

Подільська Зоря



Шановні освітяни Якушинецької громади!

Щиро вітаю вас із професійним святом - Днем учителя, яке об'єднує всіх тих, хто запалює полум'я знань, відкриває дорогу у доросле життя, вчить мудрості та любові до Батьківщини.

Окрім освітньої діяльності, ви приділяєте багато свого часу волонтерській роботі, дякую кожному і кожній за небайдужість.

Нині вам випала доля вести навчально-виховний процес під час воєнного стану, періодично перебуваючи в укриттях, іноді - он-лайн, для тих дітей, які перебувають за кордоном, для дітей переселенців, яких війна відірвала від власних домівок і вони переїхали жити і навчатися до нашої громади...

Дякую вам, шановні наші вчителі, за працю, тепло, знання та доброту, що вкладаєте у кожного свого учня.

Від щирого серця бажаю вам міцного здоров'я, миру і добробуту у ваших сім'ях, творчої енергії та людської поваги, натхнення та віри у щасливий завтрашній день та мирне небо над Україною!

Із шаную та повагою,
Василь РОМАНЮК, голова Якушинецької громади.



Шановні працівники освіти Вороновицької громади!

Щиро вітаю Вас із професійним святом - Днем вчителя. Професія педагога поєднує в собі мудрість і молодість душі, креативність і величезну енергію, доброту і суворість! Ви прищеплюєте своїм вихованцям любов до знань, сієте в їх серцях зерно прекрасного, світлого, даєте мудрі поради.

В цей святковий день прийміть щиру вдячність за вашу невтомну працю, високе служіння обраній справі, творчий пошук, самовідданість, добро і щедрість душі, за великий талант і покликання сіяти мудрість і знання. Хай засіяна невтомною працею освітянська нива дає багаті врожаї нових талантів, яскравих особистостей. Бажаю міцного здоров'я, щирої радості, безхмарних благоденствених днів, творчої наснаги, нових педагогічних звершень заради рідного краю та незалежної України.

**Олександр КОВІНЬКО,
голова Вороновицької ТГ.**



3 Днем працівників освіти!

Праця учителя є неоціненним внеском у формування майбутнього України. Адже ви навчаєте та виховуєте нове, національно свідоме, патріотично налаштоване покоління, з новим рівнем знань. На вас покладається відповідальність за інтелект нашої держави.

У закладах освіти Стрижавської громади працюють 14 вчителів-методистів та 40 педагогів зі званням «старший учитель». Загалом же 214 педагогічних працівників навчають сьогодні 2016 учнів, зокрема 36 внутрішньо переміщених. У закладах загальної середньої освіти допомагає 131 технічний працівник. Також у дитячо-юнацькій спортивній школі «Десна» Стрижавської селищної ради функціонує 5 відділень спорту, де працюють 8 тренерів-викладачів. За 8-ма напрямками працюють 12 педагогів та 3 технічні працівники у дитячій музичній школі.

Дорогі освітяни! У час викликів ви тримаєте емоційний стан своїх вихованців, продовжуєте організовувати навчальний процес і надавати якісну освіту юному поколінню. Дякуємо вам за високе служіння обраній професії, невтомний творчий пошук, виховання та розвиток кожної дитини, за вашу самовідданість, добро і щедрість душі. Бажаємо вам міцного здоров'я, добробуту в родині, любові та пошани від ваших вихованців!

Щиро — **Михайло ДЕМЧЕНКО,
голова Стрижавської територіальної громади.**

У молитві згадали поіменно кожного полеглого воїна

26 вересня біля сенсорного меморіалу пам'яті в парку слави в Якушинцях, отець Сергій, настоятель зарванецького храму святої великомучениці Параскеви, провів разом із присутніми спільну молитву за загиблими у війні захисниками України. У молитві згадали поіменно кожного полеглого воїна, жителя Яку-

шинецької громади.

Таке вшанування захисників стане традиційним та буде відбуватися кожного останнього четверга місяця.

Дякуємо усім хто прийшов, аби вшанувати наших Героїв та продемонструвати родинам полеглих, що нам не байдуже, що ми пам'ятаємо...



Віддали життя за Україну!

