

# Подільська Зоря

## Чи будуть накладати штрафи за неоновлення облікових даних

Відповідно до нового законодавства для всіх, хто перебуває на військовому обліку покладений обов'язок уточнити свої облікові дані. Ця повинність передбачена для чоловіків від 18 до 60 років та для жінок, які перебувають на військовому обліку. Законом передбачається, що оновити такі дані (адресу місця проживання, номери засобів зв'язку, адреси електронної пошти (за наявності) та інші персональні дані) можна через районний ТЦК та СП, ЦНАП або електронний кабінет мобільного застосування Резерв+.

На таке уточнення даних наданий час до 16 липня 2024 року. Ті, хто не оновить дані будуть вважатися порушниками та можуть бути притягнені до відповідальності за порушення правил військового обліку.



### Що буде з тими, хто оновив дані?

Особи, які у визначеному порядку оновили про себе облікові дані не будуть притягнені до адміністративної відповідальності. Військовозобов'язані особи можуть бути викликані до районного ТЦК та СП для проходження військово-лікарської комісії з метою подальшої мобілізації. Такий виклик з 16 липня 2024 року буде здійснюватись шляхом направлення повістки засобами поштового зв'язку на адресу, яку військовозобов'язаний вкаже під час оновлення даних.

Потрібно розуміти, що військовозобов'язані чоловіки, які не мають підстав для відстрочки можуть бути мобілізовані під час дії воєнного стану. Також є обов'язок мати та пред'являти працівникам ТЦК та СП діючий військово-обліковий документ, який посвідчує військовий обов'язок. За порушення такого правила також передбачена адміністративна відповідальність.

### Що буде з тими, хто не оновив дані?

Для осіб, які не виконали обов'язок по оновленню облікових даних про себе передбачена адміністративна відповідальність за порушення правил військового обліку у відповідності до ст.210 КУпАП. За такі дії передбачена відповідальність у вигляді грошового штрафу розміру від 17 000 грн до 25 500 грн.

Адміністративне стягнення за вчинення в особливий період правопорушень, передбачених статтею 210 Кодексу, може бути накладено протягом трьох місяців з дня його виявлення, але не пізніше одного року з дня його вчинення.

Для складення протоколу про вчинення адмін правопорушення районний ТЦК та СП може звертатись до Національної поліції з проханням здійснити адміністративне затримання порушника та доставити його для складення такого протоколу. У випадку, якщо такий "розшук" не дав результату може бути відразу винесена постановою про притягнення до адміністративної відповідальності.

Також потрібно розуміти, що таке притягнення до відповідальності не має меж. Тобто, якщо особа буде постійно порушувати правила військового обліку відповідно буде здійснюватись складення постанови про притягнення до відповідальності за такі дії. У випадку, якщо порушник не буде сплачувати грошові штрафи може слідувати звернення до виконавчої служби з метою примусового стягнення штрафу.

## Ухильанти втратять водійське посвідчення

В Україні ухильантів позбавлятимуть права керувати транспортними засобами. Таке рішення прийматиме суд за зверненням ТЦК та СП.

Як повідомив речник ТЦК та СП Роман Істомін, якщо ТЦК отримує письмову відповідь від поліції про неможливість здійснити адміністративне затримання ухи-

лянта, військом може надіслати громадянину вимогу про виконання обов'язків через пошту рекомендованим листом. Якщо військовозобов'язаний добровільно не виконав зазначеного обов'язку протягом десяти календарних днів, ТЦК звертається до суду.

"Стосовно тимчасового обмеження та-

## Віддали життя за Україну!

**Ж**ахлива звістка сколихнула Вінницько-Хутірську громаду. На превеликий жаль, на фронті загинув наш земляк - **Петро Володимирович МИХАЛЬЧУК**.



Чоловік уродженець села Ясениця, що на Львівщині, проте останні роки проживав у Вінницьких Хуторах, звідси й мобілізувався до Сил спеціальних операцій ЗСУ. Був нагороджений медаллю «За оборону рідної держави» та нагрудним знаком командувача Сил спеціальних операцій ЗСУ «Іду на Ви» IV ступеня.

Люта війна не щадить нікого, забирає гідних, найкращих синів та дочок України. Із пекучим сумом та гірким боєм висловлюємо найщиріші співчуття родині та близьким Героя.

Дякуємо та вклоняємось перед нашим Захисником за подвиг в ім'я майбутніх поколінь! Світла пам'ять та вічна шана!

**Г**ерой повертається на щиті! З глибоким сумом повідомляю, що загинув Воїн, наш земляк, житель села Оленівка - **Олег Дмитрович ЧАПАЛЮК**.

Народився 26 травня 1973 року в селі Іванівка Іллінецького району. У 18 років пройшов військову службу, потім здобув професію тракториста та працював у колгоспі.

Пізніше переїхав у село Оленівка, де проживав з дружиною, донечкою та сином.

Олег захищав Україну з глибокою відданістю та мужністю. Служив стрільцем-помічником гранатометника першого піхотного відділення третього піхотного взводу третьої піхотної роти військової частини А4993.

Загинув Олег, 23 червня від отриманих поранень під час виконання бойового завдання по захисту Батьківщини. Чапалюк Олег Дмитрович був людиною з великим серцем, завжди готовим прийти на допомогу кожному, хто цього потребував. Його доброта та відданість залишаться в наших серцях назавжди.

Висловлюємо щирі співчуття родині та близьким. Вічна пам'ять та слава Герою!



## Автомобіль для воїна-земляка

Нещодавно до голови Якушинецької громади Василя Романюка звернулася пані Ольга із Пултовець, дружина воїна-захисника, який виконує бойові завдання на Куп'янському напрямку у складі 3-ї окремої танкової залізної бригади сухопутних військ ЗСУ.

Для успішної діяльності підрозділу Павла Гуцина було необхідно автомобіль.

Василь Романюк передав для придбання авто 45 000 гривень, це кошти, які збирають усі працівники Якушинецької сільської ради для закриття потреб наших воїнів-земляків.

Авто уже придбано та передано у підрозділ Павлу Гуцину. Воїни передали Подяку на ім'я Василя Романюка та бойовий прапор із підписами побратимів Павла.

Працюємо та допомагаємо задля Перемоги!



**З**нову сумна звістка сколихнула Стрижавську громаду - загинув Герой **Сергій ПИЛЯВЕЦЬ**. Він - медвідчанин, народився 26 липня 1999 року. Закінчив Медвідську школу. У 2013 році став навчатися у Кам'янець-Подільському ліцеї з посиленою військово-фізичною підготовкою. Завершив ліцей з відзнакою і вступив до Одеської військової академії за спеціалізацією "Управління діяльності підрозділів спеціального призначення". Одразу після навчання був направлений до військової частини м. Хмельницького. Працював місяць у штабі, а потім бойовим офіцером. При військовій частині А2772 пройшов кваліфікаційний курс спеціальних операцій "Командир тактичного підрозділу".

"Сергій відмінно навчався як у військовому ліцеї так і в академії. З відзнаками закінчив два заклади. Був завжди серед перших, жив військовою службою. З дитинства мріяв бути військовим на захисті своєї держави. Отримав подяки від Президента України та Головнокомандувача Збройних сил України, - згадує з гордістю батько Олег Сергійович. - У такому молодому віці отримав безліч нагород за свою відвагу та мужність. Був нагороджений почесним нагрудним знаком Головнокомандувача ЗСУ "За досягнення у військовій службі" II ступеня. Також нагороджений нагрудним знаком командувача Сил спеціальних операцій ЗСУ "Іду на Ви" IV ступеня, Міністерством оборони України нагороджений нагрудним знаком "За військову доблесть".

Коли розпочалась війна, Сергій був на курсах у Грузії, а вже 27 лютого 2022 року захищав країну в Києві. Воював на різних напрямках: Лиман, Куп'янськ, Ізюм, Херсон. Цілеспрямований, відповідальний, розумний, чесний, із загостреним відчуттям справедливості, завжди допомагав побратимам, був взірцем для підлеглих. На дозвіллі любив кататися на велосипеді.

21 червня 2024 року під час виконання бойового завдання в районі ведення бойових дій, в результаті підриву на ворожий міні отримав множинні осколкові поранення, несумісні з життям. Сергій був майором, командиром роти спеціального призначення. Він був військовим за покликом серця і віддав своє життя за свободу та незалежність нашої країни. Йому назавжди залишиться 24 роки, всього місяць лишився до 25-річчя.

Щирі та глибокі співчуття родині: мамі Олені, батькові Олегу, старшій сестрі Ользі, яка народилася з ним в один день з різницею в п'ять років, та коханій дівчині Дарині, яка в день його загибелі випускалася з військового інституту КНУ ім. Т. Г. Шевченка. Їхній біль - глибокий та безмежний. Вічна пам'ять Воїну-Герою! Нехай світлим буде згадки про нього.



## Мобілізація в Україні

Україні потрібно мобілізувати 50 тис. чоловік щокварталу та 200 тис. до кінця поточного року, щоб компенсувати втрати і сформувати нові бригади. Але протягом останніх місяців Україна значно відстає від цих показників.

Водночас військовий експерт, ветеран АТО Євген Дикий називав більші цифри. За його словами, мобілізації 200 тис. буде достатньо лише для того, щоб стабілізувати фронт.

кого громадянина у праві керування транспортним засобом під час мобілізації на строк до виконання або відкликання такої вимоги. Далі вже буде судове рішення", - сказав Істомін.

Речник Міноборони Дмитро Лазуткін підтвердив, що тимчасове обмеження керування транспортом можливе в судовому порядку. Проте воно скасується після оновлення військово-облікових даних.

## За 2 роки вдалось розшукати 36 зниклих дітей



зателефувала працівниця державної служби і повідомила про підозри щодо катування дитини в одному із сіл. Я одразу виїхав на місце події. На жаль, інформація підтвердилася. Зараз дитина в безпеці, а справа щодо матері слухається у суді", - згадає правоохоронець.

У поліції кажуть, що Вадим з особливою увагою і турботою ставиться до своєї роботи. Його мета - знати, що діти, які загубилися або пішли з дому, знову в безпеці та їм нічого не загрожує.

"Його готовність негайно реагувати на виклики та забезпечувати безпеку дітей викликає повагу та довіру", - зазначають у поліції Вінниччини.

На сторінці поліції Вінницької області розповіли про ювенального поліцейського, який з особливою увагою і турботою ставиться до своєї роботи, розшукаючи та повертаючи дітей у безпеку.

Старший лейтенант поліції Вадим Загребельний служить у лавах Національної поліції три роки, два з яких у ювенальній превенції. За свій період роботи йому вдалось повернути додому майже 40 дітей. Доводилось навіть зіштовхуватись з важкими випадками, де діти страждають у родині.

Один з найрезонансних випадків, з якими працював Вадим, був випадок катування дитини матір'ю.

"Я працюю ювенальним поліцейським не так довго, але знаю і відчуваю, що мені довіряють. Одного разу мені



## Депутат інформує...

Олександр МАСЛЕННИКОВ,  
Вінницька обласна рада

### Ремонт доріг місцевого значення в Агрономічній громаді.

Спільно з головою громади Сергієм Сітарським профінансували ремонт дорожнього покриття через населені пункти Агрономічної громади. В Бохониках та Горбанівці центральні вулиці та в'їзд в Рівець.

