

# Подільська Зоря

## АКТУАЛЬНО

У відеозверненні Володимир Зеленський заявив, що Сили оборони застосували більше дронів ніж росіяни в липні. «Наші українські Сили оборони та безпеки у цьому вже йдуть до переваги, і за липень наші воїни застосували більше дронів, ніж окупант. Це має бути стійкою тенденцією на фронті – по всіх видах дронів, які є в наших підрозділів. Від FPV та до всіх інших, включно з нашими далекобійними дронами, які вже впливають на війну стратегічно. Впливають в інтересах України. Також рішенням Ставки спрямували додаткове фінансування на нашу ракетну програму. Ракет власного виробництва буде більше», - уточнив президент.

Порівняно з минулим роком загальна кількість ДТП на Вінниччині зменшилась на 7%, а кількість ДТП з постраждалими – на 17%. Упродовж місяця на автошляхах Вінницької області поліцейські виявили 4411 порушень правил дорожнього руху. Зокрема, 2192 порушення стосувались невиконання вимог дорожніх знаків та розмітки, порушення правил проїзду перехрестя, обгону, проїзд на червоне світло, використання телефону за кермом тощо. Керування транспортом у стані сп'яніння – 433 випадки; Неправильне використання ременів безпеки та мотошоломів – 407; Порушення ПДР велосипедистами та пішоходами – 294. "Поліція закликає усіх учасників дорожнього руху бути відповідальними та дбати як про власну безпеку на дорозі, так і оточуючих!" – наголошують поліцейські.

Вінницьким патрульним надійшов виклик від небайдужих громадян про те, що водій автомобіля Renault Megane на вулиці Професора Шульги, ймовірно, кермує напідпитку. Прибувши на місце, патрульні виявили та зупинили авто, яке вказав заявник. Виявилось, що підозри заявника були не марними. Про це повідомляють у пресслужбі патрульної поліції. Спількуючись із водієм, інспектори помітили у нього ознаки алкогольного сп'яніння. Чоловік погодився пройти огляд за допомогою алкотестеру. В його організмі виявили 3,18 проміле алкоголю, що в 16 разів перевищує допустиму норму. Під час перевірки посвідчення водія виявилось, що у базі даних була відсутня інформація про документ, а також посвідчення мало ознаки підробки: колір та шрифт не відповідали державним стандартам.

У Вінницькій області добудовують «сухий порт» – залізничний термінал, який поєднає центральні регіони країни з портами Великої Одеси та країнами ЄС. Сума інвестицій сягне понад 15 млн доларів. «Сухий порт» – це логістичний хаб, «тільки не на морі, а на суходолі». Він повинен зв'язати центр України з портами Великої Одеси та з країнами ЄС через контейнерний термінал «Мостиська» на кордоні з Польщею. Роботи стартували навесні 2024 року. За словами заступника міського голови Вінниці, наразі вже готова частина залізничних колій, ваговимірвальна система, а також складське приміщення на 3,5 тисячі м<sup>2</sup>. Ввести експлуатацію «сухий порт» на Вінниччині планують до вересня цього року. Очікується, що там працюватимуть близько 50 людей. Поки шукають механізаторів. Загалом планують створити 100 робочих місць.

Вінницький веслувальник Дмитро Даниленко вийшов у півфінал на Олімпіаді-2024. Спортсмен змагався в байдарці-четвірці 6 серпня. Українські веслувальники Олег Кухарик, Дмитро Даниленко, Ігор Трунов та Іван Семикін у байдарці-четвірці показали п'ятий результат у чвертьфінальному заїзді з часом 1:20.94 хвилини.

У Вінницькій обласній дитячій лікарні відкрили державну ініціативу - Школу Супергероїв. Для маленьких пацієнтів організують уроки за шкільною програмою, але без оцінок та домашнього завдання. Основна мета державної установи – забезпечити безперервний освітній процес для дітей, які тимчасово перебувають у лікарні. Для того, щоб діти почували себе максимально комфортно в обласній дитячій лікарні відремонтували приміщення. Облаштували чотири зони: для дітей дошкільного віку, навчальну зону для початкової школи, для учнів 5-11 класів та методичний кабінет.



1 серпня, скорботний день для усіх жителів Агрономічної громади, адже попрощалися ще з одним Героєм – **Вадимом Юрійовичем ПАПІЖЕМ**.

Віддати шану оборонцю прийшли рідні, бойові побратими, друзі та жителі громади.

Вадим Юрійович народився 2 листопада 1982 року у Львові. Був єдиною дитиною у батьків. У 1997 році закінчив 9 класів школи №3 м. Бар. Потім навчався у професійному технічному училищі, здобувши професію столяра-будівельника.

## Віддав життя за Україну!

З 2019 року проживав в с.Агрономічне. Був щасливим зі своєю сім'єю, дружиною Тетяною та двома донечками, Олександрою та Міланою. Мріяв про майбутнє своєї родини в мирі та злагоді.

Брав участь в АТО. У 2016 році нагороджений відзнакою Президента України за участь у анти-

терористичній операції та грамотою Голови Волноваської районної ради. У 2023 році нагороджений відзнакою 131 окремого розвідувального батальйону «Хрест розвідника».

27 липня 2024 року, вірний військовій присязі під час виконання завдання з розвідки, загинув молодший сержант командир гранатометного від-

ділення взводу бойового забезпечення 2 розвідувальної роти.

Агрономічна сільська рада висловлює щирі співчуття рідним та близьким загиблого Героя-Захисника України. Разом з Вами схилиємо голови у глибокій скорботі.

ВІЧНА ПАМ'ЯТЬ  
ТА СЛАВА ГЕРОЮ!



## Запит від нашого захисника

Якушинецька громада продовжує допомагати воїнам-землякам. Днями закрито запит від нашого захисника Валерія із Якушинець. Чоловік разом зі своїми побратимами виконує бойові завдання на Донецькому напрямку в районі Покровська. Для підтримки якісного зв'язку підрозділу, який перебуває на одній з найгарячіших ділянок фронту необхідні рації.

Вартість трьох закуплених приладів - 92 700 гривень. До збору коштів, окрім працівників сільської ради, долучились творчі колективи Якушинецького та Зарванецького центрів культури та дозвілля і прихожани храму Святої великомучениці Параскеви Православної церкви України села Зарванці.

Вкотре переконуємось, що разом ми сила, завдяки спільним зусиллям за декілька днів вдалось закрити запит від нашого захисника, рації уже попрямували до Валерія.

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

Також повідомляємо читачів, що на запит нашого передплатника надаємо можливість надсилати оголошення у рубрику «Самотнє серце».

Звертайтеся:  
pzorya2003@ukr.net

(068) 840 38 18;  
(096) 185 00 63;  
(063) 890-89-57.

Шановні батьки майбутніх першокласників

В КЗ "ВІННИЦЬКО-ХУТІРСЬКИЙ ЛІЦЕЙ" НАБІР ДО 1 КЛАСУ НА 2024-2025 НАВЧАЛЬНИЙ РІК НА ВАКАНТНІ МІСЦЯ ПРОДОВЖУЄТЬСЯ

вул. Незалежності 54  
У НАС Є УКРИТТЯ

НАВЧАТИСЯ ЗА ПРОГРАМАМИ НУШ ТА "СВІТ ЧЕКАЄ КРИЛАТИХ"

НАВЧАТИСЯ В ІНКЛЮЗИВНОМУ КЛАСІ

МАТИ ПСИХОЛОГІЧНИЙ ТА СОЦІАЛЬНИЙ СУПРІВІД

ВІДВІДУВАТИ ГУРТКИ ЗА ІНТЕРЕСАМИ (ВОКАЛ, БІСЕРОПЛЕТІННЯ, ХОКЕЙ НА ТРАВІ, ФУТБОЛ, ГУРТОК АНГЛІЙСЬКОЇ МОВИ)

ВІДВІДУВАТИ ГРУПУ ПРОДОВЖЕНОГО ДНЯ

Увага!  
НОВА УКРАЇНЬСЬКА ШКОЛА  
Для попереднього запису телефонуйте за ном. тел. 96-81-19 093-560-50-53  
Секретар закладу узгодить з Вами дату і час прийому!

## Передали на фронт систему радіоелектронної боротьби



Голова Стрижавської громади Михайло Демченко разом зі старостами, освітніми та працівниками культури передали систему РЕБ захисникам зі Стрижавської громади Олександром Морозом та його побратимом з 120-ї бригади 172-го батальйону, які воюють на Харківському напрямку.

Кошти вдалося зібрати: 1 950 грн - від Сосонського ліцею, де проведено акцію "Замість квітів - допомога ЗСУ"; 9 000 грн - від Мізяківсько-Хутірського ліцею та філії КЗ "Центр розвитку культури та дозвілля" під час Коляди; 4 790 грн - від Мізяківсько-Хутірського ліцею, де прове-

дено акцію "Замість квітів - допомога ЗСУ" та благодійну виставку-продаж "Українське - найсмачніше".

До збору також долучилися працівники Стрижавської селищної ради.

Воїн Олександр Мороз мужньо пішов на захист держави з першого дня повномасштабного вторгнення росії в Україну. Воював під Бахмутом, Чорнобилем та на Харківщині. Завдяки системі РЕБ Олександр та його побратими зможуть перебувати в більшій безпеці, виводити з ладу ворожі дрони, виїжджати безперешкодно на позиції, завозити боєприпаси та вивозити поранених.

## "Я дарую речам друге життя": чоловік із Яришівки створив у хаті музей української культури



У селі Яришівка Лука-Мелешківської ТГ Олександр Видавський створив у своїй хаті музей української культури. Зібрав 325 хусток, 240 глиняних глечиків та понад 270 вишитих рушників. Чоловік придбав хату, якій майже 150 років, і захотів її зберегти в автентичному стані. Там він зробив косметичний ремонт, перекрив дах.

За професією Олександр - ландшафтний дизайнер. Спершу експонати в музей він купував за власні гроші. Згодом рушники та глечики почали приносити друзі та знайомі. В експозиції має й вишиті сорочки та сукні, яким понад 100 років. Експонати для свого музею він збирає вже 4 роки, а українською культурою цікавився завжди.

"Я приходив додому, я кожну ниточку перебирав, відчував, що туди душу вкладено в цей виріб. Кожну річ я знаю, де вона має стояти, полочки, я тепер зупинитися

не можу, я дарую речам друге життя, - розповідає чоловік.

Окрему кімнату пан Олександр відвів під виставку вишитих картин, яких має 18. Найстаріший, 140 років. Є у колекції й тарілки ручного розпису. А в приміщенні, де раніше була стайня, тепер глиняні глечики. Тут чоловік побілів стіни, підбив стелю, встановив полиці.

Серед експонатів є ткацький верстат, якому 100 років, дерев'яні ночви, в яких в давнину зашивали тісто на Великдень, маслобійка та столярне приладдя. Найстаріша річ - це решето. Воно зроблене з сечового міхура вола. Цвяхом



проколоне. Йому років 150.