Вороновицька громада знову в жалобі. Захищаючи Батьківщину на фронті загинув Герой - **Ярослав ВЕСЛОПОЛОВ.**

Ярослава Веслополова повномасштабне вторгнення застало під час проходження строкового військового вишколу. По його завершенні, він продовжив службу у званні старшого солдата в Національній Гвардії за контрактом. З цього літа воював у лавах 14-ї бригади оперативного призначення "Червона Калина". У роті ударних безпілотних авіаційних комплексів працював із FPV-дронами, які використовують для скидів боеприпасів на позиції ворога. Життя воїна обірвалося 23 вересня під час бою поблизу села Мироліубівка Покровського району Донецької області. Йому було лише 24 роки...

Народився Ярослав Веслополов 2 серпня 2000 року у селі Потуш у великій родині, в якій став сьомою дитиною. Тож із малечку звик у всьому допомагати батькам. Після завершення Сутисківської школи-інтернату вивчився на тракториста. А з досягненням призовного віку, мобілізувався для проходження військової служби. Вже у час повномасштабної війни зустрів своє кохання та створив сім'ю.

"Ярослав під час військової служби захопився спортом. Займався бойовим самбо, отримав чимало нагород на змаганнях. Крім того, брав участь у благодійних заходах, які організували для збору коштів на підтримку дітей з інвалідністю. Взагалі був дуже доброю та чуйною людиною. Якщо просили - віддавав останнє, - розповідає дружина полеглого воїна Ольга. - А ще любив народну українську пісню, захоплювався історією. Мріяв про сина, якого хотів назвати Святославом, щоб продовжити, так би мовити, нашу сімейну традицію славних імен княжої доби Київської Русі".

Мужність та самовідданість Ярослава Веслополова назавжди залишаться прикладом справжнього патріотизму та незламності духу, його подвиг назавжди буде в пам'яті кожного, хто знав його особисто або чув про важливу службу.

Вічна пам'ять і слава Герою!



28 вересня, віддаючи останні почесні поваги й пошани справжньому сину України, патріоту, село Агрономічне провело в останню дорогу старшого солдата - **Віктора Михайловича ВІТОВИЧА.**

Віддати шану мужньому захиснику України прийшли близькі, друзі, знайомі, бойові побратими, духовенство та мешканці громади.

Віктор Михайлович народився 26 січня 1976 року у м. Вінниця. З раннього віку виявляв наполегливість і бажання навчатися, свої шкільні роки провів в 10 школі м. Вінниці. Отримав професію автослюсаря, а згодом здобув економічну та юридичну освіти, що дозволило йому розширити свої можливості та бути корисним для суспільства.

Останніми роками перед повномасштабним вторгненням працював водієм на станції швидкої допомоги. Знали Віктора у Вінниці й як людину, яка стояла біля витоків та була однією із засновників Центру реабілітації "Гармонія".

У 2014 році він вступив до лав Національної Гвардії України, беручи участь у антитерористичній операції на сході України. У зоні АТО/ООС на його долю випали найважчі бої на Луганщині - в районі міста Попасна. А з початком повномасштабного російського вторгнення чоловік знову добровільно взяв до рук зброю. Разом із побратимами з "Червоної Калини" пройшов бойовими шляхами від Запоріжжя до Донеччини.

Обірвалося життя Героя 23 вересня поблизу населеного пункту Мироліубівка Покровського району Донецької області.

Мав багато планів, мрій і мав майбутнє, яке у нього відібрала війна. Без люблячого чоловіка залишилась дружина, без сина - мати, без батька - діти.

Ціною власного життя він заплатив за цілісність і незалежність України, за мирне майбутнє нових поколінь.

Серце роздирає гнів і біль, слези душать, горе поглинає... Війна забирає найкращих... Найкращих синів та дочок нашої України... Жінки втрачають чоловіків, батьки - дітей, діти - батьків... Скільки добрих справ вони могли ще зробити! Але ця війна забрала їх від родин, від нас... Відтепер Віктору Михайловичу назавжди 48...

Вічна пам'ять та слава Герою! Слава Україні!