Ремонт проводили новітнім методом - задування асфальтного покриття.

Далі в планах село Медвеже Вушко. Працюємо далі...



Днями разом із Сергієм Сітарським провели робочу зустріч із батьківською громадою садочка «Сонечко» в Агрономічному.



У відповідь на їх звернення надали фінансову допомогу для проведення косметичних ремонтів в чотирьох групах дошкільного закладу. Зараз садочок активно готується до нового сезону в своїй роботі.

Робимо усе можливе аби забезпечити комфортні умови для найменших жителів Агрономічного.

## Куштували смаколики та відвідували майстер-класи

Страви, приготовані в умовах польової кухні, виступи художніх колективів, жива музика, та збір коштів на потреби українських бійців - так у Вінниці 29 червня, пройшов уже дев'ятий щорічний фестиваль польової кухні імені вінничанина Тараса

Вхід на територію фестивалю був вільний. Втім, для отримання "фестивальної тарілки" гості робили благодійні внески. Правила та традиції заходу залишились незмінними. Аби частуватись стравами, що приготовані на відкритому вогні, потрібно зробити благодійний внесок на ЗСУ. Цього разу сума донату була сталою - 200 гривень. Спільними зусиллями вдалося зібрати понад 100 тисяч гривень.

Відтак уже традиційно військові, волонтери, представники навчальних закладів, рятувальники, байкери та велосипедисти, представники семи національних спільнот зібралися в Центральному парку ім. М. Леонтовича, аби погостувати мешканців та гостей міста неймовірними стравами, які готували в польових кухнях або ж просто на вогнищі. Було розгорнуто понад 20 локацій, на половині із них готували різноманітні страви. Тут, окрім традиційних та звичних українських, можна було скуштувати й ексклюзивні національні наїдки польської, єврейської, кавказької, ромської кухонь. Кухарі приготували угорським бограчем, борщом, приготовленими за різноманітними авторськими рецептами, кашами в казані, а з ербайджанським пловом та навіть кавою з часником, звареною на піску.

Активну участь у заході взяли господині та господарі Вінниччини, зокрема із Вінниці, Стадницької, Писарівки, Щіток,

Вінницьких Хуторів та Луки-Мелешківської.

Також вже традиційно частували вінничан чарівні представниці ГО "Народна територія щастя" очільниця Валентина Погребняк. Вони не лише готували авторський борщ, козацьку кашу, пампушки з часником і зеленню, канапки з салом й продавали власноруч зроблені сувеніри.

Постійними учасниками фестивалю є учні й викладачі Центру професійно-технічної освіти торгівлі та харчових технологій на чолі із директором Валерієм Дяківом. Вони щедро пригощали смаженим кабачком, козацькою кашею та юшкою, ароматними пірижечками. Крім того, на локації закладу можна було придбати патріотичні браслети, сувеніри та крафтові вироби ювелірного мистецтва.

Радо частував гостей фестивалю й Олександр Комісарчук із Луки-Мелешківської. Чоловік зазначив, що вже декілька років мріяв потрапити на цей захід аби приготувати смачний борщ та допомогти ЗСУ. Для приготування авторського борщу знадобилося 12 кг реберець, 10 кг картоплі, 6 кг капусти, 5 кг моркви, 5 кг буряку, 4 кг фасолі, 3 кг цибулі та 1 свинна рулька. Пан Олександр розповів, що раніше він готував страви польової кухні під час заходів та змагань у рідній громаді. Кулінар також зазначив, що особливого секрету приготування смаколиків немає. Адаже такого насиченого смаку стравам надає спосіб їх приготування в умовах польової кухні. Відтак такими ароматними та смачними вдома вони не вийдуть, як не старайся.

Поруч з суто кулінарною експозицією розгорнулися виставка техніки, намет волонтерів, пункт навчання навичок першої медичної допомоги, концертний майданчик, бібліотечна виставка і стенд пам'яті Тараса Сича. На імprovізованій сцені виступали музичні гурти та колективи: зокрема оркестр ГУ МНС України у Вінницькій області, муніципальний естрадно-духовий оркестр "Він-Бенд", дует Стадницького РБК, творчі колективи міського Палацу мистецтв - гурт "По-



доляни", вокальний ансамбль "Добродарочка", юні вокалісти зразкової майстерні естрадного мистецтва "Зоряна мрія", учасники народного театру сучасної пісні "Територія ROCKy", молодий талановитий виконавець Влад Гнатовський.



Сича. Чоловік був учасником Революції Гідності на київському Майдані, а згодом пішов на передову. Позаяк він був ідейним пацифістом, до рук зброї не брав, натомість служив кухарем у батальйоні "Київська Русь". Загинув 13 лютого 2015 року під мінометним вогнем у "Дебальцевському котлі". Похований на Алеї Слави вінницького міського кладовища.





## «Гість тижня»

# Поезія, що торкається найтонших струн душі

**Є люди, які випромінюють світло та тепло, з якими легко та просто. Зазвичай такі люди ще й дуже творчі та креативні. Відтак, сьогодні знайомимо вас, шановні читачі, з чарівною жінкою, надзвичайно талановитою, багатогранною, енергійною поетесою - Тетяною ШКУРАК.**

Вона щиро пише про важливе та зболене, кохання, природу, війну, віру в добро та людей, волонтерство, свої власні почуття та переживання. Поетичні рядки авторки метафоричні, мелодійні, наповнені життям та емоціями.

Народилася жінка на Тернопільщині, в смт Скала-Подільська, тут пройшло її дитинство. Із теплою вона згадує навчання у школі та перші проби пера. Згодом пані Тетяна переїхала до Вінниці, закінчила ВНАУ, отримавши фах менеджера організації. Але з часом зрозуміла, що хоче працювати із дітьми, тому вступила до ВДПУ на дошкільну освіту. Вуз закінчила з відзнакою й нині працює вихователем у ДНЗ №24.

**- Розкажіть детальніше про вашу творчість, коли почали писати поезію?**

- Писати вірші почала із дитинства. Одразу коли навчилася читати та писати з'явилися мої перші поетичні рядки. Якщо чесно то спочатку я сама не розуміла що це, але потім, коли рядочки почали складатися в рими, усвідомила, що

це вірші. У моїй творчості були різні періоди - інколи писалося багато, часом натхнення зовсім не було. Проте любов до поезії супроводжує мене все життя. Нині вірші - це моя віддушина, любов, хобі та частково професія. Зараз я досить активна учасниця поетичного життя краю, зокрема беру участь у проєктах "Під спалахи сирен та блискавиць", "Поетичний чайник", "Поезія незламних", "Подільська хризантема", тощо. Під час таких творчих зустрічей ми спілкуємося, читаємо власні вірші, надихаємося творчістю колег. Тут завжди своя атмосфера і кожен, хто завітає знайде, те, що відгукнеться у душі. Також мої вірші друкувалися в альманахах: "Свѣтан" та "Степовий шлях". Приємно відчувати себе частиною сучасної української поезії.

Нині працюю над своєю першою авторською збіркою. Вже восени планую її видати. До неї увійдуть близько 130 віршів, написаних в період великої війни. В книзі буде декілька розділів та низка різноматематичних віршів, зокрема інтимна, філософська, військово-патріотична лірика, тощо.

**- Скільки часу потрібно аби написати вірш?**

- Пишеться по різному. Часто вистачає 5-10 хвилин аби він склався. Інколи потрібно досить довго посидіти, обдумати, знайти потрібні слова та рими, аби висловити свої думки та емоції. Часом можу написати поезію і відкласти її, повернутися через декілька днів або тижнів аби її допрацювати.

**- Як вдається поєднувати роботу та творчість?**

- Це досить легко. Адже я дуже люблю працювати із дітьми, надихатися їх емоціями. Написання віршів

неабияк допомагає у моїй роботі вихователем, адже я часто використовую свої поезії, коли пишу сценарії. Тому поезія - невід'ємна частина моєї роботи, адже часто у підготовку свят та навчання дітей хочеться внести певну родзинку, щось цікаве та нове. Звісно зараз можна багато чого знайти у мережі, проте я намагаюся використовувати все своє.

**- Що надихає Вас обдарувати людей красою слова?**

- На творчість мене надихають самі люди, навколишній світ із своєю красою, внутрішні переживання, емоції, творчість колег-поетів. І звісно моя родина, чоловік Віталій, донечка Софійка, батьки Павліна Павлівна та Олександр Павлович і брат Олег. Адже саме рідні завжди мене підтримують, розуміють, що поезія - це невід'ємна частина мене. Моя мама рукодільниця - вона шиє та вишиває. У мене досить багато вишитих картин авторства неньки. Творчість мами теж один з імпульсів, що надихає. До речі, моя 10-річна донька теж пише вірші. У її доробку декілька десятків поезій - вона багато пише про війну, свої відчуття та переживання. Ми разом з донькою також беремо участь у різноманітних творчих та благодійних заходах.

Окремим аспектом, що надихає є природа. Дуже люблю виїхати десь за місто й побути на самоті, надихнутися красою річки, лісу або поля.

**- Чи є у Вас улюблені поети та письменники. Не задумувалися спробувати себе у прозі?**

- Якщо чесно то виділити когось серед сучасників або класиків важко. У мене немає одного або декількох улюблених авторів, я читаю можна сказати всіх і багато. Із сучасників полюбую Юрія Іздрика, Сергія Жадана, вінницьку поетку Катерину Калитку.

Щодо прози то декілька разів пробувала себе у цьому жанрі. Проте нині це не моє. Тому не заглиблююся у цю царину, хоча можливо в майбутньому щось зміниться. Зараз мені легше передати свої емоції, відчуття та почуття саме у віршах.

**- Чи важливо вам як сприймають вашу поезію читачі, як ставитесь до критики?**

- До конструктивної критики ставлюся досить добре, дослухаюся до цінних по-



рад. Звісно важливо як читачі сприймають твою поезію, чи розуміють усе, що ти хотіла сказати та показати. Проте впевнена, що кожен автор всеодно знайде своїх читачів.



### УКРАЇНСЬКИЙ БОРЩ

Нехай ревуть собі гармати,  
Гуде у морі десь кораблетрош,  
Кидаю все, і йду мерщій до хати,  
Де мама варить український борщ.  
Кипить буряк, аж покотилась слинка,  
Картопелька на денці казана.  
І жменями пробігли фасолінки,  
Танцюють у окропі гопака.  
Капуста нашинкова рівненько,  
Так смачно, що уже не можу!  
Та чути знов далекий голос неньки:  
«Капусту не чіпай! Капусту в борщ!».  
Вона додасть борщу свого вокалу,  
Скупається у вареві магичнім.  
І ще шматочок м'яса з ніжним салом,  
Вже смак такий- що можна їсти вічно!  
Цибулька і морквинка з сковорідки  
Вже десантують

в той нестримний плін.  
І снігом пролетіла солі дрібка,  
Між буряка, фасолі, картоплин.  
В тарілці смак -

хоч прикладай до рани!  
Натертий хліб і часнику зубець.  
І білим пухом з ложечки сметана  
Упала в борщ як білий острівець.  
Хоч грім гримить,

гудять лихі гармати,  
Смакую знов в думках і наяву.  
Нам є за що і жити, воювати,  
За хату мами, мир, за смак борщу.