Олександр розповів, що у будинку-музеї відвідувачів приймати не буде. Сільську хату хоче зробити етнотворчим осередком.

**За матеріалами Суспільного.**

## Запрацював оновлений "Динопарк"

Окрім нової колекції з 15 робіт-динозаврів, там встановили понад 20 нових атракціонів для всіх без обмежень за віком.

"Динопарк" розташований на території "Подільського зоопарку" і займає площу 2,5-3 тисячі квадратних метрів. Якщо раніше основним атракціоном були великі роботизовані динозаври, які рухаються, кліпають і гарчать, то тепер територію перетворили на цілий парк розваг для сімейного відпочинку.

Серед розваг, які пропонують як дорослим, так і дітям, є автодром, дзеркальний лабіринт, великий батут-сітка, різні місточки, гойдалки, лананки та багато іншого. Є навіть атракціон, де батьки мають крутити педалі, як на велосипеді, щоб діти могли кататися.

Колекцію робіт-динозаврів також оновили. З попередньої залишили лише най-

більших динозаврів: тиранозавра і брахіозавра. Крім цього, додали п'ять мініатюрних "завриків", які грають на музичних інструментах. Поки що в їхньому репертуарі лише "Ой, у лузі червона калина", але незабаром перелік збільшиться до 3-4 композицій.

Відвідати "Динопарк" можна щодня з **9:00 до 19:00** за адресою: **вул. С.Зулінського, 9**. Усі розваги на його території включені у вартість вхідного квитка.

**Ціни:** 250 грн - звичайний квиток; 200 грн - за наявності квитка у Подільський зоопарк; 150 грн - пільговий квиток: багатодітні сім'ї, учасники бойових дій та їхні сім'ї (дружина, діти), пенсіонери, ВПО; безкоштовно - діти до 3 років, діти з інвалідністю у супроводі дорослого, діти-сироти, особи з інвалідністю 1 та 2 групи, сім'ї загиблих та безвісти зниклих учасників бойових дій.

## Депутат інформує...

Олександр МАСЛЕННИКОВ,  
Вінницька обласна рада

Днями на запрошення директорки КЗ "Прибузька спеціальна школа" Майї Змерзлої та вчительки географії Ірини Матвійчук завітав до навчального закладу. Тут мають можливість навчатися та проживати дітки з особливими освітніми потребами.

Нині активно триває підготовка до нового навчального року, аби підтримати заклад на дав кошти для покращення матеріально-технічної бази.

Педагогині ознайомили мене з роботою закладу та разом оглянули навчальні класи.

Уже зовсім скоро тут пролунає перший дзвоник та розпочнеться робота із дітьми.



## "Хочу спати в своєму ліжку, а не на землі, в підвалі, під кущем", - історія воїна бригади "Червона калина" на псевдо Лев

Головний сержант взводу бригади "Червона Калина", що дислокується в Вінниччині, на псевдо Лев тричі отримував уламкові поранення на полі бою. Щоразу він самостійно надавав собі допомогу та виходив із позицій.

**Намагаємося більше розмовляти, пояснювати, показувати"**

"Стараюся якомога більше передати уже напрацьований досвід, який заспокоїти, що це не так страшно, як десь показують, говорять. Стараємося більше говорити з людьми, пояснювати, показувати. У мене є багато відеоматеріалів, де можна побачити, що не все так страшно. Намагаємося налаштувати на потрібну роботу.

Буває хочеться заспокоїтися, щось пробуєш увімкнути, якийсь трек можна послухати. Таке буває рідко, бо недоцільно діставати телефон, менше чуєш, але були такі позиції, коли можна було це зробити.

Маємо одну традицію — у нас є водій, він в роках. Він на кожне завдання дає нам цукерки, які маємо принести назад. Це обов'язковий ритуал, яким завжди користуємося. Де б він не був, дає нам їх наперед, беремо і йдемо на задачу. В принципі, поки працює".

**"Піхота не зможе не існувати"**

"Піхота буде завжди існувати, на ній тримається все. Ця війна тримається на піхоті. Від неї вибудовуються позиції, від неї ставляться дрони, міномети, від неї все налаштовується. Тому не бачу зараз можливості працювати без піхоти, на жаль. Є дрони, якісь турелі, які не потребують людського ресурсу. Через такі моменти можна зменшити кількість піхоти на позиції. Але все одно вона має бути.

Звичайно, якби більше було допомоги з важкими видами озброєння, піхоті теж би було набагато легше. Був такий випадок, що ми мали йти на штурм. Нас попередили, що будуть наші працівники всім,

що є в наявності. В той день я зрозумів, що ми можемо нормально працювати. Працювали танки, працювали міномети, працювала ствольна артилерія, дрони, АГС, працювало все, що було".

**"Тричі отримував поранення на полі бою. Усі - уламкові"**

"Перше поранення було під час виконання другого завдання. По нас працював танк, залетів осколок в коліно. Він був дуже маленький, але потрапив у суглоб. На вечір уже не міг ходити. Але не хотів турбувати товаришів, довелось виходити самому з дуже розпухлим коліном.

Друге поранення було зимою. Були на позиції, нам скинули газ у бліндаж. Коли рухалися до виходу, скинули ще й ВОГ. Вийшло, що мені осколок залетів в руку, пробив її наскрізь. Мене перемотали, вийшов звідти своїми ногами. Третє — найцікавіше, уламок залетів в шию, але припек. Тому все було добре, вийшов сам, без допомоги".

**"Мрія одна - Перемога"**

"Окрім закінчення війни не може бути в іншій мрії. Приїду додому і ляжу спати в своєму ліжку. Хочу просто спати в своєму ліжку, а не десь на землі, на матраці, в підвалі, під кушем..."

**За матеріалами Суспільного.**



На строкову службу хлопець потрапив в 2021 році. Після початку повномасштабної війни підписав контракт і приєднався до батальйону оперативного призначення. Свою історію він розповів у відео, яке опублікували на Facebook-сторінці бригади.

**"Перший бойовий досвід здобув на Південному напрямку"**

"Мій псевдо Лев, посада - головний сержант взводу. У 2021 році я прийшов на строкову службу в нашу частину, так залишився, підписав контракт. Перевівся в оперативний батальйон і через п'ять днів я вже опинився в дуже цікавому місці на позиціях.

З'явилась задача, в принципі, був готовий, бо сам цього хотів. Ми вийшли на позицію, позиція була передова, перша до ворога. Пробули там шість днів. Вони пробували нас штурмувати, але нічого не виходило. І це був один з моїх перших досвідів. Все пройшло добре. Виконали задачу і помінялись. Рухалися піхотою, і працювало БМП по нас, але марно.

Більша проблема з важкими видами озброєння: міномети, ствольна артилерія. Дрони - це теж звичайна проблема, але мені здається, було тяжче з тим. Є ця проблема з дронами. Їх у них ще доволі багато. Можливо якесь поповнення боекомплекту з'явилося, бо набагато більше стало обстрілів. Не знаю, з чим це пов'язано. Можливо, вони змінюють тактику.

Був в мене досвід зачищати бліндаж з ворогом, то ми з такими бравими хлопцями вийшли туди. Ми знали, що там є наша група, але немає з ними зв'язку, не знали ситуацію. Вирішили будемо рухатися. Пройшли метрів двісті та зустріли побратима із суміжного підрозділу. Він нам сказав, що через три метри сидить ворог. Вирішили, що будемо пробувати його зачищати: закидали гранатами, відпрацювали з автоматів. Чули, що з них виходять останні подихи життя".





## «Гість тижня»

# Творчість та волонтерство, що наближає українську Перемогу



Натуральні, ароматні і по-справжньому "теплі" свічки із вошини на майстер-класах навчає робити відома волонтерка **Ірина КОРНІЙЧУК** із Вінницьких Хуторів. За фахом вона бухгалтерка, проте під час повномасштабної війни вирішила поєднувати роботу із творчістю та волонтерством

мається здебільшого тактичною медициною, допомагає забезпечувати бійців необхідним медичним обладнанням, аптечками, ліками, турнікетами, кровоспинними, тощо. Уже близько двох років вона разом подругою Ярославою Андрущак та 10-річною донечкою Марійкою проводять майстер-класи в навчальних закладах, на яких допомогли виготовити сотні запашних, гарних та натуральних свічок із вошини та зібрали понад 300 тисяч гривень.

- Якщо чесно то все розпочалося із моєї донечки Марійки. Вона від початку великої війни виготовляла патріотичні браслети, дарувала їх бійцям, частину продавала, а виручені кошти передавала до волонтерського осередку. Коли донечку запросили на благодійний ярмарок, ми вирішили, окрім браслетів, зробити ще свічки з вошини. Подібні свічки ми виготовляли вдома досить давно, здебільшого аби прикрасити будинок та додати особливості атмосфери на період свят. Під час заходу разом із донечкою ми не тільки продавали готові свічки, але й навчали їх робити, за донат, усіх охочих. Саме тоді я зрозуміла, що завдяки таким свічкам можна не лише порадувати людей, але й ще активніше допомогти нашим воїнам. Адже людям більше подобається виготовити щось власноруч, ніж придбати уже готове. Відтак разом із подругою Ярославою вирішили проводити такі майстер-класи у навчальних закладах Вінницької громади. Відрадно, що у школах нас завжди чекають, діти не лише із задоволенням виготовляють свічки, але й розуміють, що цим вони неабияк допомагають ЗСУ. Взагалі у школах панує неповторна атмосфера, радує, що наша юнь свідоме та патріотично налаштована. Тому наші вироби, не тільки створені з любов'ю, але й заряджені на Перемогу, - розповідає

пані Ірина. За словами майстрині процес виготовлення свічок досить легкий. Тому діти із задоволенням і доволі швидко його опановують. За 45 хвилин школярі встигають зробити по дві, а то й по три свічки. Усі майстер-класи волонтерки розпочинають із цікавих розповідей про бійців, розказують куди підуть кошти зібрані під час заходів, розповідають про турнікети та аптечки, особливості їх застосування, тощо. Для роботи використовують кольорову вошину, яку закуповують у виробників по собівартості, до комплексу входять гніт та стрічки. Готові вироби прикрашають по сезону. До прикладу, на різдвяно-новорічні свята хвоєю, гілочками ялинки, тощо. В інші пори року здебільшого використовують лаванду, різноманітні сухоцвіти або ж тематичні прикраси до певних свят та подій.

