

Подільська Зоря

АКТУАЛЬНО

Заступник головнокомандувача ЗСУ Андрій Лебеденко зазначив, що безпілотні системи на полі бою "вже переважають за ефективністю класичні види зброї, включно з артилерією". "Пріоритетні напрямки для Збройних Сил України та виробників зброї - також технологічні. Це перехоплювачі, системи коригування вогню артилерії, контрбатареїна боротьба, безпілотні системи, які здатні ефективно працювати на оперативні (до 100 км) та стратегічні глибини (понад 100 км)", - йдеться в повідомленні Генштабу. За словами Лебеденка, протягом останніх майже 3 років на полі бою відбулись суттєві технологічні зрушення. "Командування Збройних Сил бачить цю технологічну перспективу. Головне для нас - віднайти найефективніші рішення для збереження життя наших військових", - додав він.

Вицепрезидентка Камала Гарріс отримала перевагу над Дональдом Трампом у семи американських штатах, що "сумніваються". Згідно з опитуванням Bloomberg, Гарріс підтримали 48% виборців проти 47% у Трампа. Це сильніший результат, ніж двоочкове відставання від Трампа у президента Джо Байдена, перед тим як він вибув із перегонів. Гарріс обіграла Трампа в Аризоні та Неваді й більш ніж удвічі збільшила перевагу Байдена над Трампом у Мічигані. "Цифри свідчать про те, що Гарріс має шанс зібрати коаліцію виборців, яка привела президента Барака Обаму до Білого дому, і чіткіший шлях до перемоги, ніж у Байдена, якому насилу вдалося привернути увагу демократичної бази", - зазначає Bloomberg.

У Вінниці затримали 17-річного хлопця, який підпалив ТЦК. Навесні хлопця завербували ворожі спецслужби. За їх вказівкою 17-річний житель Одещини прибув до Вінниці, де мав влаштувати диверсію та продовжити підпалити ТЦК та авто військових на Житомирщині. За виконані завдання підлітку обіцяли щедру винагороду. 6 липня близько 04:15. Невідомий кинув в будівлю Вінницького обласного ТЦК та СП 2 пляшки із запальною сумішшю, внаслідок чого виникла пожежа. Вогонь загасили військові. Неповнолітнього мешканця Білгород-Дністровського району правоохоронці затримали в одному з вінницьких хостелів. Як з'ясувалось, на весні агенти кремля запропонували легкі гроші хлопцю, який шукав в інтернеті роботу.

У ніч на 31 липня 2024 року російські окупаційні війська здійснили одну з наймасованіших атак на Україну ударними БПЛА на всю війну. У КМВА зазначили, що на столицю противник відправив десятки дронів. Це сьома атака міста дронами у липні. Вона стала для Києва наймасованішою за 2024 рік за кількістю безпілотників. Повітряна тривога тривала понад 7 годин. Ворожі дрони заходили на Київ хвилями і практично з усіх можливих напрямків. Тієї ночі з 89-ти ударних БПЛА "Shahed-131/136", виявлених радіолокаційними підрозділами Повітряних Сил, збито усі 89.

Медичний директор комунального некомерційного підприємства "Жмеринська лікарня відновного лікування" Тетяна Верба отримала звання "Заслужений лікар України". Також до Дня медичного працівника Прем'єр-міністр України Денис Шмигаль вручив подяку від Кабінету Міністрів України колективу Вінницького обласного клінічного медичного реабілітаційного центру ветеранів війни та радіаційного захисту населення.

На Вінниччині, як і по всій Україні, стартувала реєстрація на 7-ий Всеукраїнський забіг "Шаную воїнів, біжу за героїв України", приурочений Дню пам'яті Захисників України, який відзначають 29 серпня. У суботу, 31 серпня, забіг проходить у різних куточках світу. У Вінниці старт відбудеться у Вишеньському парку. Кожен учасник цьогогорічного забігу має пробігти обрану ним дистанцію - 2, 5 або 10 кілометрів - із закріпленням на футболці ім'ям людини, яка віддала життя в боротьбі за вільну Україну. Крім того, потрібно поділитися у соціальних мережах історією про Героя, за якого біжить, з хештегами "#БіжуЗаГероя_2024 та #забіг2024". Щоб взяти участь у забігу, необхідно зареєструватися до 13 серпня. Це не просто спортивний захід - це можливість кожному з нас висловити свою вдячність і шанувати пам'ять Героїв, які залишили нам мирне небо над головою.

Віддав життя за Україну!

Стрижавська громада знову в жалобі - на фронті загинув стрижавчанин, співробітник Головного управління розвідки Міністерства оборони України - **АНДРІЙ ДЗИГАЛЕНКО**.

Чоловік народився 30 липня 1985 року. Навчався в Стрижавському лицейі №2. У дитинстві займався спортом, був вихованцем секції з ушу. Закінчив Вінницький політехнічний технікум. Потім служив у президентських військах у роті спецпризначення. Спорт загартував характер, виховав волюві якості, навчив Андрія долати труднощі і бути дисциплінованим ще змалку. В спортивній школі йому дали позивний "Дзига" і так його називали по життю, де б він не був. Андрій завжди жив за принципом, якого навчив тренер Олександр Бей: "Бути воїном - жити вічно". На жаль, наш Герой загинув, віддавши життя за кожного з нас.

Після закінчення технікуму працював торговим представником. Коли розпочалася Революція Гідності, він не зміг залишатися осторонь і став активним її учасником. Разом з мільйонами українцями на майдані борювався за справедливість. Уже тоді Андрій прийняв «тверде» рішення йти добровольцем в АТО та присвятити своє життя військовій справі. У 2014 пішов служити у батальйон поліції "Вінниця". Свій перший бій прийняв на Попасній. Під час служби вступив до Київської Національної академії внутрішніх справ, адже розумів, що бути військовим - поклик серця. А коли почалося повномасштабне вторгнення, Андрій зустрів ворога під Бахмутом, у самому пеклі.

У 2021 році створив сім'ю з дружиною Юлією. Андрій дуже любив дітей і був окрилений, коли на світ з'явилася довгоочікувана донечка Маргарита. Його "королева Марго", його "карамболька". На момент вторгнення донечці було лише 2,5 місяці.

"Дзига" був в усіх гарячих точках. Після останнього завдання в Бахмуті вирішив підписати контракт з Головним управлінням розвідки. Ця ціль була настільки важливою і непохитною, що Андрій склав усі екзамени і у вересні 2023 року став співробітником ГУР Міністерства оборони України.

Андрій Дзигаленко був справедливим, чесним, дружнім і відкритим. Коли йому було важко, завжди сміявся і заспокоював усіх навколо себе. Мама Тетяна Олександрівна розповідає, коли складала передачі синові на передову, він завжди просив її покласти цукерки: "Мамо, тут теж є діти, які не мають нормального дитинства через війну, вони чекають на мене і солодощі". "Він був кращим серед нас", - згадує сестра загиблого Юлія, яка постійно йому про це казала.

Андрій мав чимало нагород за свою відвагу та мужність, зокрема відзнаку Президента України "За участь в антитерористичній операції", заохочувальну відзнаку "За мужність при виконанні спецзавдань" від ГУР МОУ. Для всієї родини смерть Андрія - це не лише нестерпний біль, але й шок, що він загинув, що його вбили. А вже 10 років служби і професіоналізм у справі давали їм впевненість, що ніяка куля не візьме їхнього "Дзигу". "Це не його історія. Я не знаю, що пішло не так... Ми ніколи не пробачимо кацапам", - тихо промовила сестра. Ніч з 18 на 19 липня 2024 року змінила усе, адже саме цієї ночі рідних турбувало безсоння, яке торкнулося сердець мами, дружини, сестри. Неначе відчули, що з їхнім Андрієм щось сталося, але цю думку усі відганяли і молилися, щоб він вийшов на зв'язок і повідомив: "Все норм, я вийшов".

Щирі та глибокі співчуття родині: мамі Тетяні, батькові Петрові, меншій сестрі Юлії, дружині Юлії та дворічній донечці Маргаритці. Для них це безмірна втрата. Схилиємо низько голови від імені апарату та депутатського корпусу Стрижавської селищної ради. Вічна пам'ять Воїну-Герою! Герої не вмирають!



Крізь роки та випробування

25 липня свій славний 90-річний ювілей відзначила жителька села Великі Крушлінці - **Любов Йосипівна КУЧЕРЕНКО**.

Привітати іменинницю із ювілеєм завітали староста Стадницького старостинського округу Юлія Давидюк та очільник районної ветеранської організації Петро Василич.

Чимало подій довелось пережити на своєму життєвому шляху цій мужній жінці. А вже саме на долю її покоління випали роки, голодомору, Другої світової війни, повоєнного лихоліття.

Любов Йосипівна народилася в селі Клітище. Після закінчення восьмирічки у Гуменному, розпочався трудовий шлях ювілярки. Спочатку жінка працювала в польовій бригаді з вирощування цукрових буряків в колгоспі ім. Леніна с. Великі Крушлінці. Затим трудилася завскладом. За сумлінну працю неодноразово відзначалася профкомом колгоспу грамотами та цінними подарунками. Нагороджена й медаллю "Ветеран праці".

Любов Кучеренко разом із чоловіком зростили та виховали трьох дітей. Нині жінка проживає із сином та його родиною.

Тяжко працювала в молодості та зрілі роки, скромна у потребах і щедра душею. І в цьому вважають її рідні та сусіди, криється "таємниця" довголіття.



29 липня свій славний 90-ий ювілей відзначив знаний та поважний чоловік, житель села Писарівка - **Іван Савелійович МАКСЮТА**. У цей святковий день зі щирими побажаннями, вітаннями, подарунками, квітами до нього на гостину завітали староста Вінницько-Хутірського округу Владислав Кривешко та очільник районної ветеранської організації Петро Василич.

Іменинникові впродовж життя довелось пережити багато труднощів: голодомори, війну, повоєнні роки. Проте, він не тільки все витримав усі випробування, але й зберіг оптимізм та надію на краще майбутнє.

Трудовий шлях Івана Савелійовича був бурхливим та насиченим. Він зустрів підлітком Другу світову війну, пережив голод 1946-1947 рр., освоював цілинний край у 60-тих, довгий період працював шахтарем у Макіївці. Трудовий стаж ювіляра склав 41 рік. За ці роки він заслужив великий авторитет у людей, адже завжди відповідально ставився до своїх обов'язків, якщо обіцяв, то неодмінно виконував. За сумлінну працю нагороджений орденом "Трудової слави" та медаллю "Ветеран праці".

Ще раз вітаємо ювіляра та його родину зі святом, бажаємо всім здоров'я, благополуччя та процвітання. І нехай Господь дарує можливість зустріти ще не один день народження і не один ювілей в колі найближчих та найрідніших з усмішкою, наснагою та оптимізмом.



Форум "Традиції та сучасність-об'єднання громад"

На теренах Якушинецької громади, в Дашківцях відбувся обласний форум працівників культури "Традиції та сучасність-об'єднання громад". Форум організували представники Управління культури та креативних індустрій Вінницької ОВА та Вінницького обласного центру народної творчості. Майданчик для проведення виїзної частини

матеріальної культурної спадщини України. Рецепт каші "Зозуля" Наталя Стецюк із Дашківців дізналася від своєї матері Ганни Остапенко, а та - від своєї. Йому понад сто років. Це не просто каша. Це наша спадщина. Старі люди готували й нам передали. Це наше, українське і його потрібно берегти.

