

Подільська Зоря

АКТУАЛЬНО

Нинішній президент США Джо Байден заявив, що може відмовитися від участі у виборах. Він згоден ухвалити таке рішення, якщо виникнуть серйозні проблеми зі здоров'ям. За його словами, якщо лікарі вважатимуть, що стан здоров'я не дасть змоги йому виконувати свої обов'язки на посаді президента, то Байден готовий їм підкоритися. Варто зазначити, що президенту США Джо Байдену вже 81 рік, про що не втомлюється нагадувати його головний суперник у президентських перегонах Дональд Трамп, якому 78 років. Вибори президента США відбудуться 5 листопада.

16 липня в Україні закінчився термін для оновлення даних військовозобов'язаних. Речник Міністерства оборони України Дмитро Лазуткін заявив, що вже 17 липня ТЦК почнуть випускати штрафи військовозобов'язаним, які не оновили свої облікові дані. Також будуть надсилатися повістки "Укрпоштою". Причому для того, щоб вона вважалася отриманою, не потрібно ставити підпис. Якщо військовозобов'язаний не оновив свої дані й ігнорує повістки, то ТЦК та СП накладає штраф та скерує протокол до суду. Після цього поліція має з'ясувати місцеперебування порушника й навіть може оголосити його у розшук.

Парламент прийняв законопроект №4201 про відміну переведення часу в Україні з зимового на літній. Тобто в цьому році ми ще в останню неділю (27-го) жовтня переведемо стрілки на зимовий час і далі вже переведення на літній час з 2025-го та далі не буде. Голова Верховної Ради України Руслан Стефанчук пояснив користь від скасування переходів на літній та зимовий час, зазначивши, що тепер в Україні буде "київський час". Також він зазначив, що не знає людей, які почуватимуться щасливими від перелаштування своїх біологічних годинників двічі на рік через переведення годинників. Він підкреслив, що отримано було висновки енергетиків та економістів, і ніде не було доведено економічної ефективності від переведення з зимового часу на літній і навпаки. Зазначимо, що в Європі майже усі країни досі переходять на літній час. Варто зауважити, що для набуття чинності цього закону, його ще має підписати президент.

Федеральне міністерство економічного співробітництва та розвитку Німеччини виділило 10 мільйонів євро на відновлення дитячої лікарні "Охматдит", яку пошкодила російська ракета 8 липня. Ці гроші разом з коштами інших спонсорів та донорів використовують на відновлення роботи лікарні та її підготовку до зими. Йдеться про ремонт і технічне обслуговування фасадів і лікувальних приміщень і про електро- та теплопостачання. Із лютого 2022 року Росія повністю зруйнувала понад 210 медичних закладів в Україні та серйозно пошкодила понад 1600.

Щороку в серпні віруючі українці відзначають три великі Спаси, які названі на честь сезонних продуктів. Протягом багатьох років дати цих трьох релігійних свят залишалися незмінними. Однак із переходом церкви на новоюліанський календар дати зміняться. Медовий Спас або Маковія - це народна назва церковного свята Походження дерева Хреста Господнього. Цього дня віряни освячують домашній мед і купаються в річках, цього рік Медовий Спас 2024 настане 1 серпня. Яблучний Спас за новим стилем відзначатиметься 6 серпня в день Преображення Господнього. Цікаво, що Яблучний Спас припадає на період Успенського посту, а це означає, що у вівторок, на який випадає урочистий день, можна скуштувати трохи риби. Наші предки вважали, що саме з цього дня природа "повертає" на осінь. Горіховий або Хлібний Спас вважається святом збору врожаю і живих сіна. З нового зерна цього дня випікають хліб і потім освячують. У церкві ж на Третій Спас відзначають перенесення Нерукотворного образу Спасителя, за новоюліанським календарем Горіховий Спас настане - 16 серпня.

У Полтавській області затримали людину, яка викрадала немовля з перинатального центру. Викрадачем виявився 25-річний чоловік-транссексуал, він сказав поліцейським, що хотів мати власну дитину. 14 липня матір дівчинки заявила, що дитина зникла з післяпологової кімнати. На її пошуки орієнтували весь особовий склад поліції. Слідчі готують клопотання щодо повідомлення викрадачу про підозру та обрання запобіжного заходу у вигляді тримання під вартою. Йому загрожує від 5 до 10 років ув'язнення.

Дякуємо Героям, яким ми завдячуємо нашим життям!

Житель Агрономічного **Олександр Бондар** отримав нагрудний знак "Ветеран війни". Днями заступник сільського голови Тетяна Закревська поспілкувалася із захисником та подякувала Олександрові за мужність, відважність та патріотизм.

Олександр учасник АТО з 2015 року, з 25 лютого 2022 року став на захист Батьківщини під час повномасштабного вторгнення. Воював в складі 45 артилерійської бригади. Під час виконання бойового завдання отримав важкі поранення нижніх кінцівок. Нині демобілізований, відновлюється та повертається до мирного життя.

Ми вдячні Олександрові Івановичу за захист, за можливість жити у вільній державі та прокидатись у власних домівках!



Разом вдалось зробити велику справу



ника релігійної громади, яка змінила канонічну підлеглість з УПЦ шляхом підпорядкування управлінню Православної церкви України.

12 липня під час сесії Якушинецької сільської ради депутатами було ухвалено рішення про передачу нашій релігійній громаді у постійне користування земельної ділянки на якій розташовано храм Святої Великомучениці Параскеви.

Після цього ми отримали законну можливість та усі підстави для того, аби зайти у храм, який дотепер тримав під замком колишній настоятель. Коли представники релі-

гійної громади зайшли до приміщення церкви, було виявлено значну недостачу церковного інвентаря, усе це було задокументовано та потребує подальшого розслідування.

Головне те, що нам разом вдалось зробити велику справу відтепер у Зарванецькому храмі лунатимуть молитви українською за Україну та за наших захисників живих і полеглих", - наголосила пані Вікторія.

Спочатку Зарванецькою громадою опікувався архимандрит Софроній (Чуприна), а нещодавно настоятелем церкви був призначений протоієрей Сергій Лівончук, саме він провів першу службу у храмі. У молитвах в цей день звучали прохання за Україну та український народ, за захисників, які боронять рідну землю від російського агресора, а також за полеглих воїнів, які віддали своє життя за незалежність нашої держави.

Днями у Зарванецькому храмі відбувся перший молебень українською мовою, він був відправлений 15 липня, в день Хрещення Руси-України, день пам'яті святого рівноапостольного великого князя Володимира та День Української державності.

Про цю подію та що її передувало розповіла прихожанка Вікторія Щербелюк: "Із Божою допомогою релігійна громада Зарванецької церкви змінила підпорядкування та перейшла від УПЦ Московського патріархату до Православної церкви України. Цьому передувала довга та копітка робота.

Згідно процедури було проведено державну реєстрацію змін, затверджено Статут у новій редакції та керів-



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

Звертайтеся: pzorya2003@ukr.net
(068) 840 38 18; (096) 185 00 63; (063) 890-89-57.



У Вороновиці функціонує волонтерська ініціатива, яка об'єднує охочих допомогти українським захисникам та організовує плетіння маскувальних сіток. Кожного дня виконується дуже клопітка робота: нарізання стрічок, заплетення їх в сітку.

Маскувальні сітки - це

Плетіння маскувальних сіток - дієвий спосіб підтримки ЗСУ

важливий елемент забезпечення безпеки та успішного виконання завдань Збройних Сил. Вони використовуються для маскування техніки, позицій та об'єктів військового значення, щоб зробити неможливим їх виявлення та нейтралізацію противником. Маскувальні сітки допомагають зберегти життя та здоров'я військовослужбовців, забезпечуючи їхню

безпеку та ефективність у бойових умовах.