«ГІСТЬ ТИЖНЯ»

Без минулого немає майбутнього -

9 жовтня, День села відзначає багате на працюючих, волелюбних, хазяйновитих мешканців, цікаву та давню історію - мальовниче село Дашківці Якушинської ТГ. Тут традиції та звичаї предків передаються з покоління в покоління, на цих землях здавна люди займалися землеробством і ткацтвом. Село має цікаву історію, згідно розповідей його назва походить від імені козака Дашка, котрий втік від пана і оселився у цих краях. Він був, за переказами, ве-



летнем на зріст і працював за чотириох. Згодом, на тому місці, де була його садиба, виросло село, яке назвали його іменем. Відтак Дашківці існували вже за часи князювання Семена Ольевича. Це село вперше згадано (під назвою Дешковці) у грамоті князя Федора Коріатовича для Гринька, виданій 20 червня 1391 р. За "люстрацією" 1545 року село Дашківці належало землянинові Василеві Дашковському.

Нині Дашківці славлять декількома елементами нематеріальної культурної спадщини - це пшоняна каша "Зозуля", внесена до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України та унікальна техніка вишивки "крутяна сорочка", занесена до обласного переліку.

Саме тут завдяки старанням завідувачої структурним підрозділом центру

культури і дозвілля Якушинської сільської ради в селі Дашківці **Надії ВІСІЦЬКОЇ**, вихованців гуртків та небайдужих жителів створено унікальну світлицю. В ній зібрано зразки традиційного старовинного одягу, предметів побуту, посуд, хустки, рушники, реманент, тощо. Також в селі відтворено низку старовинних обрядів та звичаїв.

Надія Вісіцька працює в місцевому осередку культури уже 30 років. У клубі діє низка гуртків, створено вокальні ансамблі, співають й сольні виконавці. У 1994 році створено колектив "Хорланка". Спочатку його керівницею була Надія Вісіцька, згодом Валентина Слободиська, пізніше - Наталія Граждан. У 2001 році колектив отримав звання народний, відтак його було перейменовано у народний аматорський фольклорно-етнографічний ансамбль "Мальви". Колектив відроджує та популяризує традиції, звичаї і обряди. Нині учасниками колективу є Валентина Слободиська, Олеся Цибульська, Галина Распутіна, Олена Клепа, Катерина Клименко, Наталія Постовій, Наталія Граждан, Тетяна Івацко, Тетяна Кравчук, Надія Реміняк, Тетяна Прокопенко, Ганна Довгань, Тетяна Третяк, Надія Вісіцька.

Вокальний ансамбль "Троянда", теж створений у 1994 році (керівниця Надія Вісіцька), до його складу у різні часи входили Віктор та Любов Медяні, Валентина Слободиська, Раїса Волинець Олена Прокопенко. Сольний співом радують вдячних глядачів Ганна Деденчук, Вікторія Погоріла, Ірина Бондаренко. Функціонує й вокальний дитячий ансамбль. Нині юні артисти найчастіше співають на благодійних заходах аби допомогти українським воїнам.

ток діє досить недавно, проте його вихованці уже мають досягнення та перемоги на всеукраїнському та міжнародному рівнях. Зокрема, цьогоріч, діти взяли участь у Третньому міжнародному конкурсі мистецтв, організованому ГО "Динаміка успіху" до Дня незалежності України. У результаті Анастасія та Софія Заболотні, Софія Комар, Андрій Бевх, Роман Герасименко та Назар Олійник вибороли перші місця, а Давід Ткачук - Гран-прі. Функціонує любительське об'єднання "Господарочка" -



працює над ще однією. Якщо якийсь стародавній елемент одягу не вдається знайти, тоді відтворюємо його. Відшили 10 спідниць із шерсті та підшерсті, їх на виступи одягають учасниці колективу "Мальва". Намисто в давнину носили камінні, рожеві та бурштинові, в колекції світлиці є камінні та бурштинові. У колекції також є воскові віночки. Їх надала Наталія Прокопенко - це вінки її тітки Галини Плакській.

Серед інших предметів побуту та реманенту маємо дві старовинні скрині, декілька прядок, мисник, піч, діжку для тіста, кошик для походу на базар і за грибами, різноманітні горщики для печі, маслوبيку, залізну ступу де товкли зерно, різноманітні глечики, вишиті картини, ціп, жорна, серпи, тертку для прання, макітру, праску в яку закладали жар та рубель для прасування тканин, рогачі, горнятка-двійнятка, старовинні миски, глиняний друшляк, коцьобу, коромисло, килимки та доріжки, різноманітні рушники та скатертини, старовинні ікони, тощо.