Відомий кулінар Євген Клопотенко спеціально приїздив до Дашківців аби отримати рецепт каші "Зозуля" від його носіїв. Потім у столичному ресторані Клопотенка "100 років тому вперед" з'явився новий десерт на основі дашковецької каші. "У нас у меню дещо нове - "Каша зозулі". Хоча новою цю кашу назвати складно: традиція її приготування

вже дуже багато років зберігається в селі Дашківці, Якушинецької громади на Вінничині. Вона навіть внесена в перелік нематеріальної культурної спадщини України. Ми ж побачили цю печену в печі кашу як десерт. Сама каша з пшона, маку, молока, яєць та масла, а подаємо ми її зі завленим морозивом, чипсом із молока, копченим гречаним медом і медовою сотю. Смак у десерту дуже свіжий і водночас із нотками чогось такого зрозумілого та настальгічного з дитинства", - так описують страву у меню ресторану.

Ділилися із учасниками форуму своїм досвідом та надбаннями в роботі по віднаходженню, збереженню та популяризації елементів культурної спадщини - Надія Вісіцька, завідувач структурного підрозділу Дашковецький СК та Віта Степанова, інспектор з питань культури відділу освіти, культури та спорту Якушинецької сільської ради.

Народний аматорський фольклорно-етнографічний ансамбль "Мальви" виконав старовинні ук-

Якушинецька
територіальна громада



раїнські пісні притаманні саме Дашківцям. Наприкінці заходу гості дегустували кашу "Зозуля", юшку, гречану кашу з гороховою підливою, солідкі струдлі.

форуму гостинно надала Якушинецька громада в мальовничому селі Дашківці. Гостю заходу була киянка Влада Литовченко, директорка Вишгородського історико-культурного заповідника.

Від імені голови Якушинецької громади гостей зустрічала заступниця сільського голови Людмила Грабова.

Дашківці було обрано не випадково, це село має багату збережену культурну спадщину, завдяки небайдужим, активним працівникам культури, вони справжні патріоти своєї малої Батьківщини.

Нині Дашківці славляться декількома елементами нематеріальної культурної спадщини, це унікальна вишиванка "Крутяна сорочка", вона занесена до обласного переліку. Пшоняна каша "Зозуля" визнана на державному рівні та внесена до Національного переліку елементів не-

раїнські пісні притаманні саме Дашківцям.

Наприкінці заходу гості дегустували кашу "Зозуля", юшку, гречану кашу з гороховою підливою, солідкі струдлі.

Фехтувальниця Ольга Харлан принесла збірній України першу медаль на Олімпійських іграх-2024 у Парижі. Спортсменка виборолла "бронзу" у фехтуванні на шаблях. Ця нагорода стала для Харлан п'ятою в кар'єрі. Тепер у її доробку - "золото" (2008) і "срібло" (2016) у команді та три особисті "бронзи" (2012, 2016, 2024).

Єдиними безмедалними Іграми для Ольги стали попередні: у Токіо 2021 року, коли українка сенсаційно вибула вже в першому бою. Після того шаблістка зізнавалася в "моральній втомі" від спорту й брала паузу в кар'єрі, а на початку 2022-го оголосила про повернення задля участі в Парижі-2024.



Ольга зазначила, що дуже змінилася за час перерви між Олімпіадами, яка припала на велику війну в Україні. Тепер у неї на меті був не саме титул олімпійської чемпіонки, а будь-яка медаль головного турніру для країни.

"Ми всі змінюємося, я дуже змінилася за цей час, з початку повномасштабної війни. За 2.5 роки, що були, я не приносила медалі: на чемпіонатах Європи в особистих першостях, на чемпіонатах світу. І мені дуже хотілося з головного старту принести медаль. Тому я думала про яку-небудь медаль, чесно. Але коли це "бронза", це більш драматично, і вона в мене третя. Те, як я це роблю, взагалі не розумію. Я втретє фехтую за "бронзу", і це просто нічні кошмари. Ця "бронза" дуже цінна, враховуючи те, через що проходить наша країна. Мені здається, це дуже важливо для всіх нас, для всіх вболівальників, для всіх хлопців і дівчат, які нас захищають".

Депутат інформує...

Олександр МАСЛЕННИКОВ, Вінницька обласна рада

Літньої пори у школах в розпалі підготовка до нового навчального року. Днями мав зустріч із батьківським активом 2-А класу Агрономічного ліцею, зокрема - Ольга Поліщук, Ірина Матвійчук. У відповідь на звернення виділив кошти на заміну освітлювальних приладів у класній кімнаті.

У класі були ще старі лампи-розжарювання вони погано освітлювали приміщення та ще й були не економічні. Нові лампи світлитимуть в рази краще, а електроенергії споживатимуть в рази менше.



"Бойовий медик - він зобов'язаний"

На сторінці бригади "Червона Калина" розповіли про **бойового медика з позивним Тюбік**, який працює пліч-о-пліч із піхотинцями та виконує завдання разом із ними.

Військовий розповідає, що завжди має бути поруч, а не "сидіти на місці та чекає". Від його роботи залежить життя та здоров'я побратимів.

"Бойовий медик - він зобов'язаний. Він іде з піхотою. Він іде третій, четвертий, п'ятий, він іде позаду. Він страхує. Надав допомогу і далі йде в штурм.

В нього немає такого, що він сидить на місці і чекає поки привезуть пораненого. Бо це все час і життя", - розповідає боєць.

Медик зазначає, що найчастіші травми - від уламків ворожих снарядів і бомб. Найбільш складні випадки, які траплялись - це поранення шиї, голови та розрізи ніг.

Боєць "Червоної Калини" згадує історію, як йому вдалось обдурити російський дрон зі скидом завдяки швидким переміщенням. Помітивши БПЛА, він почав швидко пересуватись вперед і назад. Російському БПЛА нічого не лишилось, як скинути боеприпас не по цілі та полетіти.

"Перший бойовий досвід я здобув в Спінному. Ми тримали позицію. Противник не раз намагався підійти, але в нього нічого не вийшло.

А от Запоріжжя - ми тримаємо позицію і намагаємось просуватись. Там ми вперше дізнались, що таке КАБи, авіація. Лиш на Запорізькому напрямку ми дізнались, що таке гази.

Гази з дронів кидуються - дуже ефективна зброя. Скиди, FPV. У Спінному цього не було. Ми навіть не чули такого. Скиди були один чи два рази", - розповідає боєць.

Військовий також розповів, що часто виходив на позиції, на штурм та "просувались" разом з командиром взводу Семом.

"Штурмовики і піхота - це перше місце. Вона прориває рубежі, вона закріплюється на точках і вона одразу ставить прапор щоб знати, що це наша територія", - розповідає бойовий медик.

Боєць зазначає, що найбільш проблемні та небезпечні поранення - шия, голова та пахові зони.

"Спершу було незвично. Кругом кров, що і як робити. Але потім, з часом, надав допомогу одному, другому, третьому, і цей суміжним підрозділам надавав допомогу неодноразово. І ти звикаєш.

Ти дивишся як на молоко, - каже медик. Військовий розповів, що за ніч міг кілометрів 20 "намотати". Одних заводив людей до бліндажу, інших виводив, надавав допомогу.

"При цьому всьому ти проводиш евакуацію, плюс тебе ще й дронами закидають, ВОГами, скидами. І ти намагався, щоб не попасти під цей ворожий дрон, намагався обманути його.

Я бачив, як одного разу, наді мною зависав дрон. І я метрів 50 вперед, 50-назад. І я починав "гасати" (бігати) туди-сюди допоки він не скине вже того ВОГа. Він скидає і я вже можу далі собі спокійно йти.

І я, короче, вимотав цього дрона. Він вже скинув той ВОГ і полетів.

Я виходжу на КСП до себе, до хлопців і вони починають сміятись. Кажуть: "капець, дрона загав'я", - згадує медик.

Боєць "Червоної Калини" розповів і про пригоду з FPV.

"Я вже просто біг, і в той момент мені пощастило заховатись у кущах. І ця FPV



зірвалася прямо над кущами. Думаю: "Ось це мені пощастило", - розповідає військовий.

Він також додав, що на полі бою лете-ря - мінометний обстріл.

"50/50, попаде чи не попаде. Зараз ефективніші - це дрони. І навіть МК-19 чи СПГ - вони не можуть в тебе конкретно попасти, а от дрони - це складніше. Але і його можна "намахати", - додає військовий.

"Ти десь береш ту силу. Ти починаєш виробляти скільки енергії, що я в спокійному стані пробіг би кілометри два. А на адреналіні я пробігу цілих 36.

І ти розумієш, що ти хочеш жити і ти відразу розумієш - я можу", - додав медик.

Боєць каже, що мотивують на полі бою побратими.

"Без побратимів якось не цікаво. Вони вже стали як родина. Навіть якщо я поїхав додому, то ми зідзвонюємось: "Що ти? Як ти там? Як провів день?"

Ми якось по-сімейному. Ти не можеш лишити сім'ю", - зазначив бойовий медик бригади "Червона Калина".

За матеріалами фейсбук сторінки "Червона Калина - 14 Штурмова Бригада НГУ"

Вінниччина одна з перших запроваджує нову соціальну послугу «Соціальна адаптація ветеранів, ветеранок та членів їх родин»

Ця послуга має на меті створити умови для успішної соціальної інтеграції наших Захисників та Захисниць і покращити якість життя їхніх родин.

Перший етап – психосоціальне відновлення ветеранів, ветеранок та членів їх сімей на базі санаторного закладу. Упродовж 7 днів наші захисники адаптуються до цивільного життя, налагоджують міжособистісні стосунки зі своїми рідними, навчаються боротися із власними страхами, які спіткали їх після повернення додому, а також відновлюють своє фізичне здоров'я. Саме члени родин повинні бути поруч на цьому важливому та складному етапі життя. Увесь час з людьми працює команда психологів та соціальних працівників. Навчають навичкам саморегуляції, а також працюють з особистими потребами та проблемами кожного учасника.

Послуга не завершується перебуванням у санаторії. На другому етапі із сім'ями починають працювати соціальні працівники у громадах за планом та рекомендаціями, які їм надають обласні фахівці. Саме в громаді мають супроводжувати ці родини під час отримання медичних, освітніх послуг, процесу відновлення ментального здоров'я, реабілітації, працевлаштування тощо.

Вінниччина стала пілотною областю з впровадження цієї послуги. Загалом вже

відбулося 3 заїзди.

Під час перших двох заїздів перебування ветеранів із сім'ями у санаторному закладі фінансувалось коштом Товариства Червоного Хреста України. Це дало можливість 24 сім'ям ветеранів із 13 територіальних громад отримати рекреаційні та психологічні послуги в рамках програми соціального відновлення. Вдалося охопити Вінницьку, Гніванську, Жмеринську, Немирівську, Турбівську, Хмельницьку, Якушинецьку, Крижо-пільську, Піщанську, Погребищенську, Теплицьку, Оратівську та Томашпільську громади.