Війна не закінчилась! Наші захисники щодня ризикують своїм життям, щоб захистити нашу землю, свободу, майбутнє. Долучайтесь до плетіння маскувальних сіток у ПТУ - №14! Це ваш шанс зробити свій внесок у підтримку захисників.

Слава Україні! Героям слава!



Здобули перемогу

Перемогу здобула збірна команда Стрижавської громади на змаганнях відкритого чемпіонату ГО "ВФСТ "Колос" з футболу "Золотий колос України" серед юнацьких команд 2014-2015 р. н.

У м. Берегове, що на Закарпатті, змагалися 10 команд з усіх куточків України.

Зігравши в групі з закарпатською футбольною командою, юні футболісти виграли з рахунком 4:0. З львівською командою зіграли внічию - 1:1. У півфіналі стрижавчани зустрілися з командою із **П о г р е б и щ а** Вінницької області, обігравши її з рахунком 3:0. Фінальну гру зіграли з львівською командою, виграли з рахунком 2:0. Починаючи з Чемпіонату області, наша футбольна команда пропустила лише один м'яч! Кращим нападником турніру став Тимофій Бобшко.

Голова Стрижавської громади Михайло Демченко подякував тренерам Андрію Кулачку та Володимирю Яремку, а також директо-

рові КЗ "ДЮСШ "Десна" Стрижавської селищної ради Андрію Заводяну за відмінну підготовку наших спортсменів. Звісно, особлива подяка батькам за підтримку дітей. Пишаємося чемпіонами України і бажаємо нових яскравих звершень!

"Ця перемога ще раз доводить, що спортивна школа має бути в нашій громаді. Ми всіляко будемо підтримувати юне покоління і допомагати їм у всебічному розвитку", - наголосив очільник громади.



"Здоров'я відновлюю, а друга не повернути": історія Дениса Клімова, який вижив після ракетного удару

Денис Клімов один із тих, хто вижив після російського ракетного обстрілу Вінниці 14 липня 2022 року. Чоловік зазначив, що того дня біля Будинку офіцерів опинився випадково.

- Того дня мали зустрітись із другом, який привіз свого побратима в лікарню, я мав йому передати військову амуніцію, їхав зовсім в іншому напрямку, взагалі не планував бути там. Я приїхав, ми мали іти пити каву, але вирішили дочекатись побратима, який був в лікарні, стояли на вулиці біля входу в клініку. Далі - пів секунди пуску і вибух, - розповідає Денис. На тілі Дениса лікарі виявили понад

200 ран: "Я і досі відновлююсь, перетинки немає, нерви, зі слухом проблеми, з тиском проблеми, спати взагалі немає такого розуміння, кожні пів години прокидаюсь, з рукою є проблеми, є уламки в тілі, які не всі дістали", - зазначає чоловік.

Того дня, пригадає Денис, був разом із другом Володимиром Даценком.

- Здоров'я відновлюю, а друга не повернути. Мій друг, Володимир Доценко, з яким ми тут і знаходились під час обстрілу, я залишився живий, Володимир - загинув. Це дуже світла, справжня людина, він був готовий віддати все комусь, хто потребував, за кілька днів до цього його призначили

командиром, він приїхав у Вінницю у відрядження", - сказав вінничанин.

Тоді, ракетний обстріл середмістя Вінниці забрав життя 29 людей, з них троє діти. Крилатими ракетами по Вінниці РФ вдарила близько 11:00. Дві ракети над областю збили сили ППО, три - потрапили на площу Перемоги. Руйнувань зазнав Будинок офіцерів, "Ювілейний" та парковка поруч. Ракетні удари по місту завдали з акваторії Чорного моря.



Той день закарбувався у пам'яті назавжди", - вінницькі рятувальники розповіли про обстріл 14 липня

Під час ліквідації наслідків ракетного російського удару по площі Перемоги у Вінниці особовий склад рятувальників працював чітко та злагоджено, адже була загроза повторних обстрілів.

Небезпеку становив можливий обвал зруйнованих

приміщень. Рятувальник Сергій Бас, зазначає, що той день закарбувався у пам'яті завжди. На виклик його підрозділ прибув одним із перших.

- Того трагічного дня практично звуки сирен не вимикалися, ми працювали постійно, коли одна або дві людини спостері-

гали за рухом конструкцій, щоб не було обвалів - розповідає чоловік.

Наслідки липневої атаки 2022-го ліквідували й вночі. Всього було задіяно 300 рятувальників. Серед них Юрій Грушецький. Чоловік розповів, що того дня працював у парі з вівчаркою

Фрідою. Їхня робота полягала у пошуку людей, які опинилися під завалами.

- Вона з своєю задачею справлялася. Вона шукала до останнього, щоб знайти живих. Але ракета нам не дала шансу це зробити, - каже Юрій.

За Матеріалами Суспільного.



Як зберігати продукти у разі відключення електроенергії

В умовах аварійних та планових відключень електропостачання через військову агресію РФ виникає новий виклик для українців - як за таких умов харчуватися без ризику для свого здоров'я. Адже забезпечити необхідний температурний режим для безпечного зберігання продуктів, якщо холодильник не працює або просто не встигає набирати необхідну температуру через періодичні відключення електроенергії, доволі проблематично.

З метою недопущення харчових отруєнь через споживання харчових продуктів, які можуть бути небезпечними внаслідок порушення температурних умов їх зберігання варто дотримуватись таких правил:

- не готуйте страви із запасом, страви, які приготували бажано вживати відразу (не залишайте приготовану їжу за кімнатної температури більш ніж на 2 години);
- зберігайте приготовані страви гарячими (60°C) аж до подавання до столу;
- за відключення електроенергії, тримайте дверцята холодильника та морозильної камери закритими, адже в такому випадку продукти залишаються безпечно-

ми до 4 годин у холодильнику та до 48 годин - у повній морозилці (24 годин - у напівпорожній морозилці);

- у разі відсутності електроенергії протягом 4 годин і довше, харчові продукти краще згрупувати разом у морозильній камері. У холодильнику має бути температура +4°C або нижче, у морозильній камері - не вище -4°C;

- не перевіряйте їжу на смак. Якщо маєте сумніви щодо її безпечності краще викиньте її відразу. Також позбудьтеся продуктів, які швидко псуються. Це стосується м'яса, риби, нарізаних фруктів та овочів, яєць, молочних продуктів та їх залишків, якщо вони зберігалися більше ніж 4 години без електроенергії або джерела холоду;

- продукти, які мають температуру не вище +4°C або на яких зберігаються крижані кристали, можна безпечно заморозити повторно або приготувати;

- не розморожуйте продукти за кімнатної температури;
- при зберіганні відокремлювати сиру їжу від готової;

- зберігайте продукти у закритому по-

суді, щоб уникнути контакту між сирими і готовими продуктами;

- ретельно просмажуйте чи проварюйте продукти, особливо м'ясо, яйця і морепродукти;

- доводьте страви до кипіння, щоб вони готувалися щонайменше за 70°C;
- використовуйте чисту або очищену воду - бажано бутильовану питну воду із перевірених джерел, попередньо піддавши її додатковому кип'ятінню.