### Я НАПИШУ ТОБІ ПІСЛЯ ВІЙНИ

Я напишу тобі після війни,  
От закінчиться, напишу одразу.  
Вбиватиму панічні метастази  
І гаряче писатиму тобі.  
Писатиму про небо і про те,  
Які в нас сильні і незламні люди.  
Вмирили як шахеди тут прибуду

І знов світило сонце золоте.  
Писатиму про очі і уста,  
Як захід сонця десь палав вогнями,  
Не знали ми що буде завтра з нами.  
Але надія все була жива.  
Як рев сирен повітря прорізав  
Ховались в укриття надії, мрії.  
А злоба, злість лиш додавали сили,  
І рани світ поволі бинтував.  
Я напишу тобі після війни,  
Вплітатиму у коси ніжні квіти,  
Навколо буде стільки миру, світла.  
І зеленітимуть херсонські кавуни.  
Я напишу про сон, якого вже нема.  
Про твої руки що хотілося обняти.  
Я так багато хочу написати.  
Я напишу...  
Закінчиться війна...

### Я ТЕБЕ НЕ ХОЧУ ВІДПУСКАТИ

Я тебе не хочу відпускати,  
Ти стікаєш краплями дощу.  
Почуття свіжать неначе м'ята,  
І гірчать, мов листя полину.  
Дощ перщить, і на склі моменти,  
День тече, поволі, по краплині.  
Серце все чекає тебе вперто,  
І мокріють у кохання крила.  
Скло приймає дивний візерунок,  
Ми стеклись в мелодію одну.  
Між краплин, твій ніжний поунок.  
Між краплин, подібних кришталю.  
Дотик рук, і дотик наших душ,  
Хмара плаче дощовим мотивом.  
Дощову циклічність не поруш,  
Пише ніч в калюжах нам курсивом.  
Я тебе не хочу відпускати,  
Ти стікаєш краплями дощу.  
Кожну з них я буду цілувати.  
Я не хочу.  
І не відпущу.

### ДОНЕЧКА

«Мамо, можна я буду з тобою спати?»  
спитала моя маленька донечка.  
Ловити сни удвох у темній кімнаті,  
І не відпускати до ранку долонечку?».

Я з посмішкою цілую носик та шийку,  
А запах волосся дитинний та чистий.  
Я знаю, що це все, мене дуже швидко,  
В мене є скарб - ніжне твоє дитинство.

Воно таке щире, сполохане і радісне,  
З першим словом, з розбитим коліном.  
В ньому немає злості, немає заздрості,  
Лише маленькі, наївні, дитячі провини.

Я приготую тебе, ти ростеш у обіймах,  
Щодня хвалишся:

«Мамо, я тебе доганяю!»  
Шепочу, сама собі: будь завжди сильна,  
Бо доня росте,  
дитинство маленьке тікає.

Втираючи сльози,  
ковтаю у горлі клубок,  
Позіхає дитинство,  
ніжно граючись снами.

«Ти моя найдорожча,  
ми будемо спати удвох,  
Поки ти цього хочеш,  
і ручку триматиме мама».

### СИНУ

Війна болюче змінює людину,  
Світ коливається на фронті і в тилу.  
І скаже, незнайома жінка, ніжно: «Сину!»  
Хоч і чужа, та тепло так йому.

Стискає він залізо автомата,  
Затягує всіх днів гарячий дим.  
Чекає і дружина, донька, мати,

І надає, оте чекання, йому сил.

Мороз іржею криє все довкола,  
І білим снігом йдуть в атаку берці.  
Та думка гріє, що чекають вдома,  
Тепло тече в судинах аж до серця.

І виростають за плечима крила,  
І не важливий вік твій, та звана.  
Коли та жінка, скаже ніжно:  
«Сину!»  
Не знаючи, яке твоє ім'я.

### ЯГОДИ МАЛИНИ

Ягоди малини вже падають в долоні,  
І вітер починає свій невагомий танець.  
Літо кладе малину  
на тепле підвіконня,  
З'являється у нього  
малиновий рум'янець.

Малина пахне щастям,  
довірливістю спілою,  
І літо йде до мрії неквапливим кроком.  
Пронизане все сонцем,  
гарячою надією,  
І по губах стікає, солодким,  
ніжним соком.

Купається у росах по вечорах,  
світанках,  
Мозаїкою складені малинові частинки.  
І літо засинає,  
й розплющить очі зранку,  
А в небі соковиті малинові відтінки.

І зазирне в віконце до нас пахуче літо,  
Лишаючи малину на теплім підвіконні,  
І польовий букет твій,  
із найніжніших квітів,  
І почуття солодкі, малиново-червоні.

## Рогозоплетіння: наша історія, культура та національне надбання

Днями у виставковій Світлиці ОЦНТ відбулося відкриття виставки рогозоплетіння "Традиція рогозоплетіння житиме" зразкової аматорської студії рогозоплетіння закладу культури "Вінницька централізована клубна система" (с.Щітки).

На виставці представлені роботи учасників студії різних рівнів опанування мистецтвом рогозоплетіння. Перший рівень - вивчення узору ша-

з вітальним словом виступили начальник управління культури та креативних індустрій Департаменту гуманітарної політики ОВА Ольга Дернова, директор ОЦНТ, заслужений працівник культури України Тетяна Цвігун та директор ЗК "Вінницька централізована клубна система" Тетяна Казанська.

З концертними номерами виступили - фольклорний ансамбль "Журавлина" з с.Щітки і солістки Анна Кішук з с.Писарівки та Олександра Довгань з с.Вінницькі Хутори.

Зазначимо, що автентична техніка плетіння з рогози, що використовується в Щітках та Писарівці стала справжньою візитною картою Вінницько-Хутірського старостинського округу. Виставки та фестивалі, ярмарки і майстер-класи, присвя-

опанувала мистецтво рогозоплетіння самостійно. Знайомство з цим

неймовірно теплим природним матеріалом відбулось під час одного з майстер-класів, на якому майстриня сплела свій перший виріб - капелюх. Уже понад тридцять років Галина Заєць працює з рогозою, додає елементи з інших технік, створюючи справжні дизайнерські речі.

Надія Іщенко, майстриня з Щіток, є берегинєю давньої технології рогозоплетіння, якої навчила її мати ще в дев'ятирічному віці. Надія Іванівна зазначає, що те, що ми сьогодні володіємо

унікальною технологією плетіння з рогози є надбанням попередніх поколінь. Саме вони розробили автентичну техніку, яка використовується й по сьогоднішній день.



чені давньому ремеслу, популяризують рогозоплетіння далеко за межами нашої країни.

Народні майстрині Надія Іщенко та Галина Заєць відроджують давню традицію плетіння з рогози, використовуючи техніку, якій уже понад 250 років, та навчають цьому ремеслу підрастаюче покоління.

Завдяки їх кропіткій праці Міністерство культури та інформаційної політики минулоріч внесло традиції рогозоплетіння до переліку нематеріальної культурної спадщини.

Галина Антонівна розповідає, що



шечка та мотузочка і вироби виготовлені лише двома-трьома узорами, а саме: підставки, баночки півлітрові, козубки (маленькі кошики). Станочна робота - виготовлення килимків з рогози. Основний рівень - вивчення узорів решітка, обчинка, стовпчик, бордюрик, шашечка через дві, вироби більш складніші, більші за розміром, кошики господарські, сувеніри, лапті, капелюшки, нерозлучники, сумочки модельні, хлібниці. Вищий рівень - капелюхи, кошики з кришкою, баночки на півтори літри та трилітрові, великі лапті, конкурсні і виставкові роботи та вироби для домашнього ужитку.

Крім представлення виробів учасників зразкової аматорської студії рогозоплетіння експозицію виставки доповнюють вишукані роботи майстринь Надії Іщенко та керівника студії Галини Заєць. Всього в експозиції виставки представлено понад 100 виробів з рогози.

На урочистому відкритті виставки



## "Ми не "долаємо" горе, а адаптуємося до нього" - як підтримувати людину, що переживає втрату

**Що може відчувати людина, яка втратила когось із близьких**

Горе - не тільки про біль втрати, але й про сотні інших почуттів та досвідів, які можуть слідувати за цією втратою - від злості, безсилля, відчуття втрати сенсу до ізоляції та самотності чи неможливості бути зрозумілим.

Втрата близьких може зруйнувати звичний світ, уявлення про життя, справедливість, безпеку тощо. Одна з фундаментальних речей, яку можуть проживати під час горювання, - відчуття самотності у втраті. Навіть дві різні людини після втрати не відчуватимуть одне й те саме, бо кожен обставину унікальні. Тому оточенню й не рекомендується говорити: "Я тебе розумію".

"Якщо моя знайома переживає горе, найкраще, що я можу зробити, - дати їй проживати його так, як вона може, і не заважати їй порадами", - говорить психотерапевтка.

Важливо, щоб людина відчувала увагу до себе та підтримку оточення, аби могла поговорити про втрату та її наслідки. Це може неабияк підтримати, наголошує фахівчиня.

**Чого точно не варто робити**

Не треба спиратися на якусь загальну "норму", визначати "патологію" або "застрагання" в горі. Шкодить очікування, що людина має приховати свій справжній стан, аби не тривожити інших. Закритися таку людину може змусити й коли близькі бояться нагадати їй про те, що трапилось.

Ранить також усе, що показує, що людину та її стан не приймають, хочуть змінити, порадишити щось "правильне", змусити припинити бути в горі.

"Пам'ятайте, те, що ви бачите зовні, - лише частина реальності, яку людина вирішила показувати іншим. Ми не можемо знати, що вона переживає. А тому чутливість, обережність та повага до досвіду іншого мають бути ос-

тим, що контролюю ситуацію?", - пояснює Анна-Марія Бресешер.

Психотерапевтка в таких випадках рекомендує час від часу виходити на зв'язок, показуючи, що ви тут, що думаєте про людину. Але не нав'язувати присутності.

Часом у період горювання люди можуть злитися, дратуватися або сваритися без очевидної причини. Це нормальна реакція, але в такі моменти може бути важко перебувати поряд, розуміти, співчувати. Та все ж намагайтесь уникати конфліктів: людина не обов'язково хоче вас образити та зробити боляче.

**Як говорити про померлого, щоб не ретравматизувати**  
**ПСИХОТЕРАПЕВТКА НАЗИВАЄ КІЛЬКА ПРАВИЛ:**

- перед тим, як почати говорити про померлого, запитайте, чи людина готова до такої розмови;

- стежте за емоційним станом співрозмовника. Якщо помітили, що йому некомфортно, запропонуйте перерву;

- слухайте більше, ніж говоріть. Хай людина матиме змогу висловити почуття та знизити рівень стресу;

- уникайте фраз-кліше на кшталт "час лікує" або "все буде добре". Краще скажіть щось просте і щире, як-от: "Мені дуже шкода, що це з тобою сталося";

- не акцентуйте на факті смерті, а спробуйте натомість обговорити спогади про померлого - ваші особисті чи спільні з людиною, яку хочете підтримати;

- якщо людина все ж не хоче говорити про померлого, поважайте це.



новними принципами у спілкуванні", - додає експертка.

