

Подільська Зоря

Нагороджено Золотим хрестом



Героя, жителя Вороницької ТГ **Миколу Володимировича Іванова**, за його відвагу та незламність відзначено високою нагородою - Золотим хрестом ЗСУ.

Микола Володимирович служить в Збройних Силах України у 46 десантно-штурмовій бригаді на Донецькому напрямку, захищаючи нашу Батьківщину.

АКТУАЛЬНО

Україна робить все можливе, щоб не втратити Покровськ і Курська операція допомагає у цьому. Зокрема, вона позбавила окупантів можливості маневрувати своїми частинами, про це заявив головнокомандувач ЗСУ Олександр Сирський. За словами генерала, за останні 6 днів противник не просунувся ні на метр, тому стратегія України працює. Зараз в районі Покровська змінюють оборону. "Звичайно, супротивник зосередив на Покровському напрямку найбільш підготовлені свої частини. Але ми позбавили його можливості маневрувати своїми частинами та перекидати свої частини посилення з інших напрямків", - пояснив Сирський. "Покровський напрямок, по суті, залишається для нас найпроблемнішим. На інших напрямках ситуація стала більш стабільною. Тому я вважаю, що цю стратегію було обрано правильно, і вона принесе нам бажаний результат", - підсумував головнокомандувач.

У Парижі завершились Паралімпійські ігри 2024. Україні вдалося посісти 7 місце в підсумковому медальному заліку, здобувши 82 медалі: 22 золоті, 28 срібних та 32 бронзові. Медальний залік виграла збірна Китаю, яка стала лідером за кількістю нагород. Загалом китайські спортсмени здобули 220 медалей, серед яких 94 золотих. Друге місце виборола Велика Британія, яка отримала 49 золотих медалей, 44 срібних та 31 бронзову. Третью стала збірна США, яка відстала від лідера на 58 золотих медалей. Цьогоріч Україна вшосте поспіль увійшла у топ-10 фінішувавши на сьомому підсумковому місці.

У Вінниці: доглядальниця готувалася до вбивства 83-річної пенсіонерки, її затримали правоохоронці. Фігуантка планувала придбати заборонений у вільному продажі медичний препарат, який повинен був привести до нібито природної смерті жертви. Правоохоронці встановили, що у 2020 році зловмисниця уклала з пенсіонеркою, котра потребує систематичного стороннього догляду, договір довічного утримання. Відповідно до цієї угоди, у разі смерті підопічної, у власність доглядальниці переходить квартира. Сама 83-річна жінка безперечно довіряла помічниці, та дійсно всіляко її допомагала, увійшовши за ці роки повністю в довіру. Згодом, фігуантка захотіла "пришвидшити процес" отримання житла, й почала підшукувати медичну речовину, за допомогою якої людину можна позбавити життя.

У сервісному центрі МВС Вінниччини залучили авто для складання іспитів особам з інвалідністю. Транспортний засіб оснащений автоматичною коробкою передач та додатково - ручними важелями гальма та газу. Відтепер складати іспити на спеціальному автомобілі транспорті можна у територіальному сервісному центрі МВС №0541 міста Вінниці.

У серпні 2024 року український автопарк поповнили 6445 авто на акумуляторних джерелах живлення (BEV), що на 68% більше, ніж у серпні 2023 року. Частка нових машин в реєстраціях BEV, як і торік, склала 18%.

Не втомлюємося допомагати

До Якушинецької сільської ради постійно надходять запити від воїнів жителів громади із проханнями про придбання необхідного ім обладнання. Тому увесь колектив постійно збирає гроші на закриття цих потреб.

Днями Василь Романюк піреда в Віктору Оса-влуку, який із перших днів повномасштабного вторгнення боронить кожного із нас - дві треноги із моніторами для тепловізорів (вартістю 21 000 грн). Ці пристрої дозволяють можливість нашим воїнам стежити за діями ворога не виходячи з бліндажу. Віктор Оса-

влук подякував за підтримку та зауважив, що на ці треноги кріпиться тепловізори, які у підрозділ передали теж від Якушинецької сільської ради.

Днями також від Якушинецької сільської ради передали кошти (15 800 грн) колезі Василю Захаревичу, який нині служить в силах обороны України, у зв'язку з наближенням зимового періоду потрібно було придбати зимові шини на автівку.

Також цими днями від Якушинецької громади передали через волонтерів бійцям "сухі борці" та захисні сітки. Ще місцеві господинки вчоргове наготовили смачні домашні страви для воїнів, що перебувають на реабілітації у місцевих лікарнях.

Допомагали, допомагаємо, будемо допомагати...

Посмертно нагороджено відзнакою "Золотий хрест"

На засіданні чергової 89 сесії Стрижавської селищної ради голова Стрижавської ТГ Михайло Демченко вручив дружині загиблого Героя Олександра Березовського почесний нагрудний знак "Золотий хрест" Головнокомандувача ЗСУ від 15 січня 2024 року.

Олександр - стрижавчанин, народився 13 квітня 1983 року. Був учасником бойових дій у зоні АТО з 2014-го року. Одразу після повномасштабного вторгнення пішов на захист держави добровольцем до Збройних сил України. Був сержантом, командиром першого стрілецького взводу третьої стрілецької роти військової частини А7338. Мужньо воював в Ізюмі, Куп'янську, Чернобилі. Останні 6 місяців був на Харківському напрямку.

Олександр Березовський, ризикуючи власним життям під час артилерійсько-мінометного обстрілу вів спостереження на спостережному пункті, віддавши наказ особовому складу зайняти укриття.

29 грудня 2023 року під час виконання бойового завдання у північній частині від населеного пункту Старіця Харківської області, Олександр загинув отримавши вогнепальні осколкові поранення, несумісні з життям.

Голова Стрижавської громади Михайло Демченко висловив щирі співчуття матері Ользі, дружині Віталіні, дітям Андрію, Данилу та Єві, сестрі Валентині та всій ро-

дині: "Олександр був справжнім Героєм, командиром, воїном, який ціною життя боровся за Україну та її незалежність".

Світла пам'ять про Олександра Березовського ніколи не згасне, а його ім'я назавжди залишиться жити в історії Стрижавської громади, в історії нашої держави.



Релігійні громади УПЦ на Вінниччині перевірять

870 релігійних громад УПЦ у Вінницькій області перевірять на підлеглість центрам впливу у росії.

Про це розповів начальник обласного управління у справах національностей та релігії Ігор Салецький.

"Станом на сьогодні на території Вінницької області діють офіційно зареєстрованих 620 релігійних громад Української православної церкви в єдинстві з Московським патріархатом. Однак близько 250 таких громад діють поза реєстрацією, без статусу юридичних осіб. Фактично, під дію закону підпадають майже всі релігійні громади УПЦ", - розповів Ігор Салецький.

Перевірятиме релігійні громади експертна комісія Державної служби з питань етнополітики та свободи совісті. За словами начальника обласного управління у справах національностей та релігії Ігоря Салецького, вони мають встановити або спростував-

ти зв'язок церкви із РПЦ. На місцях можуть лише вказати на релігійні громади, які варто перевірити.

"Ми можемо ініціювати початок процесу перевірки, чи афілійована релігійна організація, яка зареєстрована у Вінницькій області з іноземною релігійною організацією, яка законом заборонена в Україні. Це може ініціювати орган державної влади, орган місцевого самоурядування, або об'єднання громадян", - пояснив Салецький.

Якщо комісія визнає працю церкви УПЦ до РПЦ - релігійні громади на розрив з Москвою дають 9 місяців. Втім, за словами Салецького, варто бути готовим і до судових тяганин.

"Є культові споруди, які побудовані за час незалежності держави, і на них релігійна громада оформила колективну форму власності. Тут суд має дати свої вказівки, як ліквідаційна комісія має діяти у цьому випадку", - додав Салецький.



Москою дають 9 місяців. Втім, за словами Салецького, варто бути готовим і до судових тяганин.

Врятував життя сімом побратимам

Житель села Якушинці - Дмитро Ковбасюк, головний сержант взводу, був представлений до нагороди "Золотий Хрест" від Головного командувача Збройних Сил України за проявлену мужність і успішне виконання завдань під час бою. Нагрудним знаком, як правило, нагороджуються особи, які раніше нагороджувалися нагрудним знаком "Сталевий хрест", або у разі здійснення особою визначного вчинку.

Визначним вчинком Дмитра Ковбасюка став порятунок семи поранених побратимів з поля бою.

Раніше Дмитра також було відзначено на городами "За службу та звитягу III ступеня" та "Почесною відзнакою командування 11 Армійського корпусу Сухопутних військ Збройних Сил України".

Дмитро був призваний до лав Збройних сил 1 серпня 2023 року та потрапив до 60-тої окремої механізованої Інгулецької бригади, де несе службу і донині. За цей період двічі перебував на Лиманському напрямку у Краматорському районі, перебував на нульових позиціях, потрапляв в оточення, але благополучно вийшов. Дмитро має дві контузії, а зараз перебуває на лікуванні після осколкового поранення через ворожу протипіхотну міну. Нам вдалося поспілкуватись із нашим захисником та почути від нього про бойові будні.

"Я провідник, - розповідає Дмитро Ковбасюк, - мое головне завдання завести та вивести безпечним шляхом побратимів на



нульову позиції. Також моя задача під час повернення в розташування внести на ношах поранених або загиблих..."

Дорога в один бік складає близько чотирьох кілометрів, за час виконання бойових завдань мені вдалось винести з поля бою сімох важко поранених побратимів, щоразу з Божою допомогою ми благополучно діставалися до евакуаційних автівок і усі вони вижили.

Моя місія важка та відповідальна, адже від мене залежить як дістатися до воїнів на позиції.

Практично через день, у повному обмундируванні, несучи на собі більше 40 кілограм, потрібно пройти вісім кілометрів вкрай небезпечної дороги. Наші шляхи ворог постійно міную, скидаючи з дронів найрізноманітнішу вибухівку. Днями під час заходу на позиції я зачепив противіоточну міну натяжної дії, яка вибухнула на відстані півтора метри від мене. Але мені дуже сильно пощастило, отримав лише осколкові ураження в руки та ноги, зараз відновлюю здоров'я та проходжу лікування.

Дуже скучив за родиною, вдома не мене чекають дружина та донечка, якій невдовзі виповниться два роки. За весь час служби у мене була лише десятиденна відпустка. Як і у тисяч українських воїнів моя дитина зростає не бачучи батька, я не був присутній на першому дні народження донечки і не знаю чи зможу потрапити на другий і це найважче - розлука із найрідніши-

ми людьми.

Нині на фронті дуже складна ситуація, проблеми з особовим складом, хлопців потрібно міняти давати їм перевочинок. Ми воюємо у дуже складних умовах навипередки з ворогом. Дуже важливим засобом на фронті нині є дрони, адже за допомогою них і ми, і вони, бачимо один одного, також мінуеться все навколо. З тих же дронів ворог скидає займисті речовини із запальничкою та випалює все навколо нас, аби не було де сковатись. Нині позиції будується за принципом - ніяких займистих матеріалів, інакше їх одразу знищують вогнем із дронів. Але ми боремося та не відстаємо від ворогів, нищимо їх позиції та живу силу у відповідь.

Проте, нам у цій війні, постійно потрібна допомога ті підтримка. На цому хочу наголосити та донести це до тих, хто перебуває



вдома, в тилу - ваша допомога на фронті дуже цінна, тож дякую тим хто донатить та допомагає будь яким шляхом, не зупиняйтесь, тоді і ми не зупинимося. Ще хотілось бы щоб люди навчились дякувати військовим, зазвичай зустрічаємо байдужість, тож коли побачите воїна просто скажіть - дякую, нам буде дуже прямно", - наголосив Дмитро Ковбасюк.



Чотири дні блукав у горах: біля кордону з Румунією знайшли 21-річного вінничанина

На Закарпатті прикордонники знайшли 21-річного вінничанина, який чотири дні блукав у горах. Пошуки, до яких було залучено авіацію та безпілотники, тривали 11 годин.

Під час перебування у горах хлопець тримав зв'язок зі своїм батьком. Коли зв'язок із сином обірвався, той вирішив зателефонувати на телефонну "гарячу лінію" прикордонників. Про це повідомили на сайті Прикордонної служби України.

Після того, як хлопця знайшли, прикордонники дали йому їжу, воду та зігрітися



біля багаття. Як повідомили у відомстві, вночі температура повітря у горах опускалася до 6 градусів тепла.

"Надивившись у соцмережах відео-інструктажів про гірські походи, він задумав незаконно перетнути українсько-румунський кордон. Закупив необхідний інвентар, одяг та взуття, газовий балончик

для приготування їжі. Рухаючись за онлайн картами, чоловік постійно інформував батька про координати свого перебування. Він зізнається, що самому у горах було страшно, адже впродовж подорожі кілька разів ледь не став жертвою диких звірів. Обійти ведмедів допомагав вітер, також бути обачнішим змушували вовчі сліди", - йдеться в повідомленні.

Дорогою хлопець отруївся, підоозрює, що через воду з потічка. Після цього він майже півтори доби нічого не їв і не пив, бо не мав з собою чистої води, щоб втамувати спрагу. За 50 метрів до кордону з Румунією прикордонникам вдалося його відшукати.

"Останній вісіляко намагався втекти та сковатися від гелікоптера та дронів прикордонників, адже не знат, що це саме його розшукають за інформацією батька, який злякався за життя та здоров'я сина. Гріючись, знайдений чоловік зізнався, що під час виявилася набагато складнішою і дуже ризикованою, ніж він собі уявляв, та запевнив, що вдруге на таку подорож не наважиться".

Хлопця доставили у прикордонний підрозділ, стосовно нього складено протокол про адмінправопорушення, передбачене ст. 204-1 КУПАП "Незаконне перетинання або спроба незаконного перетинання державного кордону України". Правову оцінку його діям надаватиме суд.



Депутат інформує...

Олександр МАСЛЕННИКОВ,
Вінницька обласна рада



Підтримка дітей та навчальних закладів завжди була у пріоритеті в моїй депутатській діяльності.

У перші дні осені за традицією особисто привітав дітей з початком нового навчального року. Кожен навчальний заклад мого округу отримав подарунки.

В Агрономічній громаді ми разом із Сергієм Старським презентували школам (Агрономічне, Медвеже Вушко, Бонники, Ільківка) чотири мультимедійні комплекси (інтерактивні дошки).

Насправді найважливішою була подія у житті першокласників, для них розпочався новий етап у житті. Кожна школа

турботливо та із піклуванням зустріла своїх першачків. У Агрономічному їх - 72, Медвежому Вушку - 12, Бонниках - 9, Ільківці - 8.

Також особисто привітав дітей Якушинецької громади. Некрасовська школа зустрічала - 19 першачків, від мене до Дня знань заклад отримав телевізор.

До Пултовецької школи попрямували - 16 першокласників. Навчальному закладу надав кошти для поточних побутових витрат.

Щиро вітаю усіх дітей та педагогів, бажаю незабутніх вражень та успішного навчання.



Новий сезон у вінницькому театрі ляльок відкриють виставою "Рожеві хмари"

Вінницький академічний театр ляльок готується до 86-го театрального сезону. У вересні маленьким глядачам покажуть 8 вистав, одна з яких - прем'єра "Рожеві хмари".

Про неї розповів режисер Данило Кокотюха: "Задум виник випадково, під час прочитання казки Юрія Винничука. З'явилася бажання адаптувати її, трохи переосмислити і на цій основі зробити виставу. Ми не хотіли примусово повчити дітей, а просто розповісти історію про поросятко, яке подорожує країною власних снів", -

поділився Данило Кокотюха.

За його словами, у виставі заличені 5 акторів.

"Це персонажі внутрішнього світу. В нас є поросятко, яке є провідним персонажем весь наратив вистави. В нас є персонаж курка, яка його супроводжує на початку та в кінці вистави, є епізодні персонажі, які зустрічаються йому на цьому довгому шляху. Виставу планували побудувати за принципом мюзиклу, коли в нас є якась одна наскрізна лінія, але вона дуже умовна між певними концертними номерами", - сказав режисер.

Разом до Перемоги

Під такою назвою нещодавно у Стрижавській ТГ відбувся благодійний ярмарок на підтримку ЗСУ.

До заходу доєднались всі 13 сіл Стрижавської територіальної громади - працівники культури та освіти, члени Молодіжної ради, жителі громад.

На благодійному ярмарку вдалося зібрати 86 714 грн!

Голова Стрижавської ТГ Михайло Демченко подякував усім небайдужим жителям громади за участь у благодійному заході:

"Щиро вдячний кожному і кожній за душу і серце, яке ви вкладали, щоб представити свої вироби. Дякую усім, хто сьогодні був з нами. За атмосферне свято, яке надихає



Перший у світі онлайн-шлюб через Дію: українці відтепер можуть одружитися по відеозву язку

Українцям стала доступна послуга шлюбу онлайн через Дію. Весь процес реєстрації шлюбу проходить у застосунку - від подання заяви до одруження.

Про це повідомили на порталі Дія.

"Нова послуга в Дії особливо цінна для військових. Так захисники та захисниці одружуватимуться, навіть будучи на позиціях", - зазначають на сайті.

Також креативний спосіб освідчитися другій половині - зробити пропозицію просто в Дії. Партнеру чи партнерці прийде сповіщення, на яке треба відповісти протягом 14 днів. Щойно почутче омріяне "Так" - поділиться щасливою новиною з друзями в соцмережах.

Як скористатися послугою:

- Оновіть Дію і зайдіть у Сервіси - Шлюб онлайн.
- Виберіть Зробити пропозицію та надішліть сповіщення половині на зручний месенджер.
- Кохана людина отримає його та має відповісти протягом 14 днів.
- Після згоди надайте свої дані для заяви протягом 12 годин.
- Система запропонує вільні дати - найближчі для церемонії будуть за 5 днів.

Також у Дії можна визначити, що робити з прізвищем

після весілля: залишити своє, взяти прізвище партнера чи зробити подвійне.

Уже в день весілля зайдіть за посиланням у Дії на онлайн-церемонію, де на вас чекатиме працівник Цифрового ДРАЦСу. Процес одруження триває до 30 хвилин. Усе, що від вас потрібно, - смартфон та інтернет. Про інше подбає Дія.

Цифрове свідоцтво про реєстрацію шлюбу автоматично підтягнеться в Дію протягом доби. А фізичний документ замовите доставкою Укрпошти чи заберете у віддіенні.

Технічно процес забезпечує платформа відеозву язку Webex від американської корпорації Cisco.

Наречені, ви можете бути в будь-якому місті світу або просто поруч. Скажіть омріяне "Так" коханій людині незалежно від відстані.

Одружуйтесь в Дії, якщо ви:

- повнолітній громадянин України;
- маєте верифікований податковий номер;
- маєте ID-карту чи закордонний паспорт у Дії;
- не перебуваєте в іншому шлюбі;
- якщо розлучені - про це є дані в реєстрі ДРАЦС.

Раптом передумали - можете скасувати заяву про шлюб через Дію. А повторно подати її будь-коли.

"Я на свої очі побачив, що таке війна": доброволець 120-ї бригади розповів про мотивацію воювати

Доброволець Іван Смірнов до війни працював слюсарем, а нині у складі 120 бригади територіальної оборони ЗСУ боронить Україну від ворога. Войн пройшов пекельні бої в Ізюмі та Бахмуті.

- Із початку повномасштабного вторгнення мені дуже стало шкода молодих хлопців, яким 20-25 років, які ще не бачили нічого в своєму житті, а я хоч трішки життя побачив, тож пішов добровольцем, - розповідає боєць.

Войн пройшов пекельні бої в Ізюмі та Бахмуті, вдосконалював свої навички на навчанні в Польщі. Розповідає, що з групи з 30 людей, які приїхали - всі повернулися виконувати далі свій обов'язок. А з людей, яких, можна сказати, мобілізували "насильно", 15 осіб втекло, бо вони не хотіть служити.

- На Ізюмі було страшно, бо дійсно це був перший мій вихід на виконання бойових завдань. Я на свої очі побачив і відчув, що таке війна. Не з книг, не з чийхось розповідей, а в реальності. Це було страшно бачити, чути. Страшно, коли руйнується та картина, яку ти мав і уявляєш до поїздки на "нуль". Під час другої поїздки уже на Бахмут я розумів, з чим маю зустрітися, що можу побачити. Але ж було страшно, бо коли туди йшов, то розумів, що можу звідти не повернутися і це може бути дорога в один бік. Я пишаюсь, що служжу в підрозділі, в якому основна маса - це добровольці. Ім не потрібно казати, що треба робити, вони самі ініціативні та все виконують й спонукають робити щось тих, хто поруч. А тих, кого "спіймали", то їх все треба змушувати. А яка вона - робота з-під палки?, - розповідає Іван Смірнов.

Військовий також додав: "Потрібно жити. Бо після того, що ти бачиш там, ще більше хочеться родинного затишку. Війна дала зрозуміти, що не так багато часу ти маєш на те, щоб створити родину, побудувати дім та виховати дітей. Все треба зробити в короткі строки, бо не знаєш, скільки тобі днів відраховано війною".



АКЦЕНТ НА ПЕРВИННИХ ОРГАНІЗАЦІЯХ

Нинішнє спекотне літо дещо уповільнило ветеранську роботу, але з настанням осені вона пожвавилася. Підтвердженням цьому може послужити недавнє спільне засідання ради ветеранів Вінницької області та керівної ланки її структурного підрозділу у Липовці, за участі місцевої адміністрації. Відкриваючи юго, керівник обласної організації ветеранів Володимир МАЗУР зокрема зазначив, що сьогодні на обліку перебуває понад 30 тисяч ветеранів. Більшість із них проживає у сільській місцевості і потребує до себе уваги, а то і реальної допомоги, являючись найбільш вразливою верствовою населення. Тому актуальним на сьогодні є питання створення та зміцнення первинних структур нашої організації. Саме ці ветеранські активісти мають найкраще знати хто із ветеранів, проживаючих на їх вулиці, у їх селі потребує до себе уваги чи і реальної допомоги. А це, в першу чергу, одинокі, хворі, малозабезпечені ветерани. Для яких актуальними є питання придбання ліків, вирішення земельних питань та багато інших.

На них акцентувала увагу у своєму виступі голова Липовецької первинної організації ветеранів Валентина ЛЕВКОВИЧ. При цьому вона зауважила - ми не лише зберегли, не зважаючи на війну, пандемію, нашу ветеранську організацію, а й збільшили, укріпили її, зросла кількість наших структурних підрозділів у селах громади. Більш тісною стала співпраця із міським головою Віктором Михайловичем БИЧКОВИМ та і міською радою, її виконавчим комітетом. Так із міського фонду гривою допомогу отримали 508 ветеранів на суму 235 тисяч гривень. Уже чимало ветеранів пройшли лікування та оздоровлення у реабілітаційному відділені місцевої Липовецької лікарні.

- А найпоширенішою формою роботи в усіх населених пунктах є привітання ветеранів із ювілейними датами, - зазначила виступаюча. - При цьому проводимо ці заходи не формально, а кожен раз вносимо якусь розділник, залучаємо до цього аматорів художнього співу, робимо так, щоб підняті настрої у ювілярів, щоб цей день їм на довго запам'ятався.

- На сьогодні у Вінницькій області 63 територіальних громади, -зауважив у своєму виступі на засіданні заступник голови ветеранської організації Петро БОЙКО. - У багатьох уже провели спільні засідання, ознайомились з роботою у низових структурах, чимось допомогли, узагальнili передовий досвід. І з кожною такою поїздкою, з кожним спільним засіданням усе більше переконуюсь, що така робота необхідна, адже ветеранів не стає менше. Навпаки, наші ряди поповнюються і кожен четвертий у місті, та кожен п'ятий у селі - це ветеран. Серед

них - ветерани війни, Збройних сил та праці. Найчисельнішою є остання категорія. Але чи завжди найбільша увага приділяється ветеранам праці? Не завжди. І, як показує досвід, більша там допомога, де краще працює актив первинної організації. Та, нажаль, на сьогодні ще не створені первинні організації у 23-х громадах. Найбільші із них у колишніх районах - Немирівському та Шаргородському. При цьому варто зауважити на те, що у деяких громадах місцеві керівники ніяких рад ветеранів просто не хочуть бачити. Мовляв вони утворяться, а потім від мене ще чогось вимагатимуть, порушать мій спокій та тихе життя. Але варто зрозуміти, що ветеранська організація створюється не за чийсь бажанням, а відповідно до вимог закону. Та не розуміють цього не лише в громадах, - продовжив виступаючий. - Останнім часом у нас, усе наполегливіше, вимагають від нас сплатити кошти за оренду двох кімнат у будівлі обласної ради, де працює президія ветеранської організації. Нам пропонують - зберігти гроші з ветеранів і заплатіть нам. То може дійсно пробігтися із шапкою по області та назбирати у ветеранів копійок. Хай збагатіють ще більше наші чиновники. Але ж і у цій ситуації вимоги закону на нашому боці. Та і ми працюємо не за для збагачення, починаючи з голови обласної ради ветеранів, ніхто не отримує жодної гривні за свою роботу. Можливо деяким чиновникам цього не зрозуміти, але ми працюємо за покликом своєї душі і серця. Маючи чималий життєвий досвід, певні знання, прагнемо передати їх молодшим поколінням наших громадян у безкоштовне користування, можливо щось і згадобіться.

Міський голова Липовця Віктор Бичков розпочав свій виступ із відчутності членам правління ветеранської організації за їхній приїзд до міста та активну ветеранську роботу. Та особливу подяку висловив керівниці ради місцевих ветеранів - Валентині Левкович, а, зважаючи що у неї нещодавно був день народження, ще й нагородив її Почесною грамотою. Грамоту вона отримала і від правління ветеранів області, яку вручив їй Володимир Мазур.

Після засідання ради, ветерани поклали квіти до монументів загиблим у другій світовій війні, також до алеї героїв, загиблим у війні із російськими агресорами. А після цього відвідали місцеву лікарню, де створено реабілітаційне відділення для лікування ветеранів тай усіх мешканців регіону. Варто зауважити що у цьому медичному



закладі було побачено чимало цікавого та корисного для людей старшого віку.

А друга частина цього заходу відбулась у селі Зозів, що неподалік від Липовця. Головною метою відвідин цього селища - ветеранським активом було ознайомлення із роботою низової, первинної ланки нашої організації, яку очолює Ганна КУЧЕР. І, варто зауважити, що у цьому селищі, яке славиться своєю багатою історією, перша згадка про нього датована 1518 роком, нині вирує активне трудеове життя. На його родючих землях успішно господарює ТОВ "ТАС АГРО ЗАХІД", 8 фермерських господарств, а у селищі успішно діє професійний аграрний ліцей, загальноосвітній ліцей, лікарня, будинок культури та бібліотека. Та і про ветеранів тут дбають. Надають матеріальну та медичну допомогу. А справжньою родзинкою цього селища стала "Ветеранська світлиця", створена за ініціативи Ганни Кучер та при активній підтримці багатьох ветеранів і старости села Наталії НЕКРУТ. У цій світлиці гостей щиро вітала хор-ланка, якою успішно керує пані Ганна. А у планах - на базі світлиці створити музей селища. Тож побажаємо їм у цьому успіхів. А, головне, щоб тут завжди було затишно ветеранам.

Никіфор ЛИСИЦЯ,
прес-секретар ВОРВ (Вінниця).



Кулінарні цікавинки

«П'яна» курка в пиві

Нам потрібно: 5 курячих стегон, 500 мл напівтемного пива, 3 цибулини, сіль і чорний мелений перець - за смаком, 1 чл. куркуми, олія.

Приготування. Курячі стегна ретельно промиваємо і обсушуємо паперовими рушниками. Кожен шматочок м'ясо солимо і перчимо до смаку, посыпаемо куркумою. Всі спеції втираємо в м'ясо руками. Замариновану курку прибраємо в холодильник: мінімум на 30 хвилин, але можна і на ніч зробити заготовку. Цибулю очищаємо, нарізаемо тонкими півкільцями і обсмажуємо в невеликій кількості олії на середньому вогні до карамельного кольору і виймаємо на тарілку. На цій же олії обсмажуємо шматочки курки до золотистої коринки. Як тільки м'яні шматочки добре підрум'януться, зверху на них розкладаємо обсмажену цибулю. Заливаємо все напівтемним пивом (350 млілітрів), і тушкуємо на середньому вогні 30 хвилин. Сковороду накриваємо кришкою, вогонь робимо трохи менше середнього. Через півгодини вливаемо залишок пива і продовжуємо тушкувати ще 15 хвилин, закривши кришкою.



М'ясні рулетики

Нам потрібно: 0,6 кг свинини, 100 г цибулі, 200 г маринованій огірків, 2 ст.л діжонської горчиці, борошно, олія, сіль, перець.

Приготування. Свинину нарізаемо на тоненькі, але великі пласти. Після цього вкладаємо на обробну дошку і злегка відбиваемо. Цибулю очищаємо і нарізаемо напівкільцями. Мариновані огірки нарізаемо на тоненькі смужки. Беремо відбитий шматочок м'яса, кладемо його на дошку, солимо і перчимо. Потім на один край шматочка кладемо діжонську горчицю (1 чл.), зверху трохи цибулі і маринований огірок (2 смужки). Звертаємо підготовлені продукти в рулетик. Після цього обвалиємо його з усіх боків в борошні. Таким чином обробляємо все м'ясо. На сковороді розігріваємо олію. Потім вкладаємо обсмажувати рулети швом вниз. Обсмажені рулетики перекладаємо на тарілку і прикрашаємо на свій смак.

Листкова курочка з овочами

Нам потрібно: 0,3 кг курячого філе, баклажан, 3 картоплини, яйце, болгарський перець, помідор, 150 г печериці, цибулина, 3 зубчики часнику, кунжут, олія, спеції, сіль, перець.

Приготування. Куряче філе очищаємо від жиру і пілівок. Потім нарізаемо тоненькими пластами. Підготовлене філе перекладаємо на дошку, солимо, перчимо і присипаємо спеціями. Часник очищаємо, прорізуючи через часникодавку в миску і додаємо олію. Все перемішуємо і промазуємо м'ясо. Цибулю очищаємо і нарізаемо напівкільцями. У перцю видяляємо насіння і нарізаемо соломкою. Гриби промиваємо, обсушуємо і нарізаемо. Помідор ріжемо на кружечки. Баклажан очищаємо і теж нарізаемо кружечками. Потім посолити його і обсмажити на сковороді до золотистого кольору. Картоплю очищаємо, нарізаемо соломкою і перекладаємо в миску. Туди ж додаємо сіль, перець, спеції і олію. Добре перемішуємо. Беремо форму для запікання, промазуємо її олією і викладаємо цибулю (більшу частину). Зверху викладаємо підготовлене м'ясо, на нього баклажани. Потім по краю кладемо трохи картоплі, а в центр - м'ясо. Наступний шар робимо з грибів, на них кладемо цибулю і болгарський перець. Потім викладаємо помідори і знову м'ясо. Кожен овочевий шар злегка просолити. Яйце збиваємо в мисці і промазуємо ним м'ясо. Присипаємо сироватку кунжутом. Зверху накриваємо фольгою. Розігріваємо духовку до 200 градусів і випікаємо блюдо 40 хвилин.



Сальтисон з курки

Нам потрібно: курка, 3 зубчики часнику, 1 чл. паприки солодкої, 1/2 чл. перця чорного, 1/2 чл. суміш перців, 1/2 чл. прянощів (суміш пряних трав: кріп, петрушка, базилік), сіль, 2 пакетика желатину (по 10 г кожен).

Приготування. З курячої тушки зняти шкіру, в по- дальшому її можна використовувати. Зрізати м'ясо з курячої тушки. Його нарізати невеликими шматочками, приблизно 1-1,5 см. До курячого м'яса додати спеції, сухий порошок желатину, сіль, часник, пропущений через часниковий прес.



Все ретельно перемішати. У рукав для запікання виклас-ти куряче м'ясо, сформувати цукерку. Для надійності можна обернути плівкою двічі. У кастрюлю налити воду, опустити туди сформовану «цукерку». Варити близько 1 год. 30 хв. Готовий сальтисон, не розгортаючи (в плівці), покласти під прес, потім помістити в холодильник. Витримати кілька годин, краще залишити на ніч.

М'ясний пиріг в лаваші

Нам потрібно: 2 листи лаваша, 400 г фаршу, 250 г цибулі, 200 г сиру, 3 яйця, 3 ст.л. томатної пасті, 250 г сметани, сіль, перець, олія для смаження + кругла форма.

Приготування. Цибулю помийти, почистити і дрібно нарізати. Обсмажити до прозорості в розігрітій на сковороді олії. Додати фарш і обсмажувати його протягом 15 хвилин, періодично помішуючи, щоб він не підгорів. Посолити, поперчiti фарш і додати томатну пасту. Добре перемішати. Сир потерти на терці. Лаваш розгорнути і викласти начинку (попередньо розділити начинку на 2 частини, адже у нас 2 листи лаваша), посыпати сиром, змастити сметаною (трохи) і щільно загорнути лаваш. У мисці збити яйця, додати решту сметани і сіль. У форму викласти кругом рол з лаваша (або зробити кілька ролів поменше) і залити яєчною сумішшю. Поставити в розігріту до 200 градусів духовку на 30 хвилин.



Фарширована скумбрія

Нам потрібно: скумбрія, олія, гриби, цибуля, лимон, фольга.

Приготування. Надрізати спинку від голови до хвоста. І аккуратно відділіть м'якоть від кісток. Виходить легше, коли риба не до кінця розморожена. Біля хвоста і голови хребет підламати і вийняти разом з нутрощами. Тепер полити лимонним соком, посолити, поперчiti. Посмажити гриби з цибулею. Рибу викласти на 2 шари фольги. На рибу викласти начинку. Багато не кладіть. Загортати. Хвостик підніміть, щоб менше соку втекло в фольгу і більше залишилося в рибі. Запікати у розігрітій духовці хвилин 20. Якщо дуже велика тушка - 30.

Мариновані курячі шлуночки

Нам потрібно: 0,5 кг курячих шлуночок, цибулина, 5 зубчиків часнику, 1/4 скл. оцту, 1/2 скл. олії, 1 ст.л. соєвого соусу, пучок крапу, сіль і перець за смаком.

Приготування. Шлуночки відварити в підсоленій воді до повної готовності. За часом це півтори години. Залишити, нехай охолонуть. Остигші шлуночки нарізати тонкою соломкою. Цибулю очистити і нарізати напівкільцями. Шлуночки і цибулю з'єднати, заправити соєвим соусом і спеціями за смаком. Добре перемішати. Часник пропустити через прес. Олію нагріти. Свіжий кріп помити і дрібно подрібнити. Олію, часник, оцет і кріп з'єднати. Добре перемішати. Часникову суміш виливаємо в шлуночки. Ніжно перемішайте. Відправляємо в холодильник на ніч, щоб промаринувалося.



Закуска з оселедця

Нам потрібно: 200 г філе оселедця (або цілий оселедець), 200 г плавленого сиру, 50 г морквани, 50 г вершкового масла.

Приготування. Сир відправте в морозильник на хвилину 20, тоді його легше буде подрібнити. Моркву варіть поки не стане м'якою, після чого її потрібно охолонути. Філе оселедця наріжте на маленькі шматочки. Сир наріжте так само, на маленькі шматочки. Моркву очистіть і подрібніть. Дістаньте миску і змішайте оселедець, сирки, моркву і трохи підтale вершкове масло. Відправте закуску в холодильник, щоб вона трохи охолола. Закуску подавати на скибочках хліба.

Смачна гречка

Нам потрібно: 150 г гречаної крупи, 250-300 г м'ясного фаршу, цибулина, 2 ст.л. томатної пасті, 2 зубчики часнику, морквина, 2-3 ст.л. олії.

Приготування. Гречку промити, підсушити на сковороді, змасливіти олією. Обсмажити дрібно порізану цибулю, фарш і натерту на крупній терці моркву до золотистого кольору. Додати томатну пасту, ретельно перемішати. До м'яса і овочів викласти гречку, залити олією так, щоб гречка була злегка прикрита водою. Посолити. Гасити на повільному вогні під кришкою. У готову гречку додати дрібно порізаний часник, перемішати. Можна додати чорний мелений перець і лавровий лист.



«Перлова каша з грибами»

Нам потрібно: 250 г крупи перлової, 200 г печериць,



200 г моркви, 100 г цибулі, 3 ст.л. олії, сіль.

Приготування. Печериці або гливи нарізаемо пластинками. Натираємо моркву на крупній терці. Цибулю дрібно нарізаемо. Овочі і гриби пасеруємо на олії. Перлову крупу перебираємо, прожарюємо на сковороді, потім заливаемо окропом, даємо набрякнути. Варимо на маленьком вогні до готовності. Зажарку змішати з кашею і подати на стіл.

Салат «Графський»

Нам потрібно: буряк, 3 картоплини, 300 г яловичини (або куряче філе), 50 г чорносливи, 4 яйця, 50 г горіхів, 150 г майонезу, сіль за смаком.

Приготування. Покладіть варитися буряк, картоплю, м'ясо і яйця. Дайте інгредієнты охолонути, а потім наріжте на кубики. Тільки яйця розділіть на білки і жовтки перед нарізкою. Чорнослив залийте окропом, а через 5 хвилинок подрібніть. Викладати по черзі. Після кожного шару змажуйте його майонезом і підсолюйте. Перший шар - буряк, потім картопля, зверху жовтки. Третім шаром викладіть чорнослив, четвертим шаром - м'ясо. Останній шар - білки. Зверху присипте салат тертими горіхами і покладіть його в холодильник на пару годин.



Салат «Вечір грудня»

Нам потрібно: 0,3 кг курячої печінки, 150 г буряка, 120 г моркви, 90 г цибулі, 150 г твердого сиру, майонез, олія, сіль, перець, 0,1 кг горіхів.

Приготування. Курячу печінку очищаємо від жиру і пілівочок, потім нарізаемо на маленькі шматочки. Цибулю очищаємо і подрібнююмо, чистимо і натираємо на терці моркву. На сковороду наливаємо олію і висипаємо цибулю. Злегка обсмажуємо і додаємо моркву. Тушкуємо овочі викладаємо печінку, збільшуємо вогонь і смажимо все разом, постійно помішуючи, 3-5 хвилин. В кінці приготування солимо і перчимо печінку. Буряк загортати в фольгу і запікати в духовці до готовності (1 година). Запечений буряк охолоджуюмо, очищаємо і натираємо на терці. Солимо і перчимо до смаку. Натираємо на крупній терці сир і рубаємо горіхи. На таріль кладемо кільце. Починаємо формувати салат. Перший шар викладаємо з буряка, промазуємо його майонезом. Зверху викладаємо рубані горіхи. На них викладаємо обсмажену печінку, промазуємо її майонезом і присипаємо тертими сиром. Для прикраси салату використовуємо цілі волоскі горіхи і робимо майонезну сіточку. Залишаємо настояти на ніч.



Похрустіт «Медовий»

Нам потрібно: 500 г капусти блокачаної, 1-2 болгарського перцю, 3-4 маринованих огірків, цибулина. **Заправка:** 1,5 ст.л. меду, 1 ч.л. солі, 3-4 ст.л. оцту (9%), 3-4 ложки оливкової або соняшникової олії.

Приготування. Нашаткувати капусту тонкою соломкою, пом'яти трохи руками, перець і огірки. Нарізати дрібними смужками, цибулю порізати кубиками. Все перемішати. Для заправки: розтопити мед, посолити, додати оцет. Заправляємо капусту і накриваємо кришкою. Залишаємо на пару годин настояти. Перемішувати перед подачею. Заправляємо олією.



Овочевий пудинг

Нам потрібно: 2 моркви, 200 г консервованого горошку, 3 картоплини, невелике я

ЖИТИ ПОТРІБНО СВОЄЮ МРІЄЮ

Люба відкрила квартиру своїм ключем, зайшла в коридор і одразу побачила свого чоловіка.

— Люба, зізнавайся, скільки в тебе чоловіків на стороні?

— Немає в мене нікого, — застигла Люба, тільки увійшовши додому.

— А я підозрюю, що мінімум штук п'ять! А то й шість! — Данило серйозно дивився на дружину.

— Данило, чесно, у мене нікого, крім тебе нема! І не було нікого! У голосі почулися слізози. Не такі питання чекає жінка, повернувшись із роботи. У голові ще блукають офісні проблеми, до них додаються майбутні домашні турботи. Втім кінця тижня даеться вінаки. А тут така зустріч.

— Ось тоді поясни мені, простому чоловікові, де ти так затримуєшся після роботи! — Запитав Данило.

Запитав би Данило по-доброму, Люба відповіла б, що допомагала колезі зі звітом. Але, коли її благоговірний почав із наїзду, то й відповідь була відповідно:

— Ну, знаєш, а декому на роботу їздити доводиться! Не всі ж таки вдома перед ноутбуком боки відлежують! Та й спишти до обіду, а потім до півночі по кнопках класаеш!

— Хто, на що вчився? — не залишився у боргу Данило. — Тобі теж ніхто не заважав вивчитися професії, щоби особливо не напруживатися і спати до обіду! Тобі ж не до того було, щоб до великої міста поїхати, щоб університет закінчити! А ще від спідниці мамині відійти не хотіла! Ось тому ти, і працюєш, не зрозумій де!

— Данило, що за наїзди? — Люба переодяглась, слухаючи відповідь чоловіка, і тепер готова була й посваритися, якщо йому живеться нудно.

— Нормальна у мене професія! Затребувана і за неї добре платять!

— Так, Бог з нею, з твоєю професією! І з твоєю роботою! — Данило відмахнувся. — Де ти після своєї роботи ходиш? Зізнавайся, скільки в тебе чоловіків!

— Сто! — невдоволено кинула Люба і пішла на кухню.

— Це хоч щось пояснює, — промовив Данило і пішов слідом. — Тому що в цьому містечку ніде більше затримуватися після роботи! Тут навіть на свята заторів не буває!

Тут до Люби дійшло, що це черговий захід Данила на важку тему. Жив він і мріяв, як пойде з міста до місця, на його думку, більш придатних для проживання.

Коли це питання було порушено вперше, а було це років зо три тому, він пропонував два варіанти: — Або треба в місто-мільйонник їхати, або кудись у глуш, але з інтернетом! У місті будуть клуби, кафе, ресторани, театри та інші досягнення цивілізації, а якщо в глухий кут, то там природа, свобода!

Сам він був родом із села, тому й тягнуло його, як він казав, возз'єднатися з природою. Тим більше, він був і рибалкою, і в грибах розбирається, і в ягодах. Та й руки росли, звідки треба. Він котеджі не лише проектував, а й збудувати міг сам!

А місто, в якому він жив із Люблюю ось вже вісім років, як його влаштовувати перестало. Тому й тиснув він на дружину, щоб та продала квартиру, що їй у спадок колись перепала, звільнилася з роботи, і, разом із коханим чоловіком, за величчям його мрії, поїхала у прекрасні далечині, облаштовувати життя на новому місці.

— Люба, скажи мені, що життя? — питав Данило дружину. — Грошей я заробив, ти заробляєш. Квартира є, машину купили, дачу ти купувати відмовляєшся. От і скажи, куди гроші витрачати? Навіть зі смаком шиканути нема де!

— Ну, давай на море з'їздимо, — запропонувала Люба.

— Бачив я це море, — відмахнувся Данило.

— І інше, теж бачив.

— Давай на гірський курорт з'їздимо...

— Люба, ти не розумієш основи життя! — говорив Данило.

— Ти кажеш, з'їздимо, подивимося. Це разові акції, а як же насолоди? Море — справа хороша, але в це відчуття вжитися треба! Просочитись ним! А ми сидимо в цьому містечку, де навіть жодного пристойного ресторану немає!

— Данило, тобі ресторани потрібні чи природа?

— не розуміла Люба.

— Мені життя потрібне! — відповів Данило. — Я з першою дружиною, коли в це місто переїхав, мені спокій був потрібен. Тут спокійно. А зараз я розумію, що це не спокій, а рутинність від безвиході!

— Данило, але в мене тут життя! — стояла на своєму Люба.

— У мене тут мама, друзі, робота!

— І ви всі варитеся в цьому болоті, бо ніс за межу міста висунути не наважуєтесь! — обурювався Данило.

— А там!

— Він невизначеного маєну рукою. — Ось там — життя! Ось уяви! Річка, луг, вітерець, повітря свіже!

— Комарі, ґедзі, дощі, а зручності під найближчим кущем, — продовжила асоціативний ряд Люба.

— Дякую, що не хочеться!

— Нічого ти не розумієш! — Данило образився і пішов до іншої кімнати.

Звичайно, Люба обговорила проблему з мамою.

— Доною, чоловіки, вони різні бувають. Деякі до місяця приростають, що й не зрушиш, а деяким на місці не сидиться, що вони ніде до ладу прижитися не можуть. Твій Данило з таких, з подвижників.

— То що мені їхати з ним? — Запитала Люба. — А як же ти? Так, взагалі, все як? Данило каже, що квартиру треба продати, бо назад ми точно не повернемось. На новому місці обживатимемося.

— Вийхати, моя люба, не важко, — відповіла Марія Іванівна, — ми з твоїм батьком, доки до рідного містечка не повернулися, теж покаталися країною. Жити скрізь можна. Тільки ми одружилися, та й ти в нас була. А нинішнє покоління щось недовго у шлюбі затримується, та й дітей у вас із Данилом немає. Ось і дивись, може вивезе він тебе за тридев'ять земель, а потім покине. І що ти там сама робитимеш?

— До тебе повернуся, — відповіла Люба.

— Ну і який сенс їхати? — Запитала Марія Іванівна, тим відповівши на найголовніше питання.



— Так воно зрозуміло, — відповіла Люба, — але Данило ж ображається тільки. Собі нерви посue, та й мені.

— А ти запропонуй йому самому з'їздити, місця по-дивитися, як би, для переїзду! І не одне, а щоб вибір був. Покатається, відпочине душою та й повернеться.

— А як не повернеться? — Запитала Люба, з хвилюванням.

— А якщо так, то ти з місця не поїхала. А те, що чоловіка втратиш, то його краще в теплій квартирі, при друзьях та роботі втрачати, ніж посеред чужого міста, де тобі слова ніхто доброго не скаже!

Люба відпустила свого коханого, так би мовити, розвіялася. Спершу він на тиждень навідався у Київ, потім на свою малу Батьківщину, теж на тиждень. Потім покатався по Карпатам, Одесі. І звідусіль повертався до Люби із захопленими оповіданнями.

— Люба, ось це життя! Природа — захищається! А люди! І ось життя! Життя! А ти сидиш тут у цих бетонних коробках і нічого не бачиш!

— Та мені й не треба! — з усмішкою відповіла Люба.

— Але я рада, що ти подивився все за мене! — Люба, подивитися — мало! Там треба жити!

Кілька місяців не минуло, як Данило знову почав підштовхувати дружину на переїзд. — Ну, що ти вперлася. Не пойду та не пойду! Ти просто не розумієш, що сидячи на одному місці, не відчуєш краси життя! І знову його Люба відпустила одного.

Півроку він тільки писав та дзвонив, але повертається не поспішав. Говорив, що знайшов чудове місце і навіть зняв для них будинок.

— Тут селище невелике прямо на березі річки! — розповідав Данило. — А на тому березі ліс! Я туди на рибалку ходжу! А якщо розважитися, то п'ятдесять кілометрів до міста! І не як твоє місто, а разів в п'ять більше! А там! Парки, сквери, кінотеатри, супермаркети, салони краси! Унікальне місце! Півгодини на машині і дика природа, півгодини назад, і сучасне місто з усіма розвагами! Кажу тобі, кидай своє містечко і приїжджа!

Було б це чудове місце близче, Люба, можливо, як поїхала б. Але шістсот кілометрів, та ще й кинувши всі кінці... На це вона наважитися не могла.

Повернувся Данило до зими. Невдоволений, похмурий, ображений.

— У мене така мрія прекрасна через тебе накривається мідним тазом! Світі в тебе нема! Я будинок до весни сплатив, може, хоч у відпустку туди поїдемо? Подивишся на власні очі, яке це прекрасне місце!

— Подивимося, Данило, — відповіла Люба, — до весни ще дожді треба.

Данило раптово не витримав: — Ось вона твоя осіла душа! Ти ж не хочеш жити! Ти виживаєш, дожи-

ваєш, переживаєш! Жити, коли почнеш? І всю зиму він буквально діставав Любу. То з одного краю зайде, то з іншого. То її саму до сліз доведе, постійно дорікаючи. А на довершення всього вигадав, що на роботі затримується, бо чоловіків на боці колекціонує!

— Ти своїм коханцям передай, — даючи спокій Люbi, промовив Данило, — що ми і їх можемо з собою взяти! Місця там, насправді чудові! І місця багато! Там для будь-якого чоловіка — роздоля!

— Так, що ти залагодив, чоловіки та коханці? Нема в мене нікого! — вигукнула Люба.

— Нікого б не було, ти так за цей населений пункт не трималася б! Він засміявся і пішов до свого ноутбука, а Люба, без настрою, зайнялася домашніми справами.

Відпрацювавши в другу зміну вдома, Люба знайшла Данила, що спав на дивані біля ноутбука. Взяла плед і почала вкривати коханого чоловіка. Образа образою, а ніжні почуття, що вона відчувала до цієї, часом, нестерпної людини, нікуди не поділися. Вкриваючи чоловіка, мигцем кинула погляд на екран.

Але не креслення чи проектну документацію вона там побачила, а відкрите листування з якоюсь Лілею. А вихоплений рядок з діалогу показав, що це не спілкування з клієнтом, а розмова зовсім іншого зразка. Присівши біля ноутбука на підлогу, Люба почала переглядати листування, так і не вкривши Данила, як збиралася. А листування рясніло не лише натяками, а й більш відвертими зворотами, що Люба, яка прожила на світі тридцять сім років, починала червоніти.

Прогортаючи та прочитуючи листування, вона зазначила, що йому вже близько двох років. А найківавше було те, що жила Ліля, якраз у тому самому селищі, що на березі річки, за якою ліс. І куди, так несамовито і з такою пристрастю кликав її переїхати Данило.

— Ось, значить, яка у тебе мрія? — вигукувала вона, незважаючи на пізню годину. — Місто йому мое не подобається! А там, розумієш, селище чудове! І місто нормальне поряд! А там ще річка! Ліс без кінця та краю! Там він, розумієш, може реалізуватися! І всі чоловіки в цьому місці будуть щасливі! Данило, спросоння, зрозуміти не міг, за що на нього свариться дружина.

— Все я чудово зрозуміла, з чого вони будуть щасливими! — Продовжувала Люба. — Бо там, у селищі, такі Лілі живуть! Які готові на все! І на річці, і в лісі, і на березі!

— Люба, вгамуйся! — вигукнув у відповідь Данило.

— Я тобі зараз так вгамую, що тобі мало не здасться!

— Ти, значить, хотів із дружиною переїхати ближче до Лілі, щоб до неї заходити було зручніше! А потім додому, на все готове! І вибрав же містечко, щ

Лікар-гарбуз: виведе шлаки, додасть здоров'я

М'якоть гарбуза виведе шлаки. Вклопіть овоч у своє меню - і вам нема чого боятися поганої екології. Пектини рослини виводять з організму всі шкідливі речовини, якими нас вантажать хлорована вода, вихлопні гази та інший бруд.

Інших корисностей у гарбузі теж вистачає: великий запас вітамінів, багато каротину, фолієвої кислоти та калію. На всю зиму забезпечте себе потрібними речовинами. З гарбузом будь-яке варення буде густішим - завдяки тим же пектинам. А якщо з м'якоттю гарбуза мити руки, вони стануть білими та ніжними.

ВЕЛИКОПЛІДНИЙ

Гарбузи бувають різні: жорсткошкірі, мускатні та великоплідні. На наших городах зазвичай росте гарбуз великоплідний. Його сорти - Помсмішка, Зимовий солодкий, Стофунтовий, Крихта, Зимовий сірий.

Плоди його можуть бути несмачними відразу після збирання: в них багато крохмалю і м'якоть за смаком схожа на картоплю. Але після місяця зберігання крохмаль перетвориться на цукор, і тоді «попелюшка» обертається принцесою».

Великоплідний гарбuz теплолюбний, не любить різких коливань температури, у прохолодне літо врожаю з нього не одержати.

СИЛЬНИЙ

Більш витривалий гарбuz - жорсткошкірій. Він скостиглий, квітувати починає найпершим з гарбузової сімейки, але поступається великоплідному братику врожайністю і товщиною м'якоті.



Користь сушених яблук?

Сушені яблука, як і свіжі, дуже корисні. Вживают їх, як правило, узимку, тому що влітку і без того повно свіжих фруктів. З них роблять компоти, додають у каші або просто їдять.

При правильній подачі ними можна замінити цукерки і тістечка для дітей. За смаковими якостями вони нічим не поступаються навіть найсмачнішим солодощам.

КОРИСТЬ

Особливість сушених яблук полягає в тому, що в такому вигляді вони практично не втрачають своєї живильної цінності. Вітаміни, мінерали, корисні мікро- і макроелементи зберігаються й у висушених плодах. У них такі ж вітаміни, як і у свіжих. Лише незначно зменшується кількість деяких з них, наприклад, вітаміну С.

Крім цукрів і органічних кислот, у сухофруктах також містяться магній і залізо. Саме ці два елементи відповідають за нормалізацію крові та правильну роботу серцевого м'яза. Магній відновлює нервову систему, тому яблука рекомендують їсти при стресах, депресіях, пов'язаних, наприклад, з навчанням, або напружену роботою. Залізо запобігає появи анемії та поліпшує якість крові.

Йоду та пектину в сушених яблуках багато, при цьому вони життєво необхідні організму для нормальної і правильної роботи всіх органів. Пектин рятує від непотрібного та шкідливого холестерину в крові і нормалізує роботу кишечника. Йод, у свою чергу, поліпшує обмін речовин і відновлює ушкоджені клітини.

Уживання сушених яблук може поліпшити колір обличчя, зміцнити волосся і нігти. Дієта, побудована на цьому

м'якоті його смачна відразу, але довго зберігати цей овоч не варто: насіння проросте усередині плода і він стане гірким. Зате насіннячко у гарбуза жорсткошкірого найсмачніше.

До жорсткошкірого належить і голонасінний гарбuz. У нього насіння відразу виростає без шкірки - і їсти його одне задоволення. Сорти гарбуза жорсткошкірого - Мозолієвий 49, Голонасінний, Мигдалний, Веснянка, Грибовський кущовий.

СОЛОДКИЙ

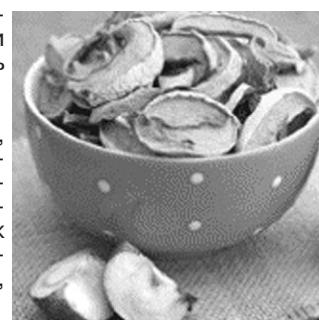
Найсмачніший гарбuz - мускатний. Родом він з Мексики, тому любить тепло. Але його з успіхом можна вирощувати й у нашій країні.

Плоди цього овоча не тільки смачні, але й дуже зручні для оброблення. Вони не круглі, а більш схожі на кабачок, зі стовщенням на місці квітки. Насіння знаходиться тільки в цьому стовщення, а все інше - м'якоть.

Після збирання овоч повинен полежати два місяці, за цей час його м'якоть стане солодкою і яскраво-жовтогарячою. У цьому гарбузі більше, ніж в інших, каротину, і саме його використовують для готовування дитячих соків. Їсти його можна навіть сирим.

Сорти мускатного гарбуза - Перлина, Мускатний, Перехватка, Вітамінний, Віта.

Збирають гарбузи до заморозків. Плодоніжку зберігайте довжиною 3-4 см і не допускайте ушкодження плодів. Чим крупніший гарбuz, тим скоріше його потрібно з'їсти. На тривале зберігання відбираєте плоди середнього розміру. Зберігайте овоч за температурою не нижче 12°C.



продукті, є однією з найбільш ефективних і корисних, тому що з яблуками організм збагачується великою кількістю необхідних речовин, а кількість уживаних карпорій досить низька.

КАЛОРІЙНІСТЬ

У 100 г свіжих яблук міститься приблизно 45 калорій. У сушеному вигляді їхня калорійність значно підвищується, приблизно в п'ять разів. Це пояснюється тим, що вони втрачають вологу, а разом з нею і вагу, але кількість калорій не зменшується. 100 г сушених яблук тож містять білки (приблизно 2 г), жири (0,3 г) і вуглеводи (приблизно 50 г).

Висока поживність при малій вазі робить сухофрукти відмінним супутником у дорозі. Ними можна настійки з одержати необхідний заряд енергії. Спортсмени та мандрівники часто беруть їх у походи або як швидкий перекус.

ОБМЕЖЕННЯ

Неважаючи на користь сушених яблук, є й певні обмеження. У яблуках, як свіжих, так і сушених, міститься велика кількість різних цукрів. Тому людям, які страждають надлишковою вагою або хворють на діабет, потрібно вживати їх у міру. Однак це не значить, що яблука можуть нашкодити. У невеликих кількостях будуть скоріше корисними. Також не рекомендується їсти багато сушених яблук хворим на виразку шлунку, при особистій нестерпності організму.

Важливо перевіряти сухофрукти перед їжею на наявність жуків або насіння, добре їх мити й купувати тільки у надійних продавців.

Корисні властивості гороху

Застосування гороху в народній медицині

Користь гороху для здоров'я з'ясував ще Гіппократ, за допомогою цієї бобової культури він лікував недокрів'я, хвороби щитовидної залози, серця, судин. Якщо в їжу використовують в основному тільки зерна, то в лікарських цілях і бадіяла і стручки рослини.

Подрібнені зелені пагони гороху, зібрани після цвітіння, заварюють окропом, настоюють півгодини (30 г маси на 300 г води) і приймають по 30 мл до їди. Цей настій покращує роботу передміхурової залози у чоловіків, розчиняє дрібні камінці в нирках і виводить їх.

Народні цілителі активно використовують в терапевтичних цілях горохове борошно. Вживання 1 чайної ложки борошна щодня допоможе відновити травлення, роботу кишечника, позбавить від хронічних запорів, головного болю.

Його використовують в косметичних цілях вони чудово очищають шкіру, покращують колір обличчя. Настоєм із цієї рослини протирають шкіру обличчя, вмиваються, роблять промічки і лікують деякі шкірні хвороби (екзему, дерматит, вугри).

Протипоказання до вживання гороху

Неважаючи на всі корисні властивості гороху, у нього є один суттєвий недолік - викликати здуття живота. Щоб уникнути цього, у страві до гороха потрібно додавати кріп. Корисні властивості кропу мінімізують шкоду гороху.

Після вживання страв з гороху можна пити холодну воду. За наявності таких хвороб, як подагра, холецистит, гострий нефрит - горох потрібно виключити.

Поради турботливим батькам: як зберегти здоров'я школяра

Щоб новий шкільний рік, а для когось взагалі перший, пройшов без проблем із здоров'ям дитини, слід попередньо подбати про основні фактори, які можуть його підривати. Під час канікул діти багато часу проводили на вулиці, їли корисну їжу, сповнену вітамінами і мікроелементами, їздили відпочивати. Після літнього відпочинку імунітет у них міцний, але перевтома, адаптація до нового графіку і розпорядку дня, стреси можуть послабити дитячий організм. Крім того, в школі дитина часто стикається з різноманітними інфекціями і хворобами, від яких дуже складно відмежуватися.

Пропонуємо поради, які стануть в нагоді турботливим батькам, щоб зберегти здоров'я дитини-школяра.

Харчування. Слідкуйте, щоб ваша дитина, особливо якщо це молодший школляр, обов'язково снідала, вчасно обідала. Це має бути здорова їжа, поживна, багата на вітаміни. Розпитуйте дитину,



що вона їла сьогодні в школі, чи було її смачно. Нехай пояснить, чому їжа її не сподобалася. Можете навідатися до шкільної ідалні, щоб перевірити якість харчів. Якщо ж у вас є підоози, що дитина не обідає в школі з тих чи інших причин, компенсуйте недолік необхідних елементів поживними сніданками і вечерею.

Дуже важливими для юні є **спорт і фізичні наявтання**, адже це розвиває і загартовує організм. Почніть робити ранкову зарядку з дитиною, запишіть її до спортивної секції. Фізичні вправи виконуйте разом вдома, грайте в ігри, які сприяють фізичному розвитку. Від цього залежить здоров'я школяра і здатність його організму створювати бар'єр перед певними захворюваннями. Якби сильно ви не намагалися захистити здоров'я свого школяра від захворювань, і якби ретельно не привчали його дотримуватися правил гігієни, не завжди можна вберегти малюка від недуг протягом року. Якщо вранці перед школою він кашляє або погано себе почуває, відразу вживайте заходи, щоб не пропустити перші симптоми хвороби.

Діти всюди стикаються з тисячами різноманітних мікробів, у тому числі і в школі. Саме тому гігієна рук важлива для їх здоров'я. Постійно пояснюйте дитині, чому так важливо часто мити руки, і акцентуйте на цій необхідності щодня, не забуваючи самому подавати приклад.

Запорукою здоров'я є здоровий сон, що має три відповідні кількості годин. Для молодших школярів це близько 10-11 годин. Від недосипань можуть з'явитися проблеми зі здоров'ям. Особливо першачку важко буде звикнути до нового режиму дня, але коли дитина звикне до нового графіка у молодшому віці - це стане в нагоді у майбутньому. У перші тижні вона буде приходити після школи втомленою і сонною. Це нормально - мозок тільки починає вмикатися в роботу. Запропонуйте дитині передрімати після школи 40-60 хвилин. Якщо вона не хоче, створіть спокійну невимушенну обстановку без телебачення та інтернету.

Перед початком школи обов'язково пройдіть з дитиною медичний огляд. Варто ретельно обстежити зір, якщо нащадок скаржиться на біль в голові, нахиляє голову набік, мружиться, коли дивиться в далину, або читає зблизька. Це можуть бути симптоми поганого зору. Не запускайте проблему, краще вирішуйте її одразу, коли що є можна зробити і уникнути окулярів.

Обов'язково нагадайте дитині перед початком навчального року про всі можливі заходи безпеки, правила поведінки на дорозі. Пройдіться з нею шкільним маршрутом, аналізуючи, які небезпеки можуть чекати її на шляху до школи і як їх можна уникнути. Нагадайте дітям, що не можна говорити зі сторонніми ійти з ними на будь-які контакти.

Перелічені поради важливі для всіх школярів, а в першу чергу - для тих, хто починає свій шлях у нове життя - школу.

Будьте здорові!

25 цікавих фактів про Україну: що ви не знали про обласні центри

В Вінниці до Другої світової війни третина населення були євреями. Зараз у місті є кілька синагог, єврейські школи, єврейський цвинтар та житловий район Єрусалимка, а також тут відзначають єврейське свято Хануку.

В Дніпрі знаходитьться одна з найдовших і найбільш малюнчих у світі набережних. Вона простяглася на 23 кілометри.

У 2012 році в центрі Донецька був встановлений рекорд Гіннеса за наймасштабнішу квадриль (народний танець). У заході взяли участь понад 30 тисяч танцюристів.

Житомир виробляє найбільше меду в Україні, а також чверть всього українського морозива.

В Запоріжжі був вироблений один з перших в СРСР тракторів, який був подарований Володимиру Леніну. Трактор мав примітивну конструкцію, але на ньому було легко працювати. Називався він "Запорожець", як і відома марка машин.

Івано-Франківськ раніше називався Станіславом і був столицею Західно-Української Народної Республіки в 1919 році. Свою сучасну назву отримав у 1962 році на 300-річчя міста.

В Києві знаходитьться найглибша станція метро в світі - "Арсенальна". Спуск на станцію на ескалаторі займає більше п'яти хвилин.

Кропивницький за свою історію змінив 6 назв. Зараз це єдиний в Україні обласний центр, який названий на честь театрального діяча - творця українського театру Марка Лукича Кропивницького.

Найстаріша вулиця **Луганська** раніше називалася Англійською і була єдиною вулицею в місті. На ній жили англійські інженери. Зараз вона носить назву вулиця Даля.

В **Луцьку** знаходитьться найдовший в Європі житловий будинок. Його сумарна довжина - понад 2,5 км, а всього в будинку 120 під'їздів.

Львів - найрізноманітніший в Україні регіональний центр. Тут представлені всі конфесії християнства, а також є синагога.

В **Миколаєві** розташована одна з найдавніших в Європі морських обсерваторій. Вона є одним з найкрасивіших будівель в місті і найвищою точкою Миколаєва.

В **Одесі** є кілька будинків, побудованих під кутом в 45 градусів. Якщо подивитися на них збоку, то здається, що ці будинки плоскі.

Полтава вважається батьківчиною української розмовної мови. Саме тут народився і жив Іван Котляревський, автор першої поеми українською мовою.

В **Рівному** був знайдений бурштин віком 40 мільйонів років, в якому були виявлені стародавні скорпіони, павуки, мурахи та

інші комахи. Цей бурштин утворився в той час, коли територія України була островом, а на місці Польщі було море.

В **Сімферополі** починається найдовший у світі тролейбусний маршрут. Закінчується він в Ялті. Його довжина - 86 кілометрів.

В **Сумах** до початку 20 століття жило багато австрійців, чехів, німців, поляків та інших європейців. Вони оглядалися в місті як біженці після Першої світової війни, а багатьох з них засилали вглиб російської імперії після невдалих повстань.

Центр **Тернополя** прикрашає найдавніший в Україні штучний ставок. Його площа становить понад 300 гектарів. На ньому розташований фонтан і ходять теплоходи, а взимку тут влаштовують хокейні змагання.

У **Житомирі** знаходитьться близче до Варшави, Кишинєва і Праги, ніж до Києва.

Харків - одне з найбільш "освічених" міст України. Тут розташовано майже 80 вузів.

Під **Херсоном** розташована величезна мережа катакомб, звідки раніше добували глину для побудови старої частини міста.

Хмельницький отримав назву на честь гетьмана Богдана Хмельницького і в ньо-



му є аж 4 пам'ятники полководцю. Однак сам гетьман ніколи не відвідував це місто.

В **Черкасах** міг розташовуватися Родень - одне з найзагадковіших міст України, яке існувало у 8 столітті. Його точне розташування невідоме, але є припущення, що він знаходився на Замковій горі в Черкасах.

Чернігів - одне з найдавніших міст України, історичний центр Лівобережної України та одне з найбільш населених міст Київської Русі.

В **Чернівцях** щодня о 12:00 на міську ратушу піднімається трубач в національному костюмі і сурмить пісню "Марічка".

Що потрібно знати про ГМО: в яких продуктах зустрічається найчастіше

Що таке ГМО

ГМО розшифровується як генетично модифікований організм. ГМО - це організм, генотип якого було змінено за допомогою методів генної інженерії. Чим генетична модифікація відрізняється від природного та штучного мутагенезу? Суть полягає в направлений зміні генотипу. Так, генетичний матеріал переносять з одного організму та підживлюють іншому, якщо ДНК, що переносять, належить іншому виду, отримані організми називають - трансгенними організмами.

Розберемо на прикладах, що відносяться до ГМО. Якщо рослини та тварини, були одержані методами генної інженерії називають - генетично модифікованими, то продукти їх переробки - трансгенними або ж генетично модифікованими харчовими продуктами.

Історія виникнення ГМО

В період формування нової на той час галузі науки - генетичної інженерії, вчені вирішили дослідити, як будуть функціонувати організми з заміненим генотипом. Коли з'явилися перші ГМО? Науковці почали активно експериментувати з початку 70-х років. Все для того, щоб поліпшити життя людина та виявити нові схеми в лікуванні тих, чи інших хвороб. Першими на світ з'явилися бактерії, в яких вбудували гени інсуліну. Вже у 1983 році на світ з'явився генетично модифікований тютюн, який мав певну стійкість від комах та антибіотиків. А першим овочем, дозволеним для харчування, стали томати FlavrSavr від каліфорнійської компанії Calgene. Вже на початку 90-х років американська компанія "Монсанто" розпочала масове культивування ГМО-кукурудзи.

Генетично модифіковані організ-

ми: приклади

Чим корисні ГМО для рослин? Вчені пояснюють, що трансгенні рослини, тобто ті, що мають чужорідні гени, краще витримують посуху, холод, атаки шкідників, довший час залишаються ароматними. Також, такі рослини, більш стійкі до тривалого транспортування.

Які є сьогодні ГМО-рослини: кукурудза, соя, ріпак, бавовна, рис, полуниця, кабачки, пшениця, картопля, буряк, тютюн.



ГМО в Україні

Наявність ГМО в продуктах в Україні регулюється Законом про маркування харчових продуктів, який був прийнятий у 2019 році. Згідно з законом, виробники повинні вказувати на упаковці товару наявність ГМО, якщо їх частка перевищує встановлену законодавством норму вмісту ГМО в продуктах харчування - 0,9%.

Крім того, в Україні діє заборона на вирощування генетично модифікованої сировини з метою продажу до моменту внесення такої сировини в державний реєстр. При цьому немає жодного за реєстрованого сорту ГМО-культури, бо

діє ЗУ "Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів".

Незважаючи на все викладене, в Україні вже довгі роки ростуть соя та ріпак, які є особливо стійкими до гербіцидів і виведені вони були ще в ті часи, коли ніяких тестів на наявність векторів - переносників "генів інтересу", не було.

Де ГМО зустрічається найчастіше

Більшість споживачів по всьому світу вважають обов'язковим маркування про наявність генетично модифікованих організмів на харчових продуктах. Це пов'язано з тим, що сьогодні людство недостатньо обізнано в цій темі та йомовірних ризиках, а також тим, що реальні наслідки чи їх відсутність від вживання продуктів з ГМО, можна буде побачити тільки через три покоління людей. Хоча варто зазначити, що дослідження ведуться постійно від початку розробки процедур.

Тож, де найчастіше буває ГМО в продуктах харчування: ковбасні вироби, цукерки, солодощі, кондитерські вироби, морозиво, маргарин, дитяче харчування, йогурти, кетчупи, кава, соя.

ГМО і тварини

Якщо не зупинятися на питаннях гуманності та етичного поводження, деякі з тварин після генної модифікації, дають людству надію отримати серйозні інструменти в боротьбі з невиліковними хворобами. Добре це чи погано, сказати важко. Втім, у світі існує чимало ГМО-тварин, які отримали велику популярність та увагу суспільства.

Кози, що дають молоко та шовкові нитки

В штаті Юта живе стадо кіз, які от-

римали ген павука-златопряді. Таким чином науковцям вдалося зробити тварину, яка дає не тільки молоко а й до 16 кілометрів шовкової нитки. Зовні ці кози нічим не відрізняються від своїх звичайних, не модифікованих, "братьів".

Ліси кури на захисті екології

Курей, що не мають пір'я, вивели вчені, щоб отримати більш екологічне та дешеве їх утримання. Справа в тому, що для того, щоб виростити курей, потрібно встановлювати спеціальні прилади, що охолоджують ферми. Таким чином, поява курей без пір'я зняло цю проблему. Втім, звісно, зовні ці птахи виглядають максимально незвично.

Коти, що світяться

Вчені впровадили в ДНК кішок ген, який відповідає за вироблення особливого флуоресцентного білка. Цей блок вивели з морської медузи ще в 1994 році. Його особливість в тому - що він світиться вночі. Піддослідними до речі, були не тільки коти, але й риби, миші, кролики та собаки. Світяться такі тварини тільки вночі, а вдень відрізняти їх від звичайних неможливо. Ці медичні досліди робили для того, щоб побороти деякі хвороби в людей та щоб побороти вірус котячого імунодефіциту у левів та тигрів.

Цікаві факти про ГМО

Перед виходом на ринок ГМО-продукти, проходять приблизно 9 тисяч проб та тривалі перевірки; "Без ГМО" - не означає, що в продукті зовсім немає цих організмів. Це означає, що товар тестували на допустимий вміст ГМО.

Полуниця з геном риби стала більш стійкою до морозів.

Картопля з геном проліска, стала витривалішою перед шкідниками.

ГМО не можуть змінити ДНК людини.

КУПЛЮ МОТОЦИКЛИ:

- K-750;
 - M-72;
 - IЖ - 56, -49 «Планета»;
 - МТ-9, -12, -16;
 - МВ-650,-750;
 - «Ява»- 250,-360.
- А також нові та б/у запчастини.
Тел. 096-87-48-719.

Продам козичку зааненської породи, безрорга, 4 місяці. Тел. 067-858-87-73.

Втрачене Свідоцтво про право власності на житловий будинок № 309 від 04 червня 1999 року, видане Майданською сільською радою на підставі рішення від 28.05.1999 на ім'я Сторожук Софії Мойсеївни на 1/2 частку житлового будинку, що знаходиться в с. Слобода-Дашковецька по вул. Колгоспна, буд. №38, вважати недійсним.

Якісні металопластикові

вікна та двері від заводу-виробника із

гарантією.

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свої дні народження святкуватимуть: 95-річна святкуватиме жителька с.Лука-Мелешківська - **Лукія Данилівна ЗАСЕЛЯН** (14 вересня).

90-річчя відзначатимуть мешканці с.Яришівка - **Цезарій Михайлович ЗЕЛІНСЬКИЙ** (13 вересня) та с.Тютюки - **Лідія Іванівна ЯЩУК** (18 вересня).

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

Із повагою,

Петро ВАСИЛИЧ,
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.

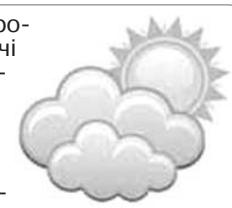
**Сподіваючись на кращі часи
розвочнаємо передплату
на 2024 рік.**

**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.**

12 вересня - хмарно, дощ з грозою, т вдень +19...+26°C, вночі +16...+18°C. **13 вересня** - хмарно, дрібний дощ, т вдень +20...+24°C, вночі +15...+16°C.

14 вересня - хмарно, дощ з грозою, т вдень +20...+27°C, вночі +17...+18°C. **15 вересня** - хмарно, дощ з грозою, т вдень +19...+23°C, вночі +16...+17°C. **16 вересня** - хмарно, дрібний дощ, т вдень +17...+23°C, вночі +15...+17°C. **17 вересня** - хмарно, без опадів, т вдень +17...+24°C, вночі +14...+15°C. **18 вересня** - хмарно, без опадів, т вдень +17...+24°C, вночі +13...+15°C.



ОВЕН (21.03-20.04). Бажано реалістично оцінити свої сили та можливості, збільшення обсягу роботи може негативно позначитися на вашому здоров'ї. Можете відчути себе не у своїй тарілці навіть у компанії близьких друзів. Але це швидко пройде як одержите приемну звістку. У вихідні небажано застосувати стосунки з родичами, постараитесь бути дипломатичнішими. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Важливо вірити в себе, але не стати зарозумілою людиною. Прорахуйте кожний свій крок заздалегідь. Приділить належну увагу близьким людям і їх інтересам. Настає важливий період для початку втілення в життя нових проектів. Не варто планувати важливі переговори, постараитесь контролювати негативні емоції. Вихідні обіцяють порадувати вас енергетичним підйомом, гарним настроем і увагою з боку навколоїшніх. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Для успіху вкрай важливі нові творчі ідеї. Далі смuga везіння розшириться, і ви одержите новий цікавий досвід і прибуток. Щиросердечна рівновага може порушити відчуття, що ви упустили якийсь блискучий шанс. Нічого подібного, навпаки, варто подякувати долі за те, що ви щасливо уникли проблем, із цим шансом пов'язаних. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

РАК (22.06-22.07). Одноманітність і спокій може злегка набриднути. Але не варто впадати в зневіру. Постараитесь як можна більш шанобливо розмовляти з начальством, не варто дозволяти собі ні найменшого натяку на вільність стосунків, навіть якщо у вас все досить демократично. Не виключено, що близькі люди потребують допомоги, запропонуйте її. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ЛЕВ (23.07-23.08). Буде чимало метушні. Ваш інтелектуальний потенціал допоможе добитися успіху та визнання навколоїшніх. Бажано не сперечатися

ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ

12 вересня 2024 р.

У жіночому клубі "Лілея" навчають рукоділлю



На базі вінницького підприємства незрячих пройшло чергове засідання жіночого клубу "Лілея". На ньому незряча вінницька майстриня Ольга Казарян і слабозора Анна Манько з Одещини провели тренінг із рукоділля "Ми можемо все". Зокрема, гості роз-

повіли, як в'язати із ниток іграшки і плести бісером. Майстрині продемонстрували свої вироби у цих техніках. Сла-бозорі членкині клубу самотужки спробували робити розчоку із бісеру. Вони зацікавилися цим мистецтвом.

- Це було перше знайомство із творчістю майстринь, їхніми виробами. Такі майстер-класи будуть продовжуватися, адже людей це цікавить, - розповіла організаторка клубу "Лілея" Наталя Слюсарчук.

Михайло МИХАЙЛОВ.



Наприкінці вересня у Вінниці прем'єрою стартує театральний сезон

Вінницький академічний музично-драматичний театр ім. Миколи Садовського 26 вересня відкриває театральний сезон комедійним детективом "Останній кат". Цю ж виставу покажуть глядачам і 27 вересня.

29-го вересня відбудеться ювілейна вистава, яка 20 років на сцені - "Потрібен брехун".

Репертуар Вінницького театру на жовтень:

1 жовтня - "Ці вільні метелики" (мала сцена)

1 жовтня - KVITKA

2 жовтня - "Ніч вовків" (мала сцена)

2 жовтня - "Клуб самотніх сердець" - лірична комедія на 2 дії

3 жовтня "За двома зайцями" - музична комедія

4 жовтня - "За дверима"

8 жовтня - "BLACKOUT" - саркастична казка (мала сцена)

9 жовтня - "Бал негідників" - детективна комедія (мала сцена)

10 жовтня - "Фантастична Мері" - казка-фентезі для дітей від Житомирського академічного театру

10 жовтня - "Безталанна" - драма за мотивами Карпека-Карого

11 жовтня - "Бог пообіцяв..." (мала сцена)

15 жовтня - "Селфі зі склерозом" - незвичайна комедія на 2 дії (мала сцена)

16 жовтня - ШУЛ - сцени з сімейного життя (мала сцена)

17 жовтня - "Бал негідників" - детективна комедія (мала сцена)

18 жовтня - "Смішні гроші" - комедія на 2 дії

22 жовтня - "Аcco та Піаф" - про життя великої співачки (мала сцена)

23 жовтня - "Селфі зі склерозом" - незвичайна комедія на 2 дії (мала сцена)

23 жовтня - "Останній кат" - комедійний детектив

24 жовтня - "Лісова пісня" - міф з прадавніх часів за мотивами Лесі Українки

29 жовтня - "Дім, у якому переночував Бог" - лірична комедія на 2 дії (мала сцена)

30 жовтня - "Ці вільні метелики" (мала сцена)

30 жовтня - "Ціаністий калій" - комедія-нуар на 2 дії

31 жовтня - "Ніч вовків" - драма (мала сцена)

31 жовтня - "Хелемські мудреці" - комедія-притча на 2 дії



Астрологічний прогноз на 16 - 22 вересня

тися з керівництвом і не створювати конфліктної ситуації в колективі. Постараитесь реально оцінювати свою можливості, і не засмучуватися з дрібниць. У випадку невдачі просто вправте допущені помилки, і ви досягнете мети. У вихідні давайте менше обіцянок, виконати їх буде важко. Сприятливий день - четвер, несприятливий - п'ятниця.

ДІВА (24.08-23.09). На роботі можливе додаткове навантаження, яке навряд чи принесе дохід. У результаті ви одержите пшик, а вимотаєтесь сильно. Тримайте в таємниці ваши наміри, менше говоріть про те, що збираєтесь робити. Може надійти цікава інформація, пов язана з новою роботою. Добре б контровергати не тільки свої дії, але й думки, щоб не засмутитися. У вихідні вас можуть порадувати діти або кохана людина. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Ви повинні бути відкритими для ділових пропозицій, і вони розпочнуть надходити у наростиючому темпі. У вирішенні особистих питань більше покладайтесь на інтуїцію, логіка на вряд чи призведе вас до бажаних результатів. Будуть вдалими ділові поїздки й переговори. Не варто йти на повідку в емоції, втрачачи голову від гніву або кохання. Можливі перепади настрою. У вихідні проповідіть у колі родини. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Період обіцяє бути бурхливим та сповненим різноманітними приємними подіями. Можна розраховувати на успіхи в справах, розуміння з боку керівництва. Наприкінці тижня ви зможете розслабитися й з почуттям виконаного обов'язку піти на вихідні. Вас очікують гармонія зі світом, із собою та з коханою людиною. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

СТРИЛЕЦЬ (23.11-21.12). Зберіться із силами й

не відкладайте складні питання на потім. Якщо щось не буде виходити, постараитесь не йти напролом, придумайте обхідний маневр. Чим менше ви будете говорити про свої наміри і плани, тем швидше вони здійсняться. У вихідні не дозволяйте апатії та ліні підібратися до вас занадто близько. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Ви будете виблискувати дотепністю, е всі шанси справити враження й набути нових друзів. Доведеться попрацювати більше ніж зазвичай, однак, як би дивним це не відалося, ви сприймете це з легкістю, якщо не із задоволенням. Не намагайтесь змінити своїх близьких, приймайте їх такими, як є. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Доведеться показати навколишнім, на що ви здатні. Потрібно буде обстоювати свою думку, і, можливо, боротися за інтереси друзів, рідних або ділових партнерів. Не варто нікуди поспішати, не намагатися займатися декількома справами одночасно. Енергія вам буде потрібна пізніше, поки потрібно виждати. Підходящий момент для здійснення задуманого настане у вихідні. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

РИБИ (21.02-20.03). Період може виявитися строкатим і напруженим, але це не повинно вас лякати. Більше того, спроба ігнорувати власні проблеми може збільшити їх. Не соромтеся виявляти свої організаторські й лідерські якості. У вихідні найважливішою проблемою можуть виявитися взаємини у родині. Постараитесь не давати волі емоціям. Дітям може знадобитися увага та підтримка. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.