Участь ветеранів та їх сімей у третьому заїзді проведено за кошти 5 громад Вінниччини: Городківської, Липовецької, Мурованокуріловецької, Оратівської та Піщанської. Вони взяли на себе усі витрати на перебування ветеранів, їх дружин та дітей у санаторно-курортному закладі. Роботу фахівців мультидисциплінарної команди із психологами та соціальними працівниками забезпечили за рахунок обласного бюджету. Участь у цьому заїзді взяли 10 сімей. Роботу фахівців обласної мультидисциплінарної команди забезпечили за кошти обласного бюджету. До неї входять найкращі психологи та соціальні працівники області.



«Я щиро переконана, що ми робимо це недаремно. Результат буде і не змусить на себе довго чекати. Наші ветерани та їх рідні почуватимуться потрібними та цінними у своїй громаді, своєму середовищі, своїй країні. Це один із перших, але таких важливих кроків до відновлення, як фізичного, так і ментального», – зазначає Наталя Заболотна, Перша заступниця Начальника Вінницької ОВА.

Один із ветеранів поділився своїми враженнями: «Одразу було важко, потім адаптувався до графіку процедур, занять, відпочинку – коли і куди потрібно йти. Дружина відпочила від господарства та кухні. Діти раді, встигають ще й погратися. Головне, що це сімейний відпочинок, і це чудово!»

Про трансформацію свого чоловіка розповіла дружина ветерана: «Це краще ніж може бути. Учора чоловік сказав, що саме тут відчув, що ветерани – не вигнанці. Раніше було відчуття, що ми нікому не потрібні. Проте громади існують лише завдяки нашим хлопцям, тому вони мають виділяти з бюджету кошти на реабілітацію. Мій чоловік тепер жартує, учора вперше посміхнувся, його таким побачила його онучка. Прошу, не кидайте ветеранів, їх дуже багато, і вони потребують допомоги.»

Сотні ветеранських сімей Вінниччини потребують від своїх громад персональної уваги. Це далеко не завжди про гроші чи матеріальні речі. Тим, в кого за плечима бойовий досвід, втрати побратимів, по-

раження та контузії потрібна ще й інша підтримка. Підтримка через включення у конкретний випадок, прийняття, спілкування, розраду, допомогу у тому, щоб зорієнтуватись у нових обставинах, знайти опору і рухатись далі.

«Вірю, що разом з громадами, які найближчі до родин Захисників та Захисниць, ми зможемо докласти зусиль до відновлення кожного, хто захищав нашу країну!» – наголосила Перша заступниця Начальника Вінницької ОВА Наталя Заболотна. «Соціальна адаптація ветеранів та членів їх сімей на Вінниччині – це не про слова, а чіткі дії та подяку кожному, хто виконував найважливішу роботу – оборону рідної землі. Саме тому ви вирішили продовжувати надання цієї послуги. Запланували ще 4 заїзди до завершення 2024 року. Якщо ви та ваша родина маєте бажання та потребу взяти участь у наступних заїздах, звертайтеся до органів соціального захисту населення у своїй громаді», – додала посадовця.

За додатковою та детальною інформацією можете звернутися до Вінницького обласного центру соціальних служб за номером телефону: **0 (67) 885-71-07**

Примітка: Пілотування послуги соціальної адаптації ветеранів та членів їх сімей здійснено Міністерством соціальної політики України, Товариством Червоного Хреста України спільно з Вінницькою обласною військовою адміністрацією.



Допомогти одним вижити, а іншим вистояти



Символічно, що коли медична спільнота держави відзначала професійне свято, "янгели у пікселі" - незламні бойові медики рятували поранених військових на Донеччині, а їхні друзі - волонтерська спільнота ГО "Подільська Ластівка" об'єдналися на благодійному ярмарку, щоб одним допомогти вижити, а іншим вистояти.

Просто неба на ганку супермаркету "Мій Край" радо зустріла громада смт Вороновиці. Жителі мали змогу придбати різноманітні домашні смаколики, скуштувати справжньої української медовухи, поласувати свіжо викаченим медом, тим самим допомогти ЗСУ. Булолюдно та атмосферно. Зустрілися з Юлія Гаврилук, котра разом зі своєю командою активно доєдналася до ярмаркування. Як приємно бачити тих, хто живе однією справою.

- Так, як продукції наші бджілочки нагодували багато, як справжні українські газдині, ми подалися далі до міста. Протягом години зуміли знайти локацію, владнати організаційні питання та оголосити про це все у місцевих групах ОСББ. З легкої руки Раїси Дишливенко, Зої Волинець та ще де-

кількох таємних організаторів через годину усі разом гомоніли в районі Тяжилова. І тут понеслося... Місцеві привітно зустріли, смакували, купували та просто донатили. Розгорнувся міні ринок на ринку. Протягом декількох годин ми продали майже усю продукцію, що не може не тішити. Не простий вдвася день. Але ми щасливі! Спільними зусиллями зуміли зібрати близько 100 000 грн. Це перша цеглина у придбанні кейсеваку (вакуаційного автомобіля) для медиків 23 ОМБр, - зазначила на своїй фейсбук сторінці очільниця ГО "Подільська ластівка" Оксана Іванькова.

За цим усім стоїть важка праця. Попри гарячу пору року, бджілочки і джмелики невтомно гарцювали. Переробленні енні кілограми м'яса та риби, перепечено декілька мішків борошна, викачано десятки літрів меду, наліплено, накручено, розфасовано, перевезено...

- Щиросердно дякуємо усім, хто долучився та завітав до нас на ярмарок, хто не пошкодував коштів та ресурсів заради життя. Ви - люди від яких віє життям та майбутнім, адже маючи

таке велике батьківське серце ви навчилися любити не тільки своїх



дітей, а й усіх соловейків передової і "Малу". Ваша енергія та щира невідкупна любов до країни і її крашчих синів всилає віру в завтрашній день, дає поштовх йти далі, а міцні обійми окриляють. Люблю, ціную та пишаюся! Україна зараз проходить важкий шлях. Нас об'єднує один біль та одна спільна історія, однакові думки та переживання. Допомогти і вистояти, або ж жити будучи ніким. Вибір кожного, але разом ми - сила!, - наголосила пані Оксана.





Кулінарні цікавинки

Баклажани в аджиці

Нам потрібно: 3 кг баклажанів, 3 кг томатів, 0,5 кг болгарського перцю, 1 перець гострий, 2 головки часнику, 100 г солі, 300 г цукру, 250 г олії, 100 г оцту (9%).

Приготування. Помідори і солодкий перець пропустити через м'ясорубку або блендер та процідити крізь сито, щоб позбавити насіння і шкірок. Додати сіль, цукор, давлений часник і мілко порізаний гострий перець. Дати закипіти і влити оцет. Ще раз дати закипіти. Покласти в каструлю кружальця баклажанів різані в 1 см товщиною. Спочатку здаватиметься, що соку мало, а баклажанів - багато, але це ненадовго. Постійно помішуємо і даємо закипіти. Коли закипить, проварюємо 20 хв. перемішуючи. Розкладаємо по стерилізованих банках і закрутуємо. З порції виходить 7 літрових банок консервації.



Баклажани в перцевій заправці



Нам потрібно: 5 кг баклажанів, 100 мл оцту, 1 л води. **Заправка:** 250 г часнику, 3 гострого перцю, 5 болгарського перцю, 0,5 л олії, 200 г цукру.

Приготування. Баклажани помити, почистити від плодоніжок і порізати кружальцями товщиною 1-1,5 см. Добре посолити і залишити на 2 год. Злити сік, відварити у підкисленій воді. Складники заправки змолоти, додати олію. Довести до кипіння і додати цукор. Ще раз закип'ятити. Розкласти в банки: шар баклажанів - ложка заправки і т.д. Стерилізувати 10 хв. (0,5 л банки) з моменту закипання. Для гострішого смаку і пікантнішого аромату можна в заправку потерти 1 корінь хрону.

Консервовані баклажани

Нам потрібно: 4 кг баклажанів, 750 мл олії, 1/2 кг цукру, 500 мл оцту (9%), 500 мл води, 2 ст.л. солі.

Приготування. Баклажани порізати кружальцями завтовшки приблизно 5-7 мм. Далі взяти глибоку каструлю, приготувати з води, цукру, оцту, солі та олії маринад, варити 10 хвилин, тоді додати різані кружальцями баклажани. Проварити ще 10 хвилин, розкласти їх в банки (0,5 л) стерилізувати 20 хвилин. Важливо не робити відразу цілу порцію, краще розділити наполовину, аби баклажани не втратили свою форму. Подавати до столу з подрібненим часником.



Гострі баклажани



Нам потрібно: 2 кг баклажанів, сіль. Маринад: 200 г оцту, 200 г цукру, 300 г води. Заправка: 3 зубчики часнику, 2 перці гострих, олія.

Приготування. Баклажани порізати на шматки. Пересипати сіллю та залишити на 1,5-2 години. За цей час підготувати часник та перець. Баклажани промити.

Змішати цукор, оцет та воду, закип'ятити. Баклажани варити в маринаді протягом 5-7 хвилин. Дати охолонути. Перець та часник перекрутити/перетерти. Охолоджені баклажани пересипати гострою заправкою, розкласти по банкам, залити олією. Зберігати в холодильнику/погребі.

Салат з баклажанів та квасолі

Нам потрібно: 2 кг баклажанів, 2 кг болгарського перцю, 1 кг моркви, 1 кг цибулі, 1 л квасолі, 2 л томатного соку, 1-2 головки часнику, перець гострий, 100 г цукру, 50 г солі, 100 г оцту, 100 г олії.

Приготування. Квасолю попередньо замочити і відварити до готовності. У каструлю вилийте томатний сік. Додайте порізаний кубиками болгарський перець. Потім - потерту на крупній тертці моркву і на-



шатковану цибулю. Баклажани поріжте кубиками, посоліть, залиште на 30 хвилин. Відіжміть і покладіть до овочів в каструлю. Перемішайте, насипте сіль і цукор, додайте порізаний червоний перець. Варіть 1 годину на невеликому вогні. Додайте відварену квасолю і порізаний часник, влийте оцет. Варіть ще 10 хвилин. Розкладіть салат по стерилізованих банках, закатайте, переверніть і закутайте.

Баклажани, запечені з помідорами під сирною шапкою

Нам потрібно: 300 г баклажанів, 300 г томатів, 4 зубчики часнику, 150 г твердого сиру, сіль, перець чорний мелений.

Приготування. Баклажани і помідори помити та нарізати кружальцями товщиною 5-6 мм. Баклажани посипати сіллю та залишити на 30 хвилин. Промити. На деко викласти кружальця баклажанів. Змастити пропущеним через часникодавку часником. Зверху викласти кружальця помідорів. Приправити сіллю та перцем. Зверху викласти натертий сир. Запекати 20-25 хвилин у духовці при 180°C.



Фаршировані баклажани



Нам потрібно: 4-5 баклажанів, 250 г домашнього сиру, 200 г твердого сиру, петрушка, 2-3 зубчики часнику, яйце, сіль, перець чорний мелений.

Приготування. Увімкнуту духовку на 180°C. Баклажани розрізати поздовж і ложкою акуратно витягти серединку. М'якоть нарізати дрібними кубиками, додати домашній та твердий сир (натерти його на грубій терці), яйце, дрібно нарізану петрушку, посолити та поперчити, додати подрібнений часник. Все добре перемішати. Наповнити човники із баклажанів начинкою. Змастити форму олією та викласти баклажани. Запекати 20-30 хвилин.

