

# Подільська Зоря

## АКТУАЛЬНО

Американське видання The Washington Post написало, що перша леді України Олена Зеленська відхилила запрошення Білого дому взяти участь у зверненні президента США Байдена до Конгресу цього четверга, оскільки її хотіли посадити поряд із вдовою російського опозиціонера Олексія Навального. Хоча частина українців вважає її покійного чоловіка лідером боротьби з режимом Путіна, репутація Навального затьмарена його скандальними заявами про анексований Крим. Водночас у коментарі Офісу президента повідомили, що причина у "накладанні графіків". "Посольство України в США дійсно нещодавно отримувало запрошення для першої леді України бути присутньою 7 березня під час виступу президента США в Конгресі. Проте через заплановані події в графіку, в тому числі візит до Києва дітей із дитячого будинку, який завчасно був спланований, на жаль, перша леді не зможе взяти участь у події", - повідомили в ОП.

5 березня чинний президент США Джо Байден та колишній президент Дональд Трамп перемогли на праймеріз від своїх партій в 15 штатах під час Супервівторка. Проте опитування громадської думки свідчать, що 81-річний Байден і 77-річний Трамп мають низькі рейтинги серед виборців. Зазначимо, що у Супервівторок в США відбирали делегатів на з'їзд партій, де буде вирішували, кого висувати кандидатом у президенти на виборах. У листопаді 2024 року в США пройдуть чергові президентські вибори. Перед ними відбуваються праймеріз - передвибори, переможці яких боротимуться за крісло президента. WSJ писав, що американці не хочуть бачити в Білому домі ні Байдена, ні Трампа. Politico писав, що перспектива другого президентства Трампа непокоїть розвідників США.

Ексдепутат Верховної Ради та кум Путіна Віктор Медведчук, якого в Україні звинуватили у державній зраді, судиться з президентом України Володимиром Зеленським, Верховною Радою та РНБО. Він подав одразу кілька позовів до Верховного суду України.

Вінницькі лікарі провели унікальне для української медицини протезування. Вони сподіваються, що до пацієнта повернеться чутливість, а реабілітація пришвидшиться. Це вживлення імплантата всередину кістки ампутованої кінцівки пацієнта. Надалі до його зовнішньої частини фіксують компоненти протеза. Ця методика є інноваційною для України, важлива перевага остеоінтеграції в тому, що вона повертає пацієнтові чутливість, він може відчувати й розрізняти поверхні, на які наступає. Проводити операцію вінницьким медикам допомагав австралійський ортопед-травматолог Муньєд Аль Мудеріс.

Син голови УАФ та екс-лідера збірної України з футболу Андрія Шевченка Крістіан отримав українське громадянство. Тепер форвард англійського "Вотфорда" зможе виступати за збірну України на юнацькому рівні. Головний тренер збірної України У-19 Дмитро Михайленко хоче залучити Крістіана Шевченка та бачить його в команді на позиції вінгера. Варто зазначити, що Молодіжна збірна України, куди може потрапити син легенди українського футболу, проведе три матчі кваліфікаційного раунда Чемпіонату Європи з 20 по 26 березня. У суперниках в української юнацької збірної однієї з Північної Македонії, Латвії та Швейцарії. За регламентом, за 2 тижні до старту турніру має бути сформована заявка.

Військовослужбовці Чопського прикордонного загону знайшли поблизу українсько-словацького кордону знеслиженого чоловіка. Затриманий розповів, що уже три дні блукає у горах без їжі та води. 30-річний вінничанин мав намір пробратися до Словаччини. Він самостійно проклав маршрут по онлайн картах. Долаючи складну місцевість, чоловік не втримався на скелі та впав з крутого схилу. Під час падіння він втратив мобільний телефон, тож не міг подзвонити та покликати на допомогу. Він намагався продовжувати рух, однак, через отримані під час падіння травми, пересувався повільно, часом повз і на третій день голоду та зневоднення зміг подолати лише 500 метрів. Коли його знайшли прикордонники, порушник геть втратив сили та заснув на землі. На порушника склали адміністративно-процесуальні документи за ч.1 ст.204-1 КУпАП "Незаконне перетинання або спроба незаконного перетинання державного кордону України". Справу буде передано до суду.

Упродовж січня-лютого 2024 року платники податків Вінниччини спрямували на потреби української армії 89 мільйонів 485,9 тисяч гривень військового збору. Про це інформує ГУ ДПС у Вінницькій області. Проти аналогічного періоду минулого року сплата військового збору зросла на більш ніж 21,3 мільйона гривень або на 14,8 відсотків. Нагадаємо, військовий збір в Україні справляється вже майже 10 років. Його ставка складає 1,5 відсотка від об'єкта оподаткування.

## Віддали життя за Україну!

Лука-Мелешківська  
громада знову в жалобі.



6 березня, у Вінницьких Хуторах  
попрощалися із Героєм, старшим  
сержантом - Андрієм ЛИПОВЕЦЬКИМ.

Андрій Липовецький долучився до Збройних Сил України на початку повномасштабного вторгнення. Воював у званні старшого сержанта у 57-й окремій мотопіхотній бригаді імені кошового отамана Костя Гордієнка. Брав участь у пекельних боях на Донецькому та Херсонському напрямках. Невтішна звістка до рідних надійшла ще 4 вересня 2022 року. Відтоді Андрій довгий час вважався зниклим безвісти. Підігрівала надію інформація від побратима, який, будучи сам бранцем, нібито зустрів його у ворожому полоні. Але дива не сталося: трагічну крапку у цій історії поставив тест ДНК. Воїн загинув у тому далекому бою - поблизу села Безіменне на Херсонщині. Йому навечно залишилось 44 роки...



23 лютого, поблизу Синьківки, що на Харківщині, під час виконання бойового завдання загинув Герой, 52-річний житель села Парпурівці - Олександр КОЛІСНИК.

Схиляємо голови в глибокій скорботі. Світла пам'ять про Олександра завжди залишиться в наших серцях. Висловлюємо глибокі співчуття рідним та близьким загиблого. Сумуємо разом з Вами, підтримуємо в цей тяжкий час.

"Андрій до останнього не вірив у можливість повномасштабного вторгнення росії в Україну. 24 лютого - день його народження - став для нього гірким днем безповоротного руйнування ілюзій, коли з очей спала пелена, - розповідає дружина полеглого Героя Тетяна. - Чоловік сприйняв цей напад як ніж у спину, тож і одразу вирішив стати на захист рідної землі. Вважав, що від його внеску у боротьбу з ворогом залежить чи доведеться нашим дітям скуштувати солдатської каші..."

Народився Андрій Липовецький 1978 року у Вінниці. Після 12-ї школи закінчив професійно-технічне училище, а потім - Тернопільський економічний університет. У цивільному житті працював приватним підприємцем, допомагав людям створювати затишок в оселях.

"Він був добрим та веселим. Надзвичайно любив дітей та завжди підтримував маму, допомагав їй в усьому. Тепер ми всі осиротіли, ніхто й ніщо не здатне замінити ту порожнечу, яка утворилася в наших душах із загибеллю найдорожчої людини..."

Глибокі співчуття рідним та близьким. Вічна пам'ять та слава Герою!

## За п'ять миттєвостей до століття



1 березня, у перший день весни, своє 95-річчя відзначала високоповажна жителька Дашківців - Ганна Матвіївна РОМАНЮК.

У громаді існує традиція - вітати довгожителів із ювілеями - щоб подарувати літнім людям увагу, турботу і тепло.

Із поважною датою ювілярку віншували керуючий справами Якушинської сільської ради Олександр Качан, начальник відділу соціального захисту та охорони здоров'я Валентина Степанова, очільник ветеранської організації Микола Ситар.

"Ви гідно пройшли складну життєву дорогу, були учасницею історичних подій, багато працювали на благо майбутнього покоління та громади. Бажаю міцного здоров'я, оптимізму, бадьорості духу та хочу щоб ми зустрілися із Вами на сторіччя, тож тримайтеся і кріпійтеся", - сказав у своєму вітальному слові Олександр Качан та вручив ювілярці подарунок від голови громади.

Ганна Матвіївна народилася в Дашківцях 1 березня далекого 1929 року в багатодітній родині. Доля єдиної доньки серед п'яти братів - це допомагати у їх вихованні. З малих літ Ганна допомагала своїй мамі по господарству, готувала на всю сім'ю. Вже у п'ятнадцятирічному віці юна Ганна по-

чала працювати в ланці. Розпочалися важкі трудові будні із раннього ранечку до пізньої ночі. Більше п'ятдесяти років свого трудового життя віддала Ганна Матвіївна важкій праці біля землі.

Разом із чоловіком виростили та виховали двох синів. Декілька років минуло, як один із синів пані Ганни покинув цей світ.

Нині поважна ювілярка проживає самостійно у своєму будинку. Бабуся ще справляється самотужки, щотижня приїздить та допомагає у господарстві невістка. Щодня хтось із сусідів обов'язково загляне у гості, аби запитати Ганну Матвіївну як її здоров'я.

Пані Ганна має дві подруги, її поважні односельчанки 95-ти річна Марія Федорівна Красуля та 87-річна Ганна Іванівна Кравчук, час від часу вони зустрічаються та мають можливість поспілкуватися, згадати свої молоді роки.

Ганна Іванівна має 3 онуків, 1 правнука. Усе життя мріяла подолянка спочатку про доньку, потім про внучку, але у родині усі хлопчики. Але так уже склалося, тож щодня Ганна Матвіївна просить Бога про здоров'я та благополуччя кожного зі своєї родини.

Добре, що є такі особистості - носії наших українських традицій, глибокої життєвої мудрості, які крізь століття проносять свій безцінний досвід і передають його молодому поколінню.



## Шкільні автобуси для територіальних громад Вінниччини



Це була найбільша кількість спеціальних шкільних автобусів, придбаних для навчальних закладів області за роки незалежності - повідомив Начальник ОВА **Сергій Борзов**.

Важливо зазначити, що кожен транспор-

тний засіб обладнаний підйомником для учнів, які пересуваються на кріслах колісних. Це забезпечить всім дітям доступ до освіти в безбар'єрному середовищі.

Автобуси були придбані за рахунок державної освітньої субвенції у розмірі 51 млн грн та співфінансування громад у розмірі 48,8 млн грн.

Нові автобуси в основному використовуються для підвезення учнів до опорних шкіл. Також будуть надані школам, які передали транспортні засоби військовим частинам. З 30 автобусів для Вінницького району було передано - 6.

"Освіта не буде чекати, поки закінчиться війна. Наші діти повинні отримувати якісну освіту, незважаючи на дуже складні обставини. І вони повинні мати можливість відвідувати навчальні заклади, незалежно від того, як далеко діти живуть від школи" зауважив очільник області **Сергій Борзов**.

## УСПІХИ СПОРТУ



У головній офісі Відділення Національного Олімпійського комітету України у Вінницькій області 29 лютого 2024 року відбулася церемонія вручення нагород за підсумками 2023 року.

Голова Обласного Відділення, **Сергій Борзов** - начальник Вінницької ОВА, особисто привітав переможців та вручив дипломи, грошові винагороди та сувенірні

подарунки.

На заході були відзначені кращі райони області, видатні дитячі тренери 2023 року, а також талановиті фотографи та журналісти, які своєю роботою внесли вагомий внесок у розвиток спорту на Вінниччині.

У межах Обласного конкурсу "Проведення олімпійських заходів у 2023 році" серед районів визначено переможцем Вінницький район, друге місце Гайсинський, третє - Жмеринський район.

"Ця перемога є великим спільним зусиллям усіх територіальних громад Вінницького району. Дякуємо Вам за підтримку та відданість у розвитку спорту. Нехай наша перемога буде джерелом гордості для нас усіх і натхненням для подальших досягнень", - **Віталій Урдзік** начальник Вінницької районної військової адміністрації.