Є у світлиці й дві великі ляльки-мотанки, створені нашою майстриною Оленою Клепою. Пані Олена також вишиває у техніці "крутяна сорочка" відтак лише опанувавши цю техніку зробила невеличку мотанку для нашого ансамблю "Мальви", яка стала своєрідним оберегом.

Хочу щиро подякувати усім нашим мешканцям, котрі допомогли зібрати експонати для музею, адже це наша історія. А як відомо, хто не знає історії той не має майбутнього. Відтак нині вже є рішення про створення кімнати музею, аби все це зберегти і передати нащадкам.

Також у нашому селі мною у 1995-1996 роках записано на аудіокасету 85 старовинних пісень. Пізніше їх вдруге записала, розшифрувала та поклала на ноти методистка ОЦНТ Тетяна Гарбулінська. Зараз деякі із них виконуються нашими колективами.

- Ви зазначили, що разом із вихованцями народознавчого гуртка "Джерельце" відтворюєте звичаї та обряди. Розкажіть про це детальніше?

- Спочатку ми з дітьми зібрали багато інформації про наші сільські традиції, обряди та звичаї, детально вивчили кожен із них. Згодом з'явилася ідея почати відтворювати місцеві звичаї та побут. Активними учасницями народознавчого гуртка є Дар'я Коровецька, Анастасія Лабунська, Яна Цибульська, Дар'я Волинець, Ангеліна Клименко. Також вони вихованки гуртка вокального співу. Найперше ми знайшли у селі хату мазанку господині Тетяни Давидюк. З дозволу власниці ми її ззовні та всередині помазали, обставили народними атрибутами та українським вбранням. Нині вдалося відтворити уже 9 старовинних обрядів, зокрема обряд весілля, розплетення коси (субота), випікання короваю, зажинок та обжинок, тощо. Також відтворили випікання хліба та показали як і з чого пекли хліб наші предки у період Голодомору. Усі ці обряди та побут ми



тут юнь створює красу із тканини, паперу, природних матеріалів, виготовляє обереги, для наших воїнів. Із задоволенням діти відвідують шаховий гурток (керівник Дмитро Горбатюк). До речі у селі проводять шахові змагання, взимку проводиться турнір пам'яті односельця, воїна-інтернаціоналіста Івана Григоренка. Також на базі закладу проводяться зустрічі із воїнами та родинами Героїв, народжуються волонтерські ініціативи.

- Надіє Михайлівно, розкажіть про світлицю та експонати в ній?

- Світлицю було створено 10 років тому, завдяки небайдужим жителям Дашків-

цевь. Вона є острівцем духовності де проводять народознавчі години, екскурсії. Ідея створити таку світлицю належить, директорці Дашковецького ліцею Марії Медяній, у цьому їй допомогли вчителі, учні, батьки. Вона розпочала цю справу, а ми її продовжуємо. В першу чергу ми завдячуємо усім небайдужим жителям села завдяки, яким створена ця світлиця, тому, що кожна сорочка, хустка, рушник та предмет побуту - це окрема історія життя родини. Я, наприклад, пам'ятаю, хто і коли давав для світлиці ту чи іншу річ. Нині маємо у колекції більше трьохсот експонатів, зокрема унікальну колекцію "крутяних сорочок", різноманітний старовинний одяг, прикраси та предмети побуту. Щодо одягу то вдалося зібрати святковий та повсякденний одяг, зокрема сорочки, штани, спідниці, взуття. Наші предки на свято одягали вишиту сорочку з рослинним, геометричним орнаментом, виконану здебільшого у червоному, чорному, синьому, зеленому кольорах. В побуті жінки носили звичайні буденні сорочки без манжета, прості рукави і вишивка на комірі та на плечах. Спідниці теж були різноманітні та різнокольорові, зокрема вбиралися у синю або ж коричневу спідницю, вишнєву одягали наречені, а темно-зелена шилася на смерть Чоловічий одяг - це проста сорочка без вишивки, а святкова рясно вишита. Штани були полотняні, пізніше шерстяні. Головний убір - солом'яний капелюх. На ногах носили постоло та верзуні з полотна та лика. Поясом підперізувалися, пояси здебільшого були фабричні. Особливе місце у нашій колекції займають хустки, зокрема шерстяні, шовкові, ситцеві, тощо. До речі, про хустки - неймовірну вишиту батистову хустинку нам подарувала Галина Мотузко, нині жінка