Баклажани з овочами і копченою грудинкою

Нам потрібно: 200 г грудинки свинячої копченої, 4 баклажани, цибулина, 2 томати, 200 г твердого сиру, 2 морквини, 2 зубчики часнику, сіль, кріп, олія, перець чорний мелений, петрушка.

Приготування. Баклажани добре помити, розрізати навпіл, зберігаючи хвостики. Зварити їх в підсоленій воді близько 20 хвилин. Остудити і вижати м'якоть. Для начинки на олії обсмажити цибулю кубиками до прозорого стану. Натерти на тертці моркву і нарізати кубиками помідори, попередньо очистивши від шкірки. Натерту моркву і помідори додати до цибулі і тушкувати 20 хвилин під закритою кришкою. Подрібнити м'якоть баклажанів, додати помідорову суміш, нарізану кубиками грудинку, зелень, половину сиру і часник через прес. Посолити і поперчити начинку за смаком, добре перемішати. Начинкою заповнити підготовлені човники, зверху посипати рештою сиру. Розігріти духовку до 180 градусів і запекати баклажани 20 хвилин.



Баклажани, запечені по-вірменськи



Нам потрібно: 3 баклажани, 2 цибулини, 2 паприки (червона або жовта), 3 томати, 2 ст.л. олії, 4 зубчики часнику, 2 яблука, 2 ст.л. томатної пасти, 1 пучок кінзи, сіль, перець чорний мелений.

Приготування. Вмикаємо духовку розігріватись до 200°C. Баклажани і помідори нарізаємо кружечками, цибулю і паприку - півкільцями. Лист вкриваємо папіром і викладаємо шарами овочі: баклажани, цибулю, паприку і помідори. Збризнути трошки водою і полити олією. Ставимо овочі в розігріту духовку на 30 хвилин. Через 30 хвилин виймаємо, приправляємо сіллю, перцем, вичавленим часником і подрібненою кінзою. Додаємо гострої томатної пасти. Обережно перемішати. Яблука нарізати кружечками і розкласти поверх овочів. Вони додаються задля аромату, тож шкірку і насіння можна залишити. Накриваємо фольгою і ставимо в духовку ще на 30 хвилин. Дістаємо баклажани, яблука відкладаємо в сторону і ще раз перемішуємо.

Баклажани зі смаком грибів

Нам потрібно: 2 баклажани, 2 цибулини, 2 яйця, сіль, перець чорний мелений, грибно приправа, олія.

Приготування. Баклажани почистити і порізати кубиками, яйця добре збити і залити баклажани, перемішати,



накрити і залишити на 1 год., протягом цієї годин перемішувати 5-6 разів, в результаті яйця не залишаться навіть на дні посуду. Дві середні цибулини порізати чвертькружельцями і посмажити на олії до м'якості, додати баклажани, сіль, перець, грибно приправу і смажити до готовності.

Баклажани із зеленою квасолею

Нам потрібно: 3 баклажани, 500 г стручкової квасолі, 1 кг томатів, 4 зубчики часнику, 1 пучок кропу, перець чили, перець чорний мелений, 1 ст.л. оцту, сіль.

Приготування. Квасолю помити, перебрати, видалити «хвостики» і порізати на шматочки. Покласти квасолю в каструлю з водою і варити 5 хвилин. Потім воду злити. Баклажани почистити, розрізати на 4-6 частин (великими шматками), покласти в миску, посолити і залишити хвилин на 30. Порізати помідори, зелень, перець чили. Збити в блендері до отримання однорідної маси. Якщо суміш вийде густою, додати 1 склянку води. Посолити за смаком і додати спеції і оцет. Квасолю залити отриманою томатною сумішшю. Баклажани обсмажити в олії з часником (часник порізати великими шматочками). Додати баклажани до квасолі і тушкувати на мінімальному вогні до готовності баклажан.



Страва «Туземці на відпочинку»



Нам потрібно: 4 баклажани, 150 г курячого філе, 3 горіха, 200 г домашнього сиру, 40 г майонезу, 2 зубчики часнику, сіль, перець чорний мелений.

Приготування. Куряче м'ясо зварити, дрібно нарізати. Сир розмішати, додати солі, перцю, часник (потерти на терці), майонез - утвориться сирна маса. Горіхи подрібнити. Змішати нарізане куряче м'ясо з сирною масою. Баклажани нарізати на два довгі шматки товщиною 0,5 см, посолити, обсмажити на олії. Баклажани намастити виготовленою сирною масою, скрутити трубочками. Викласти на тарілку, трубочки зверху змастити майонезом присипати подрібненими горіхами. Секрет: страва буде смачнішою, якщо баклажани заздалегідь почистити від шкірки, а також, якщо сирну масу намащувати на гарячі баклажани та відразу скручувати в трубочки.

Баклажани по-корейськи

Нам потрібно: баклажан, 2 болгарських перці, морквина, цибулина, 7 зубчиків часнику, зерна гірчиці, оре гано, коріандр мелений, 40 мл оцту, 70 мл олії, 2 томати.

Приготування. Баклажани разом з шкіркою порізати на пластини 1 см. Посолити і залишити під пресом на ніч. Баклажани помити і добре віджати. Порізати на смужки. Обсмажити на олії до м'якості. Перець, моркву і цибулю подрібнити. Часник роздушити. Всі складові з'єднати і добре перемішати. Додати олію і оцет. Добре перемішати. За бажанням додати помідори: натерти на тертці, шкірки викинути і додати до баклажан, перемішати. Дати настоятися мінімум 12 год. В оригіналі 24. Але чим довше тим смачніше.



Мариновані баклажани



Нам потрібно: 3-4 баклажани, 3 цибулини, 6-7 зубчиків часнику, олія для смаження, сухий кріп, 2 ст.л. оцту, 1 неповна ч.л. солі, 1 ч.л. цукру, 1 скл. води, лавровий лист, чорний перець горошком.

Приготування. У баклажанів видалити плодоніжку, якщо не дуже м'яку, очистити від шкірки і порізати на шматочки завтовшки 1,5-2 сантиметри. Баклажани посолити і залишити на деякий час, щоб підійшли соком. Цей сік злити, а баклажани добре промити під проточною холодною водою. Викласти на рушник чи паперову серветку, щоб підсохли. Тепер баклажани потрібно обсмажити в олії: викладати на добре розігріту сковороду і обсмажувати з обох боків на невеликому вогні. Не пересмажувати! Важливо, щоб вони залишалися тверденькими. Цибулю порізати півкільцями, а часник - на невеличкі шматочки. Тепер треба у високу посудину викласти шарами баклажани і цибулю з часником. На низ кладемо цибулю, тоді - шар баклажанів. Посипати часником, кропом. І так кілька разів. Тепер овочі потрібно залити маринадом. Для його приготування у воду додати сіль, цукор, перець горошком, лавровий лист та оцет. Закип'ятити й одразу ж залити баклажани. Почекати 2-3 години, поки закуска охолоне, і заховати у холодильник. Їсти страву можна не раніше, ніж через добу.

Поруч із нею справді гідний чоловік!

Кохана, мені так пощастило з тобою, - прошепотів Олег, цілуєчи дружину в щічку.

Він стояв за спиною жінки, пригортаючи її до себе.

- Дякую, що погодилася поїхати сьогодні до моєї мами з ночівлею й допомогти їй підготуватися до ювілею. Що б я без тебе робив?

- Як я могла відмовитись? Людмила Миколаївна добре ставиться до мене. Крім того, їй самій важко. В які віки після відходу коханого чоловіка вона наважилася відзначити ювілей. Допоможу їй усім, чим зможу. Проведемо це свято на найвищому рівні, щоб вона відчула, що нам потрібна.

- Дякую любя! Інша б на твоєму місці махнула рукою, а ти... Справжнісінький скарб.

Олег розвернув дружину до себе обличчям і поцілував її в губи, наповнюючи серце молодої жінки ніжністю.

Вони були одружені вже п'ять років, але здавалося, що тільки вчора сказали один одному так і обмінялися обручками.

Валентина любила свого чоловіка всім серцем. Вона відчувала коханість з його боку і раділа, адже їй так пощастило.

Деякі подруги вже встигли двічі розлучитися, а Валя знала - її шлюб раз і назавжди.

З народженням дітей подружжя поки не поспішало. До цього важливо підготуватись морально. Валентині виповнилося нещодавно двадцять шість років. Знайомі казали, що вже пізно народжувати, а все ж таки підходить до такого рішення важливо усвідомлено, не через те, що хтось там говорить.

Не готова була морально Валентина взяти та народити дитину. Адже це все життя доведеться б перебудувати.

Та й Олег поки казав, що сумнівається - чи потягне всю родину сам.

Він був перекоаний, що вагітна дружина повинна сидіти вдома від початку вагітності, обмежити себе від зайвих нервів і насолоджуватися своїм становищем, а не гарувати на роботі, коли організм хоче спати або чувається не дуже.

Чоловік активно просувався кар'єрними сходами і обіцяв дружині, що через рік все в їхньому житті обов'язково зміниться на краще.

Олег зазбирався на роботу. Він планував забрати документи додому, а там вже попрацювати добру частину ночі, щоб виконати все й отримати підвищену премію.

Саме через це чоловік попросив Валентину допомогти його матері. Сам він просто не встигав, адже не мав часу і того, хто встигне закінчити все раніше, чекає не тільки хороша премія, а й навчання для підвищення на новий шабель.

Чоловік розраховував, що зможе досягти бажаного результату.

- Трудяга ти в мене. Часом мені так не вистачає твоєї уваги, - завжди з усмішкою говорила Валентина.

Сама жінка працювала вчителькою у школі поряд із будинком. Чоловік не просив шукати щось більш оплачуване, говорив, що найголовніше - робота подобається дружині, а все інше навживне.

Однак останнім часом все частіше з'являлася настирлива думка, що вона вже доросла і легко могла стати репетиторкою.

Вони отримують непоганий прибуток зверху. Деякі вчителі навіть звільнилися, повністю перейшовши на репетиторство.

Хтось, звичайно, гордо казав, що це порівняно з викладачами не те, вважали чимось неправильним.

Таких Валентина не слухала. Вона подумувала поговорити зі свекрухою і спитати її поради. Зі своєю мамою говорила користі не було, адже та не захоче і слухати... У неї своє життя.

Коли Валентині виповнилося вісімнадцять, мати прямо заявила, що зробила все, що могла, а тепер їй шляхи розходяться, і донька має вчитися самостійності, а мати... Вона хоче пожити для себе.

Жінка не цікавилася життям доньки, дзвонила лише на свята, щоб привітати і для галочки запитати, як поживає її скарб.

Валентина звикла і не судила матір. Та права - їй треба пожити для себе. Прикро було тільки, що не може про-

вести час із матір'ю, поділитися своїми переживаннями й отримати пораду.

Перед поїздкою до приміського будинку свекрухи, Валентина по дорозі мала заскочити в торговий центр, адже вони з чоловіком так поки й не вибрали подарунків для його матері.

Валентина планувала купити косметику, на яку колись Людмила Миколаївна задивлялася та тільки грошей пошкодувала.

А ще вона бачила шикарне настільне дзеркало з підсвіткою. І коштувало воно недорого.