Під час літніх канікул майстер-класи із виготовлення свічок прова-



дяться рідше. Відтак, пані Ірина разом із однодумцями активно долучається до різноманітних зборів. Коли кількість майстер-класів зменшується, ми з донечкою беремо активну участь у зборі коштів. Відкриваємо банку, і збираємо певну суму аби передати на аптечки та необхідні медзасоби. Приємно, що досить багато людей нас знає та довіряє. Проте відверто кажучи, зараз залучити кошти уже не так просто, як раніше. Часто донатять одні і ті ж люди. До прикладу, крайній збір на турнікети та оклюзії, що був оголошений нашим волонтерським осередком ГО "Волонтерський Центр "Вінниця" закрити було досить важко. Це напевно один із найважчих і найдовших зборів, проте завдяки спільним зусиллям підрозділи скоро отримають необхідні засоби по-

рятунку - 300 оклюзійних наліпок hyfin та 333 турнікети Sich / СІС. На жаль, люди починають забувати, що у нас війна. Проте, є ті хто завжди мене підтримує та допомагає. Відтак, хочу подякувати своїй родині, друзям та знайомим. Окрема подяка людям, які постійно донатять і довіряють мені хоча не знають особисто, а лише через соцмережі. І це найкращий мотиватор не збавляти темпів. Ми всі робимо спільну справу. Хтось більше, хтось менше, але прагнемо одного, - щоб воїни якнайшвидше повернулися додому живі та неушкоджені - це для нас дуже важливо. Для цього працювали, працюємо і будемо далі працювати, - зазначає волонтерка.

Донька пані Ірини, Марійка теж активна учасниця ГО "Волонтерський



Центр "Вінниця", була нагороджена відзнакою міської ради як дитина-волонтер. Дівчинка дуже творча та пересічна особистість. З дитинства вона полюбить співати, танцювати та власноруч створювати щось красиве та оригінальне. Із початку війни вона плете патріотичні браслети зі стрічок та робить свічки із вошини. У дівчинки багато фото та подяк від бійців. Минулоріч, до Дня Конституції, завдяки виробам та майстер-класам їй вдалося зібрати 15 тисяч гривень на аптечки для бригади АЗОВ.

Пані Ірина зазначає, що їх вошинні свічки часто купують для подарунків й відправляють за кордон. Іноземці у захваті від таких презентів та розуміння того, що вони допомагають українській армії. Іноді люди просять купити не самі свічки, а матеріали для них. Зокрема, у практиці майстрині був випадок, коли закупили матеріал та консультувалися про техніку та аспекти виготовлення свічок аби провести майстер-клас в Австралії. Патріотичні браслети Марійки також замовляють не лише в Україні. Вироби дівчинки передавали до Європи та США.



абі наближати українську Перемогу. Із перших днів великої війни жінка разом із односельцями не могли сидіти осторонь, відтак долучалися до різноманітних зборів, плели маскувальні сітки, тощо. Нині пані Ірина є частинкою волонтерського осередку ГО "Волонтерський Центр "Вінниця" (очільниця Олена Стеценко), що зай-

пані Ірина.

Завдяки таким свічкам можна не лише порадувати людей, але й ще активніше допомогти нашим воїнам. Адже людям більше подобається виготовити щось власноруч, ніж придбати уже готове. Відтак разом із подругою Ярославою вирішили проводити такі майстер-класи у навчальних закладах Вінницької громади. Відрадно, що у школах нас завжди чекають, діти не лише із задоволенням виготовляють свічки, але й розуміють, що цим вони неабияк допомагають ЗСУ. Взагалі у школах панує неповторна атмосфера, радує, що наша юнь свідоме та патріотично налаштована. Тому наші вироби, не тільки створені з любов'ю, але й заряджені на Перемогу, - розповідає



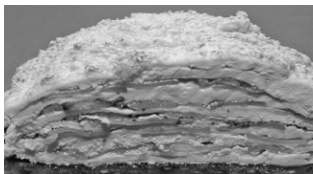


## Кулінарні цікавинки

### Курка «Здивуй гостей»

**Нам потрібно:** 500 г курячої грудки, 2 морквини, цибулина, 2-3 картоплини, олія, яйце, кунжут, сіль, перець мелений - за смаком, зелень.

**Приготування.** Філе нарізаємо на пластини, як можна тонше, поперчити, посолити. Моркву, цибулю і картоплю нарізати: цибуля - дрібними кубиками, а моркву і картоплю - тонкими кружечками. Зелень дрібно нашаткувати. Обсмажуємо цибулю з морквою до золотистого кольору на олії. Картоплю підсушують до золотистого кольору на сухій сковороді. Яйце збиваємо виделкою. Сковороду змащуємо олією і викладаємо на дно шар філе, змащуємо його яйцем. Зверху викладаємо шар картоплі, цибулі з морквою і зеленню. Залишаючи край філе шару вільними, щоб при запіканні вони створили ефект «запечаткування» соків усередині запіканки. Чергуючи шари, промащуємо філе збитим яйцем. Верхній шар змащуємо яйцем і посипаємо кунжутом. Запікаємо при 180°C протягом 30-40 хв., потім збільшуємо температуру до 220°C і запікаємо ще 10 хвилин.



### Котлети в духовці



**Нам потрібно:** 5 скибочок білого хліба, 3 цибулини, петрушка, 1 кг фаршу, 3 яйця, 3 ст.л. гірчиці, сіль, перець.

**Приготування.** В молоці замочуємо скибочки хліба, потім прибираємо зайву рідину з нього. Додаємо скибочки хліба в фарш. Потім дуже дрібно подрібнюємо цибулю. Додаємо у фарш. Вбиваємо яйця, всипаємо дрібно подрібнену зелень, додаємо гірчицю. Солимо і перчимо і гарненько вимішуємо фарш руками. Далі з фаршу робимо невеликі котлети і ставимо їх на деко, заздалегідь застелений пергаментом. Якщо немає паперу, можна просто змастити олією. Потім відправляємо котлети в розігріту духовку і при температурі 200-220 градусів випікаємо хвилин 30 (час залежить від вашої духовки).

### Курка, тушкована з кабачками

**Нам потрібно:** 2 невеликих філе курки, 2 кабачки, 2 морквини, 2 цибулини, 2 помідори, сіль, перець, приправи за смаком, 4 ст.л. олії, зелень.

**Приготування.** Філе курки нарізаємо невеликими скибочками, трохи навскоси. Додаємо сіль, перець, ароматні приправи, суху паприку і кілька ложок олії, перемішуємо і залишаємо на 10-15 хвилин. За цей час м'ясо і чистимо овочі. Потім обсмажуємо курку в глибокій сковороді на олії на великому вогні протягом 5-7 хвилин, постійно перемішуючи, щоб м'ясо приготувалося до напівготовності. Додаємо тонко порізану на кружальця моркву і нашатковану цибулю, смажимо все разом 5-7 хвилин. Кабачки нарізати тонкими пластинками і додати в сковороду, тепер накриваємо кришкою і тушуємо хвилин 10, кілька разів при цьому перемішуємо блюдо. Тепер викладаємо порізані помідори (якщо у вас є бажання, то ви можете попередньо зняти з них шкірку), зелень і тушуємо курку з кабачками без кришки хвилин 7-10, до готовності.



### Куряча ковбаса



**Нам потрібно:** 1 кг стегна курячого (без кісток), 7-8 зубчиків часнику, 0,5 ч.л. перцю чорного меленого, 0,5 ч.л. приправи для курки (сіль, паприка, цукор, насіння гірчиці, куркума), 2 ст.л. майонезу, 15 г желатину.

**Приготування.** Куряче м'ясо помити, обсушити, порізати разом зі шкіркою на кубики розміром 1,5-2 см (не дуже дрібно). Додаємо у фарш часник, пропущений через часникодавку, перець, приправу для курки і перемішуємо. Додаємо 2 столові ложки майонезу і ретельно перемішуємо фарш. Після цього в фарш всипаємо 15 г желатину і ще раз перемішуємо. Починаємо робити ковбаски. З цієї кількості фаршу виходить 4 невеликі ковбаски. Викладаємо 1/4 фаршу на харчову плівку. Звертаємо в ковбаску. Після цього зверху загортаємо в фольгу «цукеркою». І відправляємо в духовку на 1 годину при температурі 180 градусів. Коли ковбаска охолоне, відправляємо її в холодильник.

### Медовий торт

**Нам потрібно:** 150 г вершкового масла, 2 яйця, 200 г цукру, 320 г борошна (2 склянки), 1 ч.л. соди, 2 ст.л. меду. **Для крему:** 400 г густої сметани, 3 ст.л. цукрової пудри.

**Приготування.** У каструлю викладаємо вершкове мас-

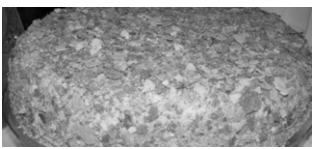


ло, додаємо цукор, мед, розмішуємо віночком. Ставимо каструлю на вогонь, постійно помішуючи віночком, чекаємо появи перших бульбашок. Після цього всипаємо соду, розмішуємо і відразу знімаємо каструлю з вогню. Маса почне пінитися: не лякайтеся, так і повинно бути. Остигнуту масу перекладаємо в миску для замісу тіста, вбиваємо в неї яйця (по черзі) і перемішуємо міксером до однорідності. Потім, в два або три прийоми, всипаємо просіяне борошно, кожен раз розмішуючи міксером. Тісто ділимо на дві рівні частини. Одну частину викладаємо на велике деко від духовки, застелений папером для випічки (її треба змастити олією). Розрівнюємо тісто лопаткою або мокрими руками. Відправляємо деко в духовку, розігріту до 200 градусів, на 12-15 хвилин. Те ж саме робимо з рештою тіста. Поки корж теплий, ділимо його на 2-3 частини. Обрізки прибираємо на час в сторону: вони ще будуть потрібні. Крем: у миску викладаємо густу сметану, додаємо в неї цукрову пудру, розмішуємо віночком або ложкою. Після того, як коржі повністю охолонуть, промазуємо їх кремом і викладаємо один на одного. Верх і боки торта так само змащуємо кремом. Обрізки, які у нас залишилися, подрібнюємо в блендері або натираємо на дрібній тертці. Посипаємо ними торт з усіх боків і зверху. Залишаємо торт для просочення на 3-4 години, або прибираємо на ніч у холодильник. Перед подачею прикрасити шматочками фруктів.

### Торт «Наполеон»

**Нам потрібно:** 1 упаковка (0,5 кг) листового бездріжджового тіста. **Крем:** 3 яйця, 200 г вершкового масла, 250 мл молока, 2 ч.л. борошна, 100 г цукру, 300 мл вареного згущеного молока.