Також важливо дотримуватись таких гігієнічних вимог:

- мийте руки перед тим, як брати продукти чи готувати їжу;
- мийте руки після відвідування туалету;

- у разі відсутності води під час вимкнення світла у вашому будинку можна скористатись спиртовмісними санітаїзерами для рук або вологиими серветками для рук;
- вимийте і продезінфікуйте всі поверхні та кухонне приладдя, які використовуєте для приготування їжі;



- ретельно мийте овочі й фрукти, особливо якщо вживатимете їх сирими. Для цього, на випадок відсутності водопостачання, також варто мати запас чистої бутильованої питної води промислового виробництва;
- захищайте кухню і продукти від комах, гризунів та інших тварин.



Жага до життя. Історія військового

жив поблизу українсько-білоруського кордону на Рівненщині. У квітні 2023 був перший виїзд на схід країни. 4 місяці виконував бойові завдання на Бахмутському напрямку, після чого повернувся на ротацію. Наприкінці січня цього року знову ротація, цього разу вже на Харківщину, де й отримав важкі поранення.

"11 березня вже вдруде заступив на позиції, противник проводив штурмові дії, інший підрозділ відбивав їх, у нас було лише 4,5 години, аби закріпитися на позиціях, було ще 2 побратими в іншому квадраті. Відповідно, що встиг викопати, невелике заглиблення там і...". Дрони, пригадає чоловік, не давали передихнути, вони літали і вдень і вночі, евакуація, ротація була неможлива. Лише 1-2 години на добу, так звана "сіра зона" (коли ніч переходить вдень і день в ніч).

"13 березня о 03:30 ночі отримав поранення через скид із дрона. Спочатку відчув перший скид у район ступнево-гомількового суглобу зліва, він одразу розірвався, як зміг трішки присів, почав накладати турнікети на стегна і почув другий скид, який пошкодив праве око", - розповідає Анатолій.

Як тільки зник шум над головою, чоловік з допомогою рації передав, що поранений та покликати на допомогу побратимів, вони подотягували турнікети. Уламки та осколки пошкодили гомількові кістки на обох ногах. Але через те, що перебували у ворожому оточенні, можливості провести евакуацію не було, тож незважаючи на постійний біль, без їжі з мінімальною кількістю води довелось чекати та робити все, аби бути непомітним для БПЛА, і так впродовж майже 5 діб.

У таких умовах тягнувся день за днем, чоловік практично не міг рухатися, нестерпний біль постійно посилювався. Хоч Анатолій і мав із собою рюкзак бойового медика, але знеболити себе не міг, адже не мав ні сил, ні можливості. Ворожі дрони постійно кружляли над головою. Якщо й було кілька хвилин, то їх вистачало лише на те, аби випити води, і знову гул над головою - наближення дронів, доводилося покривати себе плівкою і знову чекати.

Саме вода, за словами Анатолія, у певній мірі врятувала йому життя. Адаже із собою

мав кілька енергетичних батончиків та пляшку води, яку пошкодив осколок при влучанні. На щастя, допомагали побратими, які перебували в кількох метрах від джерела. Коли була можливість, вони набирали там воду та передавали чоловіку, адже спрага була постійною, навіть незважаючи на те, що нічна температура повітря в березні сягала 0°C, а денна не більше +3°C. В один із днів побратими перестали відгукуватися, тож аби врятуватися, вирішив самостійно дістатися до води.

"Я розумів, що не більше 2-3 годин зможу без води. Була "сіра зона", дрони напівсліпі, тому вирішив зробити вилазку до них сам, подивитися, чому вони не відповідають. Там я набрав у них води, що фактично продовжило мені життя, після чого хлопці допомогли повернутися назад", - говорить Анатолій.

Вранці 17 березня почув голоси, спершу, говорить, не розумів, хто це, але згодом по незвичному тембру голосу впізнав українських бійців, які прийшли їх замінити. Ввечері прийшла евагрупа і почала евакуацію. Спершу до стабілізаційного пункту, а далі до Харківського госпіталю, де розпочали підготовку до оперативного втручання - ампутації нижніх кінцівок. Звідти на 1 день перевели до Києва, потім у госпіталь ветеранів війни у Клевани і 26 березня до Обласного центру ортопедії, травматології та вертебрології Рівненської обласної клінічної лікарні імені Юрія Семенюка.

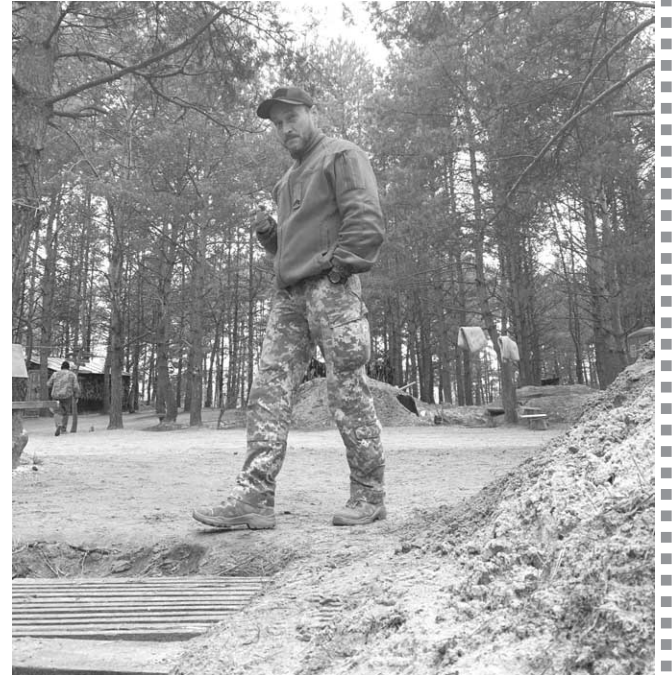
Перш ніж розпочати оперативне лікування, яке в подальшому дозволить перейти до протезування, наші лікарі боролися із важкою анаеробною інфекцією, яка вражає м'які тканини та навіть може призвести до загибелі людини.

"Поступив до нас із гільйотинними ампутаціями

обох нижніх кінцівок, які були виконані на етапі евакуації, несформовані кукуси із анаеробною інфекцією. Ми провели багато оперативних втручань нефректомії, видаляли некротизовані тканини. Отримували антибактеріальну терапію. Після того, як інфекцію вдалося побороти, сформували кукуси обох стегон, рани загоїлися добре, можна готуватися до протезування", - говорить лікар-ортопед-травматолог Юрій Каштан.

Наразі чоловік отримав відпустку для лікування, після чого продовжить свій шлях до відновлення. Анатолій розповідає, що під час відпустки хоче провести час із родиною, поспілкуватися із друзями та трішки покращити фізичну форму, адже сильно схуд, аби далі готуватися до протезування.

Хоч і розуміє, що попереду ще тривалий шлях, та мріє, що до Нового 2025-го року повернеться додому вже самостійно, на протезах.



«Цей номер більше не обслуговується...»

У світі все неправильно влаштовано, бо не Вона його творила. Їй усе було не так і всі не такі.

Подруги – тимчасові. Так було ще зі школи.

Батьки змушені були залишити помешкання їй, бо молодша. Брат обрався. А Вона викреслила його зі свого життя. Ще й одружився «не на тій», трое дітей народили. Статків не мають. А потім братова отримала щедру спадщину. І через те її роздирали дикі заздрощі.

Чоловіки від Неї відверталися після перших побачень. Бо одразу озвучувала свої захцянки, розповідала про свою неперевершеність і шукала недоліки у кавалерах. Щоправда, один затримався. У нього з дружиною не ладилось, за двері виставила. Він знав, мине час і благовірна покличе назад. Так завжди було. Він шукав «транзитних» коханок, аби перечекаати бурю. У його тенета потрапила Вона.