## Підвищення бойової ефективності за підтримки Сергія Борзова

Протягом минулого тижня, Вінницька обласна військова адміністрація, під керівництвом **Сергія Борзова**, передала значні ресурси нашим військовим, щоб підсилити їхні можливості в боротьбі з російськими окупантами.

Для 95-ї окремої десантно-штурмової бригади було передано п'ять FPV-дронів та чотири DJI Mavic3. Як зазначив начальник ОВА **Сергій Борзов**, ці передові технології, або "пташки", як ми їх називаємо, забезпечують більшу точність та ефективність у веденні бойових операцій, зберігаючи життя наших захисників та мирних мешканців.

Спеціально для сил спеціального призначення Головного управління розвідки Міністерства оборони "KRAKEN" було передано 20 FPV-дронів. Ці розвідувальні за-

соби допоможуть забезпечити військовій розвідці необхідну інформацію та забезпечать перевагу на полі бою.

Для "Вінницьких янголів", захисників 38-го окремого стрілецького батальйону, було передано два DJI Mavic 3 та два тепловізори, які допоможуть їм у веденні розвідувальних та пошуково-рятувальних операцій.

Не менш важливою є підтримка повітряних сил Збройних сил України, для них було передано позашляховик Nissan NP 300. Це допоможе підсилити мобільні вогневі групи та забезпечити захист неба Вінниччини від потенційних загроз.

Завдяки цим новим технологіям та ресурсам ми маємо змогу не тільки вистояти ворожим атакам, а й здобути перемогу. Слава Україні! Героям слава!



## Тепло душі для наших захисників



"Я не можу спокійно спати, адже знаю, що їм там холодно", - говорить про наших воїнів **Ганна Григорівна ЗАБОЛОТНА** із Микулинець (Якушинецька ТГ). Не звертаючи увагу на свій поважний вік (76 років) та різні хронічні хвороби жінка увесь день в'яже теплі носки для захисників України.

- Минулої осені побачила по телевізору, що у якомусь селі жінки збиралися та в'яжуть для воїнів. Думаю, так я теж так зможу допомагати, якраз осінь і теплі

носочки будуть дуже доречні. Закупила нитки та почала в'язати першу партію - 15 пар. Запитала у доньки кому можна їх передати, вона порадила наших хлопців-односельців, брати Петлінські, вони обидва на війні. Отак і почалась моя історія допомоги для захисників, - розповідає пані Ганна.

Відтоді Ганна Григорівна зв'язала уже 80 пар носків, до речі усі вони мають дуже веселе забарвлення, дивлячись на них хочеться посміхнутись. У кожній парі цікаво поєднані кольори, аби радувати око та хоч трохи підіймати настрої хлопцям.

- Для кожної посилки нав'язую приблизно 15-20 пар тепленьких носків та відправляю воїнам. До носочків обов'язково додаємо від нашої родини (доньки, сина, онучки) якісь смаколики, солодощі, каву, також власноруч вирощені цибулю, часник, аби хвороби не чіплялися.

Запрошую доєднуватись до моєї діяльності, може хто хоче допомогти в'язати носки, або має можливість передати хлопцям смаколики, звертайтеся, разом зможемо більше, - наголошує Ганна Заболотна, - поки що немає бажаних, але я не здаюся.

Демонструючи фото та відео від хлопців із подякою за свої вироби, пані Ганна не може стримати сліз. Зізнається, що тепер кожну вільну хвилину присвячує в'язанню.

- Іноді сплю три години, аби побільше встигнути зробити. Родина допомагає із закупівлею пряжі, вона у нас велика, тож ниток поки маю достатньо, було б здоров'я в'язати. Адже тримати ноги в теплі нашим воїнам потрібно увесь рік. Зараз тільки пережи-

ваю, що прийшла весна як тепер поєднувати в'язання із городніми справами.

Ганна Григорівна вправна господиня, все життя вирощує чудові урожаї всієї городини і в теплиці, і на відкритому ґрунті. Розповідає що бажання працювати біля землі у неї непереборне, дуже любить бачити результати своєї роботи. Зараз уже здоров'я не дозволяє працювати в повну силу, але бажання перемагає, тож іноді сапає городину сидючи на стільчику.

Поспілкувавшись із поважною волонтеркою, голова громади Василь Романюк побажав Ганні Григорівні міцного здоров'я та подякував за щирі серцею допомогу для бійців. Адже немає ніяких обмежень для того хто хоче допомагати, було б бажання.

Одними із тих хто допомагає із закупівлею ниток для виробів Ганни Заболотної, є батьки загиблого Героя - Бориса Романова із Микулинець. Вони родичі із пані Ганною та живуть однієї вулиці. Родину полеглого воїна також відвідав Василь Романюк.

Борис Романов загинув у віці 27 років, під час ракетного обстрілу у с. Гавришівка 6 березня 2022 року. Він став одним із перших полеглих у нашій громаді після повномасштабного вторгнення. Борис був десантником, спортсменом, виконав більше ста стрибків із парашутом, мав багато Подяк і нагород за свої досягнення. Він служив за контрактом, брав участь в АТО. Був дуже активним у допомозі щодо благоустрою в своєму рідному селі Микулинець. Не цурався ніякої роботи, завжди першим приходив на допомогу. Але війна забирає найкращих...

Батьки Героя - Микола Пилипович та Тамара Іванівна розповідають, що після загибелі їх сина відчувають потребу допомагати, тим самим наближаючи нашу Перемо-

гу. Вони постійно донатять на різноманітні збори та благодійні фонди, допомагають військовим у придбанні необхідного обладнання.

- Аби тільки нашим хлопцям хоч трохи було легше, а ми допомагатимемо аж до перемоги. Завжди долучаємось лише до перевірених зборів та фондів, аби бути впевненими, що усе дійде за призначенням, - наголошує Микола Пилипович.

- Уже два роки, як не стало нашого Бориса, - говорить батько Героя, - а біль не зменшився ні на йоту.

Зі сльозами на очах вони розповідають про свого сина, про його досягнення та відзнаки і не можуть зрозуміти чому так рано його забрала клята війна.

Змістовною та непростюю видалась поїздка до Микулинець.

Після спілкування із Ганною Григорівною, Миколою Пилиповичем та Тамарою Іванівною, ще більше переконалися, що зараз немає нічого важливішого ніж допомога нашим захисникам. Якщо пані Ганна не дивлячись на проблеми зі здоров'ям увесь день в'яже теплі носки, а батьки які втратили сина продовжують від щирого серця допомагати, то і кожен із нас теж повинен долучатись.

Будь яка допомога важлива!

**За матеріалами Якушинецької ТГ.**



## Відбувся фестиваль-конкурс "Колорити України"



підготовки, талант та майстерність.

Під час конкурсу панувала дружня атмосфера, відбувся обмін цінним досвідом поміж різними жанрами танців та дітьми різних вікових категорій.

Дякуємо організаторам та учасникам за професіоналізм та натхнення. Дякуємо батькам за небайдужість, віру в дітей та допомогу у втіленні ідей керівників колективів і хореографів!

3 березня в Агрономічному відбувся фестиваль-конкурс "КОЛОРИТИ УКРАЇНИ"

Центр культури та дозвілля прийняв гостей та конкурсантів з усієї Вінницької області. Всього взяли участь 20 учасників, які представили 33 номери в різних жанрах.

На сцені конкурсу дебютували танцюристи з наймолодшого хореографічного колективу Агрономічного Центру культури та дозвілля - "Промінчики" з номером "Дракоша". Також участь узяв ЗАХК "Сонечко" з номерами "Гопак", "Не шуми, калинонько" та "Вибрати не можна тільки Батьківщину", за які отримали дипломи лауреатів I ступеня.

Українські народні танці традиційно викликають багато емоцій і в глядачів, і в їх виконавців.

Усі конкурсанти продемонстрували високий рівень



## Депутат інформує...

**Олександр МАСЛЕННИКОВ,**  
Вінницька обласна рада

Продовжую підтримувати наших захисників. Днями передав Віктору Осаволу, воїну, жителю Агрономічного - автомобіль.

Придбати його мені вдалося разом з моїми друзями-ододумцями, які розуміють важливість підтримки наших захисників. Автівка потрібна для виконання бойових завдань 123 бригадою, у складі якої боронить Україну Віктор, нині вони перебувають на Херсонщині.

Разом до Перемоги!



## Бережуть воїнів і виховують в учнях патріотизм та волонтерське мислення

Дворічна повномасштабна війна кардинально змінила життя багатьох українців. Тисячі мужніх чоловік та жінок взяли до рук зброю, інші взялися активно допомагати воїнам. Нині українській армії допомагають люди різних професій та різного віку - волонтерами стали і дорослі і малі.

Ніколи не стоять осторонь й у КЗ "Микулинецький 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 для наших захисників. Їх виготовляють у вільний час, на перервах, іноді на уроках (трудового навчання, мистецтва та захисту Вітчизни, тощо). До процесу долучаються адміністрація закладу, вчителі, техпрацівники, учні, батьки, працівники місцевого осередку культури та небайдужі односельці. Вони не втомлюються підтримувати наших захисників, адже переконані: наближення Перемоги - справа кожного свідомого українця.



За словами директора закладу Юрія Яницького у ліцеї за час повномасштабного вторгнення спільними зусиллями вдалося виготовити понад 50 маскувальних полотен різних розмірів та кольорів.

- Коли розпочалося повномасштабне вторгнення наш ліцей перетворився на осередок благодійництва. Саме сюди небайдужі односельці з 24 лютого 2022 року приносили продукти, засоби гігієни, готували гарячі страви для бійців, робили м'ясні та рибні тушкованки. Також приймали у стінах закладу вимушених переселенців - небайдужі приносили ліжка, матраси, подушки, ковдри, постільну білизну, тощо.

Згодом вирішили плести маскувальні сітки. Адже розуміли, що це розхідний матеріал, і сітка буде потрібна завжди. Спочатку плели в приміщенні ліцею з того, що було під рукою. Місцеві рибалки надали сітки, а односельці - одяг різних кольорів, який ми різали на смужки. Звісно перші "маскувальниці" були не ідеальними - проте з часом навчилися робити швидкі та якісні. Спочатку ми працювали в одному стилі плетіння - клаптиковому. Бо з одягу довгі смужки не наріжеш. І в'язати такі коротенькі відрізки значно складніше. Зараз ми вже опанували інший стиль - з довгих смужок, це дозволяє робити довжина тканини в рулонах. Звісно кожен плете по своєму, тому сітки мають унікальні візерунки, але дотримуємося певних правил щодо м'якості та кольоровості сіток. Нині необхідне для виготовлення маскувальних полотен закуповуємо - в цьому допомагають місцеві підприємці, фермери, відділ освіти Якушинецької ТГ, надаємо й свої кошти.

Основною рушійною силою у роботі звісно є наші ліцеїсти. Щоденно учні 6-11 класів відточують свою майстерність. Зазвичай на постійній основі участь у процесі плетіння беруть 10-20 ліцеїстів. До них періодично доєднуються й

інші, роблячи свій внесок, хай і кількома вплетеними рядками стрічок. Є і такі, хто довго спостерігає або просто приходить за компанією, а потім стають постійними учасниками. Готові сітки, різноманітні обереги, смаколики, малюнки ліцеїстів передаємо бійцям на різні напрями поштою або ж через волонтерів. Крайні п'ять "маскувальниць" розміром 6х6 передали для воїнів на запорізький напрямом. Їх використовують аби приховати від ворожого око важку техніку - розповідає Юрій Антонович.