**Погорювати наодинці**  
Чи варто лишати людину наодинці, якщо вона сама про

таке просить? Чи ліпше стежити за її станом?  
"Якщо людині потрібно побути на самоті - це її право. В таких ситуаціях варто запитати себе: "Я зараз дбаю про людину та її інтереси чи намагаюся заспокоїти себе

## ЛИСТИ, в яких оживає кохання

Двічі в одну річку не ввійдеш. Так співаєтьс я у відомій пісні. так часто буває і в житті... Маргарита, котру однокурсники називали просто - Марго, була красунею. та ще й якою! Смаглява брюнетка з блакитними, наче прозорими очима, погляду яких ніхто не міг забути. Коли на них падало сонячне проміння, здавалося, що то світять дві зорі. Навіть подруги марго захоплювались рідкісним кольором її очей. Що вже казати про хлопців.

Ті навперейбій пропонували їй свою дружбу, але дівчина не поспішала з вибором. Їй хотілося пожити спокійним, безтурботним життям: ходити в кіно з подругами, подорожувати і вчитися. Вона хотіла здобути освіту й зробити кар'єру, аби бути самодостатньою. Маргарита навчалася в медичному виші, в майбутньому мріяла стати кардіохірургом. Лікувати хворі серця було її мрією.

Пригадувала слова мами: "В житті треба покладатися лише на себе". У Марго завжди перед очима було материне лице, на якому закарбувалась печать смутку. Своє раннє заміжжя мама Маргарити ніколи не схвалювала. Чоловік пияк добре попив їй крові за життя, часто підіймав на жінку руку, та й взагалі поваги до неї не мав. Вона, скоріше, була йому наймичкою, ніж дружиною. А якось, повертаючись із чергової п'янки, він упав у ставок і втопився. Йому було тільки 38 років.

Жінка виховувала дівчинку сама. Працювала прибиральницею в сільській конторі, тож грошей бракувало практично на все. Старенька хата хилилася, а відремонтувати її не було за що. Жінка дякувала долі за донечку, яка була найкращою ученицею в школі. З медаллю закінчила її і сама, без жодної підтримки, вступила до вишу.

Життя у великому місті цікаве й насичене, тож дівчина швидко звикла до нього. За рік навчання в медичному університеті лише раз побувала вдома -

у глухому закарпатському селі, що загубилося поміж гір. Частіше приїжджати не мала змоги.

Часто подруги по гуртожитській кімнаті запитували в Марго, чому вона відкидає всі пропозиції хлопців зустрічатися. Тоді дівчина виймала з тумбочки купку листів, перев'язаних яскраво-червоною стрічкою, і показувала їх дівчатам.

"У них - моє кохання, - пояснювала. - Щодня я отримую лист від хлопця, якого чекаю з армії. Щодня він знаходить час, щоб написати мені на двох аркушах з університетського зошита про те, як він мене безмежно кохає і як минув його день без мене".

"З твоїми даними ти професора могла б захомутати, жити собі й біди не знати, - скептично зауважувала прогресивна у всіх планах Галька. - Треба вміти брати від життя все, на одній любові далеко не заїдеш!"

Марго ніби й не чула, що каже Галька. Хай собі насміхається, а вона знає, що любить лише свого Бодька. І крапка. Вона обіцяла йому вірність, коли проводжала до армії. І мамині слова пам'ятала: "Якщо йдеш його проводити - мусиш дочекатися, це - як обітниця, подумай!"

Марго чекала. Бодькові, як вона його називала, залишалося служити ще рік. Але після новоріччя листи почали надходити через день, потім - раз на тиждень, а ще пізніше - раз на місяць. Зміст їх теж став буденним і пісним.

Приїхавши на свята додому, дівчина почула невтішну новину про свого вже колишнього коханого: там, на Полтавщині, знайшов собі Бодько іншу. Незабаром, кажуть, весілля має бути.

Мати, як могла, втішала дочку, але її слова не гріли Марго. Вона просто не знала, як житиме далі. Та вже перед самим від'їздом на навчання опанувала себе і дала матері слово, що все забуде й стане сильною.

Помалу Маргарита повернулася до звичного життя. Тему дипломної роботи обрали складну, але цікаву. У розкладі консуль-

тацій побачила і прізвище керівника своєї роботи - молодого і перспективного доцента Максима Олексійовича. Попри молодий вік, він уже був відомим практикуючим кардіохірургом. Знаходив час і на викладацьку діяльність. Під його керівництвом роботу мали писати десятеро випускників університету, а серед них і Марго.

У перший же день знайомства між студенткою і викладачем прокотилася невидима енергетична хвиля. Зав'язалася дружба, що згодом переросла в кохання. Справжнє і чисте.

...Дуже швидко біжить час. Маргарита Вікторівна стала відомим кардіохірургом. Разом із чоловіком Максимом Олексійовичем вони працюють у престижному кардіо-центрі. Щодня рятують людям життя.

- У нас новий пацієнт сьогодні, потрібна ваша консультація, Маргарито Вікторівно, - сказала медсестра лікарці, коли та переступила вранці поріг свого кабінету. - Родом із Закарпаття. Ваш земляк.

Серце Марго почало битися частіше. На лікарняному ліжку лежав пацієнт - чоловік середніх років, геть знесилений, із жовтуватим кольором обличчя. Маргарита Вікторівна не одразу впізнала в ньому красеня на все село, міцного, як дуб, Бодька.

- Ти ображаєшся на мене? - спитав. - За що? За те, що перестав мені писати? - За те, що зрадив наше кохання. - Це вже в минулому і тепер немає жодного значення. Ні для тебе, ні для мене. - А знаєш, я бережу твої листи і останнім

часом часто їх перечитую. Тоді все було справжнім і ми були іншими...

- У мене теж є твої, деколи і я читаю їх, - усміхнулася Марго. - Тобі хвилюватися не варто. Зараз прийде лікар і огляне тебе. Якщо потрібно буде оперу-



вати - повідомимо.

- А хіба не ти будеш мене лікувати? - розгублено спитав пацієнт.

- Це вирішую не я, - коротко відповіла Марго і вийшла з палати.

Ні, звичайно, вона не буде оперувати розбите серце свого колишнього хлопця, який розбив серце їй. Нехай це зроблять інші...

Богданові зробили складну операцію. Він одужав. Повернувся до дружини на Полтавщину, де одружився тридцять років тому, коли проходив строкову службу в армії.

Деколи, як залишається вдома сам, він дістає із надійного сховку листи Марго, в яких іще живе справжнє й чисте кохання, і перечитує їх. І плаче над ними, як дитина...

Ірина МАДЗІЙ.

## З одної печі, та не однакові калачі

До крамниці увійшов старенький немісцевий дідусь і попросив у молодого продавчині дозволу присісти, дощ перечекати. Покупців не було, і жінка почала розпитувати подорожнього, звідки він і куди добрався.

З'ясувалося, що приїхав із Тернополя, де мешкає з доччиною сім'єю. А добрався на хутір аж за село - подивитися, як там його хатина: може, розвалилася вже... І під акомпанемент теплої зливи старенький почав переповідати історію свого життя, час від часу втираючи очі хустинкою. А сльози - то каяття, то радості - текли по щоках давно второваними рівничками поміж зморщок.

### А Марусю - трісь по ручці...

...Василь був із багатой родини, тож дружину собі шукав небідну. І знайшов. Щоправда, вдова та ще й із дитиною, але теж мала щол. Побралися - і почали господарювати. Жили добре, бо Настя була мудрою, згідливою жінкою. А ось її донечки Марусі Василь не любив. Не лежала йому душа до чужої дитини.

Незадовго в подружжя народилися рік за роком двоє хлопчиків. Як же пишався батько синами! Для нього Петрик із Павликом були всім. Приїде не раз із ринку, а діти біжать стрімголов батькові назустріч, бо знають, що має для них гостинці. Примчать усі троє, простягнуть рученята і дивляться, як тато розв'язує торбу.

- Як згадаю те, доню, - сльози заливають, - мовив дідусь тремтячим голосом. - Досі часом сниться, як я даю хлопцям по булці, а Марусю - трісь по простягнутій ручці... Воно, бідне, скривиться і йде до мами...

Настя в таких випадках завжди пригортала донечку, цілувала її біляві кіски, а потім садила на коліна і щось довго пояснювала. Спокійно, терпляче... Маленька тільки кивала голівкою - і незадовго дитячий жаль минав. І ніколи Василь не цікавився, що ж таке говорила дочці Настя. Не пасувало господарю пхатися в бабські справи. Та й не хотілося.

На стосунках із дружиною Василева нелюбов до її дочки ніяк не позначалася. Ні Настя, ні Маруся ніколи й півсловом не виявляли своїх образ, невдоволення чим-небудь. Так і жили.

...З часом діти повиростали. Хлопці подалися на Донбас у шахтарі, а Маруся поїхала до Тернополя, влаштувалася на бавовняний комбінат. Василь майже не цікавився її життям. Згодом донька привезла додому нареченого. Настя тишилася, бо Богдан - добрий хлопець, працьовитий, лагідний до Марусі. А Василеві було однаково. Сказав тільки, що весілля справляти не буде, бо нема грошей. Але Марусю це не засмутило. "Нічого, тату, - мовила. - Нам не треба забави. Ми розпишемся, з'їмо по морозиву - та й так справимо весілля". І Богдан запевнив Марусиних батьків, що візьме їхню дочку без весілля і без при-

даного, бо дуже її любить.

Спершу молодята мешкали в гуртожитку, а за кілька років отримали квартиру.

- Як приїхали ми з Настєю на переходини, - пригадував дідусь, - то я не міг очей підвести - так мені соромно було. Вже потому Настя сама їздила до дочки, я залишався вдома. Двоє дітей у Марусі підросли... Ніколи не привозила їх до села на канікули, але я і не просив. А Настя вічно мовчала...

Одружилися на Донеччині й Павло з Петром. Теж мали квартири, дітей... І теж приїжджали на рідний хутір украй рідко, хоча батько дуже за ними скучав, дуже хотів бачити і синів, і внуків...

- Вмерла моя Настя раптово, - знову важко схлипнув дідусь. - Від серця вмерла. Все в тому серці тримала, ніяких переживань ні сльозами, ні словом не вилувала - усе в собі... А думаєш, доню, мало те материнське серце перенесло горя? Та воно щоразу розривалося, коли я Марусю бив по простягнутій за булочкою ручці... Коли сварилися на неї задрібно...

І край мені настав без Насті. Ще на початках якось давав собі раду, а потім спродав усю худобу, пороздавав людям городи. Корову зоставив, щоб мати з ким... балакати. Але прийшла зима, сил не стало, то вивів її, бідну, в поле, прив'язав коло скирти - і так вона зимувала. І що ти думаєш? Вижила! А навесні знайшовся покупець - то я і продав годувальницю. Весну й літо сяк-так переживався, а тоді вже бачу, що не перезимує сам. Вкинув до торбини сякі-такі лахи та й поїхав до Петра.

### "Це ж наш дідусь!"

Не раді були в синовій родині старенькому. Там не стань, там не сядь, того не бери... Ніхто з них не розмовляв, внуки уникали, а син із невісткою сварилися пошепки ночами. Тож дідусь зібрав речі й поїхав до Павла, котрий мешкав за кілька кілометрів від брата.