Хто знає, може, свекруха почне доглядати себе? Чи зрозуміє, що життя не зупинилося, і спробує побудувати з кимось стосунки?

На роботі у неї були залицяльники, але всіх їх жінка відштовхувала від себе.

Валентина посварилася подумки за те, що думає про це... Чи змогла б вона рушити далі, якби щось сталося з Олегом?

Адже вона життя свого без чоловіка не уявляла. І частково розуміла свекруху, яка вирішила зберегти вірність чоловікові, нехай його більше й не було поруч із нею.

...Відвернувшись від сумних думок, Валентина поїхала у торговий центр. Там вона випадково зустрілася зі своєю подругою, яка саме оновлювала гардероб, і вони разом зайшли в кафе на третьому поверсі, щоб відпочити трохи, випити кави й поїсти морозива.

Мар'яна, худенька блондинка з дзвінким, як кришталю, голоском, була для Валентини прикладом краси та ідеалом.

Хотілося б їй бути такою самою.

Жінка не була вже дуже, але повненька, як їй самій здавалося, а каштанове бліде волосься завжди викликало невдоволення, і вона подумувала перефарбуватися в блондинку.

От і тепер вона дивилася на Мар'яну і думала, що хотіла б стати такою самою, щоб ще більше подобатися коханому чоловікові.

- Я тебе люблю і не хочу, щоб ти змінювалася, - почувся голос Олега в голові, як нагадування.

Він завжди так говорив дружині, якщо та заводила розмову про невдоволення своєю зовнішністю та бажання змінити в собі щось.

- Однак я не заважатиму тобі, якщо вирішиш щось змінити. Хочу, щоб ти теж була цілком задоволена собою.

- Ну, а що в тебе нового? Як у вас із Олегом справи? Як ти з ним узагалі поживаєш? Я тут нещодавно у свого таке листування прочитала... - Мар'яна приклала руку до чола і невдоволено цокнула язиком. - Одним словом, подарунки, подруго. Але ми з ним усе обговорили, вирішили, чого не вистачає в наших стосунках. Все тепер гаразд.

- Навіщо ж стежити? Я повністю довіряю своєму чоловікові. Він мене кохає, а я його. Там, де є кохання - не місце зрадам. Олег намагається забезпечити мене всім необхідним, подарунки часто дарує, квіти купує.

- Ха! А ти не знала, що квітами вони намагаються свої помилки так би мовити замазувати? Ну ти що?! Квіти!.. Подарунки! Як щось заробити і з іншою жінкою проведи час, так і біжить з подарунками. Коли мені мій перший, Іван, ну ти його пам'ятаєш... Значить, коли він мені подарував сережки з діамантами, я одразу зрозуміла, що справи кепські. Пошукала у його телефоні й знайшла докази. Тож нема чого радіти цим подачкам у вигляді подарунків. Насторожиться треба.

Валентина зрозуміла, що чувається ніяково і продовжувати розмову з подругою далі не хоче. Вона вибачилася, сказала, що поспішає і спустилася до супермаркету, що був на першому поверсі.

У душі залишився неприємний осад після розмови з Мар'яною. Ніколи Валя не підозрювала чоловіка у зрадах... Чому має робити це тепер? А зернячко сумніву все-таки зародилося...

Купивши все необхідне, Валентина зателефонувала свекрусі й сказала, що їде до неї. Через затори добереться через години дві з половиною, не раніше.

- Ти не поспішай, Валечко. Я зачекаю, нічого страшного. Поки ось овочі варила на салат, прибираю потихеньку. Дякую, що не залишила мене саму і погодилася допомогти, - подякувала свекруха.

- Ви дуже там не перепрацьовуйте без мене, бо мені роботи не залишилося, - посміялася Валентина і сіла за кермо.

Машина хоч була куплена з рук, але жодного разу не підводила.

Валентина натішиться нею не могла. Це подарунок чоловіка. Серце неприємно стрепенулося, бо у вухах залунали слова

Мар'яни: "А ти не знала, що квітами вони намагаються свої помилки замазувати?".

- Маячня! - пробурмотіла собі під ніс Валентина і виїхала з паркування.

Телефон не переставав дзвонити. Валентина зиркнула на екран, побачила ім'я сусідки і скинула виклик, вирішивши, що передзвонить жінці, коли добереться до свекрухи.

Мабуть, знову хотіла принести свої тістечка на пробу?

Жінка займалася випічкою вдома і багато приносила Валентині на пробу, щоб та дала пораду - чи буде такий продукт продаватися.

Однак наполеглива сусідка все дзвонила й дзвонила, і Валентина вирішила, що могло щось статися. Жінка з'їхала на узбіччя, поставила машину на аварійку і передзвонила сусідці.

- Валю, ну слава Богу! Думала, що не додзвонюсь до тебе! А ти де зараз?

- Тетяню, я до свекрухи до завтра поїхала. Допомогаю їй готуватися до ювілею. А що сталося? Ти так плутано говориш...

- Сталося, - якось напружено сказала Тетяня. - Я б йому влаштувала за таке...

- Кому, Тетяню? Що в тебе там взагалі відбувається?

- Та не в мене! Валю, якщо ти стоїш, то краще присядь. Там твій жінку якусь незнайому в квартиру привів. Вона вся із себе красуня. І тепер музика грає там... Нічого не чути.

Серце стрепенулося. Валентина відчула, що по щоках покотилися сльози. Невже таке можливо? Вона довіряла своєму чоловікові і ніколи б не подумала, що той здатний на зраду. Ні! Це маячня якась, не інакше.

- Тетяню, а ти впевнена, що це Олег прийшов? Може, він комусь із друзів дав ключі?

Ця думка здавалася неймовірною. З чого її коханому чоловікові давати комусь ключі від їхньої квартири?

Тим більше, він планував працювати добру частину ночі. І все ж таки Валентина намагалася відшукати хоч яке виправдання такому вчинку чоловіка.

- Ага! Я що, Олега твого не впізнаю, чи що? Все в мене гаразд із зором. Притягнув якусь на шпильках. Вона хихотіла і ніби ігристе в руках тримала. Щось там ще було, але я не розгледіла. Можу помилятися, звісно, але в неї повні руки були, і в твого чоловіка два пакети.

Валентині не хотілося думати, що чоловік зраджує їй, але вона повинна була поїхати додому, щоб переконатися, що це якесь непорозуміння, і сусідці просто здалося.

- Дякую, Тетяню. Я придумую щось, - пробурмотіла Валентина.

На найближчому розвороті вона повернула у бік свого дому, радіючи, що не встигла далеко заїхати.

Затримавшись із подругою у торговельному центрі, Валентина виграла час. Хотілося вірити у краще. Чоловік не міг їй зраджувати...

Адже вони любили один одного. Однак багато вказувало на те, що Валентина помиляється і надто довіряє своєму чоловікові.

Написавши свекрусі, що затори набагато серйозніші, ніж вона очікувала, Валентина доїхала до будинку, поставила машину і поспішила піднятися до квартири.

Серце шалено тріпотіло у грудях. Все всередині кипіло. Відчинивши двері, Валентина забігла в квартиру й одразу ж оступіла від побаченого.

В коридорі стояло чуже жіноче взуття, а назустріч їй вискочив чоловік.

- Валю?! А ти чомусь повернулася?! - спитав Олег зляканим голосом і побілів.

- Так вийшло... По дорозі вирішила - ануно, повернуся і чоловіка поцілую ще раз. А ти чого такий блідий? - Не приховуючи роздратування, спитала Валентина.

- Та нічого...

Олег почув потилицю і поспішив зачинити двері у вітальню.

- А що ти від мене ховаєш? І взуття чуже на порозі бачу. Хто там? Нічого не хочеш пояснити?

- Якщо чесно, не хотів би, - важко зітхнув Олег.

- Он як? А я захищала тебе... Думала ти мене справді любиш. Шкода, що я так сильно помилялася і довірилася не тій людині.

- Валю, ти чого такими словами розкидаєшся? Таке прикро чути, між іншим, -



насупився Олег.

- А мені не прикро, що ти відправив мене до своєї матері, а сам привів у квартиру коханку? Де вона? У вітальні? Дай хоча б гляну на неї.

Валентина постаралася пройти, але чоловік перегордив їй дорогу.

- Ти що говориш? Яка коханка? В своєму розумі? Навіщо мені хтось, якщо мене на тебе одну не вистачає, завжди скаржишся, що часу мало разом проводимо.

- Це не заважає тобі розважатися з іншою, як я бачу.

- Гаразд. Якщо ти мені не віриш і продовжуєш говорити таку нісенітницю, то ну його все...

Олег відкрив двері у вітальню, і Валентина побачила жінку, що сиділа на підлозі і... Надувала кульки...

Незнайомка робила білу арку з кульок-квітів.

- Що це? - запитала Валентина, перевівши погляд на чоловіка.

- Сюрприз тобі хотів зробити... Але ти, мабуть, сюрпризи не любиш.

Коротше кажучи, завтра ж буде сім років від дня нашого знайомства.

Пам'ятаєш, що я прибіг купити подарунок мамі на день народження, а ти підробляла у тому магазині на канікулах... Ну і погодилася піти зі мною на побачення.

Після святкування маминого ювілею я планував влаштувати для нас романтичну вечерю зі свічками у гарній обстановці.

Домовився з Юлією зі святковою агенції.

Вона ось мала зробити всю цю красу, а ти мені про зради якісь говориш.

Як же я можу зрадити своїй коханій і єдиній? І мама не зателефонувала, не попередила, що ти повернулася назад. Ми ж із нею домовлялися...

Валентина розплакалася. Звинувачуючи себе в тому, що піддалася чужим пліткам про зради і дозволила собі засумніватися в чоловікові, жінка подивилася на Олега, а той пригорнув дружину до себе.

- І був у мене ще один подарунок... Мене підвищили, Валю. Ти можеш звільнитися зі школи й почати проходити обстеження, якщо готова стати мамою. Тепер я можу повністю забезпечувати нашу сім'ю.

- Якщо сюрприз не вдався, то я візьму з вас тільки половину вартості й поїду додому? - почувся голос Юлії. - Якраз встигну в кіно з чоловіком і дітьми. Шкода, що не вдалося зробити все, як планували, але важливіше те, що між вами немає таємниць.

Арка була майже готова, але ще безліч кульок було розкладено на підлозі. Їх Юлія швидко збирала в коробку. Отримавши оплату, вона побажала їм щастя й поїхала.

- Пробач мені, недолугу... Мені не слід було так поводитися, - схлинула Валентина.

- Нічого страшного. Я навіть радий, що ти все перевірила після дзвінка сусідки, а не почала тримати образу в собі.

Втім, завтра ввечері ти все одно дізнаєшся б, що за гостя в мене була... Але раз сюрприз не вдався.

Поїхали допомагати мамі? Роботу мені робити не треба, довелося схитрувати трохи, а тепер я вільний...

Прикро, звісно, що з такими сусідами пильними і сюрприз не зробиш, але що зробиш?

Валентина витерла сльози, поцілувала чоловіка й пообіцяла, що більше не сумніватиметься у ньому.

Заспокоївшись і причепурившись, вона разом з коханим чоловіком поїхала допомагати свекрусі, впевнена в тому, що не помилилася...

І поруч із нею справді гідний чоловік!