Також у ліцеї проводяться різноманітні акції, ярмарки, флешмоби, виховні заходи, учні відвідують поранених воїнів у шпиталях. Цьогоріч до прикладу відбувся шкільний ярмарок - кожен клас презентував свій імпровізований "солодкий стіл", де можна було знайти найрізноманітніші смаколики - від домашньої випічки, пирогів, соків та фруктів до ситної піци. До заходу долучилися школярі, їх батьки, педагоги та небайдужі мешканці села. Спільними зусиллями вдалося зібрати близько 12 тисяч гривень. Кошти перерахували до фонду Сергія Припути. Під час ще однієї благодійної акції вдалося зібрати понад 14 тисяч гривень, їх передали пораненому воїну-односельцю Олегу Бондарчуку.

- Благодійні акції, ярмарки та виховні години стали гарною традицією для нашої шкільної родини. Впевнена, що такі заходи необхідні, адже вони об'єднують та надихають, і дорослих, і дітей. Якщо ми від щирого серця робимо щось хороше, прагнемо допомогти, то це вкотре доводить, що разом - ми єдині. Тож допомагаємо в силу своїх можливостей. Працюємо та навчаємо наших дітей щодня з вірою в Перемогу, - розповіла педагогиня-організаторка Альона Кулик.

Директор закладу Юрій Яницький зазначає, що подібна робота не лише

згуртовує дітей, але й сприяє їх національно-патріотичному вихованню, дає розуміння того, що вони громадяни країни.

До речі, національно-патріотичному вихованню молоді у Микулинцях приділяють неабияку увагу уже багато років. Адже село має цікаву та багату історію. Зокрема, саме тут починаючи з 1943 року діяла група УПА-Південь під командуванням полковника Омеляна Грабця "Батька". Серед акцій УПА 1943-1944 варто відзначити атаку на німецьку в'язницю в Літині, звільнення військвополонених із табору в Калинівському районі, поблизу ставки Гітлера, розгром німецької автоколонії під Літином, страту окупаційного коменданта міста Хмільник. Німці намагалися захопити "Батька", але їм це не вдалося. Те, що не вдалося СС і гестапо, вдалося НКВД. 10 червня 1944 року полковник Омелян Грабець "Батько" (та 13 інших українських партизанів) заги-



нув у бою з переважаючими силами НКВД в селі Микулинці. Відтак, з 1991 року, у селі почали організувати вишкольні табори для підлітків, згодом ці заходи стали обласними - майже щорічно відбувалися спортивно-патріотичні табори "Героїв УПА" імені Омеляна Грабця. Їх головна мета - національно-патріотичне виховання дітей і молоді, її фізично-спортивний та військовий вишкіл, поширення серед молоді правди про український визвольний рух, вшанування командира - полковника Омеляна Грабця "Батька" та бійців групи УПА-Південь.





## Кулінарні цікавинки

### Млинці з кропом, сиром та часником

**Нам потрібно:** 1-1/2 скл. молока, 1 скл. борошна, 150 г твердого сиру, 2 яйця, 1 ч.л. розпушувача тіста, 1 ч.л. цукру, 1 ч.л. солі, зубчик часнику, 50 г вершкового масла, 1/2 пучки кропу.

**Приготування.** Кріп мілко посікти, часник пропустити через прес, борошно просіяти з розпушувачем, сир натерти на мілкій тертці. Яйця збити на піну з сіллю та цукром. Додати злегка підігріте молоко та ще раз збити. Підмішати підготовлене борошно, часник, кріп та сир. Влити розтоплене вершкове масло (25 г). Випікати тоненькі млинці, змащуючи кожен гарячий млинець вершковим маслом. Подавати млинці гарячими.



### Гречані млинці з грибами



**Нам потрібно:** 0,5 скл. борошна, 0,5 скл. борошна гречаного, 4 яйця, 125 мл молока, 150-200 мл води, 250-300 г печериць, цибулина, 50 г твердого сиру, 1 ст.л. сметани, петрушка, оливкова олія, 2 ст.л. вершкового масла, 2-3 ст.л. сушарів мелених, 2-3 ст.л. горіхів (подрібнених), сіль, перець чорний мелений.

**Приготування.** У глибокій мисці змішати два види борошна, додати дрібку солі. Окремо збити яйця (2 шт.) і змішати їх з молоком (кімнатної температури). Яєчно-молочну суміш додати до борошна, ретельно перемішати, щоб не було грудок. Далі вливайте потроху теплу воду (молоко) і постійно помішуйте. Додайте в тісто столову ложку оливкової олії. Знову перемішайте і поставте в холодильник. За цей час приготуйте грибну начинку: Гриби почистити і нарізати дрібними шматочками; невелику цибулину почистити і наштаткувати кубиками. Цибулю злегка обсмажити на олії, потім додати шматочок вершкового масла і готувати до прозорості цибулі (можна додати ще зубчик часнику). Потім додати подрібнені гриби, посолити, поперчити. Через 2-3 хвилини додати сметану, ще пару хвилин протушувати і зняти з вогню. Викласти гриби в глибоку тарілку. Сир натерти на тертці, петрушку дрібно нарізати. Для начинки змішати гриби, сир та петрушку. Дістати тісто, ретельно перемішати. З тіста випікати млинчики на гарячій пателіні, змащеній олією. На млинець викладати по ложці начинки і загорнути так, як голубці. Готові млинці занурити в збиті яйця і панірувати в білих сухарях, змішаних з подрібненими горіхами. Смажити млинці з двох сторін на олії до утворення золотистої скоринки.

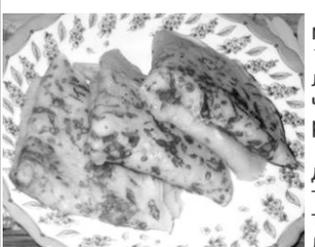
### Млинці з шинкою та твердим сиром

**Нам потрібно для начинки:** 350 г шинки, 300 г твердого сиру, 4 ст.л. вершкового масла. **Тісто:** 500 мл молока, 1 ч.л. солі, 1 ч.л. цукру, 200 г борошна, 2 ст.л. олії, 3 яйця.



**Приготування.** Для тіста з'єднати усі складники та перемішати до однорідності. Дати постояти 30 хвилин і випекти тоненькі млинці. Складати млинці відразу на тарілку, яка поміщена у поліетиленовий пакет: як тільки ви виклали наступний млинець на стопочку - закривайте відразу усю конструкцію пакетом. Таким чином млинці стануть надніжними і не пересохнуть. Для начинки шинку покрити тоненькими смужечками. Сир натерти на мілкій тертці. На середину млинця викладати добрих дві столові ложки «з великим чубком» начинки. Згорнути конвертом. Далі перед подачею обсмажте їх на гарячій пателіні з вершковим маслом з обох сторін до золотистого кольору та відразу подавайте. Сир всередині розплавиться, уся начинка схопитья і вийде дуже смачною.

### Млинці із сиром та зеленню



**Нам потрібно:** 350 мл молока, 100 г борошна, 150 г твердого сиру, зелень, 2 яйця, 2 ст.л. олії, 1 ч.л. солі, 1 ч.л. цукру, 1 ч.л. розпушувача тіста.

**Приготування.** Зелень дрібно нарізати, сир натерти на дрібній тертці. Налити в каструлю підігріте молоко і розчинити в ньому сіль і цукор, додати по одному яйцю, добре збити вінчиком.

ком. Додати третій сир і зелень, перемішати. Влити 2 ст.л. олії. Борошно змішати з розпушувачем і невеликими порціями додавати в млинцеве тісто. Добре перемішати, щоб не було грудочок. Випікати млинці з підготовленого тіста на розігрітій сковороді змащеною соняшниковою олією.

### Млинцеві равлики

**Нам потрібно для тіста:** 1 скл. газованої води, 2 яйця, 1,5 скл. борошна, 1 скл. молока, сода, 2 ст.л. олії. **Начинка:** 500 г свинячого фаршу, цибулина, 2 зубчики часнику, 100 мл води, кріп, сіль, перець чорний мелений.

**Приготування.** Готуємо налисники: Змішуємо яйця, борошно, сіль, олію і соду, в кінці вливаємо мінеральну воду. Довго немішати, щоб в тісті залишилися бульбашки від води. Випікаємо тоненькі налиснички. Готуємо начинку: у фарш додаємо терту цибулю, часник, сіль, перець і воду. Добре вимішуємо. На готовий налисник накладаємо начинку, розмащуємо, накриваємо другим налисником, знову начинка, і зверху знову налисник. Скручуємо рулетом, нарізаємо шириною в 1-1,5 см. Окремо збиваємо одне яйце, солимо, перчимо. Вмокуємо «равлик» і ставимо обсмажувати на розігріту з олією сковорідку. Обсмажуємо з двох сторін.



### Млинці з подвійним припіком



**Нам потрібно для тіста:** 350 мл молока, 2 яйця, 1 ч.л. цукру, 1 ст.л. солі, борошно. **М'ясний припик:** 300 г телятини, цибулина, 2 ст.л. олії, сіль, перець чорний мелений. **Припик з цибулі і зелені:** цибулина, 50 г цибулі зеленої, 30 г кропу, 30 г петрушки.

**Приготування.** Для тіста з'єднати молоко, яйця, сіль, цукор. Борошно додати стільки, щоб вийшла густина рідкої сметани. Для м'ясного припіку телятину відварити в підсоленій воді з коренем петрушки і спеціями. Змолоти. Додати підсмажену на олії цибулину. Посолити і поперчити. Пателіню змастити олією та добре розігріти. Викласти 2 столові ложки начинки. Зверху налити тісто. Посипати дрібно порізаною зеленою цибулею, петрушкою та кропом. Зверху викласти дуже тонко порізані кружальця цибулі. Коли млинець підрум'яниться з одного боку, перевернути його на інший і підрум'янити. Подавати такі млинці скрутивши трубочкою і завернувши одні м'ясною начинкою вгору, інші - вгору начинкою із цибулі і зелені.

### Млинці «На галявинці»

**Нам потрібно для млинців:** 3 яйця, 200 мл молока, 200 мл води, 1,5-2 скл. борошна, 2 ст.л. цукру, 0,5 ч.л. солі, 0,5 ч.л. соди, 2-3 ст.л. олії. **Для начинки:** 250 г свинини, 150 г маринованих печериць, 2 плавлених сирка, 4 ст.л. майонезу, салат (листовий).



**Приготування.** Збити яйця з цукром, додати молоко, борошно, сіль, соду, ретельно вимішати. Розвести водою, перемішати до однорідної маси. Додати олію. Випікати тоненькі млинці. М'ясо відварити у підсоленій воді. Подрібнити у блендері, додати шампінйони, ще раз подрібнити. Сирки дрібно натерти. Додати майонез, перемішати до однорідної маси. Намазати сумішшю по 2 млинця, згорнути у трубочку. Нарізати пеньочки. Викласти на листки салата.

### Млинці печінкові з начинкою



**Нам потрібно для тіста:** 200 г печінки, 200 мл молока, 2 яйця, 0,5 скл. борошна, цибулина, 2 ст.л. олії, сіль, перець чорний мелений. **Для начинки:** 3 варені яйця, 300 г твердого сиру, майонез, часник (за бажанням).

**Приготування.** Печінку, перемолоти на м'ясорубці разом з цибулею, додати яйця, молоко, сіль, перець постійно збиваючи вінчиком, додати просіяне борошно до утворення тіста консистенції рідкої сметани. Потім тісто процідити через сито, додати олію і смажити тоненькі млинчики на маленькій сковорідці. Готові млинці змастити майонезом (можна додати декілька зубчиків подрібненого часнику), по чергово посипати тертими вареними яйцями та сиром і загорнути рулетиками.

### Млинці з пікантною начинкою з курки та яблук

**Нам потрібно для начинки:** 2 курячих філе, 2 яблука, 2 зубчики часнику, 6 ст.л. майонезу, сіль, перець чорний мелений. **Млинець:** 500 мл молока, 3 яйця, 1 ч.л. солі, 1 ч.л. цукру, 200 г борошна, 3 ст.л. олії.