А там іще гірше зустріли батька. Поставили йому розкладачку в коридорі й старалися не помічати його присутності. Бурчали тільки, що смердить дуже. І прав він собі сам, і харчувався окремо. Встане сім'я з-за столу, залишить старому недоїдки, а він, бідолаха, вимочує потім хлібом тарілки, з яких їли внуки, і сльозами присмачує свою сумну трапезу. Два тижні витримав дід Василь у другого сина й зібрався їхати додому. У поле. На хутір. Замерзати...

Дістався до Тернополя проти ночі, а потяг до села тільки вранці. Тож посидів на вокзалі, набрався смилості й вирішив піти до Марусі переночувати.

- Іду собі, дитино, і думаю, що маю сказати, - провадив далі дідусь свою розповідь. - Надумав, що по-прошу дозволу пересидіти до ранку в коридорі. Купив на вокзалі булочку, з'їв, щоб у Марусі не вечеряти... Дзвоню в двері, ноги мені від страху потерпли... Аж тут відчиняє внучок, Ігорчик, і голосно, весело так: "Мамо!



Тату! Подивіться, хто до нас приїхав: це ж наш дідусь!" Відразу Маруся вибігла: "Тату, що сталося? Чого ж ви нас не попередили, що приїдете? Ми б зустріли... Як ви самі добралися? Дуже змерзли?"

І сльози залили Василя. "Я тобі не тато, Марусю, - сказав винувано. - Я жодного дня не ставився до тебе, як тато до дочки..." "Що було - те минуло, - заспокоїла старенького жінка. - Я не тримаю на вас зла. Ви взяли нас із мамою, ми з вами не бідували. І тепер я щаслива, що ви в мене є, ...тату".

- Вкупали вони мене, як малу дитину, - пригадував далі дідусь. - Богдан дав свій чистий одяг. Маруся натерла мені груди, ноги, щоб я не застудився, вдягнула у вовняні шкарпетки. Приготувала вечерю... Богдан налив п'ятдесят грамів, бо ж свято в хаті - батько приїхав! А внуки коло мене, і Ігорчик, і Світланка, - як коло збитого яйця: може, вам, дідусю, те, може, се... Тішаться мною. Розказують, як справи у школі...

І залишився я в Марусі. Щоранку вона виходила на роботу й нагадувала мені, щоб я не забував їсти. Ігор запросив мене на спортивні змагання, всім хвалився, що вболівати за нього прийшов дідусь. А я за сльозами тих змагань і не бачив...

...Ожив Василь у дочки. На душі в нього потепліло - і здоров'я поправилось. На весну думав повертатися додому, але діти не дозволили.

- Мене б уже на світі не було, якби не Маруся, - сказав дідусь. - Уже п'ять літ минуло, як я в неї. І так мені добре, так затишно. А я де не їду, куди не йду, з ким не зустрінуся - скрізь і всім розказую про своє життя, про свою Марусю. І її, і синів моїх одна мама народила, але які різні вони виростили. Правду мій дідусь казали: з одної печі, та не однакові калачі...

...Злива вщухла - і дідусь, попрощавшись із продавчиною, пішов на свій хутір. Подивитися на хатину, відвідати могилу дружини, подякувати своїй Насті за Марусю і вкотре по-просити прощення...



## Кулінарні цікавинки

### Смажені баклажани із сиром і часником

**Нам потрібно:** середній баклажан, 5 помідорів, 70 г твердого сиру, 5 зубчиків часнику, майонез, 5-6 гілочок зелені, олія, сіль – за смаком.

**Приготування.** Баклажани слід промити і розрізати на кружальця. Всі кружальця викладаємо в глибоку ємність, посипаємо сіллю і чекаємо 30 хвилин, щоб вийшла вся гіркота. Після цього їх промиваємо і просушуємо паперовою серветкою. Далі кожен кружечок смажимо з обох сторін. Готуємо начинку: сир натріть на дрібній тертці. Видавлемо часник і заправляємо майонезом. Зелень потрібно дрібно порубати, помідори нарізати кружальцями. Баклажани викласти по-чергово з помідорами та кожен шар змастити соусом та посипати зеленню.



### Соте з баклажанів



**Нам потрібно:** 2 кабачки, 2 баклажани, 3 болгарських перці, 2 помідори, 2 цибулини, морквина, 3 зубчики часнику, пучок зелені – цибуля, петрушка, кріп, кінза, 1 ст.л. томатної пасти, 2-3 ст.л. олії, 1 ст.л. борошна, 1 ч.л. цукру, лавровий лист, духмяний і чорний перець, коріандр, сіль за смаком.

**Приготування.** Помийте овочі. Баклажани наріжте кружечками і замочіть у трохи підсоленій воді на 20 хвилин, щоб з них вийшла гіркота. Помідори опустіть в окріп на 1-2 хвилини і зніміть шкірку. Наріжте помідори скибочками. Кабачки наріжте напівкружечками. Перець очистіть від насіння і наріжте соломкою. Цибулю наріжте півкільцями. Моркву натріть на крупній тертці. Приготуйте зажарку: обсмажте в розігрітій олії цибулю, потім додайте моркву, болгарський перець і смажте 7-10 хвилин на середньому вогні. Потім додайте борошно, далі – томат, добре перемішайте і прожарте ще 2-3 хвилини. У каstrулю засипте кабачки, додайте 1 ст. ложку води і поставте на середній вогонь на 10 хвилин, періодично акуратно помішуючи, щоб вони не підгоріли і пустили сік. Коли в каstrулі з'явиться сік, зверху на кабачки помістіть баклажани. Через 5 хвилин додайте в овочеve рагу помідори, потім подрібнену зелень і зажарку. Посоліть, додайте цукор, спеції, акуратно перемішайте і тушуйте ще 3-5 хвилин до готовності. Наприкінці покладіть видавлений часник, перемішайте і подавайте на стіл. Овочеve рагу смачне як самостійне блюдо, так і в поєднанні з гарніром.

### Цвітна капуста в клярі

**Нам потрібно:** качан цвітної капусти, 4 яйця, 4 ст.л. борошна, сіль і спеції, олія для обсмажування.

**Приготування.** Головку розібрати на суцвіття приблизно одного розміру, відварити й охудити. Поки суцвіття варяться можна приготувати кляр. Для цього є кілька варіантів: звичайне рідке тісто (яйце, сіль, борошно і трохи холодної води) або більш цікава сирна паніровка. Для її приготування можна додати натертий твердий сир або ж обсипати гарячі суцвіття вже в кінці приготування. Смажена цвітна капуста може бути просто обвалена в сухарях для панірування і злегка обсмажена на сковорідці. Для деяких гурманів краще використовувати пивний кляр, де замість основного інгредієнта - води, додається трохи безалкогольного пива.



### Цвітна капуста, запечена в духовці з сиром



**Нам потрібно:** качан цвітної капусти, 3 ст.л. молока, 4 ст.л. сметани, 200 г твердого сиру, олія для змащування дека, сіль, спеції і рубана зелень.

**Приготування.** Розібрати качан і відварити. Тим часом готується заливка: сметану змішати з молоком, спеціями і потертим сиром. Розтопленням вершковим маслом добре змастити деко, після чого викласти відварені суцвіття. Зверху рівномірно вилити заправку і відправити запікати в духовку (температура 220 градусів) приблизно на 15 хвилин. Сир можна просто сипати зверху, але вже в кінці запікання.

### Салат «Літній»

**Нам потрібно:** капуста, 50 мл олії, 1-2 морквини, 0,5 ч.л. цукру, 0,5-1 ч.л. солі, пучок петрушки, 1/3 лимона, яблуко, 4 огірки, болгарський перець.

**Приготування.** Капусту нарізати тоненькими скибочками або насікти за допомогою шатківниці. Після цього капусту трішки підсолюємо. Дуже трішки, оскільки сіль може змусити овочі випустити сік, тому найкраще підсолювати овочі уже в тарілці. Після цього посипаємо капусту дрібною цукру. Нарізаємо моркву тоненькою соломкою і додаємо до капусти. Нарізаємо огірки, додаємо в салат. Нарізаємо соломкою перець, додаємо до салату. Нарізаємо тоненькою соломкою яблука. Яблука варто брати кислих сортів. Додаємо. Тепер насікаємо зелень свіжої петрушки. Також можна додавати зелену цибулю або ріпчасту. Все вимішуємо у глибокій мисці. Заправляємо салатик. Додаємо олію звичайну або оливкову. Можна заправляти соком лимона замість оцту. Ще раз все вимішуємо.



### Овочеve рагу з м'ясом



**Нам потрібно:** 400 г свинини (нежирної), 2 кабачки, 2 морквини, 1-2 гострого перцю, 2-3 помідори, 2-3 цибулі, головка часнику, 2-3 гілочки петрушки, 1 ст.л. олії, сіль, чорний перець, коріандр, цукор.

**Приготування.** Свинину очистити від плівок і кісточок. У сотейнику розігріти трохи олії і дати їй прогрітися кілька хвилин. Свинину нарізати великими шматочками. Обсмажити шматки свинини в розігрітій олії до появи легкого рум'янцю. Морквину очистити і нарізати кубиками. Часник розділити на зубчики, не очищаючи їх від оболонки. Стручки гострого перцю очистити від насіння і внутрішніх білих перегородок – вони дають основну гостроту перцю. Нарізати гострий перець невеликими шматочками. Додати до обсмаженого м'яса морквину, часник і перець. Обсмажувати м'ясо і овочі 6-7 хв. на середньому вогні перемішуючи. Як тільки морквина стане м'якшою, додати нарізану крупною соломкою цибулю. Продовжувати обсмажувати м'ясо і овочі ще 5-6 хв. Кабачок нарізати великими кубиками. Додати нарізані кабачки в рагу. Періодично помішуючи, продовжувати обсмажувати всі компоненти овочевого рагу на відкритій сковорідці. Необхідно, щоб овочі стали м'якими. Тим часом стиглі червоні помідори опарити окропом та видалити насіння і шкірку. М'якоть подрібнити блендером до стану пюре. Додати до томатного пюре дрібку солі і 0,5 ч.л. цукру. За смаком поперчити і додати трохи меленого коріандру. Влити підготовлений томатний соус в овочеve рагу з м'ясом, додати третину склянки води і довести рідину до кипіння. Накрити сотейник кришкою і зменшити вогонь до мінімуму. Тушувати рагу не менше 30 хв. Готове овочеve рагу з м'ясом викласти в глибокі тарілки і посипати дрібно нарізаною петрушкою.

### Салат з кабачків на зиму

**Нам потрібно:** 1,5 кг кабачків, 10 середніх зубчиків часнику, 1/2 пучка петрушки, 4 ст.л. олії, 4 ст.л. оцту, 1 ч.л. солі з гіркою, 2 ч.л. цукру з гіркою.

**Приготування.** Кабачки нарізати брусочками. Додати порізану зелень петрушки, роздушений часник, олію, оцет, сіль і цукор. Перемішати, залишити на 4 години, час від часу перемішувати. Поставити на вогонь, довести до кипіння і проварити на маленькому вогні 20 хв., часто помішувати. Розкласти гарячим у стерилізовані банки, закрити стерилізованими кришками. Перевернути банки догори дном, вкрити теплим покривалом і залишити вистигати.