На базі закладу культури діє народознавчий гурток "Джерельце", тут усі бажаючі дізнаються про старовинні звичаї, обряди та відтворюють їх. В квітні цьогоріч розпочав роботу гурток декоративно-прикладного та образотворчого мистецтва. Під час занять вихованці випалюють та вирізають лобзиком на фанері. Нині тут займаються 8 дітей. Й хоча гур-



ВІДРОДЖЕННЯ ОБРЯДІВ, ТРАДИЦІЙ ТА ЗВИЧАЇВ СЕЛА ДАШКІВЦІ



показали на прикладі однієї сім'ї - родини Наталі Бевз, долучилися її чоловік Максим, доньки Софія та Анастасія і бабуся Олена. Усе це ми не просто відтворили, але й зафіксували та змонтували відеоролики. Їх можна переглянути на Facebook-сторінці "Структурний підрозділ КЗ ЦКТД Якушинської с/р Дашковецький сільський клуб".

Багато хто переглядаючи наші відео, зазначає, що вони надзвичайно колоритні й схожі на міні-фільми. До речі, у 1938 році у Дашківцях знімали фільм "Кармелюк" режисера Георгія Тасіна, у головних ролях Олександр Хвиля та Наталя Ужвій. Під час зйомок у масовці знімалися наші односельці, зокрема Параска та Хома Цибульські, Марія Діденко, Палачка Шевчук, Марія Григоренко, Тодоска Слободиська, Марія Чиженко, Марія Мельник та Ганна Кобець (вони подарували сорочки та пояс, в якому знімалися у фільмі для нашої світлиці).

Окрім відтворення обрядів також ходимо на гостину до старожилів, які розповідають про цікавинки побуту та аспекти виготовлення речей та прикрас у давнину. Наприклад, Олена Григоренко розказала про старовинний одяг та взуття, детально описала як колись одягалися до церкви в неділю, у чому ходили на жнива та польову роботу, що носили у побуті. Поліна Коломієць розповіла усі секрети сушіння слив на сушні. Саме так робили наші бабусі. Завітавши до 95-річної Ганни Романюк дізналися як колись білили полотно та рушники, жінка також подарувала нашої світлиці скриню та відріз старовинного полотна. Нещодавно відвідали 95-річну Антоніну Погорілу, котра розповіла та показала як потрібно виготовляти воскові віночки. Жінка усе життя працювала ланковою, а у вільний час створювали для дівчат та наречених віночки. Одним з елементів вінка є восковичка - китиця з воскових кульок. На кінці обмотаних папером дротиків намотуються маленькі кульки, які потім кілька разів вмочують у віск чи парафін. Із паперу простого і гофрованого вирізаються

квіти, листочки. Їх також потрібно не менше трьох разів вмочувати в парафін. Це техніка вошення квітів. Потім усі елементи сплітаються у вінок. У нас весільний вінок був білий, український суботній вінок робили кольоровим - обов'язковими елементами були квітка позаду, що кріпилася до волосся та вазон аспарагус у якості прикраси. Нещодавно майстрем-клас по виготовленню воскового недільного вінка провела наша молода і талановита рукодільниця Юлія Івацко.

Завжди беремо участь у різноманітних конкурсах, заходах та фестивалях. Наприклад, наприкінці липня у поселенні проведено форум "Традиції та сучасність-об'єднання громад". Його організували представники Управління культури та креативних індустрій Вінницької ОВА та Вінницького обласного центру народної творчості. Гостем заходу була киянка Влада Литовченко, директорка Вишгородського історико-культурного заповідника. На форумі було представлено стародавній одяг "Дефіле костюмів буденного та святкового одягу".