**Приготування.** Для млин-

ців усе, крім олії, слід змішати до утворення однорідної маси без грудочок. На злегка змащеній олією пателіні випекти тоненькі млинці. Для начинки філе приправте сіллю та перцем і відваріть на пару. Яблука (кисло-солодкі) і часник слід очистити. Часник пропустіть через часникодавку, а яблука 2/3 натріть на тертці з великими вічками, а 1/3 на тертці з найдрібнішими. Готове філе слід розділити на волокна. З'єднайте курку, яблука, часник, домашній майонез. Приправте до смаку сіллю та перцем. На середину млинця викладайте повну столову ложку начинки та загортайте трикутником. Подавайте млинці гарячими.

### Млинці з карамелізованими яблуками

**Нам потрібно на млинці:** 3 яйця, 175 мл молока, 75 мл води, 1/2 ч.л. солі, 25 г вершкового масла, 100 г борошна. **Начинка:** 1 кг яблук, 7 ст.л. цукру, 3 ст.л. вершкового масла, 3 ст.л. улюбленого лікеру.



**Приготування.** Збити жовтки, сіль, воду та молоко. Ввести борошно, помішуючи, щоб не було грудочок. Далі ввести в тісто розтоплене та охолоджене вершкове масло, а в останню чергу - збити на пухку піну білки (білки вводимо в декілька прийомів, а не всі за один раз). Покласти тісто в холодильник на 1 годину, накривши посуд харчовою плівкою. Далі на гарячій пателіні випекти тоненькі млинці (пателіню при цьому не змащувати). Приготувати начинку: на суху пателіню викласти цукор та закармелізувати його. Додати вершкове масло, розмішати і всипати почищені та нарізані скибками яблука. Тушувати, струшуючи час від часу пателіню, 4-5 хвилин на малому вогні. Далі влити в пателіню лікер та випарувати його, струшуючи вміст пателіні. Начинити млинці та скрутити. Подавати, посипавши цукровою пудрою.

### Шоколадні млинці



**Нам потрібно:** 250 г борошна, 250 г молока, 2 яйця, 80 г води, 40 г цукру, 20 г какао, олія.

**Приготування.** Для початку борошно просіяти і змішати з какао. Яйця збити з сіллю та цукром. Влити молоко з водою і перемішати до однорідності. Потроху всипати суміш борошна з какао, не припиняючи збивати вінчиком. Потім влити 1 ст.ложку олії і збити тісто до однорідності. Сковорідку для млинців добре розігріти і змастити олією. Смажити у ній млинці з обох сторін до готовності. У них можна загорнути будь-яку солодку начинку або просто перед подачею на стіл полити солодким соусом чи розтопленим шоколадом.

### Мандаринові млинці

**Нам потрібно:** 450 мл молока, 200 г борошна, 0,75 ч.л. солі, 1 ст.л. цукру, 3 яйця, мандаринка, 3 ст.л. олії.



**Приготування.** 250 мл молока з'єднати з сіллю, цукром і яйцями. Збити на однорідну масу. Далі всипати просіяне борошно і ретельно мішати, щоб не було грудочок. В кінці влити решту молока та олію. Мандарин ретельно вимити, опустити на 15 секунд в кип'яток. Витягнути і обтерти. Натерти цедрю на дрібній тертці і вичавити сік. Покласти цедрю і сік в тісто. Тісто буде дуже рідким. Випікати млинці на розпеченій незмащеній пателіні, наливаючи тісто тоненько. Такі млинці можна змастити тоненьким шаром джему, варення, мармеладу, макової чи горіхової начинки. А можна просто подати зі сметаною, згорнувши і присипавши зверху цукровою пудрою.

### Банановий млинцевий торт з родзинками і корицею



**Нам потрібно:** банан стиглий, 200 г борошна, 2 г солі, 10 г розпушувача тіста, 10 г кориці, 40 г цукру, 20 г цукру ванільного, яйце, 200 г ряжанки, 200 г сметани, олія (для смаження).

**Приготування.** Родзинки перебрати, помити і залити кип'ятком для набування. Яйце розтерти з цукром і корицею. Додати ряжанку і борошно з розпушувачем. Вмішати розім'ятий банан і родзинки. Розділити тісто на 4 частини і випікати 4 млинці на змащеній олією пателіні. Випікати до золотистого кольору з обох сторін. Кожен млинець ще гарячим (відразу після пателіні) змастити щедро сметаною і посипати ванільним цукром. Млинці відразу складати один на один, змащуючи сметаною. Зверху теж змастити сметаною, посипати ванільним цукром і корицею. Перед подачею розрізати торт на порційні шматочки.

## ЯК НЕВІСТКА ДОНЬКОЮ СТАЛА...

- Біля вас вільне місце? - запитала симпатична жінка.  
- Так.  
- Добре, я зараз, - сказала, і, поклавши на сидіння пакет, швидко вийшла з салону автобуса.

Десять хвилин пізніше повернулася з немолодою жінкою.

- Ось тут сідайте, мамо Валю, щасливої дороги! Тільки не хвилюйтеся, я вас благаю, все буде гаразд. Догляну я ваших Мурзика й Бублика, ви ж всього на два дні їдете в гості.

- Та я знаю, Олечко, знаю... Іди вже, дочко, бо на роботу запізнишся...

- Гарненька у вас донька, дуже на вас схожа. Й добра, мабуть, так за вас переживає, - кажу.

- Всі говорять, що схожа. І добра, лагідна - так і є. Взагалі ж це моя невістка, єдиного синочка дружина.

Слово за слово - і майже чотири години поїздки пролетіли непомітно. Я з інтересом слухала історію "перевиховання" і захоїлось розповісти її вам.

... Валентининого чоловіка перевели на роботу до нашого міста, коли син Максим саме пішов до армії служити. Вона працювала бухгалтером, вчорами та у вихідні господарювали удвох з Павлом біля будинку, якої щойно придбали. Збулася її давня мрія: мати власну оселю. Щоб садок був, маленький город, багато квітів.

Моряк Максим часто писав листи: про успішну службу, бажання швидше побачити батьківський дім та продовжити навчання в інституті, правда, вже на заочному відділенні. Досить сидіти "на ший" мами й тата, професія є, бо ж технікум закінчив.

- Синочок у нас дуже хороший. Ми його в любові та злагоді з Павлом росли, до праці привчали, з книгою дружити. Тому й не очікували, що мати-

мемо через Максимове кохання стільки нервів, - задумливо говорить моя супутниця. - Повернувся наш моряк, подружив з сусідським хлопцем Василем і зачастили вони до одного з барів. Виявилось, уподобав там син дівчину Олю.

- Валентино Іванівно, - зайшла ніби позичити цукру сусідка. - Ваш Максим зустрічається з такою хвойдою, що Боже борони й одведи. У неї ще дві легковажні подружки є. Люблять випити, вішаються на хлопців, допізна тиняються по барах. Олька з неблагонадійної багатодітної сім'ї, чого від неї можна чекати - не знаю. Ваш син такий інтелігентний, що він в ній знайшов... Вона, до речі, в школі добре навчалася, не дурна, співає гарно, але ж потрапила під негативний вплив і котиться в прірву. Боюсь, ще й Максима за собою потягне. Шкода буде, як зіпсує йому долю...

Я не знала, що на це відповіді. Зайшла в дім і запитую Максим, з ким він вчора проводить, чому пізно повертається.

- Я з чудовою дівчиною познайомився, матусю.

- Я в цьому сумніваюсь. Порядна не буде, ледь познайомившись, гуляти ночами з хлопцем. Яка там у неї мама, що дозволяє доньці вдосвіта додому приходити? Ти хоч знаєш, що у неї неблагополучна сім'я?

- Це тобі тітка Ніна плітки принесла? Нікого не слухай. Дівчина розумна і хороша, я вирішив на ній одружитися.

- Синочку, не вбивай мене цим своїм невідомим рішенням! Не спитавши броду не лізь у воду! Схаменися!

- Заспокойся, матусю, я її дуже люблю, у нас все буде добре. Я хотів урочисто вам з татом повідомити про намір оженитися, але вийшло, що ти дізналася перша.

Я ледь не збожеволіла. Пішла ввечері в той бар, знайшла Олю. Спершу хотіла дати їй ляпаса, влаштувати скандал за те, що вертихвістка-алкоголичка хоче занести мені сина. Та побачила її, милу таку,

ніжну, беззахисну - й неначе остовпіла. "Давай вийдемо, дівчино, розмова є", - ледь вистачило сил сказати.

Вийшли ми, сіли на лавочці у сквері. Познайомилися. Я розпитала, чим вона займається, яку має родину, про плани стосовно Максима. "Я поважаю вибір свого сина, - та тільки тоді ми з батьком погодимось на весілля з легкою душею, коли ти перестанеш з легковажними дівками водитися по барах, визначишся з професією, будеш вчитися он з Максимом заочно. Я прожила з чоловіком щасливе життя, такого зичу й своєму синові. У нас споконвіку в родині ведеться - одружуватись один раз і на все життя. Якщо згодна - візьму тебе в доньки, всьому навчу, що вмію, онуків нянчити буду. Що скажеш?"

Ольга притулилася до мене й заплакала. Мала я з нею ще довгенько мороку. Ті ж подружки не давали їй спокою. Приходили та кликали у свою компанію, приносили вино, на Максима всякі дурниці плели, аби посварити їх, з заздощів. Поступово я відбила їм охоту втручатися в Оліне та Максимове життя.

Поженилися молоді й неподалік орендували ми їм будиночок, щоб звалили одне до одного, оволодівали наукою жити разом. Максим, бувало, забіжить і приносується: "У тебе, мамочко, так смачно борщем пахне..."

- А що Оля борщ не варить?

- Варить, тільки він ніякий, його їсти просто неможливо. Ти б навчила Олю готувати



за своїм рецептом, і не тільки борщ...

Прийшла я наступного дня до невістки й цікавлюсь: "А що, Оляно, ти вже обід приготувала?"

- Та ні, лише збираюся.

- Я щось занедужала трохи, може підемо до мене, та й допоможеш борщику наварити, перцю нафаршируємо.

- Я з радістю піду, бо повчитися у вас куховарити з першого дня заміжжя мрію.

Поступово моя невісточка й мене перевершила на кухні. А то ж, уявляєте, кидала у воду картоплю й буряк шматками, тоді солила й додавала ложку томату. Готово! Не дивно, що й собака цю страву вживати відмовлявся, один лише Максим якось хлюбовав.

З роками стала я називати Олю донькою. Не жалкую, що саме її обрав Максим. Зайдіть до мене й подивіться, які всюди порядки. Гадаєте, це я у свої вісімдесят так стараюсь? Ні, нема вже того здоров'я. Все Олечка з Максимом і двома внуками. "Це вам вдячність за моє виховання", - любить жартувати невісточка.

**Таїсія КРИСЬКО.**

## ЩАСТЯ... ПІД ВЕРБОЮ

У затишному, схованому від людських очей місці, над водою схилилася верба. Своїм віттям вона лагідно торкалася водної поверхні так, що, здавалося, ось-ось зачепиться за течію й сама поливляє у ті далі, куди несе свої води тиха річечка. У захисті вербового "намету" хтось дуже давно встановив лавку. Саме цей куточок облюбували весела, гуморна Надія та старший за неї на два роки десятикласник Тарас.

- Прийдеш до верби? - прошепотів їй на вухо хлопець, зненацька обнявши у коридорі на перерві.

- Побачу! Може й не встигну: домашніх завдань багато, - весело відповіла і, взявши подружку під руки, вибігла з нею на шкільне подвір'я.