Корисні напої

Ніщо не може повністю замінити потребу нашого організму в простій воді, найбільш правильному й корисному джерелу вологи. Однак існують напої, які дають нашому організму, крім вологи, ще й багато корисних речовин.

Зелений чай

Знижує ризик виникнення остеопорозу, раку, серцево-судинних захворювань. У зеленому чаї міститься багато флавоноїдів, поліфенолів і антиоксидантів, які захищають клітини від шкідливого впливу і нейтралізують вільні радикали. У чаї також міститься фтор, який зміцнює кістки і благотворно впливає на зуби. Калорії: 0.

М'ятний чай

Допомагає впоратися з розладом шлунка, полегшує колики, сприяє травленню, допомагаючи їжі рухатися через шлунково-кишковий тракт. М'ята має протиспазмолітичну дію, знімає болі в м'язах і м'язову напругу. Калорії: 0.

Молоко (з малим вмістом жиру)

У молоці містяться складні вуглеводи, білки і трохи жиру, тому цей продукт засвоюється повільно, і ви відчуваєте ситість протягом певного часу. Завдяки складним вуглеводам рівень цукру в крові залишається стабільним. Кальцій міститься в молоці разом з вітаміном D, тому добре засвоюється. Більше того, кальцій допомагає клітинам спалювати жири, отже, молоко сприяє нормальному зниженню ваги. Калорії: у склянці молока (250 г) міститься 120 ккал.

Томатний сік без солі

Захищає від багатьох форм раку. Як відомо, продукт переробки свіжих томатів містять лікопен у більшій концентрації, чим самі плоди. Лікопен асоціюється зі зниженням ризику виникнення раку ротової порожнини, легенів, шлунка, печінки, молочних залоз, шийки матки, шлунка, ободочної і прямої кишки. Крім того, лікопен захищає серце від впливу вільних радикалів, тим самим, знижуючи ймовірність виникнення серцево-судинних захворювань. Калорії: 43 ккал в 250 г.

Апельсиновий сік



Вітамін С, що міститься в соку, підвищує імунітет, захищає від багатьох хвороб, серед яких катаракта й рак. Апельсиновий сік - відмінне джерело фолевої кислоти, необхідної для запобігання дефектів розвитку плода. Калорії: 115 ккал в 250 г.

Сік червоної смородини

Сік із червоної смородини рекомендують вживати при сильних навантаженнях і в літньому віці, тому що він добре відновлює сили. До того ж, знижує температуру, допомагає при хронічних закрепах, а також при недокрів'ї. Калорії: 100 ккал в 250 г.

Червоний, жовтий, зелений. Який перець корисніший

Це кольори не тільки світлофора, але й болгарського перцю. Втім, крім яскравого забарвлення цьому овочу, є чим похвалитися!

Звідки родом?

Взагалі, точніше кажучи, болгарський перець зовсім не болгарський і навіть не перець! Ця рослина належить зовсім не до сімейства перцевих, а до сімейства пасльонових і є далеким родичем помідорів і баклажанів. Його батьківщина - Латинська Америка. Тамешні мешканці першими додумалися вживати солодкі стручки перцю в їжу. Було в перцю й інше застосування. Індіанці сипали насіння на тліюче вугілля, щоб віджахнути диких тварин або ворожих загарбників за допомогою їдконого диму, який виділяється при згорянні насіння. Однак перцеві димові завеси не допомогли індіанцям вистояти проти колоністів. І в Європу перець потрапив завдяки завоюванням Кортеса, який вивіз із собою майже всі індійські багатства, а заодно і смачну «секретну зброю».

Європейці теж розсмакували перець і назвали його овочем або салатним, ще одне найменування цього овочу - паприка або солодкий перець. До нас же цей сорт перцю перекочував саме з Болгарії, за що й одержав своє ім'я.

Що усередині?

Що ж, назв у болгарського перцю дійсно багато, але вітамінів у ньому ще більше. За вмістом вітаміну С солодкий перець поступається лише обліпісі та шипшині, а серед овочів є абсолютним чемпіоном. Усього лише 50 г болгарського перцю по-

кривають добову потребу організму в аскорбіні.

Але, щоб не втратити ні грама вітаміну С, з перцем потрібно правильно поводитися. Справа в тому, що найбільше аскорбіни зосереджено навколо плодоніжки, так що чистити перець потрібно дбайливо, максимально пощадивши верхівку.

Крім аскорбінової кислоти в болгарському перці багато вітаміну Е (захищає від раннього старіння й онкологічних захворювань), каротину (прорітін А), калію (необхідний для серця), кальцію (потрібний для зубів) і заліза (поліпшує склад крові).

А ще болгарський перець здатний захистити від інсульту. Достатньо з'їдати всього лише один стручок на день, щоб зменшити ризик на половину. Цьому сприяє високий вміст вітамінів В6 і В9, що сповільнюють процес старіння судин.

Цікаво

Учені з Італії провели дослідження, намагаючись з'ясувати, який сорт перцю люди вважають більш солодким. Більшість опитаних віддали пальму першості жовтим плодам. Але насправді найбільше цукру міститься в червоних плодах. Однак жовтий колір у більшості людей асоціюється зі сплістю та солодкістю.

Колір вирішує все!

вже харчуватимуться з «дорослого столу».

Квас можна купити в магазині або на вулиці з бочки, але краще готувати на свій смак вдома. Тож пропонуємо кілька рецептів цього смачного напою.



ХЛІБНИЙ КВАС

Нам потрібно: 1/2 кг житнього хліба, 800 г цукру, 20-30 г дріжджів, 30 г родзинки, 10 л води.

Приготування. Житній хліб нарізати скибочками, підсушити в духовці, злегка підрум'янити. Сухарі покласти на дрібні шматочки, залити в емальованому посуді окропом і залишити на 3-4 години. Рідина повинно бути повне відро. Коли вона охолоне (рідина повинна бути прозорою, з коричневим відтінком), процідити, покласти цукор і додати розтерті з цукром дріжджі. Посуд прикрити і залишити на 12 годин. Настій розлити в пляшки, поклавши в кожен по 2-3 родзинки. Пляшки щільно закупорити. Першу добу тримати квас в теплом місці, а потім поставити в холодне місце. Наливати слід обережно - через велику кількість піни квас переливається через край склянки.

КВАС «ТЕМНИЙ»

Нам потрібно: 1 кг цукру, 10 г лимонної кислоти, 20 г дріжджів (краще звичайних хлібних), 10 л води, ванілін за смаком (чайна ложка і менше), столова ложка рису.

Кожний перець корисний по-своєму.

• **Червоний.** У цьому різновиді перцю найбільше аскорбіни та вітаміну А. Так, порція червоного болгарського перцю задовольнить приблизно половину добової потреби організму у вітаміні А, а порція зеленого - усього лише 5%!

• **Жовтий.** Обходить своїх побратимів за кількістю рутину. Цей елемент робить кровоносні судини більш еластичними і зміцнює їхні стінки.

А ще в жовтих сортах перцю калію й фосфору більше, чим в інших різновидах.

• **Зелений.** Має протиракові властивості. Не дуже давно італійські вчені виявили в солодкому перці речовини, здатні знизити ризик виникнення злоякісних пухлин. Особливо багато таких речовин у зелених плодах.

Вибираючи перець, слід урахувати й те, яку страву ви збираєтеся з нього готувати. На салат збирається будь-який різновид, а от для гарячих страв краще вибрати червоні або жовті сорти. Зелені стручки після термічної обробки починають гірчити.

До речі

Червоний болгарський перець сприяє зниженню ваги - до такого висновку прийшли вчені зі США. Виявляється, цей овоч містить речовини, що прискорюють обмінні процеси в організмі, що приводить до розщеплення жиру.

Приготування. Цукор - 250 г розжарюють у сковороді (краще щоб підгорів) і заливають разом з іншими інгредієнтами (750 г залишку цукру, лимонна кислота, розчинені в теплій воді дріжджі, ванілін, рис) 10-ма літрами теплої води. Все це переброджує 12-15 годин, і напій готовий.

КВАС «БАНАНОВИЙ»

Приготування: 2-3 кг дуже м'яких бананів розмішайте в 5 л теплої води, додайте 20 г дріжджів і залиште у теплом місці на добу. Зніміть піну і обережно процідіть. Дайте відстоятися і процідіть ще раз (якщо вистачить терпіння - то й третій). Розлийте по пляшках, добре закупорте, поставте в холодне місце, і через 1-2 дні квас готовий.

КВАС ІЗ ФРУКТОВИХ СОКІВ

Приготування. До 10 л кип'яченої гарячої води додайте 1 л будь-якого фруктового соку і 1 кг цукру. Коли вода добре охолоне, всипте в неї 20 г звичайних хлібних дріжджів, поставте у тепле місце для бродіння. На початку активного бродіння розлийте квас по пляшках і щільно закупорте. Через 2-3 дні квас буде готовий до вживання.

ЛИМОННИЙ КВАС

Нам потрібно: 3-4 лимони, 2-2,5 скл. цукру чи меду, 5 л води, 15-20 г дріжджів, родзинки.

Приготування. Воду закип'ятити, додати нарізані тонкими скибочками лимони або лимонний сік і тонкий жовтий шар лимонної цедри. Склянку цукру злегка підрум'янити на пателні з невеликою кількістю води, додати до соку. Суміш остудити до 25-30°C, додати дріжджі, розтерті з цукром або медом, і решту меду або цукру. Витримати кілька годин в теплом місці, поки сік не почне сильно бродити. Потім помістити в прохолодне місце, додати родзинки і, не накриваючи, тримати 1-2 дні. Готовий напій розлити в пляшки, додати родзинки, закупорити пляшки і тримати на холоді.

Речі, які не повинні побувати у мікрохвильовці

Коли потрібно щось приготувати, кожній людині хочеться заощадити якнайбільше свого часу. Тому ми часто використовуємо мікрохвильову піч. Але потрібно бути обережним: не все підходить для мікрохвильовки.

Отже, ніколи не варто класти в мікрохвильовку такий продукт, як яйця.

Якщо ви це зробите, приблизно через 30 секунд вам доведеться чистити всю піч, оскільки яйце попросту вибухне. Це відбувається тому, що пара, створювана усередині шкаралупи, занадто швидко нагріває внутрішню частину продукту.

Далі, виноград. Він також може викликати вибух, якщо покласти його в мікрохвильовку і натиснути кнопку «пуск».

У жодному разі не слід класти в піч також що-небудь металеве. Інакше ви одержите іскри й дим. Це може ще й зруйнувати прилад, тарілку й усе, що ви поклали для розігріву.

Також не потрібно намагатися класти туди пінопласт. Він може утворити стирольний газ, який викликає рак, і хімічні речовини, які усмоктуються в їжу та викликають проблеми з ендокринною системою.

Не варто намагатися нагрівати їжу в паперових пакетах. Вони можуть легко загорітися. Є ймовірність, що будь-яке чорнило, надруковане на папері, може всмоктатися в їжу.

Деякі пластикові контейнери. Якщо ви хочете уникнути можливого отруєння хімічними речовинами, краще не використовуйте такі речі для готування їжі в мікрохвильовці.

Для цього побутового приладу не підійдуть і термокружки. Вони також можуть викликати схожі проблеми, які описані вище, і зробити чай або каву не дуже смачними.