**Приготування.** Листкове тісто викласти на припорошену борошном обробну дошку. Якщо воно заморожене, дочекатися, коли стане м'яким. Якщо тісто у вигляді товстого брикету, то розкачати його в пласт товщиною 4-5 мм. Якщо тісто у вигляді пластин, то їх розгортати не потрібно (але можна розкачати). Нарізати тісто на квадратики зі стороною 2-3 см. Деко застелити папером для випічки і розкласти на ньому квадратики тіста так, щоб вони не стикалися один з одним. Запекти до яскравого зарум'янювання при t 200-220°C. Вийняти з духовки, охудити до теплого. Трохи запечених квадратиків відкласти для подальшого прикрашення торта. Решту квадратиків пересипати у велику каструлю або миску. Трохи пом'якшити запечене тісто, щоб майже четверта частина від обсягу розсіпалася на шматочки. Скласти в чашу яйця, варене згущене молоко, цукор, борошно, влити молоко, збити в однорідну масу. Вилити в каструлю. Каструлю з масою поставити на середній або великий вогонь і при постійному помішуванні довести до загустіння. Крем повинен набути вигляду густої манної каші. У гарячий крем покласти вершкове масло і розмішати, щоб масло розподілилося рівномірно. Для отримання більш ніжної фактури крему його можна збити блендером або міксером. Гарячий крем вилити в ємність з запеченими і добре розім'яними квадратиками. Перемішати дуже ретельно. Форму краще взяти квадратну або прямокутну зсередини застелити фольгою або папером для випічки можна поліетиленовою плівкою. Викласти тортову масу, злегка її утрамбувати, щоб не було повітряних порожнин. Охудити до кімнатної температури, а потім поставити в холодильник. Відкладені квадратиків розмішати в крихту. Торт вийняти з форми і звільнити від фольги (паперу, плівки). Обвалити торт в крихтах. При подачі нарізати торт на шматки.



### Бананові сирники



**Нам потрібно:** 3 банани, 0,5 кг сиру, 100 г борошна, 80-100 г цукру, яйце, 1 ч.л. розпушувача, олія, сіль, борошно для панірування.

**Приготування.** Протираємо сир через сито, додаємо просіяне з розпушувачем борошно. Додаємо яйце, сіль, цукор і подрібнені банани. Перемішуємо масу до однорідності. Формуємо сирники, паніруємо їх в борошні, надаємо форму коржів і обсмажуємо на розігрітій олії з обох сторін по 4-5 хвилин. Потім накриваємо сковорідку кришкою і прогріваємо сирники ще 3 хвилин.

### Горіховий рулет до чаю

**Нам потрібно для тіста:** 2 скл. борошна, 4 ст.л. густої сметани, 50-100 г вершкового масла або маргарину, 0,5 скл. цукру, яйце, 1/4 ч.л. солі, 1/4 ч.л. соди. **Для начинки:** 1 скл. горіхів, 0,5 скл. цукру, 2 ст.л. меду, 1/8 ч.л. кориці.

**Приготування.** З'єднати всі інгредієнти для тіста і замісити солодке тісто. Розкачати тісто в пласт, залишаючи край злегка товщі іншого. Тонкий край пласта змастити медом і посипати цукром і рубаними горіхами. Другий край змастити яйцем. Загорнути пласт в рулет, починаючи з тонкого краю, після чого поміщаємо рулет на деко, змащене маслом, зверху змастити яйцем. Проколоти в деяких місцях рулет паличкою, щоб він не лапався. Випікаємо рулет в добре розігрітій духовці до готовності.



### Сирні булочки



**Нам потрібно:** 360 г борошна, 180 г сиру, 70 мл молока, 120 г цукру, 60 г вершкового масла, 2 яйця, 1 ч.л. дріжджів, цедра лимона або апельсина, дрібка солі, жовток для змазування.

**Приготування.** Приготуйте опару. У теплом молоці розведіть дріжджі з парою ложок борошна і цукру. Поставте в тепле місце на 15-30 хвилин. Поки опара підходить, збийте вершкове масло з цукром і яйцями. Додайте протертий через сито сир, цедрю і сіль, добре перемішайте. Коли опара підійде, вилийте її в сирну масу, перемішайте. Додайте просіяне борошно, заважайте, поки тісто не збереться в грудку. Викладіть тісто на присипаний борошном стіл і помісіть руками. Має вийти дуже м'яке тісто. Накрийте тісто рушником і поставте в тепле місце на 1 годину. Тісто збільшиться в об'ємі. Тісто розділіть на рівні шматочки, сформуйте булочки. Покладіть їх на деко, застеліть рушником і дайте підійти ще 20 хвилин. Духовку нагрійте до 200 градусів. Коли сирні булочки підійдуть, змастіть їх збитим жовтком і поставте в духовку на 30 хвилин, поки не зарум'яняться.

### Сирні завитушки

**Нам потрібно для тіста:** 350 г борошна, 3 г сухих дріжджів, 100 г молока, 50 г цукру, 50 г маргарину або масла, 70 г сметани, 3,5 г солі. **Для начинки:** 500 г сиру, яйце, 100 г цукру. **Для заливки:** 200 г сметани, 1 ст.л. цукру.

**Приготування.** У тепле молоко всипте сухі дріжджі, додайте пів чайної ложки цукру, 2-3 чайні ложки борошна. Всі розмішайте до однорідного рідкого тіста і залиште хвилин на 30-40 до появи пінної шапочки. Борошно просійте. Додайте сіль, цукор і все розмішайте, щоб всі сухі інгредієнти рівномірно розподілилися за обсягом. Додайте в борошняний суміш розм'якшений маргарин, сметану і розітріть у велику крихту. Влийте дріжджову бовтанку і замісіть тісто середньої консистенції - не дуже туге, але і не дуже м'яке. Замішане тісто накрийте і залиште в спокої хвилин на 10-15. За цей час борошно вбере вологу, утворить клейковину і тісто буде простіше вимісити. Відпочиле тісто гарненько вимісити до гладкого однорідного стану. Готове тісто накрийте і залиште в теплі до подвоєння в обсязі. Якщо маєте в своєму розпорядженні час, тісто обмініть і дайте підійти вдруге. Для сирної начинки сир розітріть з яйцем і цукром в однорідної маси. Якщо сир надмірно вологий, вам може знадобитися додати в начинку трохи борошна або тертих сухарів. Тісто розкачати в прямокутну товщиною 0,5-1 см. Розкладіть сирну начинку. Поверніть тісто з начинкою в нещільний рулет. Наріжте рулет на шматочки бажаної товщини. У мене їх вийшло рівно 20. Сирні завитки вільно розкладіть на деко, застелене папером для випічки, накрийте і залиште хвилин на 40 для вистоювання. У процесі вистоювання завитки повинні значно збільшитися в обсязі. За 5-7 хвилин до посадки в піч змастіть завитки розбовтаним яйцем. Випікайте при 180-200°C до зарум'янювання. Для заливки змішайте сметану з цукром. Відразу ж після випічки рясно змастіть завитки сметанною заливкою, щільно накрийте і залиште до повного охолодження (або хоча б до теплого).



### Італійське печиво



**Нам потрібно:** 250 г борошна, 100 г цукру, 100 г вершкового масла, 10 г розпушувача для тіста, 3-4 ст.л. теплої води, 2-3 ч.л. кориці, дрібка солі.

**Приготування.** Просійте борошно з розпушувачем. Додайте щіпку солі. Розм'якшити вершкове масло на паровій бані, додайте в нього теплу воду. Приготуйте тісто і відставте його на 10 хвилин, цукор розмішайте з корицею. Сформуйте з тіста колючку 10 см завдовжки і 1 см шириною. Обваляйте колючку в цукрі з корицею, захищайте кінці. Випікайте печиво 10-15 хвилин при температурі 180 градусів.

### Сирне печиво

**Нам потрібно:** 250 г борошна, 230 г сиру, 130 г вершкового масла, 0,5 скл. цукру, 1 ч.л. ванільного цукру, 0,5 ч.л. соди.

**Приготування.** З'єднати просіяне борошно з маслом, нарізаними кубиками. Всипте в тісто ванільний цукор, додайте перетертий сир і соду. Замісіть тісто, стежте, щоб воно вийшло не липким. Розкачайте тонкий корж товщиною 3 мм, виріжте скляною печиво круглої форми. З одного боку вмочіть кружечок в цукор і зверніть печиво так, щоб частина з цукром виявилася всередині. Ще раз вмочіть тісто в цукор. Запікайте печиво 30 хвилин при температурі 180 градусів.



## Пішли всі недовомовки з роками

Андрій з Петром були погодками. Старший Андрій, незграбний, весь у батька, був працюючим хлопцем, з раннього дитинства завжди на підмозі і в хаті по господарству, і на городі.

Молодший Петро був схожим на матір і зовнішністю і за характером. Стрункий, з темними очима, він завжди був улюбленцем що у вчителів, що у дівчат.

Різні були брати, та й дружки особливо у них не виходило, хоч і не сварилися. Все більше мовчки. Інтереси різні. Андрій хазяйновитий, а Петро то книжки читає, то малює в альбомі, то у клубі з молоддю спілкується.

Андрій теж у клуб ходив іноді, особливо коли туди навідувалися хлопці й дівчата із сусіднього села. І з ними завжди русява Катруся - дівчина, яка Андрієві давно подобалася.

- Що ти в ній знайшов? - питав його брат, а сам ні-ні, та й поглядав у її бік.

Але коли обидва вивчалися в місті і повернулися в рідне село, то з'ясувалося, що Катя все ще одна, коханого в неї немає, працює продавчицею в крамниці.

Погарнішала вона дуже. Андрій зволікає не став, одразу залицятися почав. А що? Працював в агрофірмі, заробляв непогано, молодий, сильний.

Та й незграбність його змінилася. Але коли повернувся брат через рік, він раптом зрозумів, що з ним йому не вийде змагатися.

Той і вищий, і стрункіший, і дівчата з ніг збилися, щоб у подружки нав'язатися.

Петро поки що ніде не працював, відлежувався, малював, читав і мріяв про краще життя.

Батько бурчав, мати не поспішала: нехай відпочине син, сил набереться. Так з дитинства повелось: старший брат помічник, молодший - лежень.

Кілька разів Андрій приводив додому Катю. Приймали її привітно, навіть Петро з дивана вставав привітати гостю. У розмову особливо він не вступав із нею, але Андрій помічав, як його дівчина червоніла у присутності брата, соромилася.

Вирішив він не тягнути і покликати її заміж. Далось йому це нелегко. Запросив якось прогулятися до озера. Вечір був прохолодний. Катя, кутаючись у його куртку, стояла і дивилася на воду задумливим поглядом. А Андрій ходив у розмові колами: як, мовляв, погано одному, як хочеться сім'ю, діток виховувати. Ну, щоб усе як у людей...

Він відганяв від Каті комарів, обмахуючи її гнучкою гілочкою, а вона посміхалася.

Але нічого не говорила у відповідь на його одкровення. Було таке відчуття, що хлопець готовий зістрибнути з дерева, але все ще чіпляється за гілки, боячись, що стрибок буде невдалим. А якщо Катя відмовить йому? І на решті він наважиться:

- Катю, ти вийдеш за мене? - спитав він прямо.

Дівчина зачекала з відповіддю, потім подивилася на нього і запитала:

- А як ти собі це уявляєш, Андрію? Ти приведеш мене додому, де живуть твої батьки, брат, так? І ми всі разом житимемо однією дружною родиною. Дітлахів хочеш. А їх куди? Ти подумав про це?

- Ну, так багато хто так живе, - збентежено відповів він. - Розселимося якось.

- Ні, - твердо сказала Катя. - Починати сімейне життя за фіранкою я не згодна. Вибач...