Справжня у них любов чи закоханість? Хтозна. Але батьки Надії не були в захваті від доньчиних зустрічей з хлопцем. Мати наче відчувала, що "добром" це не завершиться. Всього час наказувала Надії, щоб думала про навчання. Але та, навіть не дочекавшись закінчення школи, вийшла заміж. Ще й сімнадцяти не виповнилось, але їх з Тарасом розписали, бо надали довідку, що Надія вагітна.

Відгуляли весілля. Воно не було веселим, бо й мати Надії, картаючи себе за те, що не вберегла доньку, крадькома витирала сльози, й мати Тараса гнівно погляділа на юну невістку. Не про таке майбутнє для свого синочка мріяла вона: хотіла, щоб закінчив інститут, а тут - сім'я, дитина...

Одружилися. Але очікуваної романтики від подружнього життя не було. Вже не треба бігати під вербу, а вдома поцілунки не такі гарячі. І Тарас все частіше по вихідних йшов з дому. Волів краще з друзями зустрічатися, аніж висиджувати вдома з вагітною дружиною. До того ж Надія вже не була такою веселою, як раніше, стала плаксивою. Давалася ознаки вагітності: нудило, все драгувало. Щоб не сказав Тарас, вона - в сльози. Посваряться, він біжить до друзів, а вона - до мами.

Якось взяв вудки й пішов з хлопцями на рибалку. А Надія раненько вирішила до магазину прогулятися. Дорогою зустріла подружку. Віра привіталася і здивовано запитала:

- А ти на рибалку з Тарасом не пішла?

- Навіщо мені йти з ним на рибалку? Там одні хлопці, - відповіла Надія.

- Ти що! Я бачила, що й Танька з

Зінкою з ними. Ти ж знаєш, як Зінка та Тарасом бігала! Тепер на човні "рибку ловлять", мабуть.

Надія заперчила: бути такого не може! Але чомусь пригадалось, як Тарас дражнив її з неї, вихваляючи Таньчину фігуру та загравав із Зінкою...

Не дійшла до магазину: повернула до річки. Хвилину тридцять діставалась до місця, де Тарас з хлопцями мав рибалити. І ще здалеку побачила човен. Звідти чувся жіночий сміх.

- Як він може! Я ж дитину його під серцем ношу, - думала Надія і, вже не розбираючи дороги, бігла крізь чагарники за тим човном вздовж берега. Щось кричала з пересердя, ковтаючи сльози. Не побачила, не зчулась, як за щось зачепилась і покотилася з крутого берега, чіпляючись за кущі, майже до самої води. Об щось вдарилася і втратила свідомість...

- Життю нічого не загрожує. Але дітей, швидше за все, в неї вже не буде...

Наче уві сні, приходячи до тям, почула Надія слова лікаря. Відкрила очі. Палата, лікарняне ліжко, поруч - мама, витирає непрохані сльози і жаліливо дивиться на неї:

- Донечко, Надійко моя! Все буде добре! Та нічого доброго не сталося. З того самого дня, як вона повернулася додому, свекруха всім своїм виглядом давала зрозуміти, що "бездітна" дружина її синові не потрібна. Не радів і Тарас перспектив бездітного шлюбу. Все більше віддалявся від дружини.

А вона, всупереч прогнозам, завагітніла знову! Очі світилися щастям. Дивилася з викликом на свекруку: бачите, а ви не вірили! Буде у нас з Тарасом синочок!

...Але не народила Надія синочка: за місяць стався у неї викидень. Потім - ще раз, і ще... Поки ходила по лікарях, Тарас заочно закінчив інститут і пішов від неї до іншої. Взяв приїжджу вчительку з дитинкою.

Надія посумувала та, прийшовши до тям, згадала себе, веселунку, й вирішила не опускати рук. Зайнялася бізнесом. Ідею подала подружка. Вона весь час була поруч, підтримувала її та, знаючи, якою є насправді Надія, вирішила повернути її до життя, знайшовши достойне заняття.

З бізнесом вийшло як у приказці: не таланить у коханні... Надія з подружкою навіть розширили діяльність, відкрили мережу магазинів. Вона жила тепер у великому коледжі, була матеріально забезпеченою і освіту здобула. Лише сім'ї не було. Хотіла

дитинку взяти з дитячого будинку, але все не так просто: перевагу надавали повним сім'ям. Незважаючи на це, Надія не раз була в дитбудинку з подарунками, допомагала фінансово.

Минуло ще кілька років. Вона вже й не сподівалася на жіноче щастя. Іноді бачила Тараса з його вчителькою. У них вже підросла друга дитина - спільна дівчинка. Від любові до колишнього чоловіка й сліду не залишилось, як і образи на нього. Надія просто не раз картала себе за те, що так рано піддалася почуттям, з головою поринула у доросле життя й обпеклася так боляче...

Їй вже "стукнуло" тридцять вісім. Життя склалось, - думала, і все більше уваги приділяла роботі. Якось упіймала себе на спонтанному бажанні прогулятися, відкинула всі справи і пішла. Ноги самі привели до верби, під якою так кохалися з Тарасом. Дерево так само лагідно торкалося води і лавка була на місці. Надія роздяглася і кинулася в річку. Плавала й відчувала себе майже щасливою, як у юності. Їй навіть на думку не спало, що хтось може спостерігати за нею.

Раптом почула:  
- Дівчино, ви не замерзнете так довго купатися в холодній воді?

Біля верби стояв чорнявий чоловік і весело всміхався. Надія, захоплена зненацька, згадала, що купається у спідній білизні. Звичайно, у такому вигляді виходити з води перед незнайомою людиною вона не збиралась.

- Відверніться, або киньте мені сукню, - відповіла.

- Ні, сукню я не буду кидати. Виходьте, я одвернуся.

Надія вискочила з води, ухопила з лавки плаття і, заховавшись за віттям верби, одяглася.

- То що, можна вже поглянути на рибалку - запитав незнайомець.

Надія не відповіла. Взяла в руки сумочку і пішла стежкою додому.

Наздогнав. А коли гляннули одне одному в обличчя, впізнала Надія Віктора. Вони сім років навчалися в одному класі. Потім він разом з батьками переїхав до іншого міста і більше не бачила його.

Віктор ще декілька років приїздив до



своєї бабусі, а потім життя закрутило: навчання, невдале одруження. Тепер вирішив приїхати до старенької у відпустку й одразу прийшов на своє улюблене місце - до верби...

Вони зустрічалися весь місяць. Перед від'їздом Віктор запропонував: давай жити разом. Чому б не поєднати дві одинокі долі?

Надія на мить пригадала свою палку закоханість та невдале сімейне життя з Тарасом, і... погодилася.

Коли дізналась, що вагітна, радості не було меж. Однак - не судилося... Тричі вагітніла і жодного разу не змогла виносити дитину. Віктор її заспокоював: "Я тебе люблю, мені ти важлива. А донька в мене й так є".

Але Надія все ще не покидала спроби народити коханому синові. Їй вже виповнилось сорок один, коли знову завагітніла.

- Цього разу я виношу тебе, синочку, - сказала впевнено.

Відтоді за порадою гінеколога не вставала з ліжка до самих пологів. Хлопчик народився здоровим. Перші дні після його народження Надія вчилася заново ставати на ноги. Кілька днів паморочилася голова. Але все швидко минулося, бо не мала часу звертати увагу на свій стан: на неї чекав синочок!

...Віктор взяв на руки чотирирічного Іванка, пригорнув до себе дружинку. Хлопчик міцно обійняв обох батьків, притулився до них:

- Мамо, тату, я так вас люблю!!!

Надія подумала: "Ось воно - моє щастя!".

А Віктор, наче почув її думки, промовив уголос:

- Під вербою...

**Людмила КАЛІНІНА.**

Додаток 3 до Порядку передачі документації для надання висновку з оцінки впливу на довкілля та фінансування оцінки впливу на довкілля

Дата: (дата офіційного опублікування в Єдиному реєстрі з оцінки впливу на довкілля (автоматично генерується програмними засобами ведення Реєстру, не зазначається суб'єктом господарювання) Реєстраційний номер 6606 (реєстраційний номер справи про оцінку впливу на довкілля планованої діяльності)

### ОГОЛОШЕННЯ

#### про початок громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля

Повідомляємо про початок громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля планованої діяльності, зазначеної у пункті 1 цього оголошення, з метою виявлення, збирання та врахування зауважень і пропозицій громадськості до планованої діяльності.

#### 1. Планована діяльність

КП ВМР «Вінницьяміськтеплоенерго» планує нове будівництво двох блочних-модульних когенераційних станцій на території виділеної ділянки діючого промислового підприємства КП ВМР «Вінницьяміськтеплоенерго» – двох комунальних котельень (ПТБМ та КВГМ), за адресою: 21021, Вінницька обл., Вінницький р-н, м. Вінниця, вул. 600-річчя, 13. Предметом діяльності котельень є виробництво теплової енергії, транспортування теплової енергії магістральними та місцевими (розподільними) тепловими мережами, постачання теплової енергії і надання послуг з опалення та гарячого водопостачання категоріям споживачів населення, бюджет та інші. Проектом передбачається встановлення двох однакових когенераційних станцій, кожна з яких складається з когенераційної установки (КГУ) в контейнерному виконанні виробництва JENBACHER на базі двигуна JMC 420 GS-N.L електричною потужністю 1,498МВт та одного котла утилізатора N-20-500/2400-1H-1AX-P APROVIS, призначеного для забезпечення технологічних потреб підприємства в тепlopостачанні та забезпечення стабільності енергопостачання підприємства. Паливом для КГУ служимиме природний газ, річне споживання натурального палива становитиме 3046,629 тис.м3 для кожної установки. Когенераційна установка повністю автоматизована. Управління роботою агрегату здійснюється з щита управління, і дозволяє роботу обладнання без постійного перебування пер-соналу поруч. Нагляд за роботою КГУ здійснюється дистанційно цілодобово. Змін у штаті підприємства КП ВМР «Вінницьяміськтеплоенерго» проектом не передбачається. Фонд робочого часу кожного обладнання - 8256 год/рік. Когенераційні установки, що працюють, передбачено з'єднати з існуючими мережами тепlopостачання, електropостачання, каналізації. Підземні кабелі електropостачання, які розташовані на ділянці проектування підлягають перенесенню. Для відведення димових газів від КГУ №1 запроєктовано металеві газоходи з подальшим відведенням в існуючу димову трубу від котельні з котлами ПТБМ висотою 100,0 м. Після КГУ встановлено глушник з метою зменшення шуму на прилеглий території. Для відведення димових газів від КГУ №2 запроєктовано металеві газоходи з подальшим відведенням в запроєктовану самостійну димову трубу висотою 16,58 м. Проектом передбачено влаштування майданчика тимчасового складування відпрацьованих матеріалів (оливи) для можливості зберігання оливи на віддалі від КГУ під час проведення регламентних робіт по заміні оливи. Період зберігання ємностей з свіжою/відпрацьованою оливою не перевищує один рік. На території котельень КП ВМР «Вінницьяміськтеплоенерго» розміщене основне обладнання з механізмами і пристроями управління, димовими трубами, а саме: водогрійні опалювальні котли ПТБМ-30М у кількості 4 од. сумарною тепловою потужністю 150,00 Гкал/год (Котельня ПТБМ) та водогрійні опалювальні котли КВГМ-50 у кількості 2

од. сумарною тепловою потужністю 100,00 Гкал/год (Котельня КВГМ). В зазначених котлах відбувається нагрівання робочої рідини теплоносія у вигляді гарячої води за рахунок теплоти палива, що спалюється. Загальна теплова потужність котельень (ПТБМ + КВГМ) становить 250 Гкал/год. Паливом для котлів є природний газ. Річна витрата газу становить 29824,994 тис. м3/рік. На території котельень знаходиться також і допоміжне обладнання: деревообробний верстат, заточний верстат, зварювальні апарати. Режим роботи підприємства – цілодобовий по змінному графіку роботи. Ремонтний період зупинки обладнання - 21 календарний день на рік. Кількість робочих днів - 344 дні/рік. Кількість працюючих - 17 осіб. Територія діяльності розташована на земельній ділянці з кадастровим номером 0510100000:02:045:0107. Площа земельної ділянки – 3,1388 га. Категорія земель – землі про-мисловості, транспорту, зв'язку, енергетики, оборони та іншого призначення. 11.04 Для роз-міщення та експлуатації основних, підсобних і допоміжних будівель та споруд технічної інфраструктури (виробництва та розподілення газу, постачання пари та гарячої води, збирання, очищення та розподілення води). Земельна ділянка знаходиться у комунальній власності Вінницької міської територіальної громади в особі Вінницької міської ради.