І ніколи не намагайтеся запустити мікрохвильову піч, якщо там немає нічого, оскільки спосіб роботи мікрохвильовки полягає у вивільненні низьких рівнів випромінювання (мікрохвиль) для нагрівання їжі.

Рис змінить запахи в шафі

Рис є однією з найпопулярніших страв у світі. Його обожають жителі Азії й ті, хто взагалі любить азіатську кухню. Розповсюджений він і в усьому світі. Але рис застосовують не тільки для їжі. Чашка цієї крупи може повністю змінити запахи у вашій хаті чи квартирі.

Особливо це актуально, якщо у вас старі дерев'яні меблі, занадто волого й сиро, мало світла або ви живете в змінній квартирі зі сторонніми запахами.

Вам знадобиться:

- чашка звичайного білого рису, не приготовленого, а такого, яким він продається в продуктовому магазині;
- 10-20 крапель ефірної олії, наприклад, лимона або ванілі;
- баночка із кришечкою з дихаючої тканини.

Поставте такі баночки скрізь: у шафі для одягу, дві у ванній кімнаті, дві на кухні на видному місці, дві в спальні. Ви побачите різницю вже через 5-6 днів!

Залежно від кількості вологи і сторонніх запахів одна баночка буде працювати 3-6 місяців. Якщо ви живете на цоколі, то тільки 1-2 місяці, потім її доведеться міняти.

Зелений чай

Зараз літо. І як би не було спекотно, пийте дуже гарячий зелений чай без яких-небудь солодкостей або смакових добавок. Тільки наливайте чай потроху, буквально кілька ковтків в одну чашку. Пийте не кваплячись, після декількох порцій спрага обов'язково відступить. Тут важливо не кількість випитого, а час, адже чай повинен встигнути подіяти!

Але не поспішайте виливати недопитий чай! Додайте в чайник орієнтовно, дайте ще трохи настоятися і перелийте настій через ситечко в чистий посуд. Коли чай охолоне, поставте його в холодильник. Холодний зелений чай теж чудово вгамовує спрагу і пити його можна вже не маленькими порціями.

Цей цілющий напій виявляє тонізуючу дію на всі системи організму.

А одержують і зелений, і чорний чай з листя того самого чайного куща, однак різними способами.

Зелений чай походить з Китаю і традиційно популярний в Азії (у Японії, Кореї, на Близькому Сході). У західних країнах, де традиційно переважає чорний чай, ріст популярності зеленого чаю припав на кінець ХХ століття.

Напій нормалізує процеси травлення. Постійно вживаючи зелений чай, ви зможете працювати швидше свої внутрішні органи - печінку, кишківник і шлунок. Також ви помітите додатковий ефект - здорові ясна й зуби. Вам більше не страшний стоматит. Усьому цьому сприяють вкрай корисні компоненти, якими насичений чай. Антиоксиданти, які присутні в чаї, є надзвичайним профілактичним засобом проти ракових захворювань, що стали справжнім лихом. У чайному напої присутній у необхідній кількості - цинк. Цей елемент необхідний для зміцнення нігтів, росту волосся, сприяє він і затягуванню ран, наприклад при порізах.

Зелений чай - кращий засіб від втоми. Завдяки вмісту вітаміну С, зелений чай допомагає впоратися з багатьма захворюваннями. Вітамін РР, що міститься в зеленому чаї, робить стінки кровоносних судин міцнішими й еластичнішими.

Корисні властивості зеленого чаю обумовлені тим, що в його складі у великій кількості містяться різні біоактивні речовини, мікроелементи та вітаміни. У процесі виробництва продукту чайне листя не піддається повному окисненню (ферментації), за рахунок чого воно і зберігає свій зелений колір. Завдяки щадному сушінню корисні речовини й вітаміни, що перебувають у листях, не руйнуються, на відміну від чорного чаю.

У ньому є кофеїн і танін, що стимулюють розумову діяльність мозку. Його корисно пити для профілактики тромбоемболії, він знижує рівень цукру в крові, захищає печінку від токсинів і полегшує симптоми діабету.

Цей напій рекомендується вживати після перенесення застудних захворювань для більш швидкого відновлення організму. Говорять, що він здатний прискорити загоєння ран і опіків. Регулярне вживання настою з чайного листя знімає симптоми деяких шкірних захворювань.

Однак до складу зеленого чаю входять речовини, що виявляють як позитивний, так і негативний вплив на організм людини. Крім того, у зеленому чаї присутні теобромін і теобромін, що виявляють збудливу дію на нервову систему людини. Тому настій з чайного листя не рекомендується людям з підвищеною збудливістю, при безсонні, при вагітності, температурі, виразці шлунка, нездоровій печінці. Все добре в міру.

І ще. Найбільш маститі фармацевтичні компанії поряд з виробниками косметики використовують у своїх продуктах цю унікальну, чудодійну рослину. Корисні властивості зеленого чаю активним чином використовуються в живильних кремах і в біологічно-активних добавках.

Ви можете знати самі дію цього чудесного продукту - умийтеся зранку і перед сном свіжозавареним напоєм, ви відчуєте поліпшення тону шкіри. Дуже корисно протирати шию й обличчя шматочками замороженого зеленого чаю. Повторюйте цю процедуру регулярно - і вам буде забезпечений бадьорий і життєрадісний настрій. Зелений чай допоможе позбутися нездорових висипань на вашій шкірі, а також інших подібних негативних симптомів на обличчі й тілі.

Красу вашої шкіри розбудить такий склад. Перемішайте приблизно 20 г звичайного борошна, яєчний жовток і міцно заварений чай. Нанесіть на 15 хвилин цю масу на обличчя й ретельно змийте. Ваша шкіра буде мати приємний колір, розправиться і підтягнеться. Підсилити цей ефект можна за допомогою шматочка льоду зеленого чаю.



СТРИЖАВСЬКА СЕЛИЩНА РАДА ВІННИЦЬКОГО РАЙОНУ ВІННИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ РІШЕННЯ № 1

від 12 липня 2024 р. 86 сесія 8 скликання

Про встановлення місцевих податків та зборів на території Стрижавської селищної територіальної громади

Відповідно до пункту 24 статті 26, частини 1 статті 59, статті 73 Закону України "Про місцеве самоврядування в Україні", пункту 12.3 статті 12 Податкового кодексу України, виходячи з наказу Міністерства економіки України від 16 травня 2023 року №3573 "Про затвердження національного класифікатора НК 018:2023 та скасування національного класифікатора ДК 018-2000", розглянувши звернення відділу земельних ресурсів апарату Стрижавської селищної ради, Квартирно-експлуатаційного відділу м.Вінниця від 17 травня 2024 року №573/1269, державної установи "Стрижавська виправна колонія(№81) від 29 травня 2024 року № 10/2424, з метою наповнення бюджету Стрижавської селищної територіальної громади, враховуючи висновки, викладені в протоколах засідань постійної комісії селищної ради з питань фінансів, бюджету, планування соціально-економічного розвитку, інвестицій та міжнародного співробітництва; прав людини, законності, депутатської діяльності, етики, гласності та регламенту; з питань охорони навколишнього природного середовища та регулювання земельних відносин; з питань архітектури, будівництва, планування територій, історичного середовища та благоустрою; з гуманітарних питань, селищна рада

ВИРІШИЛА:

1. Встановити на території Стрижавської селищної територіальної громади місцеві податки та збори:

- 1.1.Плату за землю (додаток 1);
- 1.2. Податок на нерухоме майно, відмінне від земельної ділянки (додаток2);

Гніванська міська рада повідомляє, що відповідно до Рішення Гніванської міської ради від 22 лютого 2024 року № 1149 «Про надання дозволу на виготовлення детального плану території для будівництва та обслуговування складського комплексу для зберігання овочів» проектною організацією ТОВ "ВІНЕКС" розробляється проект містобудівної документації місцевого рівня — Детальний план території для будівництва та обслуговування складського комплексу для зберігання овочів, розташованого в межах проектних кварталів №10, №11 та частини №12 згідно генерального плану м.Гнівань, Вінницького району, Вінницької області, замовником якого є Гніванська міська рада.

Громадські слухання з метою врахування громадських інтересів будуть проводитися 20 серпня 2024 року о 10.00 год, в залі засідань Гніванської міської ради, за адресою

ТОВ "Українська універсальна біржа" оголошує про проведення:

-цільового аукціону, який відбудеться 21 серпня 2024 року об 11.00 год, з продажу майна, яке належить ПРАТ "Ямпільське 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, ід. № WMA4702418W021729, колір - білий. Місцезнаходження майна: Вінницька область, Могилів-Подільський район, м. Ямпіль, вул. Автотранспортна, 11. Початкова вартість (без ПДВ): лот № 1 - 278800,00 грн. Гарантійний внесок 27880,00 грн. (без ПДВ).

- цільового аукціону, який відбудеться 21 серпня 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 - 84779,85 грн.; лот № 2 - 89914,28 грн.; лот № 3 - 22327,80 грн.; лот № 4 - 30357,11 грн. Гарантійний внесок 10% від стартової ціни лотів (без ПДВ).

-цільового аукціону, який відбудеться 21 серпня 2024 року о 13.00 год, з продажу майна транспортні засоби, яке належить ДСРП "Бершадський рибцех ПРАТ "СП "Вінниця-рибгосп" (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 гу-

- 1.3.Транспортний податок (додаток 3);
- 1.4.Єдиний податок (для першої та другої груп платників єдиного податку) (додаток 4);
- 1.5.Туристичний збір (додаток 5).
- 2.Затвердити на території Стрижавської селищної територіальної громади:

- 1) ставки земельного податку згідно з додатком 1.1;
- 2) пільги для юридичних осіб, надані відповідно до пункту 284.1 статті 284 Податкового кодексу України, із сплати земельного податку за переліком згідно з додатком 1.2;
- 3) ставки розміру орендної плати за земельні ділянки комунальної власності згідно додатком 1.3;
- 4)ставки податку на нерухоме майно, відмінне від земельної ділянки згідно з додатком 2.1;
- 5) пільги для фізичних осіб, надані відповідно до підпункту 266.4.2 пункту 266.4 статті 266 Податкового кодексу України, зі сплати податку на нерухоме майно, відмінне від земельної ділянки за переліком згідно з додатком 2.2;

3. Встановити, що місцеві податки та збори, встановлені цим рішенням, вводяться в дію з 01 січня 2025 року.

4. Рішення 47 сесії 8 скликання Стрижавської селищної ради від 14 липня 2022 року № 1 "Про встановлення місцевих податків і зборів на території Стрижавської селищної територіальної громади" визнати таким, що втрачає чинність з 1 січня 2025 року.

5. Дане рішення направити до Головного управління Державної податкової служби у Вінницькій області та оприлюднити в друкованих засобах масової інформації (регіональній газеті "Подільська зоря"), на офіційному веб-сайті Стрижавської селищної ради.

6. Контроль за виконанням цього рішення покласти на постійну комісію селищної ради з питань фінансів, бюджету, планування соціально-економічного розвитку, інвестицій та міжнародного співробітництва (Веприцька Т.М.).

Селищний голова Михайло ДЕМЧЕНКО.