Цьогоріч також брали участь в етно-фестивалі "Заплетемо рогозу", що відбувся у Щітках. Представили світлицю із "крутяними сорочками", кашу "Зозулю", а учасники колективу "Мальва" порадували глядачів співом. Двічі представляли "крутяну сорочку" на виставках та заходах у Вінниці та Києві. Зокрема у вересні взяли участь у II фестивалі "Жива культура - живий світ", що проходив на території Національного музею народної архітектури та побуту України.

- Про унікальну дашковецьку кашу "Зозуля" уже знають в кожному куточку країни. Поділіться її рецептом?

- Наша унікальна каша "Зозуля" готується із пшона та маку. Ніжна та солодкувата на смак каша з чорними краплями маку дійсно дещо нагадує рябенючку пташечку. Кашу довго томлять в печі, щоб досягти того самого унікального смаку. Елемент гас-троспадщини живий і готується господинями уже більше трьох поколінь в повсякденному житті. Таку кашу варила моя ба-

буся Ганна Остапенко, варить її і моя мама Наталя Стецюк - саме вона неодноразово презентувала під час різноманітних заходів. Нашу кашу високо оцінив й відомий кухар Євген Клопотенко. Нині у Дашківцях найстаршій господині, котрі готує "зозулю" 96 років, а наймолодшій 19. Рецепт приготування смачної каші перейняли господині інших сіл Якушинської громади та

почали готувати її вдома. Для приготування каші нам знадобиться 350 г пшона, 1 л молока, 2 яйця, 150 г цукру, 100 г маку, 200 г вершкового масла, дрібка солі. В окремих ємкостях на 8-10 годин замочуємо в холодній воді пшона та мак. Потім воду з пшона зливаємо, додаємо до пшона холодне молоко і помішуючи варимо в печі, духовій шафі або на плиті до напівготовності (крупа має набухнути та збільшитися в об'ємі вдвічі). Піч має бути напалена дровами так, щоб від її горіння перестав іти дим. Жар залишається в печі. В духовій шафі температура становить 180-200 градусів, якщо готуємо на плиті, то вогонь має бути середнім, ближче до малого. Залишаємо кашу на 25-30 хвилин. Перемішуємо і випражуємо 25-30 хвилин. Додаємо ще 100 г масла, дрібку солі, перемішуємо, накриваємо кришкою і готуємо ще 30 хв. Якщо готуємо в печі - закриваємо затулу. Каша має мліти.

Нині каша "Зозуля" внесена до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України. Неабиякі зусилля для цього доклала інспекторка з питань культури відділу освіти, культури та спорту Віта Степанова.

Нас у всіх починаннях також підтримує голова територіальної громади Василь Романюк, староста Тетяна Третяк, начальник відділу освіти, культури та спорту Андрій Мазур, директорка КЗ "ЦКТД Якушинської сільської ради" Олена Бухарова. Взагалі відколи ми стали частиною Якушинської ТГ завжди відчуваємо і фінансову, і моральну підтримку від влади та людей. Який би не провадився захід ми завжди об'єднуємося в одну велику, дружню родину, всі допомагаємо один одному.

До речі, про страви у нашому селі, окрім пшеничної каші "Зозуля" є багато смачних та автентичних страв - каша пенцак (перловка з квасолею), печені відкриті пиріжки з горохом, варена капуста з шкварками, пиріжки з горохом і маком, вареники-печеники із "сочевицею" - це вареники із сиром або картоплею, спочатку зварені, а потім запечені в печі. Якщо вареники із сиром то їх поливали "сочевицею" - натерті глеки (груші).

Розкажіть про техніку вишивки "крутяна сорочка"?

- Ця техніка теж унікальна й притаманна лише нашому селу. Орнамент дашковецької вишиванки - рослинно-геометричний, в його основі прямі лінії та завитки, що розміщені 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. Для вишивки використовують тамбурний шов і вишивають у цій техніці лише сорочки. Орнамент "крутяної сорочки" є унікальним і не використовується в інших регіонах України. У цій техніці працюють наші майстри, зокрема Олена Клепа.