...Того ж вечора за вечерею Андрій вирішив поговорити з батьками: так, мовляв, і так, пропозицію Каті зробив. Тільки жити нам ніде.

У брата неприємно звузилися очі, мама знизала плечима, нічого не сказавши.

Відповів тільки батько:

- Квартира в місті стоїть, тітка твоя тобі її заповіла, - звернувся він до дружини. - Підремонтуємо, та й хай живуть. Роботу в місті знайти можна.

- Ну, не знаю, - відповіла нерішуче мати. - Чи захоче Катерина в місто переїжджати? Спочатку б дізнатись в неї.

- А в мене спитати не хочете? - рап-

том сказав Петро. - Змигнути не встиг, а ви вже розпорядились. А я, між іншим, вирішив у місто поїхати, роботу знайти, влаштуватися.

Мати одразу похвувалася:  
- От і правильно, синку. Вчитися тобі треба. А переїдеш, кімната вільнішою стане, там молоді оселяться, так, батьку?

- Прибудову можна зробити з окремим входом до цієї кімнати. А кухня спільна буде, їсти разом будемо.

Так і вирішилося це питання на сімейній раді. Андрій надихнувся, вони з батьком прикинули, у що обійдеться будівництво невеликої прибудови. Батько сказав, що знає, де дістати будматеріали дешевше.

- А бригада нам не потрібна. За цю осінь і наступне літо збудуємо, сину. І одружуйся собі.

Так і змирилися брати з батьківським рішенням. У кожного своя дорога, свій шлях.



Петро у серпні поїхав у місто обживатися. На ремонт квартири грошей зажадав, довелося поки що з Андрієвою прибудовою почекати. Але за осінь їм таки вдалося залити фундамент. А як зима настала, накрили все брезентом і почали чекати весни.

Катя приходила, оцінила розміри житла, залишилася задоволеною.

- Наступного літа добудуємо, Катруся, - сказав Андрій. - А восени їй весілля відгуляємо. Ти не журись. Мені й самому хочеться якнайшвидше тебе в дім як дружину привести.

Дівчина тільки знизала плечима і пішла собі, навіть у хату не зайшла, з батьками не привіталася. Андрій засмутився, провів її. На більше поки що він розраховувати не міг...

...Петро роботи знайти не міг, але назад повертатися не захотів. Заманило його міське життя вогнями вітрин, шумом вулиць, необмеженими можливостями.

Влаштувався нарешті в ресторан офіціантом, а потім продавцем у великий м'ясний магазин.

Мати пишалася молодшим сином, нишком від батька надсилала гроші, а батько свою пенсію майже повністю відкладав на будівництво. Жили небагато, на Андрієву зарплату. Але їм вистачало. Зате до весни і матеріал закупили, добре, що кум на тартаку працював. Допоміг чим зміг.

Катя приходила не часто, і з кожним разом все невдоволенішим ставало її обличчя. Її батьки прийшли якось до нареченого додому для розмови: що ж це, мовляв, майбутні свати не навідалися жодного разу?

Батько з матір'ю зникли, накрили на стіл, поговорили.

Розповіли про прибудову, показали, як іде будівництво, відзначили сватання і розійшлися по-доброму. От тільки Катя так і сиділа мовчки, ніби її без її волі сватають.

Влітку в спеку батько з сином працювали, не покладаючи рук.

А вечорами Катерина забігала: то танцювати, то в кіно хоче. Андрій відмовлявся часом, сил просто не було. Дівчина ображалася, почала. І якось увечері, вже під осінь, батько сказав:

- Іди, Андрію. Я тут один без тебе впо-

раюсь зараз.

Як же ж пожалкував син, що піддався на вмовляння Катерини. Пізно вночі сусідський хлопчик прибіг до них на танці:

- Там батьку твоєму недобре стало. Біжи додому.

Але Андрій не встиг. Коли примчав, то застав маму в сльозах, а поряд сільського лікаря з опущеною головою.

- Серце: спека, навантаження...

На поминки приїхав Петро на старенькому, але все ж таки своєму автомобілі. Сам похмуріший за хмару, матір підтримав, а з братом і словом не обмовився.

Але будівництво обійшов, все оглянув, а потім зник десь на всю ніч.

Сусіди донесли, що у сусідньому селі його бачили.

Поки Андрій з матір'ю сидів, а та плакала після поминок, молодший відвіз сімейство Каті додому. У них, мабуть, і лишився ночувати. Все спокійніше, аніж

Петро тільки плечима знизав: нормально, мовляв.

- Я її просто у місто хотів вивезти, сама просила. Оселилася в мене, та й... Завагітніла, довелося розписатися. А з тобою виявляється вона нічого не мала, я аж здивувався...

- Давай без цих подробиць! - зупинив його Андрій. - Ти в мене її з-під носа відвів, коли вона тільки поманила. От і живіть. Я без вас обійдусь.

- У нас з тобою справи важливіші є. Нам з тобою, брате, не жінку ділити треба, а хату, - раптом сказав Петро.

- Яку хату? Ти що, зовсім вже? - здивувався Андрій.

- А ось глянь, - брат витяг із комода якісь папери.

Андрій глянув на них й оторопів від несподіваної згоди.

- Будинок цей матері був, від її батьків дістався, - сказав Петро. - Батько свого житла тут ніколи не мав, приїжджий він. А вона цей дім і землю мені відписала.

Він простягнув Андрієві папери з печатками, списані дрібним шрифтом. Вникати в написане в нього не було ані сил, ані бажання...

- І що тепер? І квартира у місті тобі, і будинок. А мені куди?

- Та гаразд, живи поки що. Але гроші на половину збирай. Ми теж з Катрусею не шукемо. Дитину чекаємо. Сюди я повертатись не збираюся. Тут ціна будинку прописана, без прибудови, правда. Ось половину цієї вартості і віддаси мені. Можна частинами. Мати просила тебе звідси не виставляти, а зберуся продати, то щоб навпіл.

Андрій не вірив своїм вухам.

Вже пізніше він таки дізнався, що нерідний він матері син. Так, батько приїжджий, із піврічним сином у селі з'явився.

Дружини не стало в нього, а житла свого чоловік не мав. От і вирішив в селі оселитися. Познаюмився з матір'ю, та так і прожили разом все життя. Все село зберігало цю таємницю.

Але все таємне рано чи пізно стає очевидним. Дізнався Андрій про це, коли у сільраду приїхав, щоб дізнатися все про будинок. Там у паперах і знайшлися ці подробиці.

Засумував Андрій за батьком, за матір'ю... Гіркота всередині пішла така, що сил не було.

А тут Поліна заходить стала, колишня однокласниця. Прийде, посидить, поп'є чаю. Іноді принесе пиріжків чи булочок домашніх.

- Ти, Андрію, не журись. Я теж із бабусею залишилася. Мої рано пішли. Розумію тебе. Але треба жити далі.

Придивився він до молодої жінки. Спокійна, розважлива. А невдовзі й пропозицію зробив. Поліна погодилася. Про будинок він їй усе чесно розповів.

- Не став я позиватися, Поліно. Хоч і порадили мені у сільраді. Який не який, а брат все ж таки. Віддам йому половину, і наш будинок буде.

- Можна й у мене жити, якщо що. Не журись, Андрію. Разом легше буде.

Весілля гуляли всім селом. Брат один приїхав без дружини. Грошей їм на весілля надарували плюс Андрієві заощадження ще були. Відкупився він. А Петро сказав:

- Син у мене, викапаний наш батько, і на тебе схожий. Приїжджайте з Поліною, хоч із племінником познайомитесь.

- Приїдемо, - відповів Андрій. - Та й ви - ласкаво просимо. Ціла прибудова он, місце є.

Пішли всі недовомовки з роками, стерлися в пам'яті. У Андрія з Поліною через рік після весілля двійнята народилися, дві донечки.

Не до міста їм було.

А ось Петро із Катериною та зі своїм сином Олежиком були частими гостями. І на Новий рік приїдуть, щоб відзначити по-сімейному. І влітку часом приїдуть.

Не тримав Андрій на них зла. Напевно тому, що сам щасливий був у своїй сім'ї, у своїй хаті.

Брат більше не говорив за свої права. Налагодилося все, через терни до хорошого життя прийшли, без недомовок і образ.

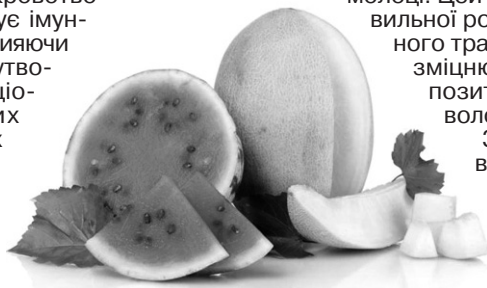
А хто старе згадає...

## Чим корисний кавун

Кавун багатий на вітаміни А, В і С, фолієву кислоту, каротин, пектинові полісахариди, клітковину. У ньому містяться мікроелементи: калій, залізо, магній, кальцій, фосфор і натрій. За вмістом заліза кавун поступається хіба що шпинату.

Фолієва кислота, яка міститься в кавуні, бере участь у кровотворенні, підтримує імунну систему, сприяючи нормальному утворенню і функціонуванню білих кров'яних тілець – лейкоцитів. Особливо корисно їсти кавун вагітним, адже він регулює формування нервових клітин ембріона, що вкрай важливо для його нормального розвитку.

Ну і звичайно ж кавун, – відмінний сечогінний і жовчогінний засіб, перешкоджає утворенню каменів в жовчному міхурі. Експерти рекомендують частіше їсти кавуни для захисту нирок від утворення каменів, це безболісний засіб для того, щоб «поганяти» пісок у нирках.



## Чим корисна диня

Диня багата на вітаміни РР, В і С, а також каротин, мідь, фосфор, кремній, магній і кальцій. Диню рекомендують вживати при недокрів'ї, серцево-судинних, ниркових, печінкових захворюваннях, подагрі та ревматизмі.

У дині в 17 разів більше кремнію, ніж у молоці. Цей мінерал необхідний для правильної роботи головного мозку, травного тракту та нервової системи. Він зміцнює стінки кишечника, робить позитивний вплив на стан шкіри і волосся.

Завдяки пектинам (харчовим волокнам) диня вичищає із найпотемніших куточків кишечника застійні шлаки.

Диня підвищує імунітет. За це відповідає вітамін С. А бета-каротин у цьому запашному фрукті навіть більше, ніж у моркві. Він важливий для здорового кольору шкіри та її гладкості. А вітаміни Е, С і групи В, які мають потужну антиоксидантну дію, продовжують молодість, перешкоджаючи появі зморшок.

М'якоть дині містить речовини, що сприяють виробленню серотоніну, «гормону щастя». Отже, після вживання цих солодких часточок настрої просто не бувають поганими!

## Чи варто їсти шаурму?

Літо триває, тому, через спеку та високу температуру повітря зростає ризик харчових отруєнь.