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

сеничний 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. Баланивка, вул. Набережна, буд. 1. Початкова вартість (з ПДВ): лот № 1 - 102191,89 грн.; лот № 2 - 90321,00 грн.; лот № 3 - 58624,50 грн.; лот № 4 - 52453,50 грн.; 5 - 26934,38 грн.; 6 - 56279378 грн.; 7 - 43353,83 грн. Гарантійний внесок 10% від стартової ціни лотів (без ПДВ),

- цільового аукціону, який відбудеться 21 серпня 2024 року о 14.00 год, з продажу майна, яке належить ПРАТ "МПТ-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 - 38629,31 грн. Гарантійний внесок 3862,93 грн. (без 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 - 19.08.2024 р. до 16 год. 00 хв. включно за адресою організатора торгів: м. Дніпро, вул. Воскресенська, 15, оф. 38, 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 п/р ТОВ "УУБ" в ПАТ "КРЕДІ АГРИКОЛЬ БАНК", код ЄДРПОУ 25158707: гарантійний (без ПДВ) на UA183006140000026008500397202; реєстраційний по 17,00 грн. за кожен лот (з ПДВ) на UA903006140000026004500397206. ТОВ "УУБ" є суб'єктом первинного фінансового моніторингу, тому учасник аукціону до 19.08.24 р. повинен пройти процедуру верифікації особи. Інформація щодо умов участі:+380503051404, dp@uub.com.ua.

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.

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



"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.

Ідентифікатор медіа -
R30-01106.

Засновник: Трудовий
колектив Товариства з
обмеженою
відповідальністю "Редакція
Вінницької регіональної
газети "Подільська зоря"

Газета виходить щочетверга,
видається українською.
Спосіб друку - офсетний,
обсяг 3 друковані аркуші.
Формат А-3.

Розповсюджується
у Вінницькій області.

Видавець: Товариство з
обмеженою відповідальністю
"Редакція Вінницької
регіональної газети
"Подільська зоря".

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

РОЗРАХУНКОВИЙ РАХУНОК:
№UA65302076000026007300901415,
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. №242831.

Наклад - 1500.

Газета віддрукована
у ФОП Голуб Сергій
Юрійович

Тел. (0432) 55-63-97.

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свої дні народження святкуватимуть: 90-річчя відзначатиме мешканка с.Тростянець - **Тетяна Порфирівна ВАРІЧ** (4 серпня). 65-річчя святкуватиме воїн-афганець смт Вороновиця - **Анатолій Петрович ПЯТАК** (1 серпня). 80-річчя відзначатиме голова організації ветеранів с.Дорожне - **Ганна Вікентіївна АСАФАТ** (2 серпня).

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.

1 серпня - хмарно, без опадів, т вдень +21...+23°C, вночі +17...+20°C. **2 серпня** - хмарно, без опадів, т вдень +22...+24°C, вночі +17...+18°C. **3 серпня** - хмарно, дрібний дощ, т вдень +22...+25°C, вночі +18...+20°C. **4 серпня** - хмарно, без опадів, т вдень +20...+23°C, вночі +15...+17°C.

5 серпня - хмарно, дощ із грозою, т вдень +20...+22°C, вночі +12...+16°C. **6 серпня** - хмарно, дощ, т вдень +22...+25°C, вночі +14...+17°C. **7 серпня** - хмарно, без опадів, т вдень +21...+24°C, вночі +16...+19°C.



"Вогняні обітниці": у Вінниці на одну родину надзвичайників стало більше

В кращих традиціях пожежно-рятувальної служби, під миготіння проблескових маячків і супровід звуків сирени спецавто, сьогодні на одну родину надзвичайників стало більше.

"Павло Зель - рятувальник 1 державної пожежно-рятувальної частини Вінниці. Його кохана - Дар'я, донедавна не була пов'язана зі службою. Однак, відсьогодні дівчина вже змінила свій статус. Вона - дружина рятувальника. Хоч і пара довго вагалася чи варто одружуватися, коли в країні війна та все ж, вирішили побратись. Попри усю небезпеку й важку боротьбу вони вірять у нашу перемогу та світле майбутнє", - йдеться у повідомленні ДСНС.



Створювали казкових ляльок

Маріонетки - це ляльки, які керуються за допомогою ниток або дротів, що підвішені до їхніх рук і ніг.

Лялька маріонетка - це живий і витончений вид театрального мистецтва, що допомагає розповісти різні історії та передати емоції глядачам.

Ляльки маріонетки мають різні форми та розміри, а їх рухи можуть бути дуже різними: від найпростіших до надзвичайно складних. Вони можуть бути зроблені з дерева, паперу, глини, порцеляни, тканини та інших матеріалів.

У Бібліотека-філія 4 ВМ ЦБС під час заняття гуртка "Калейдоскоп творчості" бібліотекарі провели майстер-клас "Лялька маріонетка", де діти з паперу створили іграшку для театру.



Мрія про олімпійське золото

15-річна вінничанка Аліса Ільницька - донька члена паралімпійської збірної, багаторазового чемпіона України з дзюдо серед спортсменів із порушенням зору Костянтина Ільницького. Її першим тренером був параолімпійський призер, заслужений майстер спорту Микола Ливницький, а пізніше у Вінниці спортсменку тренувала Валерія Осіпян.

Аліса Ільницька була чемпіонкою Вінницької області із

дзюдо. Але вже рік вона навчається у столичному олімпійському коледжі імені Івана Піддубного, колишньому спортінтернаті. За цей час стала бронзовою призеркою чемпіонату Києва, була в лідерах на всеукраїнському турнірі. Побувала на навчально-тренувальних зборах в Австрії, а в серпні їде до Словаччини.

- Приємно, що Аліса продовжує нашу спортивну династію дзюдоїстів. В олімпійському коледжі вона поглиблено вивчає саме цей вид єдиноборств. Там професійно тренується двічі на день, - розповів Костянтин Ільницький.

- Я займаюся дзюдо два роки. Підштовхнув до цих занять тато, на якого рівняюся. Через півроку тренувань почала здобувати медалі. У мене багато сильних суперниць. Прагну їх наздогнати, тому посилено тренуюся. Відчуваю, що мій рівень зростає, - каже Аліса.

Цікаво, що вінничанка виступає у ваговій категорії до 57 кг. Саме в цій вазі бореться бронзова призерка Олімпійських ігор 2020 року, триразова чемпіонка Європи та дворазова чемпіонка світу Дар'я Білодід. Тож Аліса мріє зустрітись і нею на змаганнях і поборотися на атами.

Михайло МИХАЙЛОВ.



ОВЕН (21.03-20.04). Добре б знизити навантаження й темп роботи. Вам буде властива особлива прямолінійність, але постарайтеся все-таки не посваритися з друзями та колегами. Загостряться почуття гумору. Якщо ви не будете надто принциповими, то в усіх боях з опонентами здобудете перемогу. Поїздка у вихідні на природу дозволить відволіктися й побачити ситуацію, що склалася, з іншого боку. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). У вас може виникнути лише одна проблема, що ускладнює взаємини з навколишнім світом, - прагнення досягнути неосяжне. Практично в будь-якій сфері чекають зміни в бік збільшення. Розширяться коло спілкування, виникнуть нові обов'язки та борги. Не виключено, що доведеться витратити час і гроші, щоб допомогти друзям. У вихідні намагайтеся зберігати розсудливість і спокій під час сімейних розбіжностей. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Ви будете особливо милими та вишуканими, захочеться менше прози життя. Розміряйте свої сили й можливості та свої амбіції й плани зі скорення нових вершин у кар'єрі, творчості або в бізнесі. Ви нарешті зможете вирішити кілька різних справ одним махом. У вихідні наполегливість принесе позитивні зрушення. Очікуйте на прибуток і успіх. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

РАК (22.06-22.07). Не переоцінюйте своєї значимості, щоб не порушити баланс з навколишнім світом. Особливо велика небезпека зіпсувати стосунки з колегами. В особистому житті виявіть дипломатичність. Будьте уважними, турботливими, навчіться слухати. У вихідні вирушайте в подорож - вона виявиться приємною і захоплюючою. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

ЛЕВ (23.07-23.08). Найвищу цінність матимуть безкорисливість та чистота помислів. Вам практично нічого не вдасться зробити для себе, однак дії альтруїстичного характеру матимуть приголомшувачий успіх. Потрібно якнайменше попадатися на очі начальству, вам же не потрібні

нові завдання і додаткове навантаження. Вихідні - підходящий час для наведення порядку як у справах, так і в думках. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

ДІВА (24.08-23.09). Не перевантажуйте себе понаднормовою роботою, вона все одно не втече від вас. Обрушиться лавина різноманітних справ і турбот. Якщо не будете з ними справлятися, то попросіть допомоги в друзів. На вас чекає конструктивна розмова з начальством, вас почують й гідно оцінять. Вихідні бажано провести в колі близьких людей. Поділіться з ними своїми тривогами, прислухайтеся до їхніх порад. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Ви притягаєте до себе увагу, часто захоплені поглядом. Однак від цього можна швидко втомитися. Можете відкрити для себе щось нове й вигідне в діловому партнерстві, одержати допомогу та звільнення від минулих боргів, як фінансових, так і кармічних. Женіть геть від себе непевність і сумніви, тому що настав ваш час, коли можете багато чого встигнути реалізувати та втілити в життя. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Якщо повірите в себе й у власні можливості, вам вдасться здійснити свої бажання та мрії. Час хаотичності і плутанини підійшов до кінця, йому на зміну приходить ситуація, що дозволяє навести порядок в думках, справах і вчинках. Професійне спілкування і контакти виявляться дуже корисними. На вас очікують радісні події та приємні новини. Який би шлях не вибрали, він приведе вас до наміченої мети. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Заради досягнення мети доведеться пожертвувати вільним часом і своїми планами. Але вас повинна підтримати та обставина, що все, що робите, може обернутися благом. Варто побрати

відповідальність на себе, у вас буде чимало можливостей блиснути талантами. Справи краще вести чесно та відкрито: тільки в такий засіб зможете уникнути проблем. У вихідні, якщо близькі люди будуть сваритися, зберігайте нейтралітет - і тоді перемир'я настане набагато швидше, ніж звичайно. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Усі події проходилимуть досить м'яко й неспішно. Вам же важливо плисти за течією й не шукати для себе додаткового навантаження. Краще зайнятися повсякденними справами, не варто ухвалювати швидких рішень, необхідно все ретельно продумати. Спілкування з друзями та однодумцями порадує вас новими ідеями та непоганими перспективами на вихідні. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Можливі нестандартні ситуації, впоратися з ними зможете завдяки спритності та рішучості. Намагайтеся виконувати свої посадові обов'язки на совість. Суперечки та розбірки в родині не принесуть результатів, краще просто на час забути про проблему. До ваших слів може прислухатися начальство, але лише в тому випадку, якщо вони будуть коректно сформульовані. Вихідні присвятить будинку і дітям, але виділіть досить часу для відпочинку. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

РИБИ (21.02-20.03). Бажано порівнювати свої бажання з можливостями, і не обіцяти того, чого ви не зможете зробити. Ці дні можуть принести багато проблем і незрозумінь тим, хто не схильний думати про наслідки своїх дій. Постарайтеся зосередитися на найголовнішому, а не розпоршуватися та не витратити час на балаканину. У вихідні не виключене романтичне знайомство. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.

Астрологічний прогноз на 5 - 11 серпня