Взагалі наше село надзвичайно багате на талановитих, творчих та умілих майстрів. У нас є ви-



шивальниці, зокрема родина Буртних - Світлана та її мама Ольга, Тетяна Клименко, Людмила і Тамара Шевчук, Анастасія Клименко, Поліна Коломієць, Наталя Шафранська, Марія Зінченко, Вероніка Собчук, сім'я Івацко - Тетяна, Олександр та їх дочка Юлія, Наталя Федоришина та Тетяна Ткачук (займається набивною вишивкою) із села Іскриня. Художник Михайло Прокопенко та поетеса, вишивальниця, майстриня, що створює картини із зерна - Галина Ільченко. Петро та Сергій Буртні займаються різьбленням по дереву, мають унікальну колекцію виробів. Юрій Деденчук також



Вітали іменинника

Днями своє 75-річчя відзначав поважний житель Якушинської громади, голова ветеранської організації - **Микола СИТАР**.

Із поважним ювілеєм привітали іменинника заступниця голови громади Людмила Грабова та начальниця відділу соціального захисту населення Валентина Степанова.

Гості побажали ювіляру ще довгих років життя, міцного здоров'я та радості в кожному новому дні, а також аби в нашій країні чимшвидше запанував мир.



Супер сила українців у єдності

Війна - це мовчазний крик безвинності, що вибухає в найтемніший час. Вона перевертає світ доріжки дригом, змушуючи збирати нас залишки мрій та сподівань. Щоб вижити, треба бути сильним. Не тільки душою, а й тілом. Уміти регувати на небезпеку, прокладати шлях серед руйн, вірити та діяти.

Позашкільна родина Вінницька обласна станція юних натуралістів в чер-

говий раз продемонструвала рішучі дії на шляху до Перемоги, доєдналася до благодійної акції "Кришечки збирай - армії допомагай" Фонд громади "Подільська громада".

Згуртувавшись ми не тільки зуміли продемонструвати екосвідомість, а й зробили вклад у придбанні корисних речей для соловейкам передової. Дякуємо кожному! Разом до Перемоги.



Митрополит Симеон звершив Божественну літургію у с. Михайлівка з нагоди престольного свята місцевого храму

26 вересня, у день пам'яті святого апостола і євангелиста Іоана Богослова, митрополит Вінницький і Барський Симеон звершив Божественну літургію у храмі с. Михайлівка Вінницького району, який освячений на честь апостола Іоана Богослова.

Владиці співслужив настоятель храму протоієрей Анатолій Кузнецов та клірики Вінницько-Барської єпархії на чолі з благочинним Вінницького району. Під час богослужіння були піднесені молитви за перемогу України та справедливий мир.

По закінченню відправи та хресного ходу навколо храму, владика Симеон виголосив архіпастирське слово та привітав парафіян з престольним святом.

Із благословення Предстоятеля Православної Церкви України Блаженнішого Митрополита Київського і всієї України Епіфанія митрополит Симеон вручив медаль "За жертвність і любов до України" настоятелю парафії протоієрею Анатолію Кузнецову. Цією нагородою була відзначена десятирічна діяльність священника у якості волонтера, який організує збір допомоги для захисників України і доставляє її безпосередньо на передній край оборони нашої держави.

Медаллю "За жертвність і любов до України" був також нагороджений Валерій Коровій за його діяльність з підтримки Збройних сил України, а також жителів Вінницької області та вимушених переселенців зі сходу України, сприяння розвит-



ку культури і духовності та підтримку релігійних громад Православної Церкви України на Вінниччині і, зокрема парафії с. Михайлівка Вінницького району.

Митрополит Симеон також вручив грамоти Вінницько-Барської єпархії активним парафіянам храму та соратникам протоієрея Анатолія у волонтерській діяльності.

Завершилось святкування проголошенням моголіття Українській Церкві, державі, війську і народу України.

Пресслужба Вінницько-Барської єпархії УПЦ (ПЦУ).



До Дня захисників та захисниць - лавандова алея



Усі ми носимо горде звання - українці. Це те, що варто тримати в серці кожному, хто відчуває себе частиною країни. Це наша сила. Ця сила дарує мужність, щоб стояти зі знаменням в руках, готовим боротися за своє життя, допомагати іншим та бачити світло у найтемніші часи.