Йому доводилося терпіти її жахливий характер. А Вона хотіла будь-що його втримати. Але одного дня він зібрав свої нехитрі пожитки й сказав, що повертається додому.

Згодом зрозуміла, що вагітна. Зателефонувала йому, все розповіла.

– Що мені робити? – запитала.

– Бажано не народжувати, – відповів.

– Я не твій чоловік, аліментів не чекай. Вирішила народити. На зло йому.

Він не цікавився дитиною. Аж якось побачив її з донькою. Мала була неймовірно схожою на нього. Підійшов.

Запитав, як живуть. І, неочікувано для самого себе, запропонував допомогу.

Був не бідний. Вона погодилась. Скупість узяла верх над гонором. Навіть дозволила зустрічатися з донькою.

На роботі від її нестерпної натури потерпали колеги, сторонилися. Вона заздрала. Особливо тим, у кого були сім'ї чи кохані. Ненавиділа щасливих людей. Її дратували жарти, усмішки, аромати вишуканих парфумів, модні одяганки інших жінок... Вона також

носила стильні речі. Приїжджала на роботу власною автівкою. Але це ж Вона. Їй можна. Іншим – зась.

Підросла донька. Найбільшим бажанням дівчини було втекти з-під материнської опіки. Бо їй було не дозволено бавитися з «простими» дітьми, зустрічатися з однокласником, батьки якого їй «у підметки не годяться». А коли «несанкціоновано» бачилася з рідним дядьком, це закінчувалося грандіозним скандалом.

Донька хотіла вивчати архітектуру. Вона ж наполягла, аби вступила на юридичний факультет.

Після навчання додому донька не повернулася. Знайшла роботу в іншому місті. Закохалася. Познайомила обранця з матір'ю. Але він їй не сподобався. Не тому, що мав якийсь гандж. Вона заздрала власній дитині. Бо так і залишалася самотньою.

На вечірку до молодят не поїхала. Не поблагословила, не сказала доброго слова. Лише пригрозила доньці:

– Квартиру на безхатьків запишу.

– Роби що хочеш, мамо, лише не псуй мені життя. Своє ти зіпсувала.

Вона зганяла свою злість на роботі. Одна з колег із тиском в лікарню потрапила. Інша – звільнилася. «З'їла» керівника.

Згодом справи у компанії, де працювала, почали йти погано. Врешті, довелось шукати іншу роботу. Знайшла, але менш оплачувану, менш престижну. Пробувала на новому місці показати свій норів. Але керівниця ніжним голосом молоді кобри прошепотіла:

– Спробуєш каламутити воду, вмиєть на вулиці опишишся. Розповіли про твої «подвиги» на попередній роботі.

Вона любила вишукані напої. Особливо коньяки. Піла після роботи, на самоті. Для настрою. Про це ніхто не знав, крім доньки.

Від брата дізналася, що стала бабусею. Донька двійню народила.

– Спробуй порозумітися з дітьми, – радив брат. – На внуків подивися.

– Це тому ти прийшов, аби розуму вчити?!



– Ні, пошукати в квартирі моїх батьків твою совість.

– То ти спілкуєшся з тією зрадницею?

– Я спілкуюся зі своєю племінницею. До речі, в неї чудові смакери. І дуже гарний чоловік. Вони щасливі. Може, й краще, що не хочеш їх бачити, не отруюєш їхне життя.

– Квабирайся геть! – вигукнула, й гримнула за братом дверима.

Усе частіше спиртне ставало їй розрадою. Але тепер це не були вишукані коньяки, а дешеві напої. На дорозі не було грошей.

На роботі помітили її захоплення спиртом.

– Ти що, на склянку підсіла? – запитала якась керівниця.

– В гості вчора ходила. Довго засиділась.

– Ти?! В гості?! До кого? Тебе навіть Баба-Яга на вечірку не запросить.

...Ковток дешевого вина ще більше зіпсував настрої. Він і так не був святковим, хоча й новоріччя.

Сходами бігли діти, перегукувалися, сміялися.

Вона хотіла нарешті зателефонувати доньці. Аби вилити свою злість.

«Цей номер більше не обслуговується...» – почула у слухавці.

Це був старий номер доньки. Нового не знала...

КИТАЙСЬКА ВАЗА

Я була для тебе китайською вазою: дорогою, з таємничими ієрогліфами (ти їх, звичайно, не прочитав, бо тієї мови не знаєш). Ти боявся доторкнутися до облюбованої річі, ти не смів, ти не вмів... Ти лише споглядав, милувався барвами і візерунками, і забував, що перед тобою – людина... Ти не міг скласти ціни вазі, а, може, не хотів. Але тобі було престижно показувати її комусь: «Дивіться, річ не дешева, і я володію нею...». ... Я була для тебе китайською вазою, у яку ти ніколи не бажав поставити квіти...

ЯБЛУНЯ

«Ще б рік перезимувати, перелітувати, а вже восени відійти з останнім листком», - просила стара яблуня вдосвіта світу. І душа не змогла від неї відлетіти, послухала... Обсипались яблука гіркувато-солодкі, жовто-червоні. І кожна гілка, випроставшись, здавалось, творила молитву небу. А душа чекала, поки зголодніле пташа склює останнє яблечко, що зачепилось поміж віттям...

Вірші Ольги ЧОРНОЇ.



«Гість тижня»

Безмежна любов до квітів:

Пам'ятаєте казки? Ті, в яких квіти розповідають про важливі речі: любов, приязнь, сердечне тріпотіння. Тільки от розуміти й перекладати на людську мову ті розповіді можуть не всі, а тільки справжні чарівниці - флористки. Саме вони створюючи невеличкого букета чи пишного авторського, зібраного з дивних рослин та чудернацьких квіток, допоможуть розповісти про важливе.

Тетяна БАЙГУШОВА із Вінницьких Хуторів знає про квіти майже все. Жінка за 7 років опанувала для себе флористику, добре знає, як правильно доглядати за квітами, складати букети та вміло поєднувати різні квіти у вишуканих композиціях. Також пані Таня керівниця творчої майстерні "Хуторяночка" ЗК ВЦКС с. Вінницькі Хутори.

- Як давно у Вас "лежить душа" до флористики?

- Мабуть ще з дитинства. Я завжди була творчою. До речі, свої перші букети я komponувала у зовсім маленькому віці. Любов до квітів передавалась від бабусі. Вона із радістю плекала квіти, створювала букети і продавала це все на місцевому ринку. Любов до квітів від неї перейняла матуся, а згодом і я. Відтак можна сказати, це ремесло - наша сімейна справа, що передається з покоління в покоління. Хоча моя мама більше любить вирощувати та доглядати квіти. На нашому квітнику із ранньої весни і до пізньої осені щось квітує.

- У вас юридична освіта, чому вирішили справою життя зробити флористику?

- Так дійсно за фахом я менеджер-економіст з юридичного забезпечення і свого часу працювала за спеціальністю на різних фірмах та підприємствах. Також трудилася й у службі у справах дітей Вінницької ОДА. Потім була декретна відпустка і саме тоді я вирішила професійно займатися квітами. Перший свій букет зробила напередодні випуску із садочка своєї старшої донечки. Виготовила для проби ніжний букет із півоній та рожевих троянд. Виклала знімок в соцмережі і зі мною одразу зв'язалася дівчина аби придбати його. Відтак зробила ще 6 схожих букетів на випуск донечки. Саме з того часу моє хобі та любов до квітів стали справою життя.

- Які квіти використовуєте для букетів, як декоруєте композиції?