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

2. Суб'єкт господарювання КОМУНАЛЬНЕ ПІДПРИЄМСТВО ВІННИЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ «ВІННИЦЬМІСЬКТЕПЛОЕНЕРГО» 33126849

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

Україна, 21021, Вінницька обл., Вінницький р-н, місто Вінниця, вул.600-річчя, будинок 13

(місцезнаходження юридичної особи або місце провадження діяльності фізичної особи - підприємця (поштовий індекс, адреса), контактний номер телефону)

3. Уповноважений орган, який забезпечує проведення громадського обговорення

Міністерство захисту довкілля та природних ресурсів України вул. Митрополита В.Липківського, 35 м. Київ, 03035 OVD@mer.gov.ua +38(044) 206-31-40, +38 (044) 206- 31-50 Грицак Олена Анатоліївна, заступник директора департаменту – начальник відділу оцінки впливу на довкілля Департаменту екологічної оцінки

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

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

Дозвіл на виконання будівельних робіт, що видається Державною інспекцією архітектури та містобудування України Державна інспекція архітектури та містобудування України Закон України «Про регулювання містобудівної діяльності»

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

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

Тривалість громадського обговорення становить 25 робочих днів з моменту офіційного опублікування цього оголошення (зазначається у назві оголошення) та надання громадськості доступу до звіту з оцінки впливу на довкілля та іншої додаткової інформації, визначеної суб'єктом господарювання, що передається для видачі висновку з оцінки впливу на довкілля.

#### Повідомлення

про прийняття рішення щодо розроблення проекту містобудівної документації

Якушинецькою сільською радою прийняте рішення 37 сесії 8 скликання від 23.02.2024 № 1474 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території в с-щі Березина», на підставі якого розробляється детальний план території, обмеженої вулицями Мирна та Райдужна, земельними ділянками для індивідуального садиництва та для будівництва і обслуговування багатоквартирного житлового будинку та межею селища Березина Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області.

Всім зацікавленим особам пропонується надати в письмовому вигляді відповідні пропозиції та рекомендації для врахування їх при розробленні вказаного проекту містобудівної документації.

Якушинецька сільська рада.

#### Повідомлення

про прийняття рішення щодо розроблення проекту містобудівної документації

Якушинецькою сільською радою прийняте рішення 37 сесії 8 скликання від 23.02.2024 № 1471 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території за адресою: Якушинецька ТГ Вінницький район Вінницька область», на підставі якого розробляється детальний план території для будівництва внутрішньогосподарських об'єктів сільськогосподарського призначення, за адресою: Якушинецька ТГ Вінницький район Вінницька область.

Всім зацікавленим особам пропонується надати в письмовому вигляді відповідні пропозиції та рекомендації для врахування їх при розробленні вказаного проекту містобудівної документації.

Якушинецька сільська рада.

#### Повідомлення

про прийняття рішення щодо розроблення проекту містобудівної документації

Якушинецькою сільською радою прийняте рішення 37 сесії 8 скликання від 23.02.2024 № 1475 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території в с-щі Березина», на підставі якого розробляється детальний план території, обмеженої вулицею Садовою, тупиком Вишневим, II-м провулком Вишневим та межею селища Березина Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області.

Всім зацікавленим особам пропонується надати в письмовому вигляді відповідні пропозиції та рекомендації для врахування їх при розробленні вказаного проекту містобудівної документації.

Якушинецька сільська рада.

#### Повідомлення

про прийняття рішення щодо розроблення проекту містобудівної документації

Якушинецькою сільською радою прийняте рішення 37 сесії 8 скликання від 23.02.2024 № 1477 «Про внесення змін до рішення 34 сесії 8 скликання № 1307 від 10.10.2023р. «Про надання дозволу на розроблення детального плану території в с. Зарванці», на підставі якого розробляється детальний план території, обмеженої автошляхом М-30 Стрий – Умань – Дніпро – Ізварине (через мм. Вінницю, Кропивницький), вулицею Соснова, землями комунальної власності та земельними ділянками для будівництва і обслуговування багатоквартирних житлових будинків у с. Зарванці Вінницького району Вінницької області.

Всім зацікавленим особам пропонується надати в письмовому вигляді відповідні пропозиції та рекомендації для врахування їх при розробленні вказаного проекту містобудівної документації.

Якушинецька сільська рада.

Протягом усього строку громадського обговорення громадськість має право подавати будь-які зауваження або пропозиції, які, на її думку, стосуються планованої діяльності, без необхідності їх обґрунтування. Зауваження та пропозиції можуть подаватися в письмовій формі (у тому числі в електронному вигляді) та усно під час громадських слухань із внесенням до протоколу громадських слухань. Пропозиції, надані після встановленого строку, не розглядаються.

У період воєнного стану в Україні громадські слухання проводяться у режимі відеоконференції, про що зазначається в оголошенні про початок громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля та у звіті про громадське обговорення

Громадські слухання відбудуться

Дата та час: 28.03.2024 12:00;

Л і н к : <https://mepr.webex.com/mepr-ru/j.php?MTID=mb9c0799fd4316db5ce2cf26c1e31e69c> Номер наради: 2367 718 3228 Пароль: 87ugMQW7XSg;

(зазначити дату, час, місце та адресу проведення громадських слухань)

6. Уповноважений центральний орган або уповноважений територіальний орган, що забезпечує доступ до звіту з оцінки впливу на довкілля та іншої доступної інформації щодо планованої діяльності

Міністерство захисту довкілля та природних ресурсів України вул. Митрополита В.Липківського, 35 м. Київ, 03035 OVD@mer.gov.ua +38(044) 206-31-40, +38 (044) 206- 31-50 Грицак Олена Анатоліївна, заступник директора департаменту – начальник відділу оцінки впливу на довкілля Департаменту екологічної оцінки

(зазначити найменування органу, місцезнаходження, номер телефону та контактну особу)

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

Міністерство захисту довкілля та природних ресурсів України вул. Митрополита В.Липківського, 35 м. Київ, 03035 OVD@mer.gov.ua +38(044) 206-31-40, +38 (044) 206- 31-50 Грицак Олена Анатоліївна, заступник директора департаменту – начальник відділу оцінки впливу на довкілля Департаменту екологічної оцінки

(зазначити найменування органу, поштову та електронну адресу, номер телефону та контактну особу)

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

8. Наявна екологічна інформація щодо планованої діяльності Звіт з оцінки впливу на довкілля планованої діяльності на 458 аркушах.

Звіт з оцінки впливу на довкілля планованої діяльності з додатками

(зазначити усі інші матеріали, надані на розгляд громадськості)

Звіт з оцінки впливу на довкілля планованої діяльності з додатками

(зазначити іншу екологічну інформацію, що стосується планованої діяльності)

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

1. КП ВМР «ВМТЕ» (адреса: м. Вінниця, вул. 600-річчя, 13; тел.: ел.адреса: контактна особа – Мартиненко О.Г., начальник служби хіміко – екологічної, (0432) 56-14-76, avrora00@ukr.net). 2. Вінницька міська рада (адреса: м. Вінниця, вул. Соборна, 59; тел.: (0432)65-94-76; ел. адреса: liubychTV@vnr.gov.ua та DRD@vnr.gov.ua; контактна особа – Любич Т.В., головний спеціаліст відділу екологічної політики Департаменту відновлення та розвитку Вінницької міської ради.

(найменування підприємства, установи, організації, місцезнаходження, дата, з якої громадськість може ознайомитися з документами, контактна особа)

{Додаток 3 із змінами, внесеними згідно з Постановою КМ № 824 від 14.09.2020, № 967 від 08.09.2023}

Втрачене свідоцтво про реєстрацію, серія OM №101915 на трактор колісний JOHN DEERE 8130, 2007 р.в., заводський №RW8130PO16541, двигун №RG6090B000690, власник ТОВ «СВП Грейн», вважати недійсним.

Втрачене свідоцтво про реєстрацію, серія OM №101924 на обприскувач самохідний TECNOMA LASER NOVATOR 3224/12, 2012 р.в., заводський №16413, двигун №11339486, власник ТОВ «СВП Грейн», вважати недійсним.

Втрачене свідоцтво про реєстрацію, серія OM №101918 на трактор колісний БЕЛАРУС-1523, 2007 р.в., заводський №15001801, двигун №057576, власник ТОВ «СВП Грейн», вважати недійсним.

Втрачене свідоцтво про реєстрацію, серія OM №101916 на трактор колісний JOHN DEERE 8130, 2007 р.в., заводський №RW8130PO16563, двигун №RG6090B000716, власник ТОВ «СВП Грейн», вважати недійсним.

**Замовляйте привітання та оголошення у "Подільській зорі" телефоном, електронною поштою або Viber.**

**Звертайтеся:**

**[pzorya2003@ukr.net](mailto:pzorya2003@ukr.net)**

**(068) 840 38 18; (096) 185 00 63;**

**(063) 890-89-57.**

## Масниця: українські традиції та дата святкування

Масниця, Масний тиждень або Сирну Седмицю українці цього року святкують із 11 березня по 17 березня.

Масниця - українське свято на честь весняного пробудження природи, одне з православних свят, коріння якого сягає Трипільської доби. Масниця має свої традиції та ритуали. Наприклад, традиційно на Масницю готували вареники з сиром, які на територіях запорізьких козаків вважалися головною ритуальною стравою, а козаки жартували: "І турки на Масницю вареники їдять".

**МАСНИЦЯ ЧИ МАСЛЯНА? ЗВІДКИ ПРИЙШЛА НАЗВА МАСЛЯНА, "МАСЛЕНІЦА".**

Назва свята Масляна - це "калька" з російської мови. За часів Радянського Союзу по всій території проводили однакові свята - це було свідомим заходом для витіснення та придушення традицій, що спричинило втрату автентичності та розмиття національної ідентичності. Свято Масляна або "Масленица" не має нічого спільного з українською культурою. Ця імплементація в Україні в часи Радянського Союзу призвела до втрати традицій та автентичності наших національних свят.

**ЯКІ БУЛИ УКРАЇНСЬКІ ТРАДИЦІЇ НА МАСНИЦЮ (МАСЛЯНУ)?**

Обрядів і традицій в Україні на Масницю існувало безліч: у кожному регіоні, у кожному селі вони були особливими. Проте всі українці вірили, що потрібно провести зиму весело - тоді рік буде врожайним.

**ЯК УКРАЇНЦІ ГОТУВАЛИСЬ ДО МАСНИЦІ (МАСЛЯНОЇ)?**

Підготовка починалася з прибирання оселі та виконання важкої роботи, щоб уникнути її під час святкування.

Найпоширеніший обряд на Масницю був Колодід. Традиції, пов'язані з ним, вважаються найстарішими. Колодка була символом продовження роду. Тож, свято супроводжувалося обрядами, пов'язаними не лише з провадами зими й зустріччю весни, а й такими, що закликали до загального примирення, злагоди і всепрощення.