### Салат на зиму «Трійка»



**Нам потрібно:** на 3 банки ємністю 0,5 л - 100 мл олії по 3 помідори, баклажани, болгарських перці, зубчики часнику і цибулини, 0,3 стручка перцю гострого, по 1 ст.л. оцту 9% та цукру, 1/2 ст.л. солі.

**Приготування.** Помити баклажани, нарізати разом зі шкіркою на кружальця по 1 см товщиною, підсолити, перемішати і на 20 хв. залишити, потім змити сіль і обсушити баклажани. Промити помідори розрізати на 4-6 частин, вирізавши плідоніжки. Гіркий перець промити, дрібно нарізати третину стручка, видаливши насіння, болгарський - очистити і нарізати соломкою. Очистити цибулю ріпчасту, промити, нашаткувати півкільцями. Очищені зубчики часнику подрібнити. У каstrулі розігріти олію, викласти баклажани, цибулю, помідори, два види перцю, довести до кипіння, додати часник, оцет, цукор і сіль, перемішати все акуратно лопаткою, накрити кришкою, томити овочі на повільному

вогні півгодини. Промити банки, простерилізувати їх разом з кришками, викласти гарячий салат в гарячі банки, накрити кришками, закатати, перевернути дном вгору і в такому вигляді дати салату повністю охолонути, закутавши додатково ковдрою.

### Мармелад з абрикосів

**Нам потрібно:** 1 кг абрикосів, 500 г цукру, 1 л води, 25 г желатину.

**Приготування.** Видалити з абрикосів кісточку, залити водою (0,5 л) і проварити на середньому вогні до стану м'якості. Протерти абрикосову масу через сито, додати цукор і на повільному вогні варити до уварювання на третину. Отримане пюре охолодити. Желатин розчинити в 0,5 л води. Додати до абрикосового пюре. Довести до кипіння і вилити в форму. Охолодити до кімнатної температури, потім поставити в холодильник до застигання. Нарізати кубиками і посипати цукром.



### Пиріг з абрикосами



**Нам потрібно:** 400 г абрикосів, 2 яйця, 400 мл кефіру, 200 г цукру, 300 г борошна, 1 пакетик ванільного цукру, 4 ст.л. олії, 1 ч.л. соди, дрібка солі.

**Приготування.** Приготувати тісто. Для цього розтерти з цукром яйця, додати соду, сіль і ванільний цукор. Влити кефір і гарненько перемішати. Поступово всипати борошно і розмішати. Форму змастити олією. Вилити тісто і розрівняти. Абрикоси порізати невеликими шматочками і викласти на тісто. Випікати 40 хвилин в духовці, розігрітій до 180 градусів.

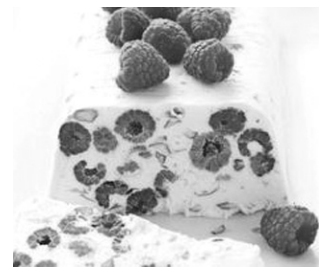
### Варення з малини

**Нам потрібно:** на 1 кг малини, 1,2 кг цукру.

**Приготування.** Взяти необхідну кількість ягід малини. Перебрати, відсортувавши зіпсовані ягоди, і видалити плодоніжки. При необхідності помити. Скласти ягоди в емальований посуд, засипати половиною норми цукру і поставити в прохолодне місце. Через деякий час малина виділить сік. Приготувати сироп. Для цього до отриманого соку додати решту цукру, на повільному вогні довести сироп до кипіння і акуратно опустити в нього ягоди. Варення з малини вариться в один прийом. Періодично треба струшувати таз круговими рухами і знімати пінку. Розмішувати варення не рекомендується, бо малина надзвичайно ніжна ягода. Готове варення з малини необхідно швидко охудити. Для цього ємність з варенням треба помістити в таз з холодною водою. Закупорюється варення вже в холодному вигляді.



### Малиновий торт без випічки



**Нам потрібно:** 200-300 г малини, 12 штук печива «Топлене молоко», 250 г сиру, банку згущеного молока, тертий шоколад, м'ята і горіхи для прикраси.

**Приготування.** 6 штук печива викладіть на блюдо і змащуйте згущеним молоком. Поки печиво просочується, змішайте решту згущеного молока з сиром. Злегка змастіть викладене печиво отриманим кремом. Зверху викладіть половину ягід, розмістивши їх на невеликій відстані один від одного. Потім рясно покрийте малину кремом. Покладіть ще один шар печива і покрийте його залишком крему. Прикрасьте торт ягодами малини, тертим шоколадом, горіхами і листочками м'яти. Бажано дати торту настоятися.

### Хрустке печиво на пиві

**Нам потрібно:** 200 г борошна, 1 пачка маргарину, 0,5 скл. пива.

**Приготування.** Порубати маргарин з борошном ножем, мілко, потім трохи розтерти руками і коли маса перетвориться на дрібну легку крихту, влити поступово пиво, замісити тісто і прибрати його в холодильник на 30 хвилин. Дістати тісто, розкочати його в пласт шириною 3-4 мм і вирізати печиво формочками або нарізати тісто ромбиками. Вмочити кожне печиво в цукор, і на деко. Випікати в духовці при температурі 220 градусів, приблизно 25-30 хвилин до зарум'янювання.



ТОВ «Українська універсальна біржа» оголошує про проведення:

-цільового аукціону, який відбудеться 22 липня 2024 року об 11.00 год, з продажу майна, яке належить ПРАТ «Ямпільська АТП - 10551» (код ЄДРПОУ 00426348 та підлягає реалізації в рахунок погашення його податкового боргу.

Лот № 1- автобус MAN 16.360, тип – загальний автобус-D, 1993 р/в, д.н.з. АВ0891АА, ідентифікаційний номер WMA4702418W021729, колір – білий. Місцезнаходження майна: Вінницька область, Могилів-Подільський район, м. Ямпіль, вул. Автотранспортна, 11. Початкова вартість (без ПДВ): лот № 1 – 328000,00 грн. Гарантійний внесок 32800,00грн. (без ПДВ), реєстраційний внесок 17,00 грн. (з ПДВ).

- цільового аукціону, який відбудеться 22 липня 2024 року о 12.00 год, з продажу майна, яке належить ТОВ «Консервний завод «Поповецький» (код ЄДРПОУ 32833230) та підлягає реалізації в рахунок погашення його податкового боргу.

Лот № 1- Прес гідравлічний «Бухер НР-3000»; лот № 2- Прес гідравлічний «Бухер НР-5000»; лот № 3-Прес стрічковий ПНД № 1 з щитом управління та датчиком рівня; лот № 4 - Прес стрічковий ПНД № 2 з щитом управління та датчиком рівня. Місцезнаходження майна: Вінницька обл., Жмеринський р-н, с. Попівці, вул. 8-го березня, буд.1. Початкова вартість (без ПДВ): лот № 1 – 113039,80 грн.; лот № 2 – 119885,70 грн.; лот № 3 – 29770,40 грн.; лот № 4 – 40476,15 грн. Гарантійний внесок 10% від стартової ціни лотів (без ПДВ), реєстраційний внесок 17,00 грн. (з ПДВ).

- цільового аукціону, який відбудеться 22 липня 2024 року о 13.00 год, з продажу майна транспортні засоби, яке належить ДСРП «Бершадський рибцех ПРАТ «СП «Вінницярибгосп» (код ЄДРПОУ 24903051) та підлягає реалізації в рахунок погашення його податкового боргу.

Лот № 1-ГАЗ 5312, цистерна,1985 р.в, д.н.з. АВ 2917 АО; лот № 2-ГАЗ 5312,бортовий,1990 р.в, д.н.з. АВ2919АО; лот № 3-ГАЗ 53, цистерна-С,1991р.в., д.н.з. АВ2912 АО; лот № 4-ГАЗ 5312, цистерна,1987 р.в, д.н.з. АВ2920АО; лот № 5-Трактор гусеничний ДТ-75, 1975 р.в, реєстр. 2247 УК; лот № 6-Трактор ЮМЗ-6 колісний, 1987 р.в, реєстр. 2245 УК; лот № 7-Трактор Т-16М, шасі самохідне, 1989 р.в, реєстр. 4650 УК. Місцезнаходження майна: Вінницька обл., Гайсинський р-н, с. Баланівка, вул. Набережна, буд. 1. Початкова вартість (з ПДВ): лот № 1 – 136255,85 грн.; лот № 2 – 120428,00 грн.; лот № 3 – 78166,00 грн.; лот № 4 – 69938,00 грн.; 5 – 35912,50 грн.; 6 – 75039,70 грн.; 7 – 57805,10 грн.. Гарантійний внесок 10% від стартової ціни лотів (без ПДВ), реєстраційний внесок 17,00 грн. (з ПДВ).

- цільового аукціону, який відбудеться 22 липня 2024 року о 14.00 год, з продажу майна, яке належить ПРАТ «МІПТ-71», код ЄДРПОУ 03327670) та підлягає реалізації в рахунок погашення його податкового боргу.

Лот № 1 - Регулятор тиску РДГ-150Н. Місцезнаходження майна: Вінницька обл., Могилів-Подільський р-н, с. Бронниця, вул. Зарічна, буд.35. Початкова вартість (з ПДВ): лот № 1 – 51506,75 грн.. Гарантійний внесок 5150,58 грн. (без ПДВ), реєстраційний внесок 17,00 грн. (з ПДВ).

Аукціони проводяться за адресою: м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 23, 4-й поверх, без можливості зниження початкової вартості. Час і місце ознайомлення з майном в робочі дні з 10.00 до 16.00 години за тел.: +380503051404. Кінцевий строк прийняття заяв та оплати внесків - 21.06.2024 р. до 16 год. 00 хв. включно за адресою організатора торгів: м. Дніпро, вул. Воскресенська, 15, оф. 38, прим., тел.: +380503051404, dp@uub.com.ua. Учасники подають Біржі заяву на участь в аукціоні та документи, зазначені в оголошенні на вебсайті Біржі <https://www.uub.com.ua/>. Внески сплачуються на г/р ТОВ «УУБ» в ПАТ «КРЕДІ АГРИКОЛЬ БАНК», код ЄДРПОУ 25158707: гарантійний (без ПДВ) на UA183006140000026008500397202; реєстраційний (з ПДВ) на UA903006140000026004500397206. ТОВ «УУБ» є суб'єктом первинного фінансового моніторингу, тому учасник аукціону до 21.06.24 р. повинен пройти процедуру верифікації особи. Інформація щодо умов участі: +380503051404, dp@uub.com.ua.