Тому, для поціновувачів вуличної їжі – це сигнал, що варто утримуватися від улюблених страв, навіть якщо маєте бодай найменші сумніви щодо безпеки зберігання чи приготування продукту.

Це стосується не лише шаурми. Хот-доги, пиріжки з біляшми та інший фаст-фуд, який можна придбати в кіоску чи вуличному ярмарку, завжди є потенційно небезпечним для здоров'я, якщо ви не впевнені, в яких умовах він зберігався та готувався. Передусім через м'ясо й різноманітні соуси на основі майонезу.

Уявіть, який рай для небезпечних мікроорганізмів виникає на шампурі в кіоску за температури біля 40 градусів. Або ж на ринку, коли м'ясо, риба чи молочні продукти просто лежать на дерев'яних розкладах і годинами слугують летовищем для мух.

**Тому не нехтуйте наступними правилами:**

• Якщо маєте хоч мінімальний сумнів щодо дотримання санітарних норм та правил зберігання їжі у місці, де її купуєте, – утримайтеся від неї!

• Лайфхак у магазині – класти продукти, що швидко псуються до кошика вже після решти продуктів, які ви хочете придбати. Так вони якнайдовше залишатимуться охолодженими.



• Не залишайте готову їжу на столі довше, ніж на дві години. Також, якщо їжа залишилась після пікніка – її не варто зберігати «на потім».

Будьте обережними та не дозволяйте миттєвому задоволенню стати загрозою для Вашого здоров'я!

## Яку деревину краще використовувати для опалення будинку

### КЛЕН

Клен є дуже універсальним видом дерева. Його деревина чудово підходить для виробництва меблів. Порівняно рідко використовується для опалювання.

### БЕРЕЗА

Березові дрова часто використовуються для паління в каміні, оскільки ці дрова, якщо вони сухі, не утворюють іскор. Полум'я горить зі злегка блакитним відтінком і має приємний, характерний запах. Недоліком березових дров є високе сажоутворення. За об'ємом береза має близько 85% теплотворної здатності бука. За вагою – близько 105%.

### БУК

Найпопулярніше дерево для опалення. Легкий у заготівлі й зберіганні, бук також має високу теплотворну здатність. Ідеальний як для каміну, так і для паління в котлах і печах.

### ДУБ

Дуже добра деревина для опалювання. Дуб належить до дерев твердих порід, тому його важко розколювати. У зв'язку з високим вмістом танінів дубові дрова необхідно сушити довше, ніж інші види деревини. Для горіння таніну потрібна висока температура, яку можливо досягти тільки тоді, коли деревина добре висушена. Дубові дрова для горіння потребують більше кисню, ніж, наприклад, букові.

### ВІЛЬХА

Вільха – це листяне дерево із низькою опалювальною цінністю. Перевагою вільхи є низьке сажоутворення. Вільшина, навіть щойно зрізана, горить відносно добре, однак її не рекомендується використовувати для опалювання.

### ЯСЕН

Деревина ясена має дуже добру опалювальну вартість, подібну до дуба і бука. Однак ясеневі колоди важко розколювати, тому ясен не є популярним матеріалом для опалювання. Натомість, через його високу щільність і твердість найчастіше використовується як шляхетна деревина.

### ЯЛИНА

Через високий вміст смоли деревина ялини іскрить під час горіння і, тому, придатна для спалювання тільки в закритих печах. Це дерево легко загорається і легко розщеплюється. Саме тому воно чудово підходить для розпалювання. Ялина ідеально підходить для розпалювання ще й тому, що вона приблизно на 30% дешевша, ніж деревина листяних порід; проте

деревина ялини висихає набагато швидше, а також є легшою в обробці. Додатковою перевагою є швидке відновлення ялинових ресурсів.

### СОСНА

Як і всі хвойні дерева, спричиняє іскріння під час горіння, тому оптимально підходить для спалювання в закритих печах. Соснова деревина легко займається і легко розколюється, тому вона чудово підходить для розпалювання. Сосна, як і всі види м'яких дерев, горить дуже швидко і нерівномірно, це пов'язано з низькою щільністю цієї деревини.

### МОДРИНА

Як і всі хвойні дерева спричиняє іскріння під час горіння, тому оптимально підходить для спалювання в закритих печах. Деревина модрини легко займається і легко розколюється, тому вона чудово підходить для розпалювання.

### СМЕРЕКА

Як і всі хвойні дерева, спричиняє іскріння під час горіння, тому оптимально підходить для спалювання в закритих печах. Деревина смереки легко займається і легко розколюється, тому вона чудово підходить для розпалювання.

### ВЕРБА

Більшість різновидів верби є швидко ростучим деревами. Щорічне зростання на 1,5-2 м не є рідкістю. Верба рідко використовується як деревина для опалювання. В майбутньому, у зв'язку з швидким зростанням дерев, можливе розведення верби як сільськогосподарської культури, призначеної для виробництва щепи.

## Як запобігти захворюванню на сальмонельоз!

*Сальмонельоз – гостре інфекційне захворювання, збудником якого є патогенні мікроорганізми – сальмонели. Відомо більше 2200 типів сальмонел, із яких близько 100 – патогенні для людини.*

Сальмонельоз передається фекально-оральним, переважно харчовим шляхом. Основним джерелом інфекції є сільськогосподарські тварини (велика рогата худоба, свині, качки, гуси, кури), гризуни, а також людина.



Найчастіше захворювання виникає при споживанні інфікованого м'яса і м'ясних продуктів, яєць, особливо коли вони додаються в різні страви сирими (наприклад, в домашній майонез, соус, крем, пудинг).

Інфікування продуктів харчування відбувається при контакті сирих та готових продуктів, під час їх зберігання та транспортування, використанні спільного кухонного приладдя.

Інкубаційний період сальмонельозу може тривати від декількох годин до двох днів.

Недуга розпочинається гостро, з підвищення температури і наростання ознак інтоксикації (головний біль, ломота в м'язах, слабкість). Потім у животі виникає біль спастичного характеру з переважною локалізацією у верхніх відділах живота і пупкової області, нудота і часта блювота. Незабаром приєднуються діарея, калові маси досить швидко набувають водянистий, пінистий характер, смердючий, іноді відзначається їх зеленуватий відтінок.

Після перенесеного сальмонельозу, незалежно від його форми, деякі хворі продовжують виділяти збудника (бактеріоносійство) до місяця. Якщо бактеріоносійство затягується більше трьох місяців, його визнають хронічним.

Щоб запобігти захворюванню на саль-

монельоз, необхідно виконувати певні правила:

- сирі продукти тваринного походження слід відразу після придбання покласти до холодильника і зберігати їх окремо;

- яйця перед вживанням треба ретельно вимити. Чим свіжіше яйце, тим менше ймовірність розмноження в ньому сальмонел. У прохолодному місці яйця лежать без проблем 8 тижнів. На упаковках яєць стоїть дата фасування, а потрібно орієнтуватися, коли яйце було знесене;

- приготувану теплу страву з сирих яєць (наприклад, соус), необхідно вжити в їжу в перші дві години після приготування. А якщо холодну страву (майонез), то зберігати його можна в холоді не більше доби;

- розморожувати кури слід в холодильнику. При приготуванні страв із птиці не торкайтеся до інших продуктів;

- м'ясо і птицю необхідно добре прожарювати або прожарювати невеликими шматками;

- страви, до яких додають молоко або яєчний жовток, потрібно додатково прожарити;

- для сирих продуктів використовувати окремий посуд та приладдя, після вживання обдавати його окропом;

- дотримуватися на кухні взірцевої чистоти, своєчасно прибирати сміття, харчові відходи, не допускати появи мух, тарганів і гризунів;

- необхідно дотримуватися правил особистої гігієни, частіше мити руки з милом, особливо, після повернення з вулиці, перед вживанням їжі, після відвідування туалету. Якщо немає умов для миття рук, використовуйте вологі серветки, дезінфікуючі засоби для рук;

- не допускайте змішування свіжоприготовленої страви із її залишками попереднього дня;

- не купуйте продукти харчування в місцях стихійної торгівлі;

- під час поїздок не споживайте продукти, що швидко псуються: молочні, м'ясні, салати, заправлені сметаною або майонезом, кремові вироби.

Якщо у Вас або членів Вашої родини все ж таки з'явилися перші симптоми захворювання – підвищення температури тіла, озноб, головний біль та біль у животі, пронос – негайно звертайтеся за медичною допомогою.

Захист Вашого здоров'я у Ваших власних руках.

## Народні методи боротьби з міллю

### МИЛО

Звичайне запашне або господарське мило допоможе у боротьбі з міллю. Потрібно розкласти сухі бруски у шафах між одягом або білизною. Такий засіб не тільки відлякує міль, але і наповнить речі приємним ароматом.

### РОСЛИНИ З ГОСТРИМ ЗАПАХОМ

Різкі запахи здатні відлякати міль, тому для боротьби з шкідниками краще використовувати такі пахучі рослини, як лаванда, гвоздика, герань, м'ята, евкаліпт, гілки горіхового дерева і навіть каштани. Щоб позбутися від молі в шафі, можна насипати в матерчаті мішечки або серветки засу-

шені квітки лаванди або інші сильно пахучі рослини.

### АПЕЛЬСИН І ЛИМОН

Свіжа шкірка апельсина або лимона чудово захищає від молі. Однак не варто забувати міняти шкірку на свіжу по мірі підсихання. До речі, аромат цитрусових тільки відлякує міль, але ніяк її не вбиває.

### ЕФІРНЕ МАСЛО

Всього кількох крапель ефірного масла лаванди, м'яти або евкаліпта допоможуть захистити гардероб від молі. Змочити маслами невеликі шматочки тканини або серветки та розкласти їх на полицях поряд з речами.

## НАВЩО СКОШУВАТИ КАРТОПЛЯНЕ БАДИЛЛЯ?

Велика кількість зеленої маси шкодитиме розвитку бульб, оскільки більша частина поживних речовин піде на зелену частину рослини, а бульбам залишиться мінімум. Тому деякі господарі вирішують врятувати рослини від зайвої верхньої частини. Однак, якщо картопля залишиться без бадилля, вона перестане жити бульби, оскільки буде перерваний життєво важливий цикл.

## ЧИ МОЖНА У СЕРПНІ ПЕРЕСАДЖУВАТИ ТРОЯНДИ?

Якщо така необхідність виникла, допоможіть рослині прижитися на новому місці: пожертвуйте цьогорічним цвітінням та обріжте сильніше. Якщо кущ великий, то залишайте тролянди 40–50 см, а якщо пагонів дуже багато, частину з них краще видалити зовсім, разом надавши кущу красивої форми. Якщо ж він маленький і коріння вдалося майже не пошкодити, все одно потрібно підрізати молоденькі пагони, що не визріли, а також видалити квіти та бутони.

