спіральки), болгарський перець, 200 г шинки, 50 г твердого сиру, огірок, 3 ст.л. майонезу, 1 ст.л. гірчиці, 20 г масла вершкового, перець чорний мелений, сіль – за смаком.

**Приготування.** Відваріть макарони. Перекладіть їх у миску і додайте вершкове масло, перемішайте. Шинку нарізаємо середніми кубиками і перекладаємо в чисту дрібну тарілку. Нарізаємо очищений огірок середніми кубиками і перекладаємо в чисту тарілку. Перець нарізаємо невеликими квадратиками і теж, перекладаємо в чисту тарілку і відставляємо в сторону. Сир беремо твердий, щоб його можна було натерти. Для цього використовуємо крупну тертку. Перекладаємо натертий сир в чисту тарілку. Змішайте в піалі майонез і гірчицю, додайте мелений чорний перець. В миску з макаронами додаємо нарізані овочі, шинку і сир. Добре перемішуємо, додаємо заправку і знову добре перемішуємо. Потрібно трохи посолити або додати чорний мелений перець.



### Салат «Чорна курка»



**Нам потрібно:** куряче філе, 400 мл води, 1/2 ст.л. солі, чорнослив, апельсин, крабові палички, 50 г горіхів.

**Приготування.** Промийте куряче філе, залийте гарячою водою і додайте сіль. Куряче філе на сильному вогні доведіть до кипіння, зніміть піну, і потім на слабкому вогні варіть ще 15 хвилин. Після того, як буде готове філе, дайте йому охолонути в бульйоні, після чого вийміть і обсушивши, наріжте дрібними кубиками. Промийте його, залийте гарячою водою і залиште на 30 хвилин. Після цього злийте воду, дайте чорносливу обсохнути і наріжте на дрібні шматочки. Тепер промийте апельсин, очистіть його від шкірки, білих волокон і виріжте часточки з мембран. Потім кожну часточку розрізати на 3 частини. Крабові палички наріжте такими ж дрібними шматочками, як чорнослив і курку. Горіхи також подрібніть. Починаємо годувати салат. Він укладається шарами. У салатницю у наступному порядку укладаєть шар: куряче філе, волоські горіхи, чорнослив, апельсин, крабові палички. Після того, як шари укладені, поливаєте зверху майонезом і прикрашаєте подрібненими горіхами.

### Салат «Анастасія»

**Нам потрібно:** куряча грудка, 250 г шинки, 150-200 г корейської моркви, пекінська капуста, 2-3 яйця, 1/2 ст.л. борошна, 2 ст.л. води, горіхи – за смаком, сіль – за смаком, майонез для заправки.



**Приготування.** На початку нам необхідно відварити курячу грудку. У воду додаємо за смаком сіль. Далі, коли вода закипить, злегка зменшуємо температуру плити і варимо протягом 25-30 хвилин. У процесі варіння необхідно періодично прибирати з поверхні рідини піну. По закінченні потрібного часу дістаємо курячу грудку з води і перекладаємо в тарілку, щоб вона охолочла, а поки займемося іншими інгредієнтами. За допомогою вінчика або звичайної вилки збиваємо яйця до однорідної консистенції. Далі додаємо до них необхідну кількість води і борошна. Змішуємо масу до однорідності і можна приступати до обжарки. Включаємо температуру плити на середній рівень, ставимо на конфорку сковороду, наливаємо в неї трохи олії. Після того, як жир нагріється, виливаємо в сковороду приблизно половину яєчної суміші. І з допомогою кухонної лопатки обсмажуємо млинець, з двох сторін до утворення золотисто-коричневої скоринки. Таким же чином обсмажуємо другий млинець і вже готові перекладаємо на обробну дошку. Подрібнюємо ножом яєчні млинці на соломку такого розміру, щоб зручно було їсти. Подрібнений інгредієнт перекладаємо в салатницю. Почнемо кришати інгредієнти з пекінської капусти. Нарізати капусту з верхівки упоперек соломкою, відступаючи приблизно 5-7 міліметрів. Подрібнений інгредієнт перекладаємо в салатницю. М'ясо нарізаємо середньою соломкою і також перекладаємо в салатницю. Шинку також нарізаємо середньою соломкою і укладаємо в салатницю. Додаємо до наших подрібнених інгредієнтів готову корейську моркву. Потім ретельно перемішуємо салат. Після заправляємо його майонезом за смаком і можна подавати. При бажанні перед подачею можна накришити зелень, подрібнити горіхи і прикрасити цими інгредієнтами нашу страву.



## Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свої дні народження святкуватимуть ветерани війни та праці:

95-річчя відзначатимуть жителі смт Вороновиця - **Ніна Олексіївна ШЕВЧУК (14 грудня)**; с.Комарів - **Анастасія Юхимівна ГАМАРНИК (15 грудня)**; с.Ільківка - **Марія Францівна МАНЮК (15 грудня)**.

90-річчя святкуватимуть мешканці с.Якушинці - **Розалія Станіславівна ШОЛОМКО (16 грудня)**; смт Вороновиця - **Галина Михайлівна ПЕЛешОК (17 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.**

**14 грудня** - хмарно, дощ, т вдень +1...+4°C, вночі +2...+3°C. **15 грудня** - хмарно, без опадів, т вдень 0...+2°C, вночі 0...-2°C. **16 грудня** - хмарно, без опадів, т вдень 0...+1°C, вночі -2...-4°C. **17 грудня** - хмарно, без опадів, т вдень +2...+3°C, вночі +1...-1°C. **18 грудня** - хмарно, дрібний дощ, т вдень +3...+4°C, вночі +2...+3°C. **19 грудня** - хмарно, без опадів, т вдень +3...+4°C, вночі +1...+2°C. **20 грудня** - хмарно, без опадів, т вдень +1...+4°C, вночі 0...+2°C.



## Діти і батьки згуртувалися для плетіння маскувальних сіток

Вінничанка Оксана Іванькова - засновниця волонтерського центру «З Україною в серці». Він діє на базі Вінницької обласної станції юних натуралістів. Серед іншого, там усі охочі плетуть маскувальні сітки для військових. Вигодували їх вже близько 60.

- Маскувальні сітки в першу чергу плетуть працівники навчального закладу. Долучаються гуртківці та їхні батьки. Раніше матеріал для сіток ми закуповували самостійно. Працівники станції збирали на це кошти, залучали своїх друзів і знайомих, - каже Оксана Іванькова.

Згодом волонтерський центр «З Україною в серці» знайшов підтримку у Вінницькій транспортній компанії. Вона надає волонтерам сучасний матеріал для плетіння сіток «спандбонд». Він легкий і практичний у використанні. Приміром, швидко висихає після дощу.

Мало того, у транспортній компанії допомагають нарізати матеріал «спандбонд» спеціальною машиною, що значно полегшує працю волонтерів.

Сергій Соколовський із минулого року плете маскувальні сітки, поки чекає дочку, яка займається у природознавчому гуртку.

- Щоб не байдикувати в очікуванні дочки, я у цей час роблю корисне для нашої армії. Плести сітку нескладно. Навчитися з нуля можна за кілька хвилин. До

того вже є підготовлений нарізаний матеріал. Я опанував різні способи плетіння, - розповів Сергій Соколовський.

Михайло МИХАЙЛОВ.



## Визначили найкращих незрячих шашкістів

У Вінниці провели традиційне змагання із шашок-64 серед спортсменів із порушенням зору. Змагалися на базі вінницького підприємства Українського товариства сліпих.

Турнір був присвячений Дню Збройних Сил України. Його підтримав обласний осередок спортивної Федерації незрячих України. Спортсмени грали за коловою системою. В підсумку перше місце зі стовідсотковим результатом посів тотально незрячий кандидат у майстри спорту України Іван Люлик. Він не вперше виграв таке змагання. Івану Люлику - вже 69 років. Незважаючи на поважний вік, він не лише успішно займається спортом, але й працює. Зокрема, робочим на підприємстві незрячих.

На очко від чемпіона відстав тотально незрячий 42-річний першорядник Леонід Кучерук. Він працює бібліотекарем у обласній читальні імені Отамановського, у її філії на базі підприємства УТОС. Бронза - у 35-річного тотально незрячого шашкіста Миколи Гурського. Призери отримали право



представити Вінницю на подальших обласних та всеукраїнських змаганнях серед незрячих.

- Всі учасники турніру регулярно, 2-3 рази на тиждень, ходять на тренування до шахово-шашкового клубу підприємства незрячих. Там намагаємося зберігати спортивну форму. Я сам останнім часом переважно граю онлайн у шахи. Тому було цікаво знову спробувати себе і у шашках, - сказав Леонід Кучерук.

Нагородження провів голова обласного осередку спортивної Федерації незрячих України Костянтин Ільницький. Призери отримали не лише дипломи, але й грошові премії.

- Шахи тренують інтелект, логіку та інші корисні якості. На нашій базі є відповідний інвентар для незрячих - спеціальні шахи і шашки. Тому ми самотужки можемо проводити тренування і змагання, - прокоментував Костянтин Ільницький.

Михайло МИХАЙЛОВ.