- Більшість квітів у моїх букетах вирощені власноруч, деякі закуповую в односельців або ж на оптових складах. Починаючи з весни на нашому городі квітнуть первоцвіти, пушкінія, крокуси, гіацинти, ясколка, весняні килимкові квіти, шиловидні флокси, потім цвітуть півонії, іриси, гортензії, ромашки, гладіолуси, хризантеми, тощо. Також вирощуємо лаванду, лавандин, кермек та різноманітні сухоцвіти.

Щодо декору то використовую різноманітні стрічки, ягідки, іноді якісну силіконову зелень. Раніше використовувала багато штучної плівки та обгорток, зараз більше натурального. Нині в більшості букетів в якості обгортки татарський кермек. Також використовую різноманітні горщики, коробики, тощо. До речі, нещодавно виникла ідея робити для букетів кошики або кашпо із рогози. Нині у співпраці із, добре знаюю на терені краю, майстриною із рогозоплетіння Надією Іщенко з с. Щітки намагаємося втілити ці задуми у життя.

- Ви самі вигадуєте дизайн, чи усе на розсуд клієнта?

- Тут буває по-різному. Часто мої клієнти, багато з яких є постійними, телефонують і просто кажуть: "Таня зроби, будь ласка, букет, як ти вмієш. На свій смак та розсуд". В такому випадку клієнту достатньо описати подію або ж людину, якій по-



трібно зробити букет. Відповідно я уявляю цю людину, думаю, які квіти їй пасуватимуть і створюю відповідну композицію, вкладаючи усю свою майстерність та любов.

Якщо клієнт має побажання або ж своє бачення готового букета, то роблю, те, що просять. Завжди використовую лише найсвіжіші квіти, спеціально їх напоюю та даю поради по догляді аби букет радував якомога довше.

- Який букет найбільше Вам запам'ятався?

- Пам'ятаю усі свої букети. Адже вони всі для мене особливі і кожен по-своєму гарний та оригінальний. Букети роблю різноманітні і маленькі і величезні. Робила букети із 101 ромашки, вони виглядають просто казково. У композиціях намагаюся поєднувати декілька видів квітів. До прикладу, зараз квітує гортензія, відтак роблю букети із ніжно-рожевої гортензії, з рожевими ліліями без запаху, доповнюю їх кермеком та фізостегією віргінською.

По-особливому запам'ятовуються й весільні букети. Тут ми разом із нареченою обговорюємо усі деталі майбутнього букета - щось пропоную я, щось клієнтка і у підсумку виходять чудові та ніжні композиції, що доповнюють весільний образ. До речі, займаюся й флористичним оформленням весіль, різноманітних свят та заходів, роблю фотозони, часто прикрашаю на празники та богослужіння місцеві храми. Наприклад, нещодавно займалася оформленням весілля в українському стилі. Для цього використала гіпсофілу та червоні спрейки гвоздики. Для молодого, який був вбраний у вишиту червоним сорочку зробила із цих квітів бутоньєрку, для нареченої віночок із гіпсофіли та гіпсофіловий букет із вкраплення червоних гвоздик. Оформила гіпсофілою та гвоздиками й ресторан, фотозону, створила композиції на столи. Також оформила ще одну зону з дідухами та очеретом, з композиціями із хризантем у гарбузах. Оригінальним був і букет, що наречена мала кидати дівчатам. На перший погляд - це звичайний букет зі стрічками, проте він розділявся на три невеличких. Відтак букет від нареченої отримали не одна, а три незаміжні дівчини.

- Ви кожного дня працюєте із квітами, чи маєте своїх фавориток у квітковому царстві?

- Подобаються усі квіти. Проте найбільше люблю піоновидні



тюльпани, гортензії, та півонії.

- Чого, на вашу думку, вимагає професія флориста?

- Щоб стати хорошим флористом, треба мати гарний естетичний смак, яскраву фантазію і справді любити квіти. Також важливе бажання вчитися, адже ти постійно маєш бути в курсі модних тенденцій, знати, які квіти можна і варто поєднувати за різними критеріями, а яких поєднань краще уникати. Й звісно у цю справу потрібно вкладати частинку душі.

- Не флористкою єдиною! Чим ще дивуєте клієнтів?

- Я роблю не лише букети з квітів. А вмію також робити різноманітні фуд-композиції з продуктів: фруктів, овочів, цукерок, фруктові кошики, "істівні букети" із смаколиків для чоловіків та дівчат. Словом вибір продуктів залежить від того, наскільки у вас

вистачить фантазії та уяви. Також роблю композиції зі шкарпеток, різноманітних побутових речей для господи, тощо. Особливе місце займають букети із сухоцвітів, лаванди та лавандину.

До речі, цьогогоріч планую виготовляти лавандові букетики та саше у формі невеличких ляльочок. Тобто т у л у б о м буде мішечок або букетик, наповнений лавандою, зверху в'язана гачком мереживна сушенка, волосья також



ХОБІ, ЩО СТАЛО СПРАВОЮ ЖИТТЯ



поювати, вчу робити букети, плести вінки, тощо. Плідно співпрацюємо із ліцеями, бібліотеками та творчими осередками. Наприклад, цьогоріч до Івана Купала разом із фахівцями бібліотеки-філії №4 с.Вінницькі Хутори організували "Купальські посиденьки на ставку".



Дівчата із задоволенням послушали легенди про свято, цілющу дію рослин, кожна сплела свій вінок і пустила у воду, або ж забрала як оберіг додому. А днями був проведений квітковий майстер клас з виготовлення запашних букетів з лаванди, віночків із лаванди, ромашок та кермеку, а також лавандового саше "Лавандова пассакалія" для діток із Писарівки та Сабарова.

- Недарма кажуть, що талановита людина - талановита у всьому. Тобто окрім флористики Ви ще й різнопланова майстриня?

- Не вважаю свої вміння чимось надзвичайним. Проте так, із дитинства вмю шити, вишивати та в'язати. Свого часу досить професійно виготовляла прикраси із бісеру, зокрема колье, браслети, пояси. Також ще до декрету гачком вив'язувала намиста, слінгобуси, володію технікою виготовлення іграшок - амигурумі.

- Чи підтримує Вас родина?

- Так моя родина - це моє натхнення та стимул працювати і розвиватися. Як я вже згадувала вище, мої батьки Наталя Михайлівна та Григорій Андрійович не просто допомагають мені, але й прищепили любов до квіткової справи. У всіх починання підтримують мене й мої донечки 11-річна Ксенія та 7-річна Ася. Вони моя маленька гордість та безмежна любов.

Дівчата гарно навчаються у Вінницько-Хутірському ліцеї та місцевій дитячій школі мистецтв. Старша донька займається хореографією, вокалом, грає на фортепіано, ударних, нині опановує укулеле. Цьогоріч вона виграла у конкурсі "Кришталева нота" (номінація ударні інструменти), також двічі отримувала премії міського голови. Менша донечка також грає та фанцює. Доньки часто відвідують мої майстер-класи, допомагають робити букети та різноманітні поробки. Разом із родиною любимо подорожувати, відпочивати на природі.

- Що Вас надихає?

- Надихає родина, цікаві та творчі люди, нові знайомства та зустрічі. Дуже люблю брати участь у різноманітних фестивалях, заходах, благодійних ярмарках, проводити майстер-класи. Часто дарую людям квіти або ж квіткові вироби аби вони просто посміхнулися. Під час заходів або майстер-класів, коли бачу, що людина зацікавилася якоюсь квітковою композицією, але не має змоги її придбати завжди пропоную зробити якусь поробку ра-



буде або ж розплетене з ниточок, або дві косички. Такі вироби не лише гарні та стильні, але й матимуть чудовий аромат.