Неодруженим парубкам прив'язували до ноги колодку, хоча цей обряд міг змінюватися залежно від регіону України. Прив'язування до ноги Колодки було своєрідним покаранням за те, що хлопець чи дівчина не одружилися, не заснували родину. Колодку можна було викупити грошима або могоричем, в деяких селах - хлопці відкупалися намістом. Але Колодка символізувала і те, що особа повинна замислитися та змінити свій сімейний статус.

Під час Колодиду в деяких селах був обряд: жінки збиралися гуртом, приходили до чоловіка, який нещодавно залишив свою жінку з дітьми. Це робилося для того, щоб його присоромити. У такій ситуації чоловіки могли відкупитися грошима.

На Київщині та Житомирщині влаштовували театралізоване дійство, в якому брали участь лише жінки. Протягом тижня Колодка переживала різні етапи: від символічного народження, до поховання дерев'яної ляльки - Колодки, що уособлювало знищення образу зими. Натомість звичай виготовлення "масленичків" опудал і їх спалювання - явище, притаманне для традиції "заболотних", і нічого спільного з українською народною культурою не має.

Ще одним традиційним обрядом Масниці було ряджання. На Полтавщині жінок наряджали, чіпляли до їхніх довгих кіс конопляне прядиво. З цієї косою вони танцювали, співали обрядові пісні, а потім цю дівчину відправляли в сні. Ця молода жінка уособлювала Масницю, яку проводжали разом із зимою. Після цього до хати вводили дівчину, яка була переодягнена у старенького дідуса - робили для того, щоб піст був легким.

Ці обряди не лише додають колориту святкуванню Масниці, але мають глибокий символічний зміст, пов'язаний із життям, сім'єю та природними циклами.

**ЩО ГОТУВАЛИ В УКРАЇНІ НА МАСНИЦЮ?**

Страви, які подавали на Масницю в Україні, відображали багато регіональних традицій. Два головних продукти цього свята: масло та сир, які використовувалися для створення різноманітних смаколиків. Також часто готували вареники з сиром. Крім цього, готували налисники з сиром, молочні каші, сирники, запіканки та різні солодощі. Кожен регіон мав свої унікальні рецепти.

На Вінниччині готували вареники з сиром, після приготування вареники ще й запікали в печі, змащуючи їх маслом та сметаною.

На Херсонщині популярною стравою була бабка з локшини або рису з додаванням родзинок (Ромова баба).

У селі Нова Маячка існувала традиція приготування масничної яєчні, схожої на омлет.

У ці дні велике значення приділялося їжі і святкуванню були більше масовими, ніж сімейними. Однак етичні норми не порушувалися, бо українці ніколи не зловживали горілкою.

## Прощена неділя

Напередодні Великого посту, у день, який отримав назву Прощена неділя, заведено просити прощення в близьких і самому прощати тих, хто образив злим словом чи вчинком.

Прощена неділя - це останній день Масляного тижня напередодні Великого посту. Увечері цього дня на вечірніх службах у храмах проводиться обряд, який називається Чин прощення. Настоятель, завершуючи вечірню службу, просить прощення у парафіян, а парафіяни просять у відповідь.

Цей обряд став дуже популярним і в народі, і навіть ті, хто цього дня не йде до храму, просять прощення у родичів і знайомих.

У Прощеної неділі немає фіксованої дати - вона залежить від Великодня і Великого посту. Великий піст починається 18 березня, тому Прощена неділя буде 17 березня.

Прощену неділю також називають Сиропусна - останній день, коли можна їсти перед постом сир та інші молочні продукти. Щоб увійти в піст із чис-

тим сумлінням і легкою душею, віряни просять прощення - щоб ні в кого не було образ і ніхто не тримав один на одного зла.

Цей день радять за можливості провести в колі близьких людей. І, звісно, не тільки попросити самому прощення, а й постаратися відпустити образи. Добре цього дня також зробити якусь гарну справу - допомогти тому, хто чогось потребує, нагодувати бездомних тварин тощо.

Попросивши цього дня прощення, не слід: думати про погане; дратуватися і злитися, починати нові сварки; тримати в собі непрості образи - навіть якщо кривдник вважає себе правим, все одно пробачте; скупитися, особливо, якщо просять про допомогу; переїдати, вживати алкоголь; влаштовувати гучні розваги.

Не можна в Прощену неділю брехати - будьте щирі не тільки з іншими, а й із собою. Постарайтеся провести день спокійно, щоб увійти в піст зібраним.

## Коли будуть батьківські суботи

Дні поминання померлих, або, як їх називають, батьківські суботи, щорічно відзначають кілька разів на рік, а їхні дати змінюються залежно від церковних свят і постів. Крім цього, у зв'язку з переходом Православної церкви України на новоюліанський календар, дати неперехідних свят зсунулися на 13 днів раніше, тож деякі батьківські суботи також змістилися.

Батьківська субота - це день поминання, коли вшановують померлих родичів і близьких. Субота вважається днем тиші та спокою, тому підходить для молитов і спогадів про покійних, відвідування храмів і кладовищ, поминальних обідів.

У цьому році в церковному календарі вони припадають на такі дні:

**9 березня** - М'ясопусна батьківська субота, Вселенська батьківська субота.

**30 березня** - субота другої седмиці (тижня) Великого посту.

**6 квітня** - субота третьої седмиці Великого посту.

**13 квітня** - субота четвертої седмиці Великого посту.

**9 травня** - День поминання воїнів.

**14 травня** - Радониця (Проводи).

**22 червня** - Троїцька батьківська субота, Вселенська батьківська субота.

**19 жовтня** - Дмитрівська батьківська субота (перед днем пам'яті Дмитра Солунського 26 жовтня за новим стилем).

Крім цього, є батьківські поминальні суботи, не вказані у календарі:

**27 липня** - батьківська субота перед Успенським постом.

**28 вересня** - Покровська батьківська субота (перед святом Покрови 1 жовтня за новим стилем).

**26 жовтня** - Кузьмина поминальна субота.

**2 листопада** - Михайлівська батьківська субота (перед Собором Архистратига Михаїла 8 листопада за новим стилем).

**9 листопада** - батьківська субота перед Різдвяним постом.

Серед усіх поминальних днів є дві Вселенські поминальні батьківські суботи - це дні, коли поминають не тільки померлих родичів і близьких, а й моляться за упокій душі всіх православних християн, зокрема тих, хто загинув або помер раптово і не був похований.

ДЕРЖАВНЕ СПЕЦІАЛІЗОВАНЕ ГОСПОДАРСЬКЕ ПІДПРИЄМСТВО «ЛІСИ УКРАЇНИ» (ДП «ЛІСИ УКРАЇНИ»), код ЄДРПОУ 44768034.

Місцезнадження суб'єкта господарювання, контактний номер телефону, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання: 01601, м. Київ, вул. Руставелі Шота, буд. 9А. Тел. +38(044)-235-61-29 e-mail: info@e-forest.gov.ua.

Підприємство здійснює діяльність за КВЕД 02.10 (основний) - лісівництво та інша діяльність у лісовому господарстві.

ФІЛІЯ «ТУЛЬЧИНСЬКЕ ЛІСОМИСЛИВСЬКЕ ГОСПОДАРСТВО» ДЕРЖАВНОГО СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ГОСПОДАРСЬКОГО ПІДПРИЄМСТВА «ЛІСИ УКРАЇНИ» (ФІЛІЯ «ТУЛЬЧИНСЬКЕ ЛІСОМИСЛИВСЬКЕ ГОСПОДАРСТВО») ДП «ЛІСИ УКРАЇНИ»), код ЄДРПОУ 45113561. Місцезнадження суб'єкта господарювання, контактний номер телефону, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання: 23600, Вінницька область, Тульчинський район, місто Тульчин, вулиця Відродження, будинок 36, тел. +38(04335) 2-25-70, e-mail: dp\_tylchunke\_img@ukr.net. Мета отримання дозволів: визначення та регулювання викидів забруднюючих речовин (ЗР), які потрапляють в атмосферу при експлуатації технологічного обладнання, на отримання дозволу на викиди ЗР для існуючого об'єкту. Підприємство здійснює діяльність за КВЕД 02.10 (основний) - лісівництво та інша діяльність у лісовому господарстві.

Фактична адреса виробничого майданчика: Вінницька обл. Тульчинський р-н, селище Кирнасівка, квартал №37, виділ 33; квартал 38, виділ 2. На виробничому майданчику знаходяться опалювальні пункти, деревообробне обладнання та зварювальний апарат. Оцінку впливу на довкілля не підлягає. Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: оксиди азоту (у перерахунок на діоксид азоту [NO+NO2]) - 0,0175 т/рік, оксид вуглецю - 1,089 т/рік, сірки діоксид - 0,00155 т/рік, азоту(1) оксид (N2O) -? 0,001 т/рік, метан - 0,0013 т/рік, вуглецю діоксид - 26,667 т/рік, речовини у вигляді суспендованих твердих частинок - 0,1237 т/рік, НМЛОС - 0,0116 т/рік, Залізо та його сполуки (у перерахунок на залізо) - 0,00025 т/рік, Манган та його сполуки (у перерахунок на манган) - 0,0000175 т/рік.

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання - На підприємстві відсутні виробництва та устаткування, які підлягають до впровадження найкращих доступних технологій та методів керування.

Перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання - Не передбачені. Викиди забруднюючих речовин від стаціонарних джерел підприємства не перевищують встановлені нормативи граничнодопустимих викидів відповідно до законодавства, тому заходи щодо скорочення викидів забруднюючих речовин не розробляються.

Дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів - Заходи не передбачені. Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству. Викиди забруднюючих речовин відповідають вимогам законодавства.

Із зауваженнями щодо обсягів викидів забруднюючих речовин звертатись протягом 30 календарних днів з моменту виходу повідомлення до Вінницької ОВА: 21050, місто Вінниця, вул. Соборна, 70, тел. (0800) 216 433, (0432) 32-25-35, 32-35-35, електронна адреса: oda@vin.gov.ua.

### ЯКУШИНЕЦЬКА СІЛЬСЬКА РАДА РІШЕННЯ

**37 сесія 8 скликання** **23 лютого 2024**

**№ 1446**

Про затвердження звіту про виконання бюджету Якушинецької сільської територіальної громади за 2023 рік Керуючись п.23 ст.26 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», п. 4 ст. 80 Бюджетного Кодексу України та заслухавши інформацію начальника фінансового відділу про виконання бюджету Якушинецької сільської територіальної громади, сільська рада

#### ВИРІШИЛА:

1. Затвердити звіт про виконання бюджету Якушинецької сільської територіальної громади за 2023 рік:

по доходах в загальній сумі 245 512 633 грн, в тому числі:

- по доходах загального фонду в сумі 241 378 514 грн,

- по доходах спеціального фонду в сумі 4 134 119 грн,

по видатках в загальній сумі 264 071 324 грн, в тому числі:

- по видатках загального фонду в сумі 151 601 440 грн,

- по видатках спеціального фонду в сумі 112 469 884 грн.

Звіт про виконання бюджету за 2023 рік додається.

2. Контроль за виконанням даного рішення покласти на постійну комісію сільської ради з питань фінансів, бюджету, соціально-економічного розвитку та регуляторної політики (Василь ЯНЧУК).

**Сільський голова**

**Василь РОМАНЮК.**

Детальну інформацію про виконання бюджету Якушинецької сільської територіальної громади за 2023 рік розміщено на офіційному сайті сільської ради: <https://yakushynetska-gromada.gov.ua/>

### "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.  
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:  
№UA653020760000026007300901415,  
Вінницьке обласне управління АТ  
«Ощадбанк»,  
МФО 302076,  
інд. код 02471361,

Адреса редакції:

21100, м. Вінниця,

вул.Брацлавська, 31.