Доброю традицією у Вінницький обласний клінічний медичний реабілітаційний центр стала висадка квітково-декоративних рослин позашкільною родиною Вінницької обласної станції юних натуралістів, які приурочені певній визначній даті в історії України. Цьогорічне свято Покрови (1 жовтня) не є винятком. Згуртувавшись разом з військовими, котрі проходять лікування та реабілітацію в медичному закладі, разом з вихованцями Вінницької обласної станції юних натуралістів (учнями 7-В класу Вінницького гуманітарного ліцею №1 ім. М.І.Пирогова, класний керівник Людмила Костюк) було висаджено близько 40 саджанців лаванди

на Алеї поколінь, як символ єдності тих, хто сьогодні стоїть на шляху Перемоги та тих, хто будуватиме її світле майбутнє.

Саджанці лаванди з щедрістю надав один із розплідників м. Полтави.

Долучився до заходу Троянський клуб Центру культури і дозвілля Вороновицької ТГ (директор Любов Петренко), придбавши добриво для висадки квіткових.

Відділ декоративного квітництва та ужитково-прикладного мистецтва Вінницької обласної станції юних натуралістів подарували власноруч висаджені композиції у каш-

по, котрі милуватимуть око відвідувачів в холі медичного закладу навіть у люті морози.

Описля висадки дітворі разом з дорослими помадрувала у палати військових дарувати смаколики, теплі обійми і посмішки, котрі є справжні, не підкупні. На очах військових бриніла сльоза, вони міцно обіймали усіх, ховаючи біль від фронтівих ран. З уст дітей лунало по-стійно "дякуємо", захопленню їхньому не

було меж, перед ними Герої! Було щемливо. І так з палати у палату, де кожен соловейко зі своєю історією та перемогою. На останок, з легкої руки батьків ліцеїстів, аби військові могли розділи горня кави разом з своїми побратимами та посмакувати смачненьким, діти подарували каву та корисні цукерки.

Сьогодні хочеться подякувати усім нашим Героям за мужність і стійкість, за серця які б'ються в такт з кожним вибухом, але намагаюся не втрачати гідності. Вони пишуть нові сторінки історії, даючи країні і її народу можливість жити. Пишаємося кожним.

Скоро ця кривава війна закінчиться перемогою, і ми зможемо відновити своє мирне життя та гордо сказати: "Ми нездоланні! Україна була, є і завжди буде!"

Безмежно вдячні кожному, хто долучився до заходу, продемонструвавши силу в єдності та вірі у свій народ.





Кулінарні цікавинки

Святковий холодець

Нам потрібно: яловича гомілка, свиняча ніжка, морквина, 2 цибулини, 2 зубчики часнику, лавровий лист, 5-6 штук чорного перцю горошком, сіль за смаком, 3 болгарські перці різних кольорів.



Приготування. М'ясо помити, при необхідності розрубати на частини. У великій каструлі залити м'ясо водою з розрахунку не менше 2 л на 1 кг м'яса. Туди ж опустити очищені, але не розрізані цибулини. Коли бульйон почне закипати, зняти піну. Потім варити на слабкому вогні 5-6 годин. Готове м'ясо повинно легко відділятися від кісточки. За 1 годину до готовності посолити бульйон, додати чорний перець горошком, лавровий лист і очищену моркву. Зняти бульйон з вогню, дістати шумівкою м'ясо. Бульйон процідити. М'ясо перебрати, потім нарізати або злегка подрібнити блендером. У форми для холодоцю викласти м'ясо, моркву кружечками і болгарський перець кубиками. Залити бульйоном, остудити при кімнатній температурі, потім поставити для застигання в холодильник на 4-5 годин. Для того щоб холодець не втратив форму при вилученні з емності, необхідно опустити його у формі на 2-3 сек. в гарячу воду і відразу ж перекинути на пласку тарілку для подачі на стіл.

Печінка з картоплею запечена в духовці



Нам потрібно: 700 г картоплі, 200 г курячої печінки, цибулина, 50 г твердого сиру, сіль, перець, майонез.

Приготування. Картоплю і цибулю почистити і помити. Печінку вимити і обсушити. Картоплю порізати соломкою товщиною 1 см, цибулю - напівкільцями, печінку - кубиками. Змішати картоплю з цибулею і майонезом. В змазану олією форму викладаємо половину картопляної маси, печінку і зверху другу половину картопляної маси. Кладемо закривається в попередньо розігріту до 200°C духовку на 50-60 хвилин. За 5 хвилин до кінця посипаємо картоплю тертим сиром.

Шампінйