

Подільська Зоря

Президент нагородив курсанта з Вінниці

У День рятівника Президент Володимир Зеленський зустрівся з особовим складом Державної служби України з надзвичайних ситуацій, привітав зі святом і відзначив державними нагородами.



Крім того, у присутності Володимира Зеленського відбулося нагородження лауреатів Всеукраїнської акції "Герой-рятувальник року". Відзнаки отримали восьмеро українців та українців.

Відзначив Президент і курсанта Харківського національного університету внутрішніх справ **Артема Макарова**, який цього року у квітні врятував восьмирічного хлопчика, якого намагалася втопити власна мати у Вінниці.

"Нація в бігах": мільйони українців стали біженцями

В українському уряді хочуть створити абсолютно нове міністерство - Міністерство повернення. Лідер фракції "Слуга народу" Давид Арахамія каже, що міністра вже обирають. Але за словами політолога Володимира Фесенка, щонайменше 50% тих, хто виїхав з країни, взяли квиток в один кінець: вони вже ніколи не повернуться.



Мільйони біженців - це не політична проблема, а економічна. У міру того, як кількість активних дорослих зменшується, скорочуються податкові надходження, зменшуються благодійні збори на допомогу пораненим солдатам і сім'ям загиблих.

Як зазначається патріотичний дух українців, який був високим на початку конфлікту, почав згасати. Опитування фонду "Демократичні ініціативи" показало, що на тлі зниження доходів і розчарування майже 40% українців припинили жертвувати на користь збройних сил. Корупція під час мобілізації теж не сприяє оптимістичним настроям.

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

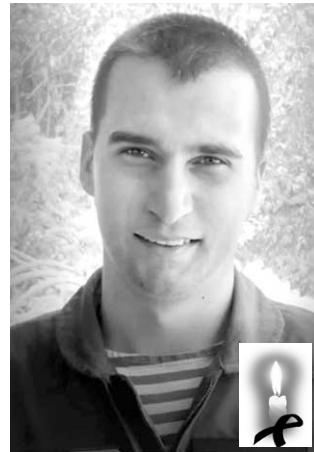
Також повідомляємо читачів, що на запит нашого передплатника надаємо можливість надсилати оголошення у рубрику «Самотнє серце».

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

Віддав життя за Україну!

Вінницько-Хутірський старостинський округ знову у жалобі. Кривава війна забрала життя льотчика, Героя - **Андрія Гейка**.

Капітан Повітряних Сил ЗСУ Андрій Гейко був висококваліфікованим льотчиком, який перебував на високому рахунку у війську. З-поміж іншого мав досвід пілотування американських винищувачів, який отримав у Сполучених Штатах Америки. Саме у період цих навчань Андрій й заскочила звістка про напад росії на Україну. Тож незабаром він долучився до захисту її неба. Воював в АТО/ООС у 2015-2016 рр., допоки дозволяло здоров'я. Проте, й по завершенні військової кар'єри не полишав гуманітарної місії. Разом із миротворцями ООН на гвинтокрилі Мі-8 виконував завдання у гарячих точках планети, таких як Сомалі, Малі, Судан, Центральноафриканська Республіка. Усюди доставляв провізію та обладнання, рятував поранених та вивозив загиблих... Життя льотчика обірвалося за трагічних обставин у небі над Францією. Це сталося цього



горіч 26 червня під час виконання учбового польоту. Герою було лише 38... Удома на нього чекали дружина і донечка, батьки та сестричка...

Андрій Гейко з'явився на світ у Вінниці 23 лютого 1986 року. Після 9-ти класів 20-ї загальноосвітньої школи навчався у Вінницькому технічному коледжі, а потому успішно склав вступні іспити та закінчив Харківський національний університет Повітряних Сил імені Івана Кожедуба.

"Андрій завжди мріяв про небо. Загартувався не лише фізично, сповідуючи активний спосіб життя, а й завжди добре навчався. Мав і неабиякі лінгвістичні здібності. Вже, коли був успішним льотчиком, володів англійською на рівні носіїв мови. Тож самостійно виходив на зв'язок, чим неабияк дивував своїх колег. - розповідає сестра загиблого Героя Марина. - Він завжди був там, де люди потребували допомоги і робив все від нього залежне, щоб врятувати життя..."

Поховали Героя у Вінницьких Хуторах.

Підтримка побратимів

"Колишніх побратимів не буває, тож як тільки з'являється можливість допомогти - одразу це робимо, - розповідає Микола Загорулько командир Добровольчого формування Якушинецької територіальної громади. - Днями дізнався про нагальну потребу в автомобілі для нашого колишнього члена ДФТГ, а нині воїна-захисника Богдана Бортновського. Їх підрозділ виконує бойові завдання на Курщині.

У нас якраз була вільна автівка від наших постійних партнерів з Фінляндії, тож одразу зв'язався з Богданом, він якраз на декілька днів приїздив на Вінниччину. Тож передали автомобіль із рук у руки, нехай довго слугує для потреб наших захисників".

"Добровольче формування у Якушинецькій громаді було створено одним із перших на початку повномасштабного вторгнення та стало одним найчисельніших в області, - розповідає голова сільської ради Василь Романюк, - наші хлопці, справжні патріоти, близько семи-десяти відсотків від особового складу ДФТГ нині перебувають на фронті. Інші виконують завдання тут в тилу, а також не забувають про своїх земляків-побратимів допомагаючи їм за першої ж нагоди. Сільська рада також не стоїть осторонь, допомагаємо у комунікації та закритті запитів".

Також Микола Загорулько розповів, що він та представники Добровольчого формування Якушинецької територіальної громади мають плідну співпрацю з партнерами з Фінляндії та Польщі, завдяки яким неодноразово допомагали Науково-дослідному інституту реабілітації осіб з інвалідністю, передавали меблі та ліки. Долучались до виготовлення банно-пральних комплексів надавали ємності для води. В холодну пору забезпечували воїнів буржуйками.



На постійній основі збирають та передають побратимам на фронт продукти харчування та інші необхідні засоби. "Будь яка допомога важлива, - наголошує пан Микола, - тож не зупиняємось та продовжуємо підтримувати наших захисників".

За матеріалами Якушинецької ТГ.

В Україні затверджені вікові обмеження для водіїв

Вікові обмеження для водіїв встановлені для зменшення ризиків, пов'язаних із керуванням транспортними засобами.

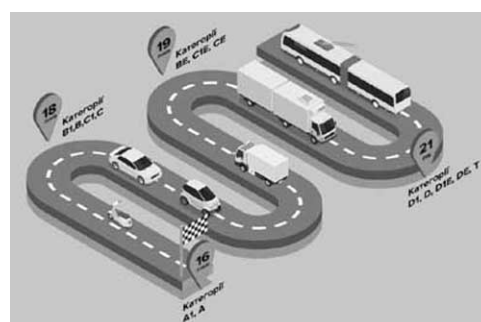
Міністерство внутрішніх справ України нещодавно оновило вікові вимоги для отримання водійських прав різних категорій. Ці зміни спрямовані на підвищення безпеки дорожнього руху, забезпечуючи, щоб за кермом були лише досвідчені та відповідальні водії.

16 років. Можна отримати права на керування мотоциклами та скутерами (категорії А та А1). Теоретичний іспит з водіння можна здавати з 16 років, але практичний іспит та отримання посвідчення водія можливе лише з 18 років.

18 років. Відкривається можливість отримати права на легкові автомобілі (категорія В), легкі вантажівки до 7,5 тонн (категорія С) та квадроцикли.

19 років. Водії можуть керувати транспортними засобами з важкими причепами, такими як легкові автомобілі з причепами понад 750 кг (категорія ВЕ) і вантажівки з причепами (категорія СЕ).

21 рік. Мінімальний вік для керування автобусами і



мікроавтобусами, що перевозять понад 8 пасажирів (категорія D).

Навіщо це потрібно?

Ці нові правила мають на меті зменшити кількість аварій на дорогах, особливо тих, що спричинені молодими та недосвідченими водіями. Поступове збільшення відповідальності з віком дозволить молодим людям набути необхідного досвіду та навичок перед тим, як сідати за кермо більш складних транспортних засобів.

Оновлені вікові обмеження для водіїв в Україні - це важливий крок до підвищення безпеки на дорогах. Хоча деякі можуть вважати ці зміни обмежувальними, вони спрямовані на захист як самих водіїв, так і інших учасників дорожнього руху. Пам'ятайте, що безпека на дорозі - це відповідальність кожного з нас.

Для отримання водійського посвідчення в Україні, потрібно скласти теоретичний та практичний іспити в сервісних центрах МВС. Людина, яка не досягла встановленого віку для керування транспортом, не отримає документів на це право. Якщо водіїв 16 років, він може отримати штраф у розмірі 3400 гривень за керування без документів. Якщо ж водій молодший за 16 років, штраф випишуть його батькам.

Його історія - це приклад самопожертви та вірності

Надзвичайно зворушлива історія, яка показує, як віра і духовна підтримка можуть глибоко впливати на життя людей, особливо у важких обставинах. Вінничанин, отець Богдан ЛАЩЕНКО, протоієрей храму на честь Святого рівноапостольного великого князя Володимира, Православної Церкви України Вінницько-Тулчинської єпархії, пройшов шлях від несподіваного

нью професією, вибір був очевидним. Уже в 9 класі я вирішив, що піду до духовної семінарії. Батько запитував, чи я добре подумав, бо попереду ще було кілька років школи, але я був упевнений у своєму виборі.

Чи можна сказати, що вже тоді ваша віра була міцною?

- Не зовсім. Тоді це був тільки початок шляху. Віра приходить поступово, крок за кроком. Я не можу сказати, що у мене була міцна віра в дитинстві, але був певний внутрішній голос, який вів мене вперед. І тільки згодом, коли я почав глибше вивчати духовні основи, я зрозумів, що моє покликання - це не лише служити Богові, але й об'єднувати людей через віру, надихати та підтримувати їх у найтяжчі моменти життя.

Що вас привело до того, щоб стати військовим капеланом?

- Я закінчив духовну семінарію ще до початку війни. Після цього я міг служити в

будь-якому храмі, в будь-якій парафії. Але коли у 2014 році розпочалася війна на сході України, я не міг залишатися осторонь. Це був не просто заклик держави - це було внутрішнє відчуття, що моє місце серед тих, хто захищає нашу землю. Я завжди вірив, що кожен християнин, як і кожен громадянин, має обов'язок берегти, захищати та любити свою країну. Це глибоке почуття привело мене на фронт як капелана.

Тоді, на початку війни, ще не було такої широкої практики штатних капеланів. Але зараз, з розвитком Збройних Сил України, в кожному роді військ є свої капелани. Зараз я служу в Медичних силах, і моя робота має свою специфіку.

Яка особливість служби капелана в Медичних силах?

- Найбільша особливість у тому, що в медичній сфері капелан не може чекати, поки до нього прийдуть. Військові, які поранені або проходять реабілітацію, часто навіть не усвідомлюють, що їм потрібна духовна підтримка. Інколи вони не готові говорити про свої проблеми, тому капелан сам має знаходити підхід. Це вимагає великої емпатії, терпіння і бажання допомогти. Часто я починаю з простих побутових тем, щоб встановити контакт, а вже потім, коли людина довіряє, ми говоримо про те, що її справді турбує.

Чи був у вас досвід роботи з військовими, які отримали психотравми?

- Так, і не раз. Найважче працювати з тими, хто пережив втрату побратимів або був тяжко поранений. Такі військові часто закриваються в собі, не хочуть ділитися своїми почуттями. Моя задача - поступово вбудовувати з ними довірливі стосунки. Інколи все починається з того, що я просто слухаю. Людина може розповідати про буденні речі, але за цим стоїть велике емоційне напруження. Поступово, коли військовий відчуває, що його підтримують, він відкривається, і тоді починається справ-

жня робота. Капелан - це не просто священник, це друг, наставник, а інколи і єдина людина, якій боєць може довірити свої найглибші переживання.

Чи було у вас таке, що до вас зверталися люди іншого віросповідання?

- Так, і це досить часто трапляється, особливо в реанімаційних відділеннях. Люди там на межі між життям і смертю, і часом їм не важливо, якої конфесії священник. Важливо, щоб він був поруч, підтримував у важкий момент. Був випадок, коли я спілкувався з військовим, який був християнином баптистом. Він не потребував традиційних православних обрядів, але ми довго говорили про Святе Писання, про Бога, про те, що якщо Господь врятував, то значить потрібно поборотися за себе, тому що лікарі роблять усе можливе. Головне - це людський зв'язок, розуміння і підтримка.

Чи був у вас випадок у вашій діяльності, який запам'ятався найбільше?

- Був такий випадок, що запам'ятався мені назавжди. Він стався у шпиталі. Я прогулювався територією і побачив чоловіка, який заходив до каплички. Це був батько пораненого солдата. Ми почали спілкуватися, і він попросив помолитися за його сина, який знаходився в реанімації. Щодня цей батько приходив до сина, заходив до каплички та молився. Згодом він попросив мене провести таїнство Соборування для сина, хоча той був без свідомості. Під час Соборування я говорив: "Родина поруч. Вас люблять. Ви повинні поборотися за себе. Що для людини неможливе, для Бога - все можливе. Бо єдине - не втратити віру і не полишати боротьби за себе".

Ми виконали обряд, а через деякий час стан хлопця покращився. Я ніколи не забуду той момент, коли побачив батька і його сина, що вже йшли разом по алеї. Я підійшов до Дмитрика, так звали хлопця, до речі, у нього була ампутація однієї кінцівки, і кажу: "Так, пане Дмитро, ми з вами заочно знайомі. Можна я вас обійму?" Він каже: "Можна". Я обняв його і подякував: "Ви сильні й мужні, що поборолися за себе, а всю історію вам, якби, доповнить ваш батько". Це були сльози радості та вдячності.

А чи були у вас небезпечні ситуації, де ви зверталися до Бога за допомогою?

- Дякувати Богу, я не потрапляв у прями небезпеки. Але молитва завжди зі мною. Кожен капелан знає, що коротка молитва, як "Господи, допоможи", може стати найкращим джерелом спокою в складних ситуаціях. Ти мусиш тримати холодний розум і гаряче серце, розуміти, що діється, як максимально убезпечити себе і тих, хто поруч, навіть коли навколо панує хаос. Я вірю, що з Божою допомогою можна знайти вихід з будь-якої ситуації.

Чи були ситуації, коли вам доводилося захищати себе чи інших зі зброєю? Як на таке дивиться Церква?

- Особисто в мене таких ситуацій не було, але загалом такі випадки трапляються, хоча й рідко. Згідно з міжнародним гуманітарним правом, якщо капелан змушений взяти зброю для захисту, він стає ком-



батантом і може бути цілком ворогом. Тому ми завжди маємо помічника капелана - військовослужбовця зі зброєю, який захищає нас. Якщо ж критична ситуація трапляється без помічника, капелан має приймати рішення самостійно, враховуючи всі ризики та наслідки.

Як ви взаємодієте з представниками Московського патріархату, особливо після прийняття закону про заборону УПЦ МП?

- Після 2014 року та з початком повномасштабного вторгнення спілкування з представниками Московського патріархату значно зменшилось. Однак у випадках необхідності ми намагаємось вести діалог максимально конструктивно, розкриваючи всі їхні приховані мотиви та демонструючи, що справжня церква служить народові. Наприклад, був випадок, коли священник Московського патріархату намагався відвідати військових, і ми змогли з'ясувати його справжні наміри, завдяки чому уникли потенційних конфліктів.

Як ви бачите своє життя після війни? Чи залишитеся ви капеланом?

- Я ніколи не думав про те, щоб залишити служіння. Навіть після перемоги капелани будуть потрібні. Наші військові повернуться з фронту, і їм буде потрібна духовна підтримка, бо суспільство не завжди готове розуміти, що ці люди пережили. Я також парафіяльний священник, і моя задача - зберігати баланс між громадою і військовими. Після війни буде багато роботи, але вона необхідна. Ми маємо допомогти нашим воїнам знову знайти себе в мирному житті, а суспільству - навчитися розуміти та підтримувати їх.

За матеріалом Руслан Авраменко ("На Парижі").



знайомства з вірою до служіння капеланом. Його історія - це приклад самопожертви та вірності своїм моральним принципам навіть у найскладніших обставинах, як на полі бою, так і в повсякденному житті військовим.

Отець Богдан підкреслює, що капелани не тільки виконують духовні обов'язки, але й стають частиною військової спільноти, надаючи моральну і психологічну підтримку, допомагаючи військовим пережити важкі моменти та зберегти свою віру та силу духу.

Це також нагадує нам, наскільки важливою є роль духовних лідерів у збереженні людності, навіть у найбільш небезпечних і трагічних ситуаціях.

Розкажіть, будь ласка, як ви прийшли до служіння капеланом? Як усе починалося?

- Все почалося ще в дитинстві, хоча тоді я й не підозрював, що це стане моїм покликанням на все життя. У нашій родині не було священників, ми були далекі від церковного життя.

Якось одного разу бабуся завітала до нового храму, де побачила молодого священника Київського патріархату. Священник проводив службу українською мовою, що глибоко зворушило її. Поступово Бабуся почала регулярно відвідувати храм, а оскільки моя школа була поруч, вона часто запрошувала мене приєднатися.

Спочатку я ходив до церкви, просто так, з цікавості, відчував якесь внутрішнє задоволення. Відразу не було якогось глибокого розуміння чи відчуття, що це моє місце, але я відчував себе там комфортно.

Якось трапилося, що паламар почав систематично не з'являтися на службу, і тоді священник звернувся до моєї бабусі з проханням, щоб я прислуговував у храмі. Бабуся розказала мені, а я був не проти. Так я й залишився при храмі.

Коли настав час визначитися з майбут-

На Вінниччині очікують вдвічі менший урожай яблук, ніж торік

Про це розповів голова Асоціації "Вінницьсадвинпром" Сергій Бойчук.

"Найбільше постраждали південні райони. Це весняні заморозки. Це прохолодна весна. Спочатку, коли цвіли сади, бджола не йшла на запліднення садів. Тому недоотримуємо того, що очікуємо. На півночі Вінницької області кращий урожай, бо менші виклики. На заході - гірше: там були заморозки - 6-7 градусів під час цвітіння. Південь теж постраждав. Особливо від посухи", - сказав Сергій Бойчук.

В агросадовому комплексі, що в селі Василівка Тиврівської громади, під яблунями 440 га. Збирати урожай почали наприкінці серпня, розповів агроном Леонід Семенюк. Стартували з осінньої групи, зараз збирають пізні сорти.

"Сад 2012 року. Почали збирати "Голден". На цьому кварталі дозрівання на 2-3 тижні раніше пішло. У цьому році проблеми: приморозки, літня засуха, раз, вдруге. Дуже пекло для нашої зони. На 50-60% зменшили урожай. 24 травня в нас тут пройшов град, дуже пошкодив яблука. На 60 га градобій 80% пошкодив яблука", - сказав Леонід Семенюк.

Сортують яблука одразу ж усадках. Бригадирка Ольга Тутта розповіла, що це

її сьомий сезон.

"Сортове яблуко ми рвемо в стовбушку, а побите градом ми відкидаємо у відра: 10-20 йде несортного. Більше сортного чим несортного", - розповіла Ольга.

За її словами, у день одна бригада нариває до 10 тонн яблук. Іх одразу ж везуть у сховище. Тракторист Анатолій Мельник сказав, що в день робить до восьми ходок.

"Залежно від яблук буває 7-8 ходок. Задні контейнери - підбір. Решта - хороше яблуко. Возимо на холодильник, і так все по-новому. 350 кг в контейнері, то всього 1,5 тонни. Все здаємо на холодильник", - розповів Анатолій Мельник.

"Ми збираємо 10 тонн вдень. А одна людина - до тонни. Залежно від яблук. Робочий день із 8 до 17. Нам робота дуже подобається. Вже працюємо сьомий рік. Приїжджаємо з Шаргородського району, село Михайлівка", - сказала Ольга Тутта.

За словами агронома Леоніда Семенюка, зібрати яблук, мають до 10 жовтня. Щоправда, рук не вистачає.

"Немає робочої сили. Немає людей. Зараз у нас збирачів 220. Ці, що рвуть, трактори, тарний. На зборі урожаю десь 300 людей залучено. Якби було ще стільки ж. То б ми його могли вчасно зірвати й поста-

вити на зберігання. Фізіологічна стиглість яблук настає незалежно від людей. На таку кількість га потрібно вдвічі більше людей. Іх залучаємо з Вінницької області, возимо і за 80, і за 100 км", - розповів Леонід Семенюк.

Заступник гендиректора агропідприємства Анатолій Благуна показав сховища для зберігання яблук. Уже збрали три тисячі тонн. Це, за його словами, половина нового урожаю. Торік було вдвічі більше.

"Це перший сорт. Немає паршивих, механічного пошкодження. Це рахується - яблуко вищого сорту", - сказав Анатолій Благуна.

Сховище розраховане на 17,8 тисячі тонн яблук. Має 77 камер. За правильних умов яблук тут можна зберігати цілий рік. Втім, новий урожай довго тримати не будуть.

"Все залежить від ринку. Наприклад, цей рік, ми бачимо, що темпи реалізації будуть більш інтенсивні, бо в Україні яблук немає. Яблук неурожаю по Україні. Звичайно ціна



вища, ніж попередні роки. Але зберігати до весни ризиковано. Бо імпорт може понизити", - сказав Анатолій Благуна.

Нині відпускна ціна сортового яблук з підприємства для торгових мереж коливається у межах 25-28 гривень за кілограм, сказав чоловік. Торік вона була втричі меншою.

За матеріалами Суспільного.

Попри жахіття війни намагаюся творити нові образи української ляльки



обласного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини.

Бібліотекарем пані Олена трудиться із 2019 року, раніше жінка працювала медичною сестрою в реабілітаційному відділенні лікарні імені Пирогова. Спочатку Олена Володимирівна працювала у бібліотеці в Дашківцях, нині працює ще у Якушинцях.

- Пані Олено, розкажіть детальніше про роботу у книгозбірні. Адже відвідувачі заходять не тільки по книжки?

- У нас досить сучасний книжковий фонд. Є багато цікавих, нових книг і класиків літератури, і сучасників. Окрім можливості читати книжки і періодику, бібліотека надає безкоштовний доступ до Інтернету, щоб працювати чи спілкуватися. Все це дозволяє постійно підтримувати імідж бібліотеки як центру громади, де кожен знайде щось для себе. Ми любимо своїх користувачів, цінуємо старих друзів бібліотеки й постійно шукаємо, що б ще їм запропонувати.

На початку своєї роботи організувала краєзнавчий бібліоклуб "Ріднокрай", аби усі бажаючі змогли відвідати цікаві місця Винниччини, різноманітні екскурсії та музеї. До клубу входять і дорослі і малі, за цей час вдалося відвідати низку музеїв краю, дізнатися багато цікавого та нового.

Організована творча майстерня "Умілі ручки" тут усі бажаючі вчать робити різноманітні тематичні поробки до свят та пам'ятних дат. Зокрема, минулоріч з дітками впродовж двох місяців виготовляли вироби із бісеру, фоамірану, фетру, новорічні іграшки, браслети, обереги, печиво та ласощі в рамках проекту "Волонтери Свято Миколая". Згодом усе це продавали в приміщенні Якушинської сільської ради. За виручені кошти вдалося придбати основи та матеріал для маскувальних сіток. Нині "маскувальниця" плетемо щочетверга у Якушинцях.

Також на базі бібліотеки у Дашківцях працює онлайн-рубрика "Казка двері відкриває". Раз в місяць, ми разом із дітьми читаємо казку, показуємо її в малюнках, монтуємо відеоролик і викладаємо на сторінки у соцме-

режі. Ще є літературний театр "Казкарки" - також раз в місяць ми з вихованцями цього гуртка ставимо казку для малюків з Дашковецького садочку. Костюми для цього приношу із дому, адже у мене величезна колекція карнавальних костюмів. Цю казку ми показуємо діткам офлайн, проте обов'язково знімаємо відео і викладаємо його на сторінках в соцмережах.

Часто проводимо різноманітні майстер-класи, зокрема щорічно до Великодня

майстер-клас із писанкарства для дітей та дорослих. Також майстер-класи із вишивки в техніці "крутяна сорочка" та лялькарства (участь беруть навіть хлопчики). Разом із дітьми робимо невеличкі ляльки-мотанки, в якості оберегів для воїнів. До речі, коли плетемо сітку, то в готовий виріб також заплітаємо мотанку-ангелочка аби "маскувальниця" не просто служила військовим, але й оберігала їх.

Проводимо багато тематичних заходів, книжкових вистав, зустрічей з цікавими людьми, тощо. Серед відвідувачів бібліотеки є воїни. Відтак завжди намагаємося їх підтримати, поговорити, порадити цікаву книгу.

- Як давно опанували техніку вишивки "крутяна сорочка". Чи складно у ній працювати?

- Саме цю техніку опанувала декілька років тому. Проте із дитинства маю хист до рукоділля. Вмію шити, вишивати, в'язати, робити різні поробки, тощо. Це напевно передалося від бабусь та мами, вони теж майстрині «на всі руки». Окрім цього ми разом із моєю сестрою змалку співали і танцювали. Свого часу я співала у хорі в школі, в училищі. Коли переїхала до Дашківця стала учасницею народного фольклорно-етнографічного ансамблю "Мальви". Нині від листопада не співаю у колективі, адже на війні загинув мій племінник. Вишиваю також змалку. Моя бабуся навчалася вишивці в школі вишивальниць с. Гнатків, мала відповідний диплом. Любов до цієї роботи вона передала й нам із сестрою, ми з дитинства вишивали в різних техніках, зокрема гладдю, хрестиком, тощо. Коли почала жити в Дашківцях дізналася про унікальну техніку вишивки "Крутяна сорочка" (внесено до обласного переліку елементів нематеріальної спадщини), відтак захотіла навчитися. Реалізувати свій задум мені допомогла завідувача структурним підрозділом центру культури і дозвілля Якушинської сільської ради в селі Дашківці Надія Вісіцька, яка познайомила мене з Марією Василівною Ковбасюк. Саме пані Марія навчила мене цій техніці вишивки. Загалом вона не складна, проте потребує уважності та певних навичок.

Орнамент дашковецької вишиванки - рослинно-геометричний, в його основі прямі лінії та завитки, що розміщено по обидва боки прямої лінії. В кольоровій гамі домінуючим є чорний, до нього додаються здебільшого червоний, рідше синій, зелений та інші кольори, вони використовуються лише для оформлення завитків. Опанувавши техніку "крутяна сорочка" я одразу зробила ляльку-мотанку, для якої сорочку, фартух та хустинку вишила у цій техніці. Вона стала оберегом для нашого ансамб-



лю "Мальви".

Також хочу зазначити, що в Дашковецькому осередку культури завдяки Надії Михайлівні Вісіцькій зібрано унікальну колекцію "крутяних сорочок", створено світлицю, в якій зібрано зразки традиційного старовинного одягу, предметів побуту, посуду, хустки, тощо.

- Ляльку-мотанку сьогодні виготовляють багато майстринь, поділіться своїми секретами створення цих виробів?



- Створенням (мотанням) авторських ляльок-мотанок займаюся декілька років. І навіть у такий непростий час, попри жахіття війни намагаюся творити нові образи української ляльки, що дарує радість та оберігає. Під час створення ляльки-мотанки дотримуюся традицій та певних правил. Проте, всі мої мотанки мають індивідуальний стиль, вони автентичні і не схожі одна на одну. У процесі створення ляльки знайшла свій стиль. Кожну найдрібнішу деталь намагаюся виготовити власноруч, у них використовуються натуральні матеріали, плетіння із джутової нитки, вишитий одяг, стрічки-мережки, стрічки кольорові, намистини та декоративні квіти, що підкреслює автентичність народної ляльки-оберегу.

Часто виготовляю ляльки на замовлення, зокрема роблю невеличкі мотанки із іконками, що стають своїм власникам оберегом. Також доволі популярні ляльки-мотанки для авто, вони парні і невеликі за розміром. Майже всі мої ляльки за розміром близько 25 сантиметрів, можу зробити і більші і менші.

В майбутньому плануємо створити власну колекцію ляльок-мотанок, проте нині у мене лише декілька. Мої вироби, до речі є не лише в Україні, але й закордоном, зокрема у Чехії та Польщі, їх подарувала людям, котрі активно допомагають українській армії.

Також мої мотанки "подорожують" Україною в рамках мистецьких заходів. Зокрема, тематична лялька-мотанка, приурочена жахливим подіям Голодомору, експонується в українських музеях в рамках проекту "Ляльки для народжених".

30 вересня в Україні відзначається празник бібліотекарів та любителів книг - Всеукраїнський день бібліотек. Книгозбірня для села - це без перебільшення і острівцець культури, і клуб за інтересами, і нагода зустрітися в теплом колі за душевною розмовою. Дехто вважає, що бібліотеки - минуле століття. Проте вони помиляються адже нині цей заклад - це не лише про книги, а й про всебічну інформацію, творчі зустрічі з письменниками та митцями, презентації книжок, різноманітні гуртки, дзвінкий дитячий сміх та волонтерство.

Активно розвивається бібліотечна справа в Якушинській громаді. Бібліотекарі ламають стереотипи про те, що в книгозбірнях тихо і нудно, відтак організовують цікаве дозвілля для дітей та дорослих, тут гуртуються небайдужі, народжуються волонтерські ініціативи. Нині у бібліотеках громади працюють 9 талановитих, творчих, креативних та енергійних жінок, зокрема у КЗ "Публічна бібліотека Якушинської сільської ради" трудяться директоркою Оксана Янчук, бібліотекарками Галина Стороженко та Олена Клепа (пані Олена також бібліотекарка у філії закладу в с. Дашківці), у філії КЗ в с. Скаверівка Валентина Корнелюк, філії КЗ в с. Лукашівка - Любов Медяна, філії КЗ в с. Широка Гребля Валентина Данильчук, філії КЗ в с. Пултівці Тетяна Тромпінська, філії КЗ в с. Некрасове Любов Мельник, філії КЗ в с. Микулинці - Оксана Голуб. Усі бібліотеки громади сімейного типу, адже сюди часто приходять родинами. Також досить багато відвідувачів старшого віку. Адже вони звикли читати паперові книги. Проте люди приходять до закладів не лише аби взяти книги, але й поспілкуватися, дізнатися новини, іноді просто поговорити по душам.

Також бібліотекарі громади вправні майстрині, зокрема **Олена Клепа**, добре знана на терені краю, творча та надзвичайно талановита вишивальниця та лялькарка. Жінка вишиває в особливій техніці "крутяна сорочка" та створює авторські ляльки-мотанки. До речі, техніка вишивки "крутяна сорочка" с. Дашківці внесена до





Кулінарні цікавинки

Запіканка «Мрія чоловіка»

Нам потрібно: 500 г картоплі, 100 г цибулі, 500 г печериць, 400 г курячого філе, 100 г (0,5%) молока, 50 г вершків 10%, 100 г сиру, 20 г борошна.

Приготування. Курку нарізати шматочками і обсмажити без олії до білого кольору. Перекласти курку в тарілку і на цій же сковороді гасити нарізану напівкільцями цибулю з порізними на четвертинки печерицями, поки не випарується волога. Паралельно відварюємо картоплю в шкірці, приблизно 5-10 хвилин після закипання, охолоджуємо в холодній воді, очищаємо від шкірки і натираємо на тертці. Тепер додаємо до приготованих гриби з цибулею куряче філе, заливаємо молоком і вершками, додаємо борошно, сіль і спеції, перемішуємо поки злегка не загусне. Викладаємо у форму для запікання куряче філе з грибами, зверху викладаємо картоплю і посипаємо сиром. Випікати приблизно 20 хв. при температурі 230-250 градусів.



Курка з грибами під соусом



Нам потрібно: 500 г курячого філе, 4 яйця, 200 г печериць, 2 зубчики часнику, 0,5 лимона, 3-4 ст.л. борошна, 100 мл майонезу, 2 ст.л. олії, дрібка меленого паприки, дрібка меленого коріандру, чорний мелений перець за смаком, сіль за смаком.

Приготування. Печериці почистити і порізати тонкими пластинками. Часник пропустити через часникодавку. З лимона видавити сік. Приготувати соус. Для цього змішати майонез, часник, лимонний сік, спеції і сіль. Куряче філе порізати на тонкі пласти. Гарненько відбити, перемастити з обох сторін соусом. Скласти стопкою і залишити промаринуватися на 20 хвилин. Збийте віночком яйця, змішайте з 1 ст.ложкою води, сіллю, перцем і знову гарненько перемішайте. В іншу посудину насипте борошно. По черзі вмочати куряче філе в борошно, потім в яйце, а потім ще раз в борошно і в яйце. Викласти на розпечену сковороду з олією курку, а зверху - гриби. Обсмажте курку з грибами спочатку з одного боку до золотистого кольору приблизно 4-5 хвилин. Потім акуратно переверніть на іншу сторону, зменште вогонь і готуйте ще 5 хвилин. Подавайте готову курку з грибами з картопляним або рисовим гарніром, овочами і зеленню.

Суп «Шурпа»

Нам потрібно: 500 г баранини або яловичини, 5-6 картоплин, 2 болгарських перці, 2 помідора, морквина, цибулина, 2-3 зубчики часнику, 2 ст.л. томатної пасту, сіль, перець, зелень за смаком, олія.

Приготування. У казанку на олії обсмажити цибулю. Додати м'ясо. Добре обсмажити. Поки смажиться м'ясо, порізати соломкою моркву і болгарський перець. В готове м'ясо додати помідори порізані шматочками. Потім додати болгарський перець і моркву, трохи загасити. Перекласти все в каструлю (у кого казанок, залишити в ньому ж), додати томат-пасту і води, щоб покривало овочі з м'ясом. Гасити 30 хвилин. Картоплю почистити, нарізати кубиками. Додати до м'яса і овочів. Посолити, поперчити. Варити до готовності картоплі. В кінці додати видавлений часник. Закрити кришкою. Вимкнути газ. І дати настоятися 10-15 хвилин. Подавати з зеленню.



Пікантні баклажани по-італійськи



Нам потрібно: 3 баклажани, 2 ст.л. олії, 4 ст.л. соусу чилі, 2 ст.л. лимонного соку, 2 зубчики часнику, зелений базилік, пару гілочок, сіль за смаком.

Приготування. Покладіть тонко нарізані уздовж баклажани в підсолену воду на 20 хвилин, щоб з них пішла гіркота. Промийте і обсушіть на паперових рушниках. Обсмажте баклажани на 1 ст.л. олії. В окремій каструльці змішайте залишок олії, лимонний сік і соус чилі. Якщо останнього інгредієнта у вас немає, тоді додайте томатну пасту, змішану з невеликою кількістю оцту, корицею і меленим чорним перцем. Поставте суміш на вогонь, доведіть до кипіння, але не кип'ятіть і додайте пропущений через прес часник. Перекладіть баклажани в суміш і дайте їм потомитися 2 хвилини.

Котлети з грибами

Нам потрібно для котлет: 400-500 г свинини (можна взяти і куряче філе), 200-300 г печериць, 100-150 г твердого сиру, цибулина, кріп, сіль перець. **Для пані-**

рування: 2-4 картоплини, яйце, борошно, олія для смаження.

Приготування. Гриби відварити і нарізати смужками. Цибулю нарізати напівкільцями і злегка обсмажити. Сир натріть на крупній тертці, кріп подрібніть. Змішайте цибулю, гриби, сир і кріп, злегка підсоліть. Зі свинячої вирізки або курячого філе зробити відбивні середнього розміру і товщини. Відбите м'ясо посоліть і поперчіть за смаком і викладіть зверху на кожну відбивну приблизно 1 ст.л. начинки. Край м'яса підкрутіть конвертиком і сформуєте котлету овальної форми. Картоплю очистіть і натріть на крупній тертці. Яйце розбийте в глибоку тарілку, борошно насипте на робочу поверхню. Обваляйте кожну котлету в борошні, потім в яйці, а потім в тертій картоплі, ущільнюючи його додатково руками. Обсмажте котлети на олії в сильній розігрітій сковороді з обох боків до золотистої скоринки. Розігрійте духовку до 180°C і помістіть туди котлети на 15 хвилин.



Лангош по-угорськи



Нам потрібно: 1,5-1,75 скл. борошна, 4 картоплини, 0,5 ч.л. цукру, 5 г дріжджів, 0,5 скл. молока, 0,5 ч.л. солі, 70 мл олії.

Приготування. Відваріть картоплю в підсоленій воді. Злийте воду. Зробіть пюре. Охолодіть його. Розведіть в теплому молоці дріжджі і цукор. Дайте настоятися 5-10 хвилин. Насипте в картоплю борошно і сіль. Борошно потрібно просіяти через сито і додавати його поступово, до отримання однорідного тіста. З'єднайте картопляну суміш з дріжджовою. Замісіть тісто. Накрийте його і дайте підійти в теплому місці. Досить однієї години. Розкачайте тісто в пласт товщиною 1,5 сантиметра і виріжте з нього кола. Можна не розгортати, а відразу формувати руками з тіста коржі. Розігрійте олію. Смажте коржі до утворення золотистої скоринки з обох боків. Натріть коржі часником. Посипте сіллю.

Рулетки з курки з грибами

Нам потрібно: 400 г курячого філе, 350 г печериць, 130 г тертого сиру, цибулина, 4 г солі, 2 г меленого білого перцю, листя салату. **Для обсмажування:** 35 мл олії.

Приготування. Дрібно нарізати гриби і обсмажити на одній столовій ложці олії. Потім виловити їх шумівкою і відставити в бік остигати. Нарізати дрібно цибулину і обсмажити на олії, в якій смажилися гриби. М'ясо нарізати на порції і відбити. Філе посипати перцем, викласти гриби і посолити. На гриби викласти тертий сир. Загорнути туго рулетик і обмотати ниткою. Рулетики обсмажити на залишках олії на сильному вогні. Зробити вогонь маленьким, накрити сковорідку кришкою і тушувати рулетики 10-15 хвилин. Рулетики з курки з грибами укласти спочатку на паперову серветку, щоб стік зайвий жир. На дно таріли укласти листя салату і викласти рулетики. Зверху рулетики можна прикрасити зеленню та овочами.



Дріжджові равлики а-ля піца



Нам потрібно: дріжджове тісто, 120 г копченої ковбаси, 100 г сиру, 100 г маслин, томатний соус, прованські трави.

Приготування. Спочатку ріжемо маслини на кружечки. Потім тонкими кружечками ріжемо ковбасу і натираємо сир. Деко застилаємо папером, викладаємо тісто, руками надаємо йому форму прямокутника. Змащуємо будь-яким соусом. Перший шар - ковбаса. Потім маслини і, звичайно ж, сир. Акуратно згортаємо рулет і розрізаємо на частини. Кожен шматочок повинен бути товщиною пару сантиметрів. Укладаємо на деко. Посипаємо сиром і сухими травами. Відправляємо в духовку на 25-30 хвилин за температури 200 градусів. Готовність тіста перевірити зубочисткою.

Салат з кукурудзою і куркою

Нам потрібно: 2 курячих філе, банка консервованої кукурудзи, банка консервованої червоної квасолі, зелений перець, 2 помідора, цибулина, петрушка, приправа для курки. **Соус:** 1/3 ст. олії, 3 ст.л. оцту, 3 ст.л. гірчиці, 2 ст.л. рідкого меду, 2 зубчики часнику, 1/2 ч.л. чебрецю.

Приготування. Філе промити і висушити, нарізати кубиками, посипати приправою. Покласти в холодильник на 60 хвилин, потім обсмажити. Кукурудзу і червону квасолі процідити. Зелений перець очистити, промити і нарізати великими кубиками. Помідори нарізати великими кубиками і злегка віджати сік. Цибулю очистити і нарізати кубиками. Нарізати петрушку. Очистити і роздавити часник. Додати курку. Для соусу змішати оцет, олію, гірчицю, рідкий мед, товчений часник і чебрець і залишити на 30 хвилин. У миску викласти курку, кукурудзу, червону квасолі, зелений перець, помідори, петрушку, цибулю і заливаємо соусом.



Тістечка квіти

Нам потрібно для тіста: трохи більше півсклянки цукру, стільки ж борошна, 2 яйця. **Крем:** 1 ст.л. борошна, півсклянки цукру, яйце, склянка молока, пакетик ваніліну, 100 г вершкового масла.

Приготування. Яйця, цукор і борошно перемішати, щоб вийшло тісто.

Тісто ложкою наливати на деко і запікати кілька хвилин. Коржі мають бути рум'яними і підсмаженими. Гарячі коржі одразу скачувати з одного краю, щоб утворилася квіточка у вигляді калли (яку можна накручувати на соломку). Готуємо крем. Для цього змішуються борошно, цукор, яйце і молоко і ставлять суміш на вогонь, при цьому постійно помішуючи. В охолоджений крем додати ванілін і м'яке масло. Після крем добре збиваємо і ставимо в холод. Крем влити за допомогою шприца в тістечко - це буде серцевинка.



Пісочне печиво «Печериці»



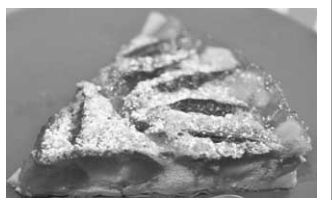
Нам потрібно: 200 г вершкового масла, 200 г цукрової пудри, 1 ч.л. ванільного цукру, 0,25 ч.л. солі, 1 ч.л. соди, 2 яйця, 400 г борошна, 2 ст.л. крохмалю.

Приготування. У мисці змішайте сухі інгредієнти: цукрову пудру, ванільний цукор, сіль, соду, 250 г борошна і крохмаль. Роз-м'якшіть вершкове масло і перетріть його з сухою сумішшю, додайте одне яйце і один жовток. Додаючи частинами борошно, що залишилося, замістити тісто, відправте його в холодильник на півгодини. Скачайте з тіста маленькі кульки. Шийку пляшки (можна пластикову) опустіть у воду, а потім в какао, притисніть кожен шматочок тіста, формуючи ніжку гриба. Викладіть «печериці» на деко з пергаментом. Випікайте протягом 15 хвилин при температурі 180 градусів. Капелюшки печива «Печериці» можете вмочити в розтоплений шоколад або іншу глазур, перетворюючи вироби в боровики або яскраві мухомори.

Сливовий пиріг на швидку руку

Нам потрібно: 500 г слив, 4 яйця, 360 мл молока, 60 г цукру, 60 г борошна, 5 мл ванільного екстракту, цукрова пудра для присипки.

Приготування. Розігрійте духовку до 160°C. Помийте сливи, відокремте кісточку, витріть кухонним рушником. Поріжте часточками і викладіть у форму для випікання. Форма повинна бути цілісна, в жодному випадку не роз'ємна. Збийте яйця і молоко. Додайте цукор, борошно і ванільний екстракт. Кількість цукру залежить від ваших ягід: якщо ягода недостатньо солодка, то цукру можна додати більше. Продовжуйте збивати віночком до однорідної маси. Залийте сливи отриманою масою і випікайте протягом 1-1,5 години до тих пір, поки не підрум'яняться до золотистого кольору.



Домашній зефір



Нам потрібно: 1 л кефіру, 3/4 скл. нежирної сметани, 1 скл. цукру, 2 ст.л. желатину, 2 скл. води, 1/2 пакетика ванільного цукру.

Приготування. Желатин замочити в теплій воді на 30-40 хвилин, потім на повільному вогні, безупинно розмішуючи, довести до кипіння, зняти з вогню і охолодити до кімнатної температури. Кефір, сметану, звичайний і ванільний цукор перемішати і збивати віночком або міксером протягом 5-6 хвилин. Потім, продовжуючи збивати, тонкою цівкою ввести желатин і збивати ще 4-5 хвилин. Отриману масу перекласти у форму і поставити в холодильник на 3-6 годин. Після застигання десерту зефір слід нарізати на порційні шматочки-брусочки. Замість ножа можна використовувати звичайні формочки для печива. Зефір по-домашньому чудово поєднується з подрібненими горіхами і ягодами улюбленого варення.

Кекс без борошна і цукру

Нам потрібно: 2 стиглих банана, 4 яйця, будь-які ягоди на вибір.

Приготування. Розігрійте духовку до 180 градусів. Подрібнити банани виделкою або за допомогою блендера. Гарненько збити яйця і з'єднати їх з бананами. Змастити злегка формочки маслом, помістити на дно ягоди. Залити ягоди бананово-яєчною сумішшю. Можна додати трохи кориці для аромату. Кекси випікати в розігрітій духовці. Ласощі будуть готові вже через 12 хвилин.



Якщо любиш людину – завжди почувайся одним цілим

Інна з Валерієм одружилися. У них народилась донька Оленочка, купили будинок. Чоловік сам весь ремонт зробив і перепланування. Все йшло чудово, поки одного теплого суботнього дня не пішла Інна з Оленкою на прогулянку в парк.

Там вона зустріла Марину. Вони з Валерієм разом працювали. – А твій же ж де ходити?! – запитала Марина. – На роботі, сказав, що термінові справи якісь. Та то на пів дня всього, – відповіла Інна, тримаючи доньку на руках. – Ой, дівчино, мушу я відкрити тобі одну таємницю, – раптом сказала Марина. – Яку ще таємницю? – Інна не розуміла, що відбувається.

Ніколи Інна не думала про те, що в неї в сім'ї щось не так.

Чоловік чудовий, донька росте Оленочка, він працює на хорошій посаді, котедж вони мають на дві сім'ї. Пощастило ж як! Сусід завжди на якихось заробітках, його частина будинку закрита на замок, а вони одні.

Інна поки що не працює. Оленочка маленька зовсім, нещодавно рік виповнився. У садок рано віддавати, у ясла вона ніколи не ходила.

Чоловік так і сказав:

– Дивись за донькою й за господарством. Моє зарплати вистачає. Оленка підросте, потім вирішимо.

Ось вона й керує господарством і виховує донечку.

У будинку завжди чисто, прибрано. Обід-вечера готова, на кухні вона велика майстриня. А вранці іноді любить встати раніше і прасувати одяг.

Увечері чоловік принесе його з морозця – сушати на подвір'ї, а воно все підсохне і прасувати одне задоволення. А який запах свіжості на всю кімнату!

Чоловік Валерій дуже любив прокидатись від цього запаху. Потім сніданок, смачний, ситний, і він поспішає на роботу. А вона Оленочку нагодує, посадить із іграшками, і за справи береться.

Вирішила Інна, що її будинок – її фортеця! А чоловік у хаті господар і здобувач.

Так вона й у своїй родині росла: батько завжди голова, мати при ньому й при дітях, дбайлива, всіма шанована. А як же ж інакше?! На ній господарство тримається і лад у сім'ї. Вони з батьком поганого слова ніколи один одному не сказали. І в селі їх усі дуже поважали.

А потім Інна виростала й поїхала вчитися. Шити вона любила з дитинства. Тому закінчила навчання і пішла працювати в ательє з пошиття одягу, де була на своєму місці.

А незабаром вона познайомилася з Валерієм, той саме диплом свій з відзнакою отримав.

Кохання в них одразу велике, серйозне. Він Інну швидко замів покликвав. Якось заслаб, у лікарню потрапив, ще до його пропозиції діло було.

Вона відвідувала його щодня, від ліжка не відходила, доки лікар чи медсестра не виставлять. Вийшла вона якось у коридор, а двері як слід не зачинила. А з ним у палаті чоловік літній лежав. Обое вже одужували.

І ось чує вона, цей мужик Валерію й каже:

– Ти, Валерію, дівчину бережи. Зараз таких не знайдеш. Дбайлива, добра. А то хтось око покладе та й відведе. Вона ж у тебе ого яка красуня!

Інна почула ці слова й додому бігом. Що справді, вона така вже хороша? Але збоку, кажуть, видніше...

Одужав Валерій, повернувся до себе додому. Слабий трохи, але це нічого. Вона його швидко на ноги поставить. Щодня з роботи біжить до себе спочатку, переодягнеться і до нього, щоб дізнатися, як її коханий почуватися. Приготує, поїдять разом і він її додому проведить.

А одного разу не відпустив він Інну. Пригорнув її до себе міцно й каже:

– Виходь за мене, Інночко! Люблю я тебе і все життя на руках носитиму!

Повірила вона, обійняла ніжно й погодилася.

І ось уже третій рік живуть вони у добрій згоді. Як Оленка народилася, Інна так із декрету й не вийшла. Валерій на поліг, та вона й не опиралася. Яка з неї робітниця з малою дитиною? Он її колега Ліда, тиждень працює, два-три на

лікарняному. Дитина маленька слаба час-то, то одне, то інше.

Ні, напрацюється вона ще, коли донька підросте. А поки що у чоловіка все добре на роботі, зарплата, премії бувають. Вистачає їм. А як прийде Валерій додому, то одразу відчувається його сильна чоловіча рука: тут відремонтувати, там полагодити. Особливо коли сусід переїхав і вони викупили його половину. Весь будинок став їхнім.



Чоловік сам весь ремонт зробив і перепланування, і тепер у них великий просторий будинок.

Увечері Оленку спати вкладуть, сядуть на диван поряд, і рука чоловіка, потужна, міцна, ковзне їй на плече, і всю втому зніме.

Все йшло чудово, поки одного теплого суботнього дня не пішла вона з Оленкою на прогулянку в парк і не зустріла там Марину.

Вона з Валерієм разом працювала бухгалтеркою. Розговорилися.

– А твій, же ж де ходити? – запитала Марина.

– На роботі, сказав, що термінові справи якісь. Та на пів дня всього, – відповіла Інна, тримаючи доньку на руках.

– Ой, дівчино, мушу я відкрити тобі одну таємницю, – раптом сказала Марина.

– Яку ще таємницю? – Інна не розуміла, що відбувається.

– Тяжко працюєш ти, поки твій із новою начальницею відділу шури-мури крутиш! Вона його собі у зами хоче, – відповіла Інна, тримаючи доньку на руках.

– Ой, дівчино, мушу я відкрити тобі одну таємницю, – раптом сказала Марина.

– Тяжко працюєш ти, поки твій із новою начальницею відділу шури-мури крутиш! Вона його собі у зами хоче, – відповіла Інна, тримаючи доньку на руках.

– Ну, дивись, – сказала Марина. – Моє діло попередити. І за собою слідкувати треба, любя.

Сказала і пішла легкою ходою по доріжці, а Інна з донькою поспішила додому. Прийшла, глянула на себе у дзеркало. Та-а-ак, не дуже гарна картина. І як вона раніше не помічала?

Сукня така собі, сама шила ще до поллогів. На голові волосся в гульку зібране. Косметику ніяку не визнає, окрім гігієнічної помади. Та й та кудись зникла, тож губи сухі. Щоки білі. Ось тобі й красуня!

Інна засмутилася, привела себе трохи в порядок до приходу чоловіка. Він прийшов після обіду стомлений, сказав, що працювали всім відділом. Начальниця нова спустику не дає.

Інна промовчала, не стала розпитувати про цю начальницю, але в душі засів якийсь черв'ячок чи то хвилювання, чи то недовіри і навіть ревності. І захотілося їй на цю начальницю подивитись. Тоді вона одразу зрозуміє, правда це все чи жіночі плітки.

У понеділок зранку чоловік пішов на роботу, а до обіду вона домовилася з сусідкою, щоб та за Оленкою доглянула.

Інна підійшла до офісу чоловіка, двір у них великий, стоянка машин, дерева ростуть. Вона стала віддалік, щоб на очі не потрапляти і бачить: виходить жінка із дверей, а за нею... Її Валерій!

Ідуть вони в кафе, яке через дорогу, розмовляють. Встигла помітити Інна, що обличчя в обох серйозні. На «шури-мури» не схоже. Хоча не при співробітниках же ж показувати симпатію! Слідом вона не пішла, звичайно. Але роздивилася жінку добре.

Дуже приємна, симпатична, років їй близько сорока. Доглянута. І фігура гарна, і одягнена красиво, і волосся вкладене як треба. Так, якщо вона самотня, то за такою жінкою будь-який чоловік почне доглядати. Стоїть Інна, дивиться їй услід, а очі заплакані. Невже правда?

І раптом чує гучний голос:

– Валерію Петровичу, Ольго Іванівно,

зачекайте, я з вами.

І їх наздогнав солідний чоловік, певне, колега. Так утрюх і зникли вони в кафе, а Інна поспішила додому. Було трохи сумно, трохи хвилююче. Вірити в плітки Марини не хотілося. Але як же ж її чоловік елегантно виглядав поряд із цією начальницею!

Справжня жінка стежить за собою. Не те, що вона!

Повернулася Інна додому, забрала Оленочку, погодувала і вклала в ліжечко на післяобідній сон. Сама вимила голову, висушила феном. Волосся у неї густе, красиве. Тому постаралася вкласти його трохи на інший манер. Вже краще.

Одягла штани, блузку. Балетки дістала з шафи, а домашні стоптані капці приборала куди подалі. Давно пора їх викинути і нові купити.

Зробила салат, приготувала картоплю запіканку з м'ясом. І стали вони з донькою Валерія з роботи чекати.

Він прийшов вчасно, поцілував обох, перевдягнувся і до столу. І тільки зараз він помітив зміни в дружині, оглянув її з ніг до голови і сказав:

– У нас свято сьогодні?! Ти якась незвичайна виглядаєш, Інночко!

– Ну, по-перше, сьогодні день нашого знайомства. А по-друге, я випадково дізналася, що тебе хочуть підвищити на роботі, заступником начальниці відділу станеш.

– Я мовчав, доки наказ не підпишуть. Ти ж знаєш нашого директора. Впертий мужик. Ольга Іванівна, моя начальниця, давно мене просуває, а він все зволікає. Ось і чекаємо. А ти звідки знаєш?

– Марину випадково зустріла, вона сказала, – відповіла Інна.

– Зрозуміло, рахуй, що сорока на хвості принесла. Ох вже ця Марина, пліткарка. Все про всіх знає!

– І що вона знає? – не вгавала Інна.

– Та всі її цураються. Наш головний інженер Андрій Павлович і Ольга Іванівна вирішили одружитися. Кохання у них. А на роботі це начебто не вітається. І ось зберігають все в таємниці, не дай Боже Марина дізнається. Розкаже всім.

Інна дивилася на чоловіка, а самій аж заплакати хочеться. Як вона могла в ньому засумніватися?! Як?! Адже якщо любиш людину, то довіряєш їй до кінця, а вона ще й стежити пішла!

– Ми сьогодні втрюх обідали з Ольгою й головним, – продовжував Валерій. – Обговорювали деталі їхнього весілля. До речі, ми запрошені. Оленочку зможеш на вечір із сусідкою залишити?

Інна кивнула.

– На роботі поки що ніхто нічого не знає. Це буде сюрприз. А ми з тобою й Оленкою на вихідних підемо тобі вбрання купувати.

Інна обійняла чоловіка і мало не розплакалася.

Так, важко іноді буває в житті, але важливо ще більше не ускладнювати. Якщо любиш людину, треба завжди почуватися одним цілим. Це гарантія від недовіри, непорозуміння, від ревності, що нарешті руйнують все. Так, це праця, але воно того варте.

...На весіллі Ольги та Андрія Інна з Валерієм були однією з найкрасивіших пар. Він в елегантному костюмі і вона в бірюзовій сукні й срібних туфельках. Вони привертали до себе увагу колег по роботі. До Валерія підходили колеги й вітали із призначенням. Він тепер заступник начальника відділу.

Навіть директор підійшов і потис руку зі словами:

– Вірю у ваші сили, молодець! А дружина у вас просто красуня.

Підійшла й Марина, відвела Інну вбік і сказала:

– Не було у них жодного роману, пока-зуха одна. Ділове партнерство у прийняла за інтрижку. Вибач, Інно. Ти розумниця...

– Я знаю, – відповіла Інна. – Тільки моя тобі порада, не роби про себе погану славу в колективі. Не пасує тобі це.

Але тут її обійняв Валерій своїми сильними, але такими ніжними руками, і повів туди, де веселилися гості й щиро раділи за прекрасну, зрілу і таку чудову пару, Ольгу та Андрія...

Від чоловіка Інни йшло тепло, віяло надійністю і чимось таким, що говорило без слів – ти з донькою у надійних руках.

А більше їй нічого й не потрібно від життя...

Як по зовнішньому вигляді можна зрозуміти, що пара щаслива

За якими зовнішніми ознаками можна відрізнити закохану пару від тієї, яка позбавлена любові. Як по зовнішньому вигляді можна зрозуміти, що пара щаслива.

Щасливі пари часом досить сильно відрізняються за своєю поведінкою і звичками від нещасливих. Психологи розповіли, як можна відрізнити задоволених один одним людей за зовнішнім виглядом, інформує Ukr.Media.

Вони тримаються за руки

Тут важливо дивитися на деталі. Якщо люди тримаються за руки максимально щільно, це означає, що їх зв'язок дуже сильний. Коли люди не тримаються за руки зовсім, це вказує на наявність недостатньо міцного зв'язку. Можливо, вони в сварці або просто не сильно закохані.

Їх тіла повернені один до одного

Якщо люди розмовляють або обіймаються, то їх тіла максимально сильно повернені один до одного. У момент обіймів закоханим людям властиво притискатися один до одного найсильніше.

Він кладе руку їй на плече

Коли закохана пара йде по вулиці, а рука чоловіка лежить у жінки на плечі, це вказує на те, що він готовий про неї піклуватися і оберігати її. Це точно вказує на наявність теплих почуттів.

Жест рівності

Чоловік кладе руку на талію жінки, а вона руку йому на плече. Психологи відзначають, що це безпосередньо вказує на рівність людей у відносинах. Часто буває і навпаки — чоловік кладе руку на плече, а жінка на талію. Це рівноцінно першому варіанту.

Жест переваги

Існують також жести, які вказують на те, що у пари не все добре у відносинах. Якщо під час розмови з кимось один із закоханих стоїть трохи попереду, та ще й широко розставивши ноги, це вказує на його домінування і прагнення бути головним. Така пара точно не може називатися щасливою.

Жест власника

З цього жесту можна обчислити чоловіка-власника, який вважає жінку своєю річчю. Суть в тому, що він тримає жінку за передпліччя або за лікоть, щільно притискаючись до неї. Це показує його бажання володіти коханою і нікому не віддавати. Якщо жінка не тягнеться до чоловіка у відповідь, значить, у них у відносинах сильний розлад, і їй не додається бути його маріонеткою.

Поради на кожен день

- Щоб кетчуп лився з пляшки швидше, застроміть в нього соломинку, а потім витягніть.
- Щоб очистити підсвічники від налиплого на них воску, покладіть їх до морозильної камери хвилин на 20. Після цього віск відійде без проблем.
- Втягати нитку в голку буде легко, якщо скропити кінчик лаком для волосся.
- Якщо вам потрібно відміряти потрібну кількість меду за допомогою мірної ложки або склянки, попередньо змастіть інструмент олією, щоб мед на ньому не залишився.
- Коли миєте вікна, протирайте їх вертикально всередині і горизонтально зовні. Якщо після закінчення роботи ви побачите смуги – то будете знати, з якого вони боку.
- Видаліть білі плями солі зі шкіряного взуття за допомогою розчину з однієї столової ложки оцту і склянки води.
- Щоб видалити неприємний запах зі спортивного взуття, насипте в нього трохи соди і залиште на день.
- Цінники, що прилипили, легко відійдуть, якщо потримати їх під струменем гарячого повітря з фена.
- Якщо одна склянка застрягла в іншій – не проблема. Налийте в верхню холодну воду, а потім опустіть обидві на хвилину-другу в гарячу.
- Проведіть по зубчиках застряглої блискавки протрим олівцем – графіт в цьому випадку працюватиме як мастило.
- Щоб отримати з апельсина або лимона більше соку, покатайте їх по столу перш ніж розрізати.
- Відокремити жовток від білка простіше простого: розбийте яйце на тарілку. Потім візьміть порожню пластикову пляшку, трохи стисніть, щоб вийшла частина повітря, піднесіть до жовтка, і він легко втягнеться в пляшку.
- Золотий обручч можна повернути блиск, якщо потримати її в солодкій воді, а потім почистити губною помадою.
- Щоб свічка горіла яскраво і довго, не запливаючи протягом всієї романтичної вечери, попередньо потримайте її якийсь час в підсоленій воді.
- Часниковий запах з рота можна видалити декількома способами: випити склянку молока, пожувати петрушку, шкоринку лимона або кавове зернятко.
- Якщо хочете перевірити, чи свіжі консерви, які ви збираєтесь відкрити, натисніть на дно банки так, щоб на жерсті утворилася вм'ятина. Якщо через деякий час втиснуте місце почне трохи випрямлятися – консерви зіпсовані.
- Якщо скло окулярів протерти гліцерином, то воно не пітнітиме.
- Чим більше борошно, тим менше в ньому міститься білків, вітамінів групи В і мінеральних солей. Тому снідаючи зі склянки чаю і білої булочки не можна визнати задовільним. Додайте хоча б скибочку житнього хліба.

Вік живи, вік учись!

1. Щоб зелень, яку ви кладете на піцу при випіканні не втратила свого кольору та смаку, її треба попередньо вмочити в олію...
2. Щоб макарони та спагетті не злипалися при варінні, додати трохи рослинної олії в киплячу воду.
3. При варінні шкірка картоплі не лопається (картопля в мундири), якщо у воду додати кілька крапель оцту.
4. Відварена картопля буде смачнішою, якщо при варінні покласти кілька зубчиків часнику.
5. Нарізана цибуля зберігає свіжість, якщо покласти її на блюде, посипане сіллю.
6. Сіль не відволочиться, якщо в сільничку покласти зерна рису.
7. Гірчиця, розведена на молоці замість води, зберігається краще, не сохне.
8. Щоб очищені яблука не темніли, їх поміщають у холодну, трохи підсолену воду (для салатів).
9. Яйця зберігаються краще, якщо лежать тупим кінцем догори.
10. Не рекомендується мити ножі гарячою водою, тому вони тупляться.
11. Якщо потрібно вичавити сік з лимона (цілого), то, попередньо обдавши його окропом, рукою поклати лимон по столу, потім розрізати і вичавити сік – соку вичавиться відчутно більше.
12. Каша з обсмаженої гречаної крупі швидше вариться, виходить розсипчастою та ароматною. Крупу насипають на чавунну сковорідку або на лист і обсмажують у духовці протягом декількох хвилин.
13. Вітамін С набагато краще зберігається в густих супах (борщаних, круп'яних, картопляних), ніж у борщах та щас. Крохмаль міститься в картоплі та крупах, оберігає вітамін від руйнування.
14. Овочеві супи, в яких немає картоплі та крупі, рекомендується заправити злегка підсмаженим борошном – вони будуть густіші та смачніші.
15. Овочевий суп стане смачнішим і поживнішим, якщо до нього додати молоко, вершки, кисле молоко або сметану.
16. Якщо ви варите картопляний суп з овочами, що містять кислоту (солоні огірки, щавель), то кладіть овочі в самому кінці варіння, інакше картопля стане жорсткою.
17. Смажену картоплю соліть лише тоді, коли вона добре підрум'яниться, інакше сіль змішається з жиром і скибочки втратять форму, та й на смак картопля буде гіршою.
18. Кислота уповільнює варіння овочів. Тому оцет, лимонну кислоту, томат-пюре та свіжі помідори додають, коли овочі майже готові.
19. Щоб картопля зварилася швидше потрібно додати у воду трохи олії.
20. При варінні картоплі, додайте трохи часнику, лавровий лист і трохи оцту, сіль звичайно, тоді картопля виходить ну дуже смачною навіть у холодному вигляді.
21. Картопляне пюре не варто розбавляти холодним молоком, від цього пюре набуває сірого кольору і в ньому утворюються грудки. Перш ніж розбавляти пюре, потрібно нагріти молоко до кипіння і поступово додавати, постійно перемішуючи.
22. Якщо посуд зберіг запах риби чи цибулі, його слід сполоснути водою з оцтом, тоді запах зникне.

Павук - прикмети

У житті людини дуже часто зустрічаються прикмети і забобони, пов'язані з павуками. З цими комахами людство познайомилося ще в давні часи, вони згадуються в народних легендах, світових релігіях і обрядах. Павуки прийшли до нас з часів стародавніх слов'ян, і досі вважаються символом таємничості і містики. У кожного до них особливе ставлення – хтось їх боїться, а хтось заводять як домашніх тварин, але в прикмети про павуків вірять, мабуть, кожен. Люди завжди вірили, що побачити павука – значить, отримати благу звістку. Якщо ви побачили тварину – не варто її чавити, можливо, разом з нею до будинку прийдуть удача, везіння і достаток. Щоб зрозуміти, що віщує павук вашому будинку, варто розглянути кілька головних прикмет про них.



Павук в будинку

Вважається, що павук у будинку – вісник процвітання і благополуччя. Однак. Прикмети пов'язані з ними, мають декілька значень, залежно від кольору «гостя», напрямку його рухів і часу доби, коли був помічений павук.

Якщо ви зустріли його вранці – нічого доброго це не віщує, у цей день не варто ухвалювати важливих рішень і братися за відповідальну роботу, оскільки результат може бути протилежний очікуваному.

Якщо ви помітили павука вдень – день обіцяє бути вдалим.

Побачити його ввечері – на вас чекають сімейні клопоти і турботи.

Слід поспостерегти, в якому напрямку повзе павучок. Якщо він повзе до вас – чекайте на прибуток і успіх, якщо від вас – підготуйтеся до непередбачених витрат.

Якщо ви знайшли павука в кишені свого одягу, який ви довго не одягали, – на вас чекає великий прибуток, адже не дарма в цьому випадку йдеться: «павучок навів кишеню позолотив».

Він спустився на павутинці прямо на рукав вашого одягу? Значить, незабаром ви матимете обновки.

Якщо у будинку павук сплів свою павутину прямо над ліжком – ваше сімейне життя буде щасливим і довгим.

Павук повзе вниз

Іноді трапляється так, що павук, котрий спускався вниз по павутині, з'являється прямо перед вашим обличчям. Якщо ви побачили комаху, яка спускається вниз по павутині, не потрібно панікувати, а краще поспостерегайте за нею. Адже від її поведінки залежить те, якими будуть принесені нею новини. Якщо павук продовжує рух вниз, то на гарні звістки очікувати не варто. Інша справа, якщо він спочатку спускався вниз, а потім раптом заспівав наверх. Така прикмета обіцяє хороші звістки для того, хто побачив павука.

Ще одна прикмета, коли павук падає прямо на голову, говорить про те, що ця людина невдовзі отримає спадщину, або більший прибуток, про який вона навіть не здогадувалася.

Прикмета, коли павук повзе вниз, має ще одне неприємне значення, але тільки в тому випадку, якщо він буде чорним. В цьому випадку доведеться чекати на неприємні звістки від близьких родичів.

Павук повзе вгору

Вважається, що якщо ви побачили павука, що повзе по павутинці вгору – чекайте на виконання своїх бажань. Якщо він повзе вгору по стіні – несе з собою хороші новини, радість. Ще старі люди казали, що павук, котрий повзе вгору, приносить добрі вісті. За іншими прикметами, таке пересування комах означає приїзд гостей.

Якщо ви хочете дізнатися, що хоче сказати вам павучок, необхідно взяти в руки павутину з ним і промовити такі слова: «Павучок, павучок, поповзеш вгору – до гостей, поповзеш вниз – до добрих вістей» і поспостерегайте за напрямком руху павука. У будь-якому випадку, рух павука вгору не обіцяє нічого поганого – можливо, ви одержите прибуток, важливу звістку, лист, звісточку від родичів або на приїзд гостей.

Вбити павука

Вбити павука вважається поганою прикметою. Існує версія, що вбиваючи павуків, ви зможете позбутися від 40-ка гріхів, але за спокуту треба платити свою ціну. Спокутування гріхів таким способом може принести у ваше життя біди, втрати і нещастя. Одна народна приказка говорить: «Хочеш жити і здоровим завжди бути – не думай павука вбити!».

Існує кілька повір'їв, пов'язаних із вбивством павуків:

1. Із вбивством павука в будинок прийдуть хвороби, нещастя і біди. Вважалося, що зібрана павутина могла вилікувати від серйозних захворювань.
 2. В старовинних легендах говориться, що павутина приносить щастя, а якщо вбити одного павука, то інші не будуть її плести.
 3. Ще одна прикмета свідчить, що, вбивши павучка, можна закликати в дім нещастя, причому, чим вона менша, тим більше нещастя в будинку, оскільки ти вбив беззахисну істоту, повинен за це відповісти.
- Прикмети про павуків, як і інші народні прикмети, тільки тоді почнуть збуватися, коли людина в них дійсно вірить. Якщо ви боїтеся або не любите павуків – не варто їх вбивати, краще відпустіть павучка на вулицю і згадайте про добрі прикмети.

Виженіть попелицю з вашого городу

Щоб наступного року вам не заважала попелиця, го-туємо червоний перець заздалегіть.

Дехто з нас спочатку і не помічають, що рослини іноді стають «зеленішими», ніж зазвичай. Придивіться, можливо, на ваших рослинах оселилася попелиця, що почуває себе на них, як у себе вдома. Якщо це так, то необхідно терміново вживати заходи!

А ви знаєте, що уникнути попелиці на своєму городі можна за допомогою червоного перцю? Щоб приготувати засіб для боротьби з попелицею, нам знадобиться півлітра окропу, 25 г червоного меленого перцю. Перець потрібно залити окропом і залишити настоюватися на 3-4 години.

Після того, як настій охолоне, розбавте його з 5 л води й обприскайте рослини, заселені попелицею. Обприскувати таким настоєм рекомендують не частіше, ніж раз на два тижні. Додатково, щоб настій краще приліплювався до листя, можна додати кілька крапель рідкого мила. Обприскувати краще ввечері і не перед дощем, а то всі ваші зусилля будуть даремними.

Такий спосіб гарний для всіх рослин, крім огірків. Для них усе трохи по-іншому: потрібно взяти 20-30 г звичайного гіркого перцю, дрібно нарізати або перекрутити, перемішати його зі 100 г тютюнового пилу й залити 5 л теплої води. Такі ліки від попелиці мають настоюватися не менше доби. Потім ретельно перемішайте й обприскайте. П'яти літрів настою буде достатньо, щоб обприскати 5-6 квадратних метрів. Якщо раптом помітите, що подекуди попелиця ще повзає, то можете через тиждень обприскати ще раз. І не дозволяйте бур'янам рости на вашому городі, оскільки вони і є найпершою причиною появи попелиці.

Сир захищає зуби ефективніше ніж жувальна гумка

Американська Академія загальної стоматології, провівши серію експериментів, довела, що шматочок сиру після вживання їжі захищає зуби від карієсу більш ефективно, ніж жувальна гумка. Сир змінює рівень pH в порожнині рота з кислотного на лужний і у такий спосіб знижує ймовірність руйнування емалі.

Вплив сиру зберігається більше 30 хвилин. Такою корисною властивістю володіють тільки ферментовані молочні продукти, свіже молоко і йогурт не впливають на кислотно-лужний баланс. Вчені рекомендують батькам давати дітям різні сорти сиру і привчати їх закінчувати обід поїданням невеликого шматочка сиру.



Перець чилі проти мігрені

Американські вчені виявили, що існує подібність між тим, що відбувається в головному мозку під час мігрені, і тим, як реагує шкіра на олію перцю чилі. Коли чилі торкається шкіри, відбувається реакція, що викликає виділення речовини під назвою CGRP, яка збільшує приплив крові до ураженої області.

Вчені планують використовувати цей механізм для розробки ліків від мігрені. Вони блокуватимуть больові сигнали подібно до перцю чилі. Біотехнологічна компанія наразі орієнтована на вивчення речовини, що вивільняється під час нападу мігрені. Саме вона несе «больовий сигнал» від нерва до нерва. Фармацевтична компанія Amgen вже протестувала нові ліки на основі перцю чилі на добровольцях.

Обід на робочому місці підвищує працездатність

Багато керівників не схвалюють перекушування на робочому місці, але недавні дослідження німецьких вчених (Університет Гумбольдта в Берліні) показують, що це найкращий варіант вживання їжі для офісних працівників. Порівняльні дослідження довели, що працівники, котрі обідають і перекушують власне на робочому місці, після обіду не знижують своєї продуктивності і здатні виконувати складні завдання, що вимагають концентрації.

Тим трудівникам, що обідали в компанії друзів в кафе або в ідальні і їли ті ж самі страви, необхіден час, щоб знову увійти в робочий ритм. Їх працездатність відновлюється лише через 1-1,5 години після обіду, а в деяких випадках вони залишаються сонними і нездатними до концентрації до кінця робочого дня.



10 продуктів харчування, які найчастіше підробляють

Апельсиновий сік - здавалося б, що можна підробити в апельсиновому соку, якщо він виготовляється з апельсинів? Насправді апельсиновий сік є одним з найпопулярніших фальсифікованих продуктів. У ньому можна знайти не тільки аскорбінову кислоту, але навіть суміш цукрового буряка, кукурудзяного цукру, глютамину натрію і сульфату калію.

Мед - скандали з відмивання меду останнім часом набирають оберти. Останній великомасштабний випадок у Китаї був пов'язаний із зараженням меду потенційно небезпечними антибіотиками. Найчастіше дешевий мед видають за більш дорогі сорти. Він є одним з найбільш фальсифікованих продуктів і становить 7% випадків харчового шахрайства. Торік у США в 75% придбаного в магазинах меду навіть не містився пилік.

Молоко - також є одним з найбільш фальсифікованих продуктів харчування. У ньому можна знайти страхотливий список домішок: меламін, формальдегід, сечовина, перекис водню, машинну оливу, каустичну соду, крохмаль, коров'яче або свиняче сало.

Трюфельна олія - її підробка шокує будь-якого поважачого себе гурмана. Коштує вона недешево, тому шахраї примудряються видавати за трюфельну олію суміш оливкової олії з ароматизаторами.

Чорниця - є дорогою ягодою, і, отже, випадки її підробки також не рідкість. У багатьох поживних батончиках і рогаляках, що нібито містять чорницю, нерідко виявляється суміш цукру, кукурудзяного сиропу, олії, штучних ароматизаторів і харчових барвників синього і червоного кольору. Тому якщо ви бачите продукти, які обіцяють вам зміст чорниці,

уважно перевірте список інгредієнтів.

Риба - проведені дослідження показали, що 33% риби з 1215 зразків були визначені як невідповідні своїй назві. Зразки були зібрані з 674 магазинів в 21 державі. Окунь і тунець були найбільш фальсифікованими.

Шафран - під виглядом екзотичної спеції нерідко можна виявити суміш квіток календули, куркуми, кукурудзяних рилець, пелюсток маку, гіпсу, крейди, крохмалю, сульфату барію і пофарбованих у червоний колір шовкових волокон.

Оливкова олія - дослідники виявили, що під її виглядом нерідко продається олія нижчої якості, а справжня італійська оливкова олія часто не має до Італії жодного відношення. Її часто розбавляють іншими оліями: фундука або волоського горіха, кукурудзяною, соняшниковою, арахісовою, рослинною, соєвою і пальмовою.

Гранатовий сік - є дуже корисним, містить багато антиоксидантів, тому багато споживачів готові платити за нього чималу ціну. Але часом відкривши його, можна одержати суцільне розчарування: гранатовий сік часто розбавляють виноградним або грушевим, додають цукор і кукурудзяний сироп з високим вмістом фруктози. Іноді такий сік навіть не містить жодних слідів реального гранатового соку.

Кава - якщо ви купуєте каву в зернах і перемелюєте її вдома, ймовірність нарватися на підробку набагато нижча. У перемеленій можна знайти смажені кукурудзу, ячмінь, соєві боби, насіння фініків, цикорій, житне чи картопляне борошно, палений цукор, карамель, інжир, глюкозу, мальтодекстрин і крохмаль.



структури та смітесортувальної станції на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області.», на підставі яких розробляються проекти містобудівної документації відповідно - детальний план території для розміщення дачної забудови з об'єктами супутньої інфраструктури на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області; детальний план території для розміщення житлової забудови на вул. Рятувальників в с. Якушинці Вінницького району Вінницької області; детальний план території для розміщення дачної забудови та об'єктів супутньої інфраструктури на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області, за межами с. Якушинці; детальний план території для розміщення дачної забудови з об'єктами супутньої інфраструктури на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області, за межами с. Лисогора; детальний план території для розміщення об'єктів інженерної інфраструктури та смітесортувальної станції на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області, за межами населених пунктів.

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

Якушинецька сільська рада.

Втрачене Свідоцтво про право приватної власності № 423 від 03.08.1998 на жилий будинок, що знаходиться за адресою: Вінницький р-н, с. Якушинці, вул.Затишна, 1, видане на підставі рішення виконкому Якушинецької сільської ради №42 від 07.07.1998 на ім'я Ротаєнко Наталії Дмитрівни, вважати недійсним.

Втрачене Свідоцтво про право особистої власності № 55 від 11.04.1988 на житловий будинок, що знаходиться за адресою: Вінницький р-н, с. Зарванці, вул.Садова, 1, видане на підставі рішення виконкому Якушинецької сільської Ради народних депутатів №167 від 23.05.1987 на ім'я Лазюк Ганни Ільківни, вважати недійсним.

Якушинецька сільська рада повідомляє про проведення конкурсу

«По визначенню суб'єкта оціночної діяльності, який має ліцензію на проведення експертної грошової оцінки земельної ділянки для розміщення та експлуатації основних, підсобних і допоміжних будівель та споруд підприємств переробної, машинобудівної та іншої промисловості» Конкурс відбудеться 04 жовтня 2024 року о 10.00 годині за адресою: Вінницька обл., Вінницький район, с. Якушинці, вул. Новоселів, 1А.

Об'єкт оцінки знаходиться за адресою: с. Зарванці, вул. Польова, 1 Вінницького району Вінницької області. Загальна площа об'єкту оцінки 1,2495 га.

Кінцевий термін подання документів 27 вересня 2024 року. Перелік підтверджених документів, які подаються на розгляд комісії

1. Заява на участь у конкурсі за встановленою формою;
2. Копія довідки про присвоєння ідентифікаційного номера за Державним реєстром фізичних осіб - платників податків та інших обов'язкових платежів (для претендента - фізичної особи);
3. Копія установчого документа претендента (для претендента юридичної особи);
4. Копія відповідної ліцензії та (або) сертифіката суб'єкта оціночної діяльності та (або) відповідного документа, передбаченого статтею 6 Закону України «Про оцінку земель»;
5. Копія кваліфікаційних документів оцінювачів, які працюють у штатному складі та яких буде залучено претендентом до проведення оцінки та підписання звіту про оцінку майна;
6. Письмові згоди оцінювачів, яких буде додатково залучено претендентом до проведення робіт з оцінки майна, завірених їхніми особистими підписами;
7. Копія сертифіката суб'єкта оціночної діяльності, виданого претенденту Фондом Державного майна України, та копія ліцензії на виконання землекористування, видана центральним органом виконавчої влади з питань земельних ресурсів (у разі оцінки об'єкта приватизації разом із земельною ділянкою, на якій він розташований);
8. Кваліфікаційні вимоги до учасників конкурсу (вимоги щодо практичного досвіду з оцінки майна, зокрема подібного майна);
9. Претендент подає документи до комісії у конверті, на якому зазначається назва претендента та його адреса, найменування конкурсу, з поміткою «заява на участь у конкурсі». Зворотна сторона скріплюється в чотирьох місцях печаткою претендента.

Місце знаходження комісії, контактні телефони: Якушинецька сільська рада, тел. 56-75-14, факс. 56-75-19.

Агрономічна сільська рада повідомляє, що відповідно до Рішення Агрономічної сільської ради від 18.04.2024 р №3017 «Про надання дозволу на розроблення містобудівної документації - детальний план території гр.Квітку Роману Івановичу» проектною організацією ФОП «Іванюк І.С.» розробляється проект містобудівної документації місцевого рівня - Детальний план для будівництва громадської забудови в межах частини кварталу обмеженого вулицями Головною, Олександрівською та атомобільною дорогою С-020306 в с. Бохоники на земельних ділянках з кадастровими номерами 0520680500:04:001:0888, 0520680500:04:001:0589, замовником якого є виконавчий комітет Агрономічної сільської ради.

Громадські слухання з метою врахування громадських інтересів будуть проводитися 30.09.2024 року о 16.00 год, в Бохонській філії Агрономічного центру культури та дозвілля, с. Бохоники, за адресою вул. Незалежності (Гагаріна), буд. 62-А.

З проектом документа державного планування, звітом про стратегічну екологічну оцінку можна ознайомитися на сайті Агрономічної сільської ради та у сільській раді: 23227 с. Агрономічне, Вінницький район, Вінницької області вул. Центральна, буд. 12, тел./факс: (0432)58-42-74,58-41-96, (068)933-00-99. Контактна особа: т.в.о. начальника відділу архітектури та просторового розвитку Агрономічної сільської ради Піддубний Олег Миколайович, тел. 068-93-30-099.

Орган, до якого подаються зауваження і пропозиції, поштовою та електронною адреси та строки подання зауважень і пропозицій: 23227 с. Агрономічне, Вінницький район, Вінницької області вул. Центральна, буд. 12, тел./факс: (0432)58-42-74,58-41-96, (068)933-00-99, контактний email (сайту) e-mail: agronomichne826@gmail.com

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

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



Повідомлення про прийняте рішення щодо розроблення проєктів містобудівної документації

Якушинецькою сільською радою прийняті рішення 39 сесії 8 скликання від 06.09.2024 - № 1726 «Про внесення змін до рішення 39 сесії 8 скликання № 1603 від 24.05.2024 р. «Про надання дозволу на розроблення детального плану території для розміщення садової забудови на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області.», № 1724 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території для розміщення садової забудови та об'єктів супутньої інфраструктури на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області.», № 1727 «Про внесення змін до рішення 40 сесії 8 скликання № 1666 від 12.07.2024 р. «Про надання дозволу на розроблення детального плану території для розміщення садової забудови та об'єктів супутньої інфраструктури на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області.», № 1731 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території для розміщення дачної забудови та об'єктів супутньої інфраструктури на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області, за межами с. Лисогора.», № 1732 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території для розміщення об'єктів інженерної інфра-

До нього їдуть з усієї України

Багато років Тимофій допомагає людям (тільки хрещеним) у складних обставинах:

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

Приймає особисто та на відстані. Нині найкращий час для зняття негативу. **068-454-48-00, 066-384-22-86**

"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. №242838.

Наклад - 1500.

Газета віддрукована
у ФОП Собчишин
Олександр Вікторович

Тел. (0432) 55-63-97.

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свої дні народження святкуватимуть: 65-річчя святкуватиме голова ветеранської організації, жителька смт Стрижавка - **Ольга Павлівна ПІНКЕВИЧ** (24 вересня).

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

Із повагою,

Петро ВАСИЛИНИЧ,
голова Вінницької районної організації ветеранів.



ПЕРЕДПЛАТИТЬ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ»

ШАНОВНІ НАШІ ВІДДАНІ ЧИТАЧІ.

Продовжуємо випуск однієї із найстаріших газет краю, аби Ви дізнавалися новини з життя громад, району, області та України. Сподіваючись на кращі часи розпочинаємо передплату на 2024 рік.

Передплата з поштовими послугами становить:

(61487): на місяць - 57,00 грн., на 3 місяці - 141,00 грн., 6 місяців - 267,00 грн., 1 рік - 519,00 грн.

19 вересня - хмарно, без опадів, t вдень +21...+23°C, вночі +11...+14°C. **20 вересня** - хмарно, без опадів, t вдень +16...+24°C, вночі +9...+11°C. **21 вересня** - ясно, без опадів, t вдень +16...+23°C, вночі +10...+13°C. **22 вересня** - ясно, без опадів, t вдень +17...+23°C, вночі +11...+13°C. **23 вересня** - хмарно, без опадів, t вдень +15...+23°C, вночі +11...+12°C. **24 вересня** - ясно, без опадів, t вдень +15...+23°C, вночі +10...+13°C. **25 вересня** - хмарно, без опадів, t вдень +16...+24°C, вночі +10...+13°C.



На Вінницькій обласній станції юннатів відкрили навчальний рік. Проходило це в святковій та ігровій формі. Гостей посвячували в юннати напередодні Дня юного натураліста.

Але перед цим вони мали пройти інтерактивний квест із шістьма зупинками. Діти заходили в гості до "золотої рибки", випитували ботанічні секрети, викопували цікавинки міні-парку, відвідували резиденцію вусолапохвостих та навіть відвідали фітнес-клуб у стилі "етно"!

Також гості долучились до важливої акції "Юннатик-донатик" і назбирали понад тисячу гривень на матеріал для маскувальних сіток. Їх діти плетуть разом із керівниками гуртків.



- Сьогодні головним є безпечне навчання. У нашому закладі з цим все гаразд, бо маємо власне укриття. Намагаємося робити все можливе, щоб на заняттях діти-на була щасливою. На станції працює 51 педагог, діє 120 гуртків. Там займаються 1850 дітей. А також півтисячі старшокласників, які перебувають у Малій академії наук, що діє на нашій базі. Всі заняття там - безкоштовні, - прокоментувала директорка станції юннатів Ольга Драгомирецька.

Михайло МИХАЙЛОВ.

Вінницький борщ з вишнями представили на гастрономічному фестивалі у Туреччині

13-15 вересня у турецькому місті Бурса відбувся Міжнародний фестиваль гастрономії. На заході представили борщ на вишні з Вінниці та інші елементи традиційної кухні.

20 років тому між Вінницею і Бурсою була підписана угода про побратимство, але контакти відбувалися неперіодично. Для поживлення контактів та на знак підтримки України адміністрація цього міста запросила вінничан до участі у фестивалі.

Фестиваль гастрономії там провели втретє, щоб просувати місцеву кулінарну культуру міста Бурса, демонструвати його місцеві делікатеси та надавати відвідувачам можливість скуштувати ці смаки. У рамках фестивалю відбулися численні інтерв'ю, панелі, конкурси нагород, виставки, гастросцени, майстер-класи, концерти і заходи для дітей за участю знаменитостей, шеф-кухарів і впливових людей зі сфери гастрономії.

Також участь у фестивалі взяли 8 іноземних міст, з якими Бурса має взаємини. Представників вінницького бізнесу на цей фестиваль запросив мер Бурси Мустафа Бозбей.

Смаки Міста ідей представили голова ХлібСіль «Вінницька асоціація гостинності» Інна Кривешко й працівниці компанії «Солодка Мрія»: головна технолог Лариса Твердохдів і майстриня цеху Любов



Опанасюк. Для учасників фестивалю вони презентували борщ на вишні, пампушки з часником, пиріжки з вишнею і узвар.

Нагадаємо, до офіційної кулінарної книги за всесвітом «Відьмака» таж внесли борщ з вишнями, яким вже в кілька років пригощають туристів у Вінниці.

ОВЕН (21.03-20.04). Починається досить складний тиждень, так що варто реально розраховувати свої сили та можливості. Мудрість і терпіння вам знадобляться для того, щоб удержати мінливу удачу. Намагайтеся уникати суперечок і не провокувати конфліктних ситуацій з начальством. Може порадувати нова цікава інформація, що дозволить розширити ваші можливості, постарайтеся не пропустити нічого важливого. У вихідні влаштуйте собі невелике свято. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Особливо важливо виявити розважливості і терпіння. Швидкий успіх може так само швидко розчарувати, а то й зовсім обернутися поразкою. Відчайдушних вчинків бути не повинно, їхні наслідки можуть не тільки ускладнити вам життя, але й круто змінити долю. Постарайтеся бути гранично ввічливими з навколишніми. Відмовтеся від чужих і необов'язкових справ і тоді зможете вирішити найгостріші й насущні проблеми. У вихідні вас можуть спантелічити несподівані події в житті друзів або колег по роботі. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Гарний час для реалізації найсміливіших і найкреативніших планів. Налаштуйтеся на досягнення цілей і одержання прибутку. Будьте уважними щодо вступної інформації, можливі неточності та викривлення. Ймовірно цікаві вигідні ділові пропозиції. Ви успішно впораєтесь з проблемами та справами, що накопичилися. Вихідні краще провести за містом. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

РАК (22.06-22.07). Ви зможете досить легко впоратися з усіма справами. Доведеться брати на себе відповідальність за ухвалення рішень, які вплинуть на найближче майбутнє. Ваші ідеї відкриють прямий шлях до успіху, і ви будете задоволені ситуацією, що склалася. У вихідні можливі непорозуміння з близькою людиною. Примирення зажадають від ваших нестандартних рішень і позбавлення од шкідливих звичок. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

Астрологічний прогноз на 23 - 29 вересня

ЛЕВ (23.07-23.08). Бажано з обережністю поставитися до нових знайомств. Плануйте, держайте, не відступайте від наміченої мети, але реально розміряйте свої енергетичні ресурси та взяті зобов'язання. Ви звалите на себе занадто великий обсяг роботи, тож не будуть зайвими помічники. У вихідні товариськість зробить вас душею будь-якої компанії. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - середа.

ДІВА (24.08-23.09). Відмітайте сумніви, не дозволяйте собі поринати до безодні туги та тривоги. Спробуйте реалізувати давно намічені плани. Ви можете відчувати приплив бадьорості, що позитивно відіб'ється на працездатності. Однак стримайте свій запал і амбіції, а вільний час постарайтеся провести на самоті. У вихідні не поспішайте ухвалювати серйозних рішень в особистій сфері. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Приділіть пильну увагу роботі. Можливо вам доведеться відкорегувати свої плани. Недбалість і помилки начальство вам не пробачить. Варто проявляти обачність і обережність як у словах, так і в діях. Будь-яка сказана фраза може обернутися проти вас. У вихідні певні обставини можуть змусити взятися за незвичну роботу. Не переживайте, ви все зробите на високому рівні. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Варто відгородити себе від зайвої роботи, витрачайте свою енергію й сили раціонально. Виберіть час, щоб вивчити ситуацію, що склалася в усіх її аспектах. Варто застосувати всю свою чарівність для досягнення кар'єрних висот. Не виключені позитивні зміни в житті. У вихідні вам будуть потрібні комфорт і спокій. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - середа.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Ваші ідеї та плани знайдуть розуміння і підтримку. Не соромтеся, дозволяйте розкритися своїм талантам і здібностям, вам не заш-

кодить більше впевненості у своїх силах. На роботі буде потрібна максимальна зібраність. Вам необхідно мобілізуватися й працювати навіть більше, ніж звичайно. Однак постарайтеся не заціклюватися на який-небудь одній проблемі, інакше внаслідок цього будуть занедбані інші сфери життя. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Причиною невдач може стати зайва довірливість до отриманої інформації. Крім того, ви занадто довго поводитися добре, за правилами, так що тепер настав час дати вихід внутрішньому напруженню. Але зробити це треба так, щоб ніхто з навколишніх не постраждав. Не зашкодить підвищена увага до справ дітей у вихідні дні. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Від вашої відповідальності та серйозного підходу залежить діловий успіх. Ситуація дозволить упорядкувати ділові зв'язки і корегувати навантаження на роботі. Атмосфера щиро сердечного комфорту підштовхує до того, щоб трохи полінуватися, саме в цей момент вас може відвідати цікава ідея. Поділитися новинами про останні події в житті вам удасться на вихідні в дружньому колі. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - четвер.

РИБИ (21.02-20.03). Ви перебуватимете в гарному настрої, завдяки чому все намічене буде виходити практично з першого разу. Якщо докладе певних зусиль, то перешкод у досягненні цілей не виникне. З'явиться можливість реалізувати свої бажання та зробити відповідальні кроки. Ваша здатність знаходити вірні рішення та своєчасна підтримка близьких людей допоможуть створити відмінні передумови для майбутнього успіху. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.