ТОВ "ЕДЕЛЬВЕЙС-2023" інформує: ТОВ "ЕДЕЛЬВЕЙС-2023" є виробником і постачальником теплової енергії, на підставі декларації № 074941/24 від 22.04.2024 р. і декларації № 074944/24 від 22.04.2024 р. Вінницької обласної державної адміністрації про видачу декларації на право провадження господарської діяльності з виробництва та постачання теплової енергії на території Вінницької області. Тарифи на теплову енергію ТОВ "ЕДЕЛЬВЕЙС-2023" Вінницькою міською радою, раніше не встановлювалися. ТОВ "ЕДЕЛЬВЕЙС-2023" є платником єдиного податку згідно Витягу з реєстру платників єдиного податку №2426543400144 від 26.04.2024р. На виконання вимог наказу Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 05.06.2018 № 130, ТОВ "ЕДЕЛЬВЕЙС-2023" інформує споживачів бюджетних установ що має намір щодо встановлення тарифу на теплову енергію, її виробництво та постачання та в зв'язку з чим

АГРОНОМІЧНА СІЛЬСЬКА РАДА  
ВІННИЦЬКОГО РАЙОНУ ВІННИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ

### РІШЕННЯ

с.Агрономічне

27.06.2024 № 3073 ( 57 сесія 8 скликання)

Про встановлення місцевих податків і зборів на території Агрономічної сільської територіальної громади

На виконання Податкового кодексу України, з метою подальшого вдосконалення на місцевому рівні системи адміністрування податків, збільшення потенційних джерел надходження фінансових ресурсів до дохідної частини бюджету територіальної громади, керуючись ст.7,8,10,12,14, главою 2 розділу II, розділом XII, XIV, п.5 розділу XIX та п.п.8 розділу XX Податкового кодексу України, наказом Міністерства економіки України від 16.05.2023 року № 3573, ст.25, п.24 ч.1 ст.26, ст.69 Закону України "Про місцеве самоврядування в Україні", враховуючи висновки постійної комісії сільської ради з питань планування, фінансів бюджету та соціально-економічного розвитку, сільська рада

### ВИРІШИЛА:

1. Встановити на території Агрономічної сільської територіальної громади наступні місцеві податки і збори:

- 1.1. податок на майно:
  - 1)податок на нерухоме майно, відмінне від земельної ділянки:
    - елементи податку на нерухоме майно, відмінне від земельної ділянки згідно з додатком 1;
    - ставки податку на нерухоме майно, відмінне від земельної ділянки згідно з додатком 2;
    - пільги для фізичних та юридичних осіб, надані відповідно до пункту 266.4.2 пункту 266.4 статті 266 Податкового кодексу України, за переліком згідно з додатком 3.
  - 2) транспортний податок, визначивши його елементи, згідно з додатком 4.
  - 3) земельний податок:
    - елементи земельного податку згідно з додатком 5;
    - ставки земельного податку згідно з додатком 6;
    - пільги для фізичних та юридичних осіб, надані відповідно до пункту 284.1 статті 284 Податкового кодексу України, за переліком згідно з додатком 7.
- 1.2. єдиний податок для суб'єктів господарювання, які застосовують спрощену систему оподаткування, обліку і звітності та віднесені до першої та другої груп платників єдиного податку, визначених у підпункті 1), 2) пункту 291.4 статті 291 Податкового кодексу України, визначивши його елементи та ставки, згідно додатків 8, 9.
- 1.3. туристичний збір, визначивши його елементи, згідно з додатком 10.

2. Це рішення набирає чинності з 01.01.2025 року. 3. З дня набрання чинності даного рішення визнати таким, що втратив чинність (крім ставок податку на нерухоме майно, відмінне від земельних ділянок для фізичних осіб, які застосовуються для розрахунку податку у 2025 році):

Рішення 43 сесії Агрономічної сільської ради 8 скликання від 13.07.2023 року №2631 "Про встановлення місцевих податків і зборів на території Агрономічної сільської територіальної громади";

4. Оприлюднити дане рішення у визначеному законодавством порядку в засобах масової інформації (Вінницька регіональна газета "Подільська Зоря" або ТОВ "Редакція газети "Вінницька газета"), розмістити на офіційному сайті сільської ради (<http://agronomichna-gromada.gov.ua/>) та Єдиному державному порталі відкритих даних.

5. Копію рішення надіслати в електронному вигляді ГУ ДПС у Вінницькій області для здійснення контролю за своєчасністю та повнотою надходжень встановлених податків та зборів до бюджету територіальної громади.

6. Контроль за виконанням цього рішення покласти на постійну комісію сільської ради з питань планування, фінансів бюджету та соціально-економічного розвитку (Бунза Н.Ю.).

**Секретар ради** **Ірина БЕРБЕЦЬ.**

Детальніше ознайомитися з інформацією можна на офіційному веб-сайті Агрономічної сільської ради за адресою: <https://gromada.org.ua/gromada/agronomichna/main/>

підприємством подано на розгляд пакету документів з розрахунками, щодо обґрунтування тарифу та прийняття рішення на адресу Вінницької міської ради.

Планові тарифи на теплову енергію, постачання теплової енергії, на теплову енергію/комунальну послугу з постачання теплової енергії, розраховані відповідно до вимог Порядку формування тарифів на теплову енергію, її виробництво, транспортування та постачання, послуги з постачання теплової енергії і постачання гарячої води, затвердженого постановою КМУ від 01.06.2011 р. № 869 (зі змінами).

В зв'язку з чим вартість послуг одноставкового тарифу з урахуванням єдиного податку на послугу з постачання теплової енергії за 1 Гкал. складає: - 3 642,75 грн.

З пропозиціями та зауваженнями звертатись до керівництва протягом 7 календарних днів з дати опублікування за адресою: Україна, 04073, м. Київ, проспект Степана Бандери, будинок 16, тел. (044) (050) 469-0043.

Директор ТОВ "ЕДЕЛЬВЕЙС-2023" М.А. ХРОМИХ.

Повідомлення  
про прийняте рішення щодо розроблення проекту  
містобудівної документації

Агрономічною сільською радою прийняте рішення 57 сесії 8 скликання від 27.06.2024 № 3103 "Про надання дозволу на розроблення містобудівної документації - детального плану території гр. Крамар Людмили Сергіївни", на підставі якого розробляється детальний план території для розміщення громадської забудови та супутньої інфраструктури на території Агрономічної територіальної громади Вінницького району Вінницької області, земельна ділянка з кадастровим номером 0520680200:01:009:0001 площею 0,2193 га.

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

**Агрономічна сільська рада.**

Повідомлення  
про прийняте рішення щодо розроблення проекту  
містобудівної документації

Агрономічною сільською радою прийняте рішення 57 сесії 8 скликання від 27.06.2024 № 3092 "Про надання дозволу на розроблення містобудівної документації - детального плану території гр. Гуменюку Євгенію Володимировичу", на підставі якого розробляється детальний план території для індивідуального садівництва та громадської забудови на території Агрономічної територіальної громади Вінницького району Вінницької області, земельна ділянка з кадастровим номером 0520682200:05:005:0063 площею 0,70 га.

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

**Агрономічна сільська рада.**

Гніванська міська рада повідомляє, що відповідно до Рішення Гніванської міської ради від 22 лютого 2024 року № 1148 "Про надання дозволу на виготовлення детального плану території для будівництва та обслуговування об'єктів рекреаційного призначення на земельних ділянках" проектною організацією ДП "Вінницький науково-дослідний та проектний інститут землеустрою" розробляється проект містобудівної документації місцевого рівня - Детальний план території для будівництва та обслуговування об'єктів рекреаційного призначення на земельних ділянках з кадастровими номерами:

0521080600:05:001:0300, 0521080600:05:001:0350, 0521080600:05:001:0408, які розташовані на території Гніванської міської ради за межами села Могилівка, Вінницького району, Вінницької області, замовником якого є Гніванська міська рада.

Громадські слухання з метою врахування громадських інтересів будуть проводитися 12 липня 2024 року о 11.00 год, в залі засідань Гніванської міської ради, за адресою м. Гнівань, вул. Соборна, буд. 64.

З проектом документа державного планування, звітом про стратегічну екологічну оцінку можна ознайомитися на сайті Гніванської міської ради та у міській раді 23310 м. Гнівань, Вінницький район, Вінницької області вул. Соборна, буд. 64, тел./факс: (099) 67 63 629 контактний e-mail (сайту): ofisrada64@gnivan-miskrada.gov.ua

Контактна особа: начальник відділу містобудування та архітектури Гніванської міської ради КУРКО СЕРГІЙ МИКОЛАЙОВИЧ, тел.: +38 (098) 37-06-835.

Орган, до якого подаються зауваження і пропозиції, поштова та електронна адреси та строки подання зауважень і пропозицій: 23310 м. Гнівань, Вінницький район, Вінницької області вул. Соборна, буд. 64, тел./факс: (099) 67-63-629 контактний e-mail (сайту): ofisrada64@gnivan-miskrada.gov.ua

**Втрачене Свідоцтво №10 на право власності на житловий будинок з господарськими будівлями в с.Комарів по вул. Леніна, 43а, виданий на підставі рішення виконкому Комарівської сільської ради Вінницького району Вінницької області 26.10.2002, на ім'я Сауляк Євгенії Іванівни, вважати недійсним.**

### До неї їдуть з усієї України

Багато років баба Таня допомагає людям у складних обставинах:

- вирішує будь-які життєві ситуації;
- проблеми з дітьми, у відносинах, бізнесі;
- рожа, алкоголізм, безпліддя, епілепсія;
- зняття негативу (за допомогою молитов і воску).

Приймає особисто та на відстані. Нині найкращий час для зняття негативу.

**095-581-84-00, 068-911-03-66**

**"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"

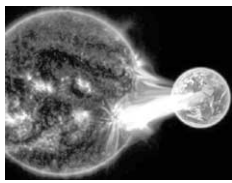
Газета виходить щочетверга,  
видається українською.  
Спосіб друку – офсетний,  
обсяг 3 друковані аркуші.  
Формат А-3.  
Розповсюджується  
у Вінницькій області.  
Видавець: Товариство з  
обмеженою відповідальністю  
"Редакція Вінницької  
регіональної газети  
"Подільська зоря".

Редакція не завжди поділяє точку  
зору авторів публікацій. Відповідальність за надруковані та вкладені в газету листівки, матеріали, рекламу і оголошення несуть автори та рекламодавці. Редакція залишає за собою право редагувати та скорочувати текст. При передруці матеріалів посилення на «Подільську зорю» обов'язкове. Матеріали, позначені публікуються на правах реклами.

РОЗРАХУНКОВИЙ РАХУНОК:  
№UA653020760000026007300901415,  
Вінницьке обласне управління АТ  
«Ощадбанк»,  
МФО 302076,  
інд. код 02471361,  
e-mail:  
pzorya2003@ukr.net  
Адреса редакції:  
21100, м. Вінниця,  
вул.Брацлавська, 31.  
Телефони редакції: 27-77-07.

Зам. №242827.  
Наклад - 1500.  
Газета віддрукована  
у ФОП Голуб Сергій  
Юрійович  
Тел. (0432) 55-63-97.

## Магнітні бурі в липні



Влітку, хочеться максимально багато часу провести на вулиці та зловити якомога більше сонячних променів. Проте магнітні бурі можуть стати на заваді.

Тож коли вони почнуться, дехто може захотіти швиденько заховатися вдома в затінку та спокої, аби пережити цей непростий для організму період.

Наприклад, через магнітні бурі людина може бути більш схильною відчувати головний біль, мати проблеми зі сном та навіть діяти більш імпульсивно через досить вразливий фізичний стан.

Залежно від сили бурі, можна визначити також тривалість її впливу. Слабкі можуть діяти всього шість годин, а відчуватимуть їх не так багато людей.

Середні магнітні бурі вражають найбільше метеозалежних. А ось сильні - заважати можуть протягом усього дня. Тож на період її дії краще нічого не планувати, хіба що відпочинок.