- Розкажіть детальніше про творчу майстерню "Хуторяночка"?

- Ця творча майстерня функціонує на базі ЗК ВЦКС с. Вінницькі Хутори, проте займаюся із дітками усієї клубної системи. Тобто працюю із дітками не тільки із Вінницьких Хуторів, але й зі Щіток, Писарівки, Гавришівки та Сабарова. Разом робимо різноманітні поробки у різних техніках та стилях, в'яжемо, шиемо, малюємо. Зокрема, створюємо іграшки у стилі амигурумі, плетемо різноманітні прикраси із бісеру. Також розповідаю вихованцям гуртка про квіти, їх особливості, як правильно їх доглядати, на-





Кулінарні цікавинки

Помідори по-грузинськи

Нам потрібно на 1 л банку: помідори, 1/2 моркви, болгарський перець, цибулина, зубчик часнику, 1 ч.л. солі, 30 г цукру, 30 г оцту, кріп, петрушка, перець чорний горошком.

Приготування. Моркву порізати кільцями і покласти на дно банки разом із зеленню і часником. Перець очистити від плодоніжки і насіння, розрізати на 4 частини. Покласти перець, помідори і цибулю в банки. Закип'ятити воду і залити окропом овочі в банці, накривши кришкою. Залишити на 20 хвилин. Злити воду. Додати в неї сіль, цукор, перець горошком і довести до кипіння. Додати в банку оцет і залити маринадом, відразу ж закатати. Перевернути банки догори дном і укутати до повного вистигання.



Зелені помідори з морквою



Нам потрібно: зелені помідори, часник, морква, червоний гострий перець. Для маринаду: 1 л води, 1 ст.л. солі, 1 ч.л. цукру, 1 ст.л. оцту, чорний перець горошком, духмяний перець, гвоздика, коріандр, лавровий лист.

Приготування. Моркву порізати кружечками або кубиками, часник – пластинками. Помідор розрізати, але не до кінця. Вставити в кожен по кілька шматочків моркви і часнику. Підготовлені помідори укласти в банки. Покласти в кожну банку шматочок гострого перцю. Всі складові маринаду (крім оцту) закип'ятити, оцет додати в кінці. Залити гарячим маринадом помідори. Стерилізувати літрові банки 15 хвилин і закривати.

Помідори з яблуками

Нам потрібно: 5 кг помідорів, 12 яблук, 4 ч.л. лимонної кислоти, 300 г цукру, 100 г солі, 5 л води.

Приготування. Яблука вимити, очистити від шкірки і насіння, розрізати на 8 частин. Помити і простерилізувати 1-л банки. Помити помідори, скласти разом з порізними яблуками в банки. На кожну банку – 1 яблуко. Додати по 1/3 ч. ложки лимонної кислоти. Для маринаду в воду додати сіль і цукор, довести до кипіння. Гарячим розсолем залити банки, залишити на 5-10 хвилин. Злити назад в каструлю. Закип'ятити і знову залити ним помідори в банках. Закрутити стерильними кришками. Перевернути банки до низу, укутати до повного вистигання.



Салат «Асорті»



Нам потрібно: 2 кг огірків, по 1 кг помідор і перцю, 0,5 кг цибулі, 100 мл олії, 50 мл оцту, 40 г сухого кропу з насінням, 70 г цукру, 30 г солі, 2,5 л води, 5-6 шт. перцю горошком.

Приготування. У банки розподілити кріп, олію. Цибулю порізати півкільцями. Півкільця перцю, шматочки огірків і частинки помідорів все викласти шарами в банки. Змішати воду, цукор, сіль, перець. Прогріти до кипіння, додати оцет. Залити розсолем, закупорити.

Салат «Тещин язик»

Нам потрібно: 2 кг баклажанів, 5 помідор, 5 перцю солодкого, 3 головки часнику, 3 гіркого перцю, 1/2 скл. олії, 70 мл оцту, 1/2 скл. цукру, 1 ст.л. солі.

Приготування. Баклажани порізати кружальцями, засипати сіллю, залишити на 30 хвилин. Промити. Бланшувати помідори, прокрутити з часником і перцем через м'ясорубку. Поставити пюре на вогонь, влити оцет і олію, сіль і цукор, перемішати. Коли закипить додати баклажани. Томити 30 хвилин. Розподілити по банкам. Закрутити салати та поставити під ковдру для повільного остигання.



Салат «Дунайський»

Нам потрібно: 0,5 кг зелених помідорів, 0,5 кг перцю солодкого, 200 г цибулі, 600 г огірків, 100 мл олії, 100 г гострого перцю, 50 г цукру, 20 г солі, 25 мл оцту 9%.

Приготування. Овочі помити, порізати не дрібно. Залити сумішшю з олії, оцту, солі і цукру. Залишити на 5 годин. Поставити на вогонь, кип'ятити 10 хвилин. Розкласти по стерильним банкам, утрамбовуючи, залити маринадом. Закупорити і поставити в тепло для повільного охолодження.



Помідорно-огірковий мікс



Нам потрібно: 2 кг огірків, 1 кг помідорів, болгарський перець, цибулина, 1 головка часнику, 1 ст.л. оцтової есенції, сіль, цукор, 100 г олії.

Приготування. Цибулю, помідори, перець наріжте скибками і подрібніть, прокрутіть через м'ясорубку. Огірки наріжте кружальцями близько 2 см завтовшки. Суміш помістіть в каструлю, дайте закипіти і 10 хв. поваріть. Додайте огірки, влийте олію. Не забудьте про цукор (80 г) і сіль (1,5 ст.л.). Добре перемішайте. Поставте на плиту і, давши овочевий масі закипіти, поваріть 10 хвилин. Додайте оцет і видавлений через прес часник. Після цього залиште варитися ще на 10 хвилин. Розкладіть готовий салат по банкам (попередньо стерилізованим), закатайте.

Маринована гостра капуста з морквою і яблуками

Нам потрібно: 3 кг капусти, 800 г моркви, 1 кг яблук, 150 г часнику, 250 г цукор-пісок, 250 г олія рослинна або оливкова, 10 г червоного меленого перцю, 10 горошин запашного перцю, 10 горошин гіркого чорного перцю, 6 лаврових листочки, 100 г солі дрібної, 100 г оцту яблучного, 1 л мінеральної води без газу.

Приготування. Капусту вимити, очистити. Вирізати з капусти качан. Капусту тонко нашаткувати. Скласти в пригтовлену емальовану мисочку. Моркву помити, почистити від шкірки і натерти. Яблука помити, почистити від шкірки, вирізати насіння і відрізати хвостики, натерти. Часник почистити, вимити, подрібнити ножом або за допомогою преса. Приготувати маринад: в каструлі змішати воду, цукровий пісок, сіль, горошини перцю і лаврові листки. Довести до кипіння на сильному вогні, додати оцет і рослинну або оливкову олію. У велику емальовану каструлю, об'ємом місткості від п'яти літрів, перекаласти підготовлені до заготівлі капусту, часник, морква і яблука. Ретельно всі продукти перемішати. Залити їх гарячим киплячим маринадом і залишити остигати при кімнатній температурі. Перекаласти в скляні простерилізовані банки і закрити кришками, або залишити в каструлі, поставити в холодильну шафу. Капусту можна їсти на наступний день, після того, як вона добу охолоджувалася в холодильнику.