Телефони редакції: 27-77-07.

Зам. №242810.

Наклад - 1500.

Газета віддрукована

у ФОП Голуб Сергій

Юрійович

Тел. (0432) 55-63-97.

## Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свій день народження відзначатиме голова районної організації ветеранів с.Хижинці - **Петро Кирилович ГЛУЩЕНКО** (7 березня).

Від імені активу Вінницької районної та місцевих ветеранських організацій щиро зичу імениннику міцного здоров'я, достатку й злагоди в родині, гідної пошани від суспільства та держави, довгих літ щасливого життя під мирним українським небом.

Із повагою,

**Петро ВАСИЛИНИЧ,**  
голова Вінницької  
районної організації  
ветеранів.



## ПЕРЕДПЛАТИТЬ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ» ШАНОВНІ НАШІ ВІДДАНІ ЧИТАЧІ.

**Продовжуємо випуск однієї із найстаріших газет краю, аби Ви дізнавалися новини з життя громад, району, області та України. Сподіваючись на кращі часи розпочинаємо передплату на 2024 рік.**

Передплата з поштовими послугами становить:

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

**7 березня** - хмарно, без опадів, t вдень 0...+5°C, вночі 0...+2°C.  
**8 березня** - хмарно, без опадів, t вдень +2...+6°C, вночі -1...-2°C.  
**9 березня** - хмарно з проясненням, без опадів, t вдень +3...+6°C, вночі 0...-1°C. **10 березня** - ясно, без опадів, t вдень +5...+9°C, вночі 0...-1°C. **11 березня** - хмарно, без опадів, t вдень +5...+6°C, вночі +1...+2°C. **12 березня** - хмарно, дрібний дощ, t вдень +5...+6°C, вночі +2...+3°C. **13 березня** - хмарно, дрібний дощ, t вдень +4...+5°C, вночі +1...+2°C.



## МАГНІТНІ БУРІ В БЕРЕЗНІ

Протягом березня сумарно очікується 10 днів із високою сонячною активністю. Сильна магнітна буря очікується **9 та 10 березня**. Наступна **15 та 16 березня**. Потім слабка магнітна буря настане **22 березня**. А остання буря триватиме з **26 до 28 березня**.

Важливо зазначити, що прогноз бур на такий тривалий період є неточним і може змінюватися з часом.

**ОВЕН (21.03-20.04).** Створіть собі міцний і надійний фундамент для майбутніх успіхів. Занурення в роботу повинне бути комфортним і не приносити стресів і перевтоми. Не варто погано думати про конкурентів, такі думки можуть відволікти вас від більш важливих справ. У вихідні якщо щось не вдається так добре, як звичайно, - не переживайте, усе прийде. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.

**ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05).** Проблеми, що накопичились треба вирішувати, відкласти це на більш далекий термін вам навряд чи вдасться. Небажано планувати ділові зустрічі, а от побачення влаштувати можна. Сконцентруйтесь на головних справах, віддаючи перевагу логіці перед почуттєвим сприйняттям світу. Постарайтеся відстоювати власну точку зору й не йти на повідку в інших, нехай навіть дуже впливових людей. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - середа.

**БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06).** Постарайтеся скласти план дій і орієнтуватися на нього, інакше ви потонете в численних справах і турботах. Роботи доведеться присвятити багато сил і часу, незважаючи на сильний внутрішній опір, але перевантажувати себе теж не варто. Натомість на вас чекає дійсно солідний прибуток, так що всі витрачені зусилля окупляться. У вихідні варто провести час з друзями. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - четвер.

**РАК (22.06-22.07).** Сприятливий час для вирішення особистих і службових справ. Великий шанс знайти засоби для реалізації своїх ідей. Будете постійно відчувати підтримку навколишніх майже в усіх своїх починаннях. Імовірно позитивні зміни на роботі. Для того, щоб ухвалити остаточне рішення в особистому житті, вам може знадобитися дружня порада. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

**ЛЕВ (23.07-23.08).** Слушна мить для обмірковування

## Ветеран з Вінниччини встановив персональний рекорд

Для Романа Кашпура з Вінниччини марафон в Токіо - третій, який ветеран подолав на протезі. Він пробіг 42 кілометри за 4 години 50 хвилин 2 секунди

"Це мій найкращий марафон з новим персональним рекордом!", - написав у соцмережі Роман за результатами забігу.

В Токійському марафоні брали участь українські ветерани Роман Кашпур та Юрій Козловський, їх мета - підтримка протезування та реабілітації поранених військових з важкими травмами та ампутаціями.

"Важкопоранені хлопці дівчата, шукайте себе. Ми потрібні цій країні, ця країна потрібна нам. Наша боротьба не закінчена. Ми обов'язково здобудемо перемогу. На всіх фронтах переможемо і збудуємо те, що ми хочемо, за що загинули наші побратими", - сказав Роман.

Зазначимо, що токійський марафон - спортивне змагання з шосейного бігу на марафонській дистанції, яке з 2007 року щорічно проводиться серед чоловіків та жінок в місті Токіо. Близько 30 тисяч учасників і мільйони глядачів.



## Наш великий Кобзар



Під такою назвою, 5 березня, у Вінницьких Хуторах відбувся конкурс читців, присвячений 210 річчю від дня народження Тараса Григоровича Шевченка.

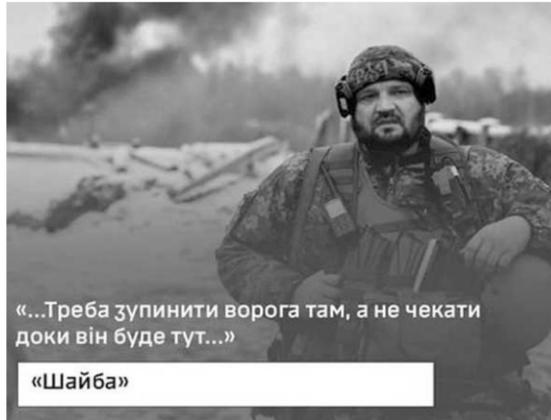
Тарас Шевченко невичерпний і нескінченний. У ньому наша історія і наше сьогодні. Його полум'яне слово завжди боролось за правду і звучить сьогодні, як заклик до боротьби за нашу свободу: "Борітеся поборете - Вам бог помагає. За вас правда, за вас слава і воля святая!"

У конкурсі взяли участь читці з Вінницьких Хуторів, Стадниць, Гавришівки, Писарівки, Щіток, Великих та Малих Крушлинець, Пирогова та Сабарова. Вони вражали глядачів та журі своєю виконавською майстерністю, оригінальною подачею, емоціями та ширістю.

Членам журі насправду було важко визначити переможців, бо кожен з виконавців був достойним і переконливим.



## Військовий 120-бригади на псевдо "Шайба" розповів про бої у Бахмуті



«...Треба зупинити ворога там, а не чекати доки він буде тут...»

«Шайба»

Пішов захищати країну залишивши вдома дружину з трьома синами. До початку повномасштабного вторгнення військовослужбовець із позивним "Шайба" працював будівельником. Однак пішов добровольцем до війська аби відстояти своє право на вільне життя. Нині він служить у стрілецькій роті окремого батальйону 120 бригади Сил ТрО ЗСУ, командир взводу.

Правда не всі лишилися живими, були втрати та поранені... Мене теж поранили тож деякий час лікувався, - розповідає "Шайба". Але я знову з побратимами в строю - виконуємо іншу задачу"

За його словами, єдиний позитивний момент - це коли допомагаєш побратимам і це йде на користь. Інколи все залежить від збігу обставин.

"Трапилась така ситуація, коли ми

потрапили під перехресний вогонь: одна група орків лупила по нам з городів, а друга через дорогу. Майже були в оточенні, але добре що була ніч, тож цих що були через дорогу ми подавили стрілецьким вогнем так і вискочили до своїх, - пригадує захисник. - А ще підфартило, коли передо мною влізли міни. Я зашпортувався в той момент, мабуть, в ту секунду побачив тільки впишку червону, але мене не зачепило. Багато ще чого було, але дякую в першу чергу своїм рідним, що вони молилися не тільки за мене, а і за усіх військових. Дякую своїй коханій дружині та трьома моїм синам. Ось через кого я пішов до війська. Мої рідні поставилися з повагою до такого рішення. Пам'ятаю, як зібрав усю родину і сказав, що треба зупинити ворога там, а не чекати доки він буде тут".

Після війни воїн готується відбудувати країну. "Дуже багато біди заподіяли нашому народові москалі, але ми все відновимо. Слава Україні!!!", - підкреслив він.

**За матеріалами фейсбук-сторінки вінницької 120 бригади територіальної оборони ЗСУ.**

## Астрологічний прогноз на 11 - 17 березня

та обговорення довгострокових планів. Вам допоможе інтуїція, вона підкаже, що головне, а що можна відкласти. Постарайтеся не давати волю язика й ретельно обмірковувати кожне своє слово. Якщо у вихідні діяти за заздалегідь наміченою схемою, то можна буде уникнути значних нервунів. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

**ДІВА (24.08-23.09).** Ситуація, що склалася сприятиме усуненню непорозуміння і зміцненню вашого авторитету. Гарний період для здійснення задуманого, але підключайте до роботи тільки надійних і перевірених людей. Якась ваша особиста таємниця може стати надбанням гласності, що призведе до напруженості в родинних стосунках. Втім, ці труднощі зможете врегулювати ще до вихідних. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

**ТЕРЕЗИ (24.09-23.10).** Не варто намагатися притостати приходу нового до вашого життя, навіть якщо при цьому щось старе повинне піти. Робота принесе задоволення та гарний настрій. Ви доведете, що цілком виправдовуєте довіру начальства та добре справляється зі своїми обов'язками. У вихідні намагайтеся не бути занадто самовпевненими, це може призвести до ускладнення взаємин з близькими. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

**СКОРПІОН (24.10-22.11).** Події пройдуть цілою лавиною, мало що залишаючи після себе в колишньому виді. Будьте готові до відбудовних робіт, або до благоустрою ландшафту, що змінився. На вас чекає чимало новин, причому досить приємних. Начальство вас цінує й готове прислухатися до вашої думки. стосунки з близькими помітно покращаться, у вихідні вас можуть порадувати приємним сюрпризом. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - середа.

року, несприятливий - середа.

**СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12).** Ви багато чого досягнете та навіть встигнете реалізувати практично всі намічені плани, тільки намагайтеся не метушитися й вірити у власні сили. У спілкуванні з близькими людьми постарайтеся обійтися без саркастичних висловлювань і різкості, бережіть свої й чужі нерви. Вихідні присвятіть домашнім турботам, але без шуму та біганини. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

**КОЗЕРІГ (22.12-20.01).** Для реалізації амбіційних планів вам доведеться неабияк потрудитися, але, в остаточному підсумку, ви доб'єтесь бажаних результатів. Ловіть удачу за хвіст і активно її використовуйте. Насолоджуйтеся компліментами - вони переконуватимуть вас у тому, що ви насправді чудова особистість. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

**ВОДОЛІЙ (21.01-20.02).** Активність, працездатність та інтуїція дозволять змінити життєву ситуацію на краще. Усе виходитиме, ваші ідеї схвалить начальство, тим самим ви поліпшите стосунки з ним, й водночас з колегами. Не забувайте, що гроші все-таки не головне в житті. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

**РИБИ (21.02-20.03).** Необхідно бути обережнішими в словах, щоб не розбазікати чужий секрет. Може виникнути ситуація, коли вам буде потрібно швидко опанувати новими знаннями та професійними навичками. На вихідні можливі конфлікти в родині. Не занадто захоплюйтеся фантазіями й планами, наголошуйте на їхній реалізації. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.