На диво, середина літа буде досить сприятливою для роботи та прогулянок, адже магнітних бур буде не так вже й багато.

**У липні очікується:**

**5 липня - середня магнітна буря;**

**10 липня - сильна магнітна буря.**

## ПЕРЕДПЛАТИТИ «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.**

**4 липня** - хмарно, можливий дощ, т вдень +22...+26°C, вночі +16...+20°C. **5 липня** - дрібний дощ, без опадів, т вдень +21...+25°C, вночі +16...+19°C. **6 липня** - ясно, без опадів, т вдень +22...+26°C, вночі +15...+20°C. **7 липня** - ясно, без опадів, т вдень +25...+29°C, вночі +15...+22°C. **8 липня** - ясно, без опадів, т вдень +26...+31°C, вночі +18...+23°C. **9 липня** - ясно, без опадів, т вдень +26...+31°C, вночі +19...+24°C. **10 липня** - ясно, без опадів, т вдень +27...+31°C, вночі +20...+24°C.



## Виграли 22 золота чемпіонату країни

У нинішній час в Україні на перші ролі поступово виходять види спорту, які мають військово-прикладний характер. Серед них - і універсальний бій. Він складається зі стрільби, метання ножів, подолання смуги перешкод та поєдинку на ринзі за універсальними правилами (із використанням ударної і борцівської технік). Унібій нині успішно розвивається на Вінниччині, що вчергове підкреслили результати чемпіонату України.

Тривалий час після відходу успішного функціонера Михайла Біленького від керівництва обласною федерацією універсального бою цей вид спорту на Вінниччині занепадав. Але у 2019 році обласний осередок Всеукраїнської громадської організації унібою очолив Роман Вербицький, нині - заслужений тренер України. Завдяки його організаторським і тренерським зусиллям та допомоги колег (в першу чергу - віце-президента обласної федерації Миколи Міщенко), облспортуправління і Вінницького міського спорткомітету останнім часом вінничани регулярно здобувають медалі на лише на всеукраїнському, але й на міжнародному рівнях!

До речі, 14-річний син Романа Вербицького Кирило є чемпіоном світу з годзюрю-карате і унібою.

Днями наші земляки показали блискучий результат на чемпіонаті України з універсального бою, який пройшов у Хмельницькому. Вперше за останні 13 років збірна Вінницької області здобула командну "пальму першості" (востаннє таке було в 2011 році). Також до командної трійки увійшли збірні Хмельницької і Одеської областей.

Загалом на чемпіонаті було представлено 15 регіонів України. За медалі боролися 250 учасників. Серед них були сильні спортсмени із Державної прикордонної служби та її академії, Судової охорони, Нацгвардії та її спортклубу, Нацполіції і Одеського державного університету внутрішніх справ.

В індивідуальному заліку наші земляки здобули рекордні 22 золоті нагороди, а також десять срібних і шість бронзових. Загалом нашу область представляли 49 бійців із Вінниці і Ладжижина. Вони виступали у різних вікових категоріях - від 14-річних юнаків і до дорослих.

- Всі наші чемпіони України тепер входять до збірної, яка змагається на чемпіонаті світу. Де він пройде, ще не визначено. Рівень вінницьких спортсменів є доволі високим. Коли у травні цього року наша команда в Туреччині взяла участь на Кубку світу і чемпіонаті Європи, представники Вінниччини здобули 11 золотих нагород та низку медалей іншого ґатунку, - прокоментував Роман Вербицький.

Серед чинних вінницьких чемпіонів України, безумовно, виділяється відомий боець Петро Давиденко. Він має заслуги не лише в унібої, але й був золотим медалістом Європи і Кубку світу із бойового самбо. Чемпіоном у Хмельницькому став й інший вихованець тренера облас-

ної комплексної ДЮСШ Івана Нагорняка - Іван Акатний. Золото виграли 17-річний чемпіон Європи Артем Зімін, інші вінничани Назар Лобода і Єва Войналович.

Цікаво, що на чемпіонат країни поїхали три сестри Малути, і всі стали чемпіонками! Це 18-річна Аміна, 16-річна Каріна і 14-річна Оксана. Всі вони тренуються у спортшколі № 5 Вінниці під керівництвом Олега Бузовського і Володимира Белікова. До речі, у місті над Бугом працює й інший досвідчений тренер з універсального бою - Володимир Качорян.

У Вінниці прийомі унібою, разом із самбо і дзюдо, опановують борці. Водночас керівництво обласної федерації прагне поступово відкривати відділення свого виду єдинокорств в різних містах та районах.

Зірок унібою із Ладжижина на чемпіонат країни підготу-



вав заслужений тренер України, директор ДЮСШ імені Івана Сагаєва Олександр Жарун. Він виділив нинішніх переможців чемпіонату країни серед дорослих. Зокрема, призера чемпіонату світу Дениса Мирошнікова, золотих медалісток світу і Європи Людмилу Шурубей і Катерину Григоренко.

- Результати в цілому маємо непогані. Зокрема, цього року одразу дев'ять наших спортсменів стали призерами чемпіонату Європи і Кубку світу. У спортшколі паралельно розвиваємо два види спорту - боротьбу самбо і унібій. Маємо гідну матеріальну базу у місті - смугу перешкод тощо. Недарма торік проводили в Ладжижині юнацький чемпіонат України, - нагадав Олександр Жарун.

**Михайло МИХАЙЛОВ.**

### Повідомлення

*про проведення громадських слухань*

Якушинецька сільська рада повідомляє, що відповідно до 39 сесії 8 скликання від 24.05.2024 № 1603 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території для розміщення садової забудови на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області» на громадське обговорення подається детальний план території, для розміщення садової забудови на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області. Площа території, що проектується - 6,9075 га. Замовник проекту - Якушинецька сільська рада. Розробник проекту - ТОВ

«АПЛАН» (23222, Вінницька область, Вінницький район, с.Якушинці, вул.Богдана Хмельницького, буд.1, корп. Б).

Ознайомитися та надати протягом 30 днів відповідні пропозиції та рекомендації можна у приміщенні Якушинецької сільської ради (відповідальний посадовий особі замовника - начальник відділу архітектури та містобудування Томашевської Марини Валеріївни) та на офіційному веб-сайті Якушинецької громади.

Громадські слухання щодо вказаного проекту шляхом презентації його основних матеріалів відбудуться о 10.00 год. 6 серпня 2024 року у приміщенні Якушинецької сільської ради за адресою: с.Якушинці, вул.Новоселів, 1А. **Якушинецька сільська рада.**

## Астрологічний прогноз на 8 - 14 липня

**ОВЕН (21.03-20.04).** Напружений період, але ви побачите плоди своєї праці й зрозумієте, що зусилля були не даремними. Вам доведеться розділити ділові та особисті стосунки і трохи стримати свій запал. Ви можете потрапити в саму гущавину подій, спілкуйтеся з людьми шире, будьте коректними та увічливими, тоді задумане здійсниться. У вихідні будь-яке необережне слово може спричинити сварку в родині, намагайтеся більше діяти, ніж говорити. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

**ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05).** Слід займатися тільки тими справами, які вже давно розпочаті й вимагають продовження. Небажана пасивність, але в той же час необхідно дотримуватися обережності та бути досить уважними у будь-якій справі. Вдалий час для знайомств, перебування житла й візитів далеких і близьких родичів. У вихідні більше уваги приділіть своїй родині та дітям. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

**БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06).** Вас чекають нові знайомства та цікаве спілкування з творчими людьми. Можливо, вони запропонують спільний проект, який обіцяє успіх і прибуток. Приділіть собі більше часу, бажано знизити навантаження на роботі й виконувати тільки те, що в цей момент вам під силу. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

**РАК (22.06-22.07).** Постарайтеся не хвалитися ще не доведеною до кінця справою, про ваші проекти повинні знати тільки у вузькому колі надійних друзів. Не слід боротися за лідерство на роботі, краще вирішувати завдання в команді. Намагайтеся допомагати колегам і виявляти розуміння. У вихідні реалізуйте свої плани на ясну голову, тому що туманність і невизначеність можуть привести до неузгодженостей і неточностей. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

**ЛЕВ (23.07-23.08).** Вам будуть потрібні витримка і самовладання. Успіх вимагає ретельної підготовки та перевірки необхідної інформації. Не відкидайте

допомогу друзів, але не розраховуйте на них, ви не застраховані від їх безтурботності. Відмітайте непрактичні рішення та авантюрні пропозиції. Не влазьте в борги та кредити. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

**ДІВА (24.08-23.09).** Вас можуть відвідати смутні думки, не піддавайтеся тузі. Сконцентруйтеся на ідеях і планах, зацікавте потенційних однодумців, і разом зможете багато чого досягти за короткий проміжок часу. Постарайтеся обмірковувати свої слова, щоб ненавмисно не скривдити близької людини. Вдома ви зможете відпочити від тривожних думок і ділових проблем. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

**ТЕРЕЗИ (24.09-23.10).** На вас може очікувати творчий підйом і вдале вирішення старих проблем. Друзі допоможуть побачити сприятливі можливості. Кращою вашою прикрасою буде скромність, що дозволить уникнути промахів і недоліків у роботі. У вихідні краще зайняти вичікувальну позицію й бути готовими до певних компромісів. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

**СКОРПІОН (24.10-22.11).** Просто необхідно дотримуватися чіткої послідовності в діях. Ви повинні бути відкриті для нових пропозицій, і вони почнуть надходити у наростаючому темпі. Усе навколо вас буде нести корисну й досить потрібну інформацію. У вихідні будуть вдалими зустрічі. Не виключена цікава поїздка. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

**СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12).** Слід звернути увагу на адміністративну частину обов'язків у вашій професійній діяльності. Пошук оригінальних рішень не принесе очікуваного успіху. Можлива неприємна розмова з началь-

ством. Зате у вихідні, якщо ви докладете трохи зусиль, то зможете блиснути своїми кращими якостями. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

**КОЗЕРІГ (22.12-20.01).** Перед вами стоять вибір, прийде час вирішувати серйозні професійні проблеми. Не варто збирати образи, це лише ускладнить життя. Найкраща тактика для вас - це спокійно робити свою справу, і ваші старання будуть обов'язково оцінені. Потерпіть, спалах пристрастей навколо змін на роботі поступово буде слабшати. Робота в колективі принесе успіх. У вихідні усвідомте, наскільки вам дорога кохана людина з усіма своїми недоліками й слабкостями. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - четвер.

**ВОДОЛІЙ (21.01-20.02).** Зможете підбити підсумок, хоча б і проміжний, у якійсь з областей своєї діяльності. Або вас наполегливо попросять це зробити. Доля подарує вам якийсь шанс, може бути, це виявиться нова робота або можливість змінити місце проживання, у кожному разі ви набудете щось коштовне для себе. Зміна іміджу дозволить показати себе навколишнім з виграної сторони. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

**РИБИ (21.02-20.03).** Слід уважніше придивлятися до того, з ким доводиться мати справу. Не виключено, що вам лезуть, щоб використувати в своїх цілях. Але вже насає сприятливий час для зміцнення та стабілізації вашого положення. Можливо, здійсниться запевнене бажання. Уміння неординарно мислити й діяти дозволить здійснити фінансово вигідний проект. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.