Кукурудза на зиму



Нам потрібно: кукурудзяні качани – скільки є, маринад на півлітрову банку – 1 ст.л. цукру, половина ч.л. солі, третина ч.л. лимонної кислоти.

Приготування. Качани відварюємо в підсоленій (1 ст.л. на 10 л води) воді 40-50 хвилин. Виймаємо їх і залишаємо остигати. Кукурудзяний відвар залишаємо для заливки. З остиглих качанів вирізаємо зерна і зсипаємо їх в стерильні банки до «плічок» банки. У кожну банку кладемо 1 ст.л. цукрового піску, половинку ч.л. солі і третину ч.л. лимонної кислоти. Відвар доводимо до кипіння і заливаємо вміст банок киплячим маринадним розчином. Прикриваємо кожну банку прокип'яченою кришкою і ставимо стерилізувати 15-20 хвилин. Закатуємо кришки, ставимо банки вниз кришками і закутуємо чимось теплим для пастеризації.

Соус «Ткемалі»

Нам потрібно: 3 кг слив, 4 пучки кінзи, 11 великих зубчиків часнику, 1 уп. (20 г) хмелі-сунелі (приправа), 5 ст.л. цукру, 3 ст.л. солі, перець червоний за смаком, 2 ч.л. оцту на весь обсяг соуса, оцет ми кладемо в тому випадку, якщо соус ставимо на зберігання. З розрахунку на 1 л готового соусу – 1 ч.л. оцту (есенції).



Приготування. Сливи миємо і відокремлюємо від кісточок. Зважуємо готову м'якоть. Викладаємо в глибоку каструлю, ставимо на повільний вогонь варитися, періодично помішуючи, щоб не пригоріло. Накриваємо каструлю кришкою. Поваривши сливу 20-25 хвилин, її потрібно перетерти. І далі знову ставимо на повільний вогонь для подальшого приготування. Коли утворилася однорідна гладка сливова маса, додаємо: приправу хмелі-сунелі, цукор, сіль, видавлюємо часник через прес (або нарізаємо дрібно). Якщо додаєте червоний гострий перець у стручку, його також потрібно дрібно порубати і відправити до соуса. Соус перемішуємо і залишаємо тушкуватися під закритою кришкою на 25-30 хвилин. Поки соус готується, підготуємо кінзу і часник. Миємо зелень, даємо стекти воді, нарізаємо як можна дрібніше. Часник очистити, роздавити або натерти на тертці. Додаємо в сливову масу кінзу і часник. Ще раз ретельно вимішуємо і, накривши кришкою, ще даємо потомитися на повільному вогні помішуючи 30-40 хв. Даємо часник і даємо покипіти ще 5 хвилин, розкладаємо соус у заздалегідь простерилізовану баночки.

Груші в сиропі

Нам потрібно на 3 літрову банку: 1,5 кг груш, 1,5-2 г лимонної кислоти, 2 л води, 450-500 г цукру.

Приготування. Груші помити у воді, акуратно ножом або спеціалізованим пристроєм видалити серцевину з насінням і обрізати хвости. Варіння цукрового сиропу. Для цього необхідно налити два літри води в каструлю, додати цукор, довести до кипіння, вимкнути вогонь. Укласти фрукти в банку. Після чого слід залити груші готовим сиропом і залишити їх на п'ять хвилин. Далі необхідно звільнити банку від сиропу, переливши назад в каструлю. Після сироп на середньому вогні прокип'ятити хвилину, вимкнути вогонь і залишити солодку рідину на пару хвилину відпочивати. Перелити сироп знову до груш, залишити на кілька хвилин і знову повторити попередній пункт, перед останнім наповненням банки (3 рази), потрібно додати в сироп лимонну кислоту. Закручуємо банки кришками.



Сливи в сиропі

Нам потрібно: 2 кг слив, 700 г цукру, 2 л води, 1 ч.л. лимонної кислоти.

Приготування. Вибираємо злегка недостиглі і тверді сливи. В кожній сливі робимо проколи зубочисткою, щоб не тріснула шкірка. У підготовлені банки викладаємо сливи і вливаємо окріп. Накриваємо кришкою і даємо постояти 20 хв. З води і цукру готуємо сироп, доводимо його до кипіння і готуємо 5 хвилин, потім додаємо лимонну кислоту і перемішуємо, вимикаємо вогонь. Тепер заливаємо воду, якою були залиті сливи і замість неї вливаємо гарячий сироп. Накриваємо кришками, ставимо в каструлю, на дно якої застелена шматочок тканини, вливаємо в каструлю воду, щоб банки були занурені в неї по плічка і ставимо на вогонь. Після закипання стерилізуємо сливи в цукровому сиропі близько 15 хвилин. Потім банки витягуємо, закатаємо кришками, перевертаємо, закутуємо і залишаємо остигати. Зберігати потрібно в погребі.



Персики у власному соку



Нам потрібно: 6 персиків, 4 ст.л. води, 1 ст.л. цукру.

Приготування. Персики вимити і видалити шкірку. Розділити на дві частини і позбутися від кісточки. Щільно напхати в стерилізовану банку шарами з цукром. Додати воду і помістити в каструлю з водою для стерилізації. Стерилізувати 25 хвилин. Вийняти банки, закрити кришкою, перевернути і укутати щільним полотном на добу.

Абрикосове варення з горіхами

Нам потрібно: на 1 кг абрикосів, 0,7-0,8 кг цукру, 100 г очищених ядер горіхів.

Приготування. Абрикоси вимити і дати стекти воді. Вийняти кісточку. Викласти в миску, засипати цукром і дати настоятися протягом 6 год. Коли з'явиться сік, поставити на повільний вогонь і варити до повного розчинення цукру (якщо здасться, що соку недостатньо, влити неповну склянку кип'яченої води, продовжуючи варити). Горіхи нарізати не дуже дрібно. Додати у варення. Коли варення добре закипить, обережно помішати та відставити його на кілька годин до повного охолодження. Потім повторити процес варіння, довести варення до готовності, розкласти гарячим по банках і відразу ж закатати.



Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свої дні народження святкуватимуть: День народження святкуватиме голова організації ветеранів с.Гуменне - **Наталія Миколаївна БАДИСЯН** (20 липня).

День народження відзначатиме голова організації ветеранів с.Писарівка - **Зоя Андріївна БОНДАР** (22 липня).

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

18 липня - хмарно, дощ, т вдень +29...+30°C, вночі +20...+22°C. **19 липня** - ясно, без опадів, т вдень +28...+30°C, вночі +20...+24°C. **20 липня** - хмарно, без опадів, т вдень +26...+28°C, вночі +18...+20°C. **21 липня** - ясно, без опадів, т вдень +28...+30°C, вночі +20...+22°C. **22 липня** - ясно, без опадів, т вдень +28...+30°C, вночі +17...+19°C. **23 липня** - ясно, без опадів, т вдень +29...+31°C, вночі +20...+22°C. **24 липня** - ясно, без опадів, т вдень +26...+28°C, вночі +16...+18°C.



Захід, що об'єднає традиції та сучасність

19 та 20 липня у Вінниці та Щітках проходить етно-вікенд "Заплетемо рогозу". Ця подія стане чудовою можливістю для мешканців та гостей міста зануритися в атмосферу українських традицій та ремесел, що стає особливо важливим у часи, коли культурна спадщина країни опиняється під загрозою.

В.о.директора ЗК "Вінницька централізована клубна система" Тетяна Казанська-Гавриш розповіла, що проєкт планувався досить довго і свої корективи внесла повномасштабна війна.