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди:

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання – Фізична особа-підприємець Білінський Тарас Анатолійович (ФОП Білінський Т.А.), ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ (реєстраційний номер облікової картки платника податків ФОП) – 3108104891;

Місцезнаходження суб'єкта господарювання -22112, Вінницька обл., Хмельницький р-н, с. Юривка, вул. Заруддя, буд. 20, контактний номер телефону – 0630189270, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання - bilinskogo@meta.ua

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика – Виробничий майданчик № 1: 22112, Вінницька обл., Хмельницький р-н, с. Юривка, вул. Зелена, буд. 2а Виробничий майданчик № 2: 22112, Вінницька обл., Хмельницький р-н, с. Юривка, вул. Зелена, буд. 2б Виробничий майданчик № 3: 22112, Вінницька обл., Хмельницький р-н, с. Юривка, вул. Зелена, буд. 2В

Мета отримання дозволу на викиди - отримання дозволу на викиди ЗР для існуючого об'єкту, з метою надання права експлуатувати об'єкт, з якого надходять в атмосферне повітря забруднюючі речовини або їх суміші;

Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля, в якому визначено допустимість провадження планованої діяльності, яка згідно з вимогами Закону України "Про оцінку впливу на довкілля" підлягає оцінці впливу на довкілля – об'єкт не підлягає оцінці впливу на довкілля, висновок з ОВД відсутній;

Загальний опис об'єкта (опис виробництв та технологічного устаткування) – Основним видом діяльності підприємства згідно КВЕД є 01.46. Розведення свиней.

На території промайданчика розміщуються свинарники (Зшт) призначені для вирощування свиней. Приміщення для утримання хряка. Гній від свиней компостується на майданчиках компостування гною. Для подрібнення зерна використовуються дробарка кормова.

Джерелами викидів ЗР є вентиляційні шахти свинарників, вентиляційна шахта приміщення утримання хряка, майданчики компостування гною, дробарка кормова.

Відомості щодо видів та обсягів викидів (т/рік) – речовини у вигляді суспендованих твердих частинок – 0,0042248152, аміак – 0,051434, сірководень – 0,051011, метилмеркаптан – 9,9Е-5, альдегід пропіоновий – 0,00050896, кислота капронова – 0,00030306, фенол – 7,3054Е-5, диметилсульфід – 0,00050896, диметиламін – 0,0028296, метан – 0,063309.

Відповідно до Наказу Міністерства охорони навколишнього природного середовища України №108 від 09.03.2006 р. заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання – заходи не передбачені; перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання – заходи не передбачені; дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів – заходи не передбачені;

Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству – відповідають, згідно вимогам Наказу №309 Міністерства охорони навколишнього природного середовища України від 27.06.2006 р. та Наказу №177 Міністерства охорони навколишнього природного середовища України від 10.05.2002 р.

Адреса Вінницької обласної військової (державної) адміністрації до якої можуть надсилатися зауваження та пропозиції громадськості щодо дозволу на викиди - Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Соборна, 70. Тел. 0432 592 110

Строки подання зауважень та пропозицій - приймаються протягом 30 календарних днів з дати опублікування інформації в газеті.

Лука-Мелешківська сільська рада повідомляє, що відповідно до Рішення Лука-Мелешківської сільської ради від 23 лютого 2024 року № 1801 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території» проектною організацією ТОВ «ВІНЕКС» розробляється проект містобудівної документації місцевого рівня – Детальний план території для розміщення забудови транспортного обслуговування в межах кварталу обмеженого вул.Привокзальна, залізницею та автомобільною дорогою Т-0212 в с.Лука-Мелешківська, Лука-Мелешківської територіальної громади Вінницького району Вінницької області, замовником якого є Лука-Мелешківська сільська рада.

Громадські слухання з метою врахування громадських інтересів будуть проводитися 21 серпня 2024 року о 11.00 год, в будинку культури, за адресою с. Лука-Мелешківська, вул. Шкільна, буд. 2.

З проектом документа державного планування, звітом про стратегічну екологічну оцінку можна ознайомитися на сайті Лука-Мелешківської сільської ради та у: т.в.о. Начальника відділу містобудування, архітектури та земельних відносин Лука-Мелешківської сільської ради Жмурко Артем Борисович, тел.: +38(098) 30-71-092.

23234 Вінницька область Вінницький район с. Лука-Мелешківська, вул. Центральна, 2а, тел. (0432) 56-46-21, контактний email (сайту) e-mail: lukamelsr@i.ua

Зауваження та пропозиції в письмовій формі надаються до: 23234 Вінницька область Вінницький район с. Лука-Мелешківська, вул. Центральна, 2а, тел. (0432) 56-46-21, контактний email (сайту) e-mail: lukamelsr@i.ua протягом 30 днів з дня оприлюднення проекту.

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди:

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання – ФІЗИЧНА ОСОБА-ПІДПРИЄМЕЦЬ СЛОБОДЯНЮК ВОЛОДИМИР ВІКТОРОВИЧ скорочена назва - ФОП СЛОБОДЯНЮК В.В., ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ - 3079125117;

Місцезнаходження суб'єкта господарювання –23112, Вінницька область, Жмеринський район, село Почапинці, вул. Центральна, буд. 59, контактний номер телефону - (097)9171066, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання - vvp2224@icloud.com

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика -23112, Вінницька область, Жмеринський район, село Почапинці;

Мета отримання дозволу на викиди - отримання дозволу на викиди ЗР для існуючого об'єкту, для надання права експлуатувати об'єкт, з якого надходять в атмосферне повітря забруднюючі речовини або їх суміші;

Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля, в якому визначено допустимість провадження планованої діяльності, яка згідно з вимогами Закону України "Про оцінку впливу на довкілля" підлягає оцінці впливу на довкілля – об'єкт не підлягає оцінці впливу на довкілля, відповідно висновок з оцінки впливу на довкілля відсутній;

Загальний опис об'єкта (опис виробництв та технологічного устаткування) – Основним видом діяльності підприємства згідно КВЕД є 20.14 Виробництво інших основних органічних хімічних речовин. На промисловому майданчику здійснюється виготовлення деревного вугілля. Технологія виробництва деревного вугілля заснована на процесі піролізу деревини. Деревина розкладається в газовій безкисневій атмосфері під впливом нагрівання, сушиться та прокалюється. Для виготовлення деревного вугілля використовуються печі вуглевипалювальні ПБП-25 (4шт).

Джерелами викидів ЗР є димові труби печей вуглевипалювальних, люки відвантаження деревного вугілля, склад деревного вугілля.

Відомості щодо видів та обсягів викидів (т/рік) – речовини у вигляді суспендованих твердих частинок – 0,055074, оксид вуглецю – 3,965, бенз (а)пірен – 0,0008, оксиди азоту (у перерахунок на діоксид азоту [NO + NO2]) – 0,244, вуглецю діоксид – 326,852, азоту(1) оксид (N2O) – 0,012, НМЛОС (суміш насичених вуглеводнівC2-C8) – 0,144, НМЛОС (етан) – 4,72, НМЛОС (метанол) – 13,5, метан – 9,996

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання – заходи не передбачені; перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання – заходи не передбачені; дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів – заходи не передбачені;

Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству – відповідають.

Адреса Вінницької обласної військової (державної) адміністрації до якої можуть надсилатися зауваження та пропозиції громадськості щодо дозволу на викиди - Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Соборна, 70. Тел. 0432 592 110

Строки подання зауважень та пропозицій - приймаються протягом 30 календарних днів з дати опублікування інформації в газеті.

#### Повідомлення

##### про проведення громадських слухань

Якушинецька сільська рада повідомляє, що відповідно 37 сесії 8 скликання від 23.02.2024 № 1475 "Про надання дозволу на розроблення детального плану території в с-щі Березина" на громадське обговорення подається детальний план території, обмеженої вулицею Садовою, тупиком Вишневим, II-м провулком Вишневим та межею селища Березина Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області. Площа території, що проектується - 2,9292 га. Замовник проекту - Якушинецька сільська рада. Розробник проекту - ТОВ "АПЛАН" (23222, Вінницька область, Вінницький район, с. Якушинці, вул. Богдана Хмельницького, буд. 1, корп. Б).

Ознайомитись та надати протягом 30 днів відповідні пропозиції та рекомендації можна у приміщенні Якушинецької сільської ради (відповідальній посадовій особі замовника - начальнику відділу архітектури та містобудування Томашевській Марині Валеріївні) та на офіційному веб-сайті Якушинецької громади.

Громадські слухання щодо вказаного проекту шляхом презентації його основних матеріалів відбудуться о 10.00 год. 11 вересня 2024 року у приміщенні Якушинецької сільської ради за адресою: с. Якушинці, вул. Новоселів, 1А.

Якушинецька сільська рада

#### ПЕРЕДПЛАТИТИ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ» МОЖНА У ДЕКІЛЬКА КЛІКІВ ЗІ СВОГО СМАРТФОНУ АБО КОМП'ЮТЕРА!

1. Переходимо за посиланням <https://peredplata.ukrposhta.ua>.
2. Обираємо - Передплатити місцеве видання.
3. Обираємо - Вінницьку область.
4. В пошук вписуємо індекс видання - 61487.

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди:

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання – ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ГРАНО ТРАНС» (ТОВ «ГРАНО ТРАНС»), ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ - 43022504;

Місцезнаходження суб'єкта господарювання -22112, Вінницька обл., Хмельницький р-н, с. Юривка, вул. Заруддя, буд. 20, контактний номер телефону – 0731375076, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання - tovgranotrans@gmail.com

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика – 22112, Вінницька обл., Хмельницький р-н, с. Дубина, вул. Зелена, буд. 22

Мета отримання дозволу на викиди - отримання дозволу на викиди ЗР для існуючого об'єкту, з метою надання права експлуатувати об'єкт, з якого надходять в атмосферне повітря забруднюючі речовини або їх суміші;

Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля, в якому визначено допустимість провадження планованої діяльності, яка згідно з вимогами Закону України "Про оцінку впливу на довкілля" підлягає оцінці впливу на довкілля – об'єкт не підлягає оцінці впливу на довкілля, висновок з ОВД відсутній;

Загальний опис об'єкта (опис виробництв та технологічного устаткування) – Основним видом діяльності підприємства згідно КВЕД є - 01.11 Вирощування зернових культур (крім рису), бобових культур і насіння олійних культур.

На території промайданчика розміщуються пташники (Зшт) для вирощування курей. При візді на територію підприємства розташований дезбар'єр. Корми зберігаються на складі кормів. Змішування комбикорму здійснюється за допомогою кормомішалки. Дозування кормів в необхідній кількості на добу здійснюється за допомогою бункерів кормів, які встановлені біля кожного з пташників. Для обігріву приміщень пташників в холодну пору року експлуатуються котли. Для забезпечення безпечності електрозабезпечення на підприємстві працює дизель-генератор, який вмикається при виникненні збоїв з електропостачанням.

Джерелами викидів ЗР є витяжні вентилятори пташників, димові труби котлів, вихлопний патрубок дизельного генератора, бункери кормів, склад кормів, кормодробарка, бункер зерна, дезбар'єр.

Відомості щодо видів та обсягів викидів (т/рік) – речовини у вигляді суспендованих твердих частинок – 4,0891, мікроорганізми і мікроорганізми продуценти – 2,1\*10<sup>-12</sup>, аміак – 0,35, сірководень – 0,098, метилмеркаптан – 0,0126, альдегід пропіоновий – 0,049, кислота капронова – 0,049, фенол – 0,0126, диметилсульфід – 0,077, диметиламін – 0,196, метан – 4,0982, сірки діоксид – 0,0083, оксиди азоту (у перерахунок на діоксид азоту [NO + NO2]) – 0,1079, ксид вуглецю – 2,4016, вуглецю діоксид – 42,405, азоту(1) оксид (N2O) – 0,0017, НМЛОС (суміш насичених вуглеводнівC2-C8) – 0,0212, хдор та його сполуки – 0,0286.

Відповідно до Наказу Міністерства охорони навколишнього природного середовища України №108 від 09.03.2006 р. заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання – заходи не передбачені; перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання – заходи не передбачені; дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів – заходи не передбачені;

Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству – відповідають, згідно вимогам Наказу №309 Міністерства охорони навколишнього природного середовища України від 27.06.2006 р. та Наказу №177 Міністерства охорони навколишнього природного середовища України від 10.05.2002 р.

Адреса Вінницької обласної військової (державної) адміністрації до якої можуть надсилатися зауваження та пропозиції громадськості щодо дозволу на викиди - Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Соборна, 70. Тел. 0432 592 110

Строки подання зауважень та пропозицій - приймаються протягом 30 календарних днів з дати опублікування інформації в газеті.

**Здається в оренду приміщення 95 м<sup>2</sup> за ціною 35 грн/м<sup>2</sup>. Підходить для офісу або бюті сфери (чотири кабінети, коридор, туалет. Централізоване водопостачання та водовідведення. Електроопалення. Адреса: с.Зарванці вул. Зарічна 4А ( 068-077-85-46).**

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

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

Зам. №242832.

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 відзначила мешканка с. Дорожнє - **Цезарія Іванівна МАЦЮК** (3 серпня).

День народження святкуватиме у минулому голова Вінницької районної організації ветеранів - **Володимир Пилипович МОРОЗ** (11 серпня).

День народження відзначатиме воїн-афганець, колишній голова Якушинської сільської ради - **Василь Йосипович КАТІЛОВ** (11 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.



Жмеринська міська публічна бібліотека виграла грант на власний проект "Чую, бачу". В його рамках буде облаштовано громадський простір для людей із вадами слуху і зору. Серед іншого, грантодавці нададуть читальні тифлозасоби (для допомоги людям із порушенням зору). Приміром, для слабозорих - лупи для збільшення на комп'ютері, для незрячих - озвучені програми. Про це повідомив голова Вінницької обласної організації Українського товариства сліпих (УТОС) Віктор Зелінський.

Напередодні Дня Жмеринки колектив художньої самодіяльності вінницького підприємства незрячих завітав із концертом до тамтешньої міської публічної бібліотеки. Лунали пісні на воєнну тематику і традиційні естрадні номери, а також зво-

рушливий акапельний спів.

У подарунок жмеринцям представники обласного центру привезли аудіокнижки і поділилися досвідом реалізації грантового проекту "Тренінг з опанування звукових та сенсорних програм на смартфоні для незрячих".

- Ми обмінялися досвідом залучення незрячих до різнопланових заходів. В тому числі і проведення для таких людей шахових і шашкових турнірів. Для проекту "Чую, бачу" будемо ще дарувати жмеринцям аудіо літературу та надавати іншу допомогу, - сказав Віктор Зелінський.

**Михайло МИХАЙЛОВ.**



## 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.**

**8 серпня** - ясно, без опадів, t вдень +21...+27°C, вночі +17...+20°C. **9 серпня** - хмарно, можливий дощ, t вдень +21...+26°C, вночі +17...+21°C. **10 серпня** - хмарно, без опадів, t вдень +20...+27°C, вночі +17...+20°C. **11 серпня** - хмарно, без опадів, t вдень +22...+26°C, вночі +16...+20°C. **12 серпня** - ясно, без опадів, t вдень +19...+25°C, вночі +16...+18°C. **13 серпня** - ясно, без опадів, t вдень +20...+26°C, вночі +14...+18°C. **14 серпня** - ясно, без опадів, t вдень +22...+29°C, вночі +16...+20°C.



## Вінничан запрошують до Десни на «День хліба і меду»

Цієї суботи, 10 серпня, у селищі Десна відбудеться захід «День хліба і меду». Подія проходить під гаслом «Ми дякуємо Захисникам за врожай 2024 року».

На учасників культурного заходу чекатимуть різноманітні майстер-класи для дітей та дорослих, презентації світлиць населених пунктів ВМТГ, цікавинки від представників громадських організацій «Асоціація фермерів та приватних землевласників ВМТГ» та «Вінницькі бджоляри».

Також відбудеться виставка-ярмарок хлібобулочних виробів та продукції бджільництва, благодійний аукціон. Організовує подію департамент економіки і інвестицій Вінницької міської ради.

«День хліба і меду» це нагадування про стійкість українського народу та важливість збереження культури й традицій», - говорить заступник міського голови Андрій Очеретний.

На заході презентуватимуть процес випікання хліба у тому чи іншому населеному пункті нашої області. А майстрині поділяться секретами свого ремесла.

На виставці-ярмарку можна буде продегустувати хлібобулочні вироби традиційної та оригінальної рецептур,



кондитерські вироби, мед та продукти бджільництва, крафтові напої. Чекатиме на учасників і фудкорт.

Організатори розповіли, що під час події будуть локації із товарами з народно-прикладного мистецтва: вироби з бісеру, глини, лози, шкіри, фетру, смоли, гончарні вироби, вишиванки, намиста з натурального каміння та ін.

Зокрема для відвідувачів заплановані й цікаві фотозони з послугами професійного фотографа.

Гарний настрій подарують Академічний ансамбль пісні і танцю «Поділля» Вінницької обласної філармонії ім. М.Д. Леонтовича та творчі колективи громади. В перерві між виступами буде проведено аукціон, де розіграють ексклюзивний лот, а виручені кошти підуть на донат для ЗСУ.

## Астрологічний прогноз на 12 - 18 серпня

**ОВЕН (21.03-20.04).** Особливо важливо налагодити взаєморозуміння з оточуючими, і у вашому житті відразу з'явиться більше комфорту та порядку. Ваші ідеї притягують колег, що відкриє цікаві перспективи. Ви здатні набрати гарного робочого темпу, постарайтеся зберегти його до кінця тижня. У вихідні не варто збирати гостей, тому що це не принесе нічого, крім турбот. Сприятливий день - середа, несприятливий - четвер.

**ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05).** Будьте обережні з новими знайомими, не варто їм вірити на слово. На роботі сконцентруйтесь для вирішення наявних проблем, не змарнуйте можливостей, що відкриваються. Зайва розважливості може перешкодити вам чимсь захопитися. Будьте готовими брати участь у вирішенні чужих проблем, якщо, звичайно, близькі цього захочуть. У вихідні бажано скоротити роботу до розумного мінімуму і не розпочинати нічого нового. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

**БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06).** Ваші активність, креативність і заповзятливість обіцяють удачу в особистій і професійній царинах. Бажано не ризикувати. Постарайтеся спокійно ставитися до змін, що відбуваються у житті. Вони будуть до кращого. У вихідні практично все, що ви запланували, реалізується. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

**РАК (22.06-22.07).** Сприятливий час для втілення в життя навіть найоригінальніших і найфантастичніших ідей, вони знайдуть своїх прихильників. Згадайте про обіцянку, дану якийсь час назад, прийшов час її виконувати. Намагайтеся бути пунктуальними та не спізнюватися, щоб уникнути непорозуміння. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

**ЛЕВ (23.07-23.08).** Постарайтеся намітити чіткі плани та не занадто від них відступати. Відгородіть себе від непотрібних контактів, вони не принесуть нічого, крім

розчарування. Критично подивіться на свої ідеї, наскільки вони реалістичні, і чи можливе їх втілення у життя. У вихідні згадайте про близьких, приділіть більше уваги дітям. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

**ДІВА (24.08-23.09).** Обережність вам не зашкодить, тому що можете потрапити у заплутану ситуацію. Можна розраховувати на допомогу близьких людей. Відчуєте вплив сил і енергії, однак вона може виявитися досить руйнівною. Згадайте про свій будинок, подбайте про його благоустрій і затишок. Якщо вас попросять про допомогу, постарайтеся не відмовляти, але не звалюйте на себе чужі проблеми. Вихідні найкраще провести на природі. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

**ТЕРЕЗИ (24.09-23.10).** Ви будете з такою легкістю долати перешкоди, що кожному з вільних або мимовільних спостерігачів цього процесу гарантоване почуття заздрості. Постарайтеся все-таки не лізти в зовсім уже відверті авантюри. Ви зможете вирішити рекордну кількість проблем. Важливо відразу не наробити нових помилок, наступаючи на ті ж граблі. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

**СКОРПІОН (24.10-22.11).** Настав гарний момент для реалізації нового проекту. Не сумнівайтеся, зробіть рішучий крок вперед, і відчуєте довгоочікуване полегшення та упевненість у власних силах. Ви можете знайти надійних союзників у важливій справі, якщо виявите свій дипломатичний талант і почуття такту та міри. У вихідні постарайтеся побільше часу витратити на відпочинок. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

**СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12).** Ваше життя стане помітно

інтенсивнішим. Може виникнути питання переходу на нову перспективну роботу. Збільшаться творчий потенціал і працездатність, що дозволить з легкістю впоратися з завданням будь-якої складності. У вихідні добре б відверто побалакати з близькою людиною та вирушити в подорож. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

**КОЗЕРІГ (22.12-20.01).** Переможний наступ на кар'єрному поприщі продовжиться з потроєною силою, а ще недавно ви не могли й подумати про такий значний фронт робіт і такі повноваження. Але щоб у цій ситуації не виявитися в стані вичавленого лимона, постарайтеся дотримуватися філософських поглядів на все, що відбувається. Не можливо осягнути неосяжане. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

**ВОДОЛІЙ (21.01-20.02).** Варто акумулювати розсудливість і пильність. І бажано стежити за своїми висловлюваннями, ви ризикуєте стати над міру балакучими, а це нікому ще не приносило користі. Нестандартний підхід до вирішення проблем на роботі дасть позитивний результат. Важливе завдання вихідних днів полягає в охороні свого приватного життя від чужих очей. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

**РИБИ (21.02-20.03).** Вам просто необхідна зміна обстановки. Але у всьому знайте міру та розумність. Особливо в їжі та у розвагах. Постарайтеся завести нові знайомства, ви зараз відкриті і позитивні. І це притягує людей. Також на вас може чекати сюрприз - доленосна зустріч. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.