## Астрологічний прогноз на 18 - 24 грудня

**ОВЕН (21.03-20.04).** Сприятливий період, навіть мінімальні зусилля принесуть істотні результати. Вам доведеться робити неординарні вчинки в особистому житті. А от у професійній сфері краще не експериментувати. У вихідні взаєморозуміння з оточуючими може виявитися проблематичним, та й перекручена інформація або її брак може ускладнити справи. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

**ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05).** Вам не можна надовго зникати з поля зору колег і друзів. Ваша участь у подіях може бути непомітною, але буде дуже важливою. Від вас будуть потрібні відповідальність і здатність тримати ситуацію під контролем. Вихідні варто присвятити зміцненню відносин з рідними, сприятливі сімейні посиденьки, вирішення домашніх проблем. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

**БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06).** Здійсняться всі ваші плани. Виберіть головну мету, відсуньте подалі дрібні й не важливі проекти. Вам необхідно реально оцінити ситуацію та постаратися досягти своїх цілей. Відкладайте далі не варто. У вихідні ваші швидкі й рішучі дії можуть стати для когось порятунком. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

**РАК (22.06-23.07).** Кар'єрні питання зажадають вашої уваги. Імовірно цікаві ділові пропозиції. Бажано не впертися, а надати подіям можливість іти своєю чергою. Присвятити досить часу роботі, ви знайдете й виправите допущені колись помилки. У вихідні підвищена ймовірність безрозсудних вчинків, дій під впливом сліпучих емоцій. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

**ЛЕВ (24.07-23.08).** Успіх неодмінно прийде, але тільки якщо ви докладете максимум зусиль для його досягнення. Не соромтеся виявити свої здібності та

підказати вірну відповідь іншим. Але не намагайтеся виконати складну роботу поодиночці - це зіпсує відносини з оточуючими й позначиться на кінцевому результаті. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

**ДІВА (24.08-23.09).** Ви можете успішно впоратися з найскладнішими завданнями, які раніше представлялися нерозв'язними. Віднесіться з обережністю до нових ділових пропозицій. Бажано знизити обсяг роботи, є ризик не впоратися та втомитися. Постарайтеся об'єктивно оцінювати свої можливості. У вихідні слід вести себе стримано з родиною, а якщо ні, то не минути сварок з рідними. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

**ТЕРЕЗИ (24.09-23.10).** Чимало сил може знадобитися, щоб урегулювати хоча б частину робочих проблем. Не варто засмучуватися, якщо на початку тижня вам доведеться зіштовхнутися з певними перешкодами в справах. У вихідні можливі зміни, які підуть вам на користь. Приділіть дітям більше часу, їм необхідна ваша увага. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

**СКОРПІОН (24.10-22.11).** Обстановка в професійній сфері надзвичайно вдала для активних дій, вам гарантовані суспільна та дружня підтримка. У цілому благополучний період, буде переважати гарний настрій. Стабільність вашої кар'єри буде багато в чому залежати від уміння домовлятися з людьми. Кар'єрний ріст вам забезпечений. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

**СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12).** Внутрішня й зовнішня гармонія вбереже вас від емоційних сплесків. Небажано занадто розслаблятися, тому що може з'ясуватися, що

частина справ не терпить зволікання. Але, перш ніж взятися за велику справу, правильно оцініть свій потенціал. Краще попросити поради і допомоги, ніж поводитися, як зануда. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

**КОЗЕРІГ (22.12-20.01).** Висока працездатність, завзятість і впевненість у собі будуть характеризувати вас на даному тижні й можуть виявитися предметом заздрості навколишніх. Проблеми, які раніше видавалися надто складними для рішення, розпадутся на ряд дрібних, і здолати їх не складе особливої праці. Однак не варто задирати ніс і вважати себе фахівцем у всіх областях. Рекомендується згадати та відновити старі зв'язки і знайомства з якимиось причинами напівзабуті. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

**ВОДОЛІЙ (21.01-19.02).** У вас з'явиться можливість організувати цікавий захід, укласти вигідний договір. Ділові партнери можуть показати себе в дійсному світлі, але у вас будуть усі підстави поради ходи справ. У вихідні уникайте безглузлого розбазарювання сил і енергії та порожні балаканини. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

**РИБИ (20.02-20.03).** Ви повні сил і рішучості, однак варто порадитися з близькими перш, ніж щось міняти. Деякі труднощі, що виникли в початку тижня, не стануть перешкодою для прояву вашого професіоналізму, а з власною впевненістю прийде порозуміння. Постарайтеся зберігати гарні відносини з начальством і колегами, будьте коректні в формулюваннях. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.