- Етно-вікенд "Заплетемо рогозу" - ексклюзивний проєкт, де створюються умови для обміну досвідом та знаннями між старшим та молодшим поколінням, формується почуття спільноти та взаємодітримки. Адаже залучення туристів і гостей до таких заходів сприятиме розвитку місцевої економіки. Такі івенти можуть стати важливим джерелом доходів для майстрів народних ремесел, стимулюючи їхню діяльність і підтримуючи економічну стабільність регіону, - зазначила вона.

В межах дводенного проєкту планується провести низку заходів, а саме:

19 липня, у Вінниці на Європейській площі пройде Форум "Нематеріальна спадщина - інструмент локальної культурної ідентичності" за участі майстрів,

представників галузі культури Вінницької МТГ та області, а також виставки та тематичні майстер-класи.

20 липня, у селі Щітки на відвідувачів чекатимуть експозиція виробів з рогози, виставка-продаж, воркшопи від провідних майстрів рогозоплетіння України та їх вихованців, презентація елементів нематері-



альної культурної спадщини Вінниччини, майстер-класи з виробів з природних матеріалів від майстрів Вінниччини, презентація традиційних страв Вінницької МТГ, Open-air читання, фейс-арт, відтворення обрядів весняно-літнього циклу, освітні лекторії, фотозони, інтерактиви та концертна програма.

Під час заходу також відбудеться благодійний збір на одну з військових бригад.

Вінничан із особливими потребами навчають роботі зі смартфонами

У Вінниці триває серія тренінгів для людей із порушеннями зору щодо опанування звукових програм на смартфоні. Вони відбуваються в рамках грантової програми на базі підприємства незрячих. В липні навчається вже друга група, яка складається із 15 слухачів. Це люди різного віку - від молоді до 73-річного кандидата наук Миколи Бичкова. Їх вчать два кваліфіковані тренери.

- Курси є дуже корисними. В групі я вивчила деякі речі і прийоми, яких раніше не знала. Ще піду на індивідуальні заняття, - сказала слухачка курсів Наталя Слюсарчук.

Наприкінці тренінгів організатори узагальнюють свій досвід у посібник, озвучать його і розповсюдять по всій Україні. Про це розповіла голова Вінницької обласної організації Українського товариства сліпих Віктор Зелінський.

- Пенсіонери цілком спроможні опанувати звукові програми на телефоні. Приміром, у першій групі активно і успішно займалася Діна Канівець, якій вже за 80 років, - сказав Віктор Зелінський.

Під час одного із тренінгів учасники колективу художньої самодіяльності влаштували невеличкий концерт. Цікаво, що під час нього не було електрики. Тому музики виступали без музично-

го супроводу або під гітару чи баян. Переважно лунали українські народні пісні, які не потребували обробки за допомогою апаратури.

Михайло МИХАЙЛОВ.



Астрологічний прогноз на 22 - 28 липня

ОВЕН (21.03-20.04). Щоб добитися гарного результату, вам необхідно проявляти ініціативу, вносити нові пропозиції, не псуючи при цьому стосунків з начальством. Буде складно зберігати взаєморозуміння з колегами. Постарайтеся не впадати в крайнощі. Гордіня карна, так що думки про те, що вас недостатньо цінують, краще гнати відразу. У вихідні дозвольте собі маленькі слабості. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Навіть поразка може обернутися перемогою. Буде багато особистих амбіцій і бажання пустити пил в очі, але замість цього доведеться багато працювати, щоб довести свої можливості. Сил і енергії значно додасться. У вас з'явиться шанс використувати капризи долі в своїх інтересах. А от у вихідні, схоже, прийдеться розбиратися з домашніми справами, що накопичилися, і сімейними проблемами. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Постарайтеся розвантажити себе від зайвих і чужих справ. Не опускайте руки, у вас усе вийде. Зможете добре заробити. Варто кинути сили на вирішення старих проблем, а щоб не втрачати впевненості, побільше спілкуйтеся з близькими людьми. У вихідні на вас чекає романтичне побачення. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

РАК (22.06-22.07). Ви можете в найближчі дні успішно впоратися з найскладнішими завданнями, які раніше вважалися невіршуваними. Бажано знизити обсяг роботи, є ризик не впоратися, постарайтеся об'єктивно оцінювати власні можливості. У родині слід поводити себе делікатно й стримано, щоб не зіпсувати стосунків з рідними. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - середа.

ЛЕВ (23.07-23.08). Ризикуєте опинитися в центрі подій, на вашій скромній персоні зосередиться увага навколишніх. І це стомить і спантеличить. Ваш професіоналізм буде гідно оцінено. Приготуйтеся, що саме

вам доведеться вирішувати життєво важливі питання. У вихідні можете розраховувати на допомогу друзів. Прیدіліть більше уваги своїм батькам, їм це необхідно. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.

ДІВА (24.08-23.09). Ви зможете вплинути на людей і добитися свого. Однак діяти потрібно не силою й напоором, а тонко й делікатно. Унікайте робити те, що вам категорично не хочеться. Не слід зайве турбуватися через події, що відбуваються, все складеться щонайкраще. У вихідні налаштуйтеся на ліпше, цей час обцяє бути досить вдалим. Забудьте про всі проблеми та намагайтеся відігнати смутні думки. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Небезпечно занадто покладатися тільки на розум. Поки будете обмірковувати кожен дрібну деталь, натхнення втече, і вся конструкція розвалиться. На вас чекають цікаві зустрічі та спілкування з важливими людьми. Доля неодмінно чим-небудь вас одарує і в цій ситуації головне завдання - відрізати подарунок долі від звичайної випадковості. Ділові переговори з партнерами будуть успішними. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Успіхи та досягнення - це вже досить похвально, але ви можете добитися більшого, одержати премію й підвищення по службі. Ваші амбіції в професійній сфері будуть задоволені. Не забувайте про своїх рідних та друзів, зараз непоганий час для примирення й поновлення стосунків. Є ймовірність появи впливового заступника. Приємні події можуть відбутися з вашими дітьми. Порадійте за них. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Прекрасний час для нових планів і задумів, початку їх реалізації. Небажано збільшу-

вати конфліктну ситуацію, будьте обережними в судженні, тому що може надійти перевернена інформація. Відкладіть у вихідні всі серйозні справи й займайтеся лише тими, які можна швидко завершити. Уважніше поставтеся до свого самопочуття. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - середа.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Ваші дії можуть викликати в оточуючих неоднозначні оцінки. Ставтеся до цього спокійно й незворушно. Своєю впевненістю ви тільки підвищите повагу до себе й зміцните свій авторитет. Гніть свою лінію й долайте перешкоди. Важливо направити сили на найважливішу мету, а не витратити їх на дрібниці. Є ймовірність виникнення проблем в родині, ця ситуація підведе вас до деяких змін, можливо, доведеться переглянути стосунки. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Імовірні різкі перепади настрою, хоча особливих причин для цього не передбачається. Необхідно завершувати всі розпочаті справи, що залишилися недоробленими, вони можуть зависнути мертвим капіталом надовго. Якщо ви схильні до ризику, те зараз краще уникайте таких ситуацій. Постарайтеся більше часу проводити з близькими людьми. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

РИБИ (21.02-20.03). Вам не зашкодить довідатися щось нове. Проявляйте мудрість і обачність у рішеннях, тому що від цього залежатиме найближче майбутнє. На вас може очікувати випробування на міцність в особистих стосунках. Усе задумане здійсниться завдяки допомозі друзів і близьких. У вихідні відбудуться цікаві події, які можуть відкрити нові перспективи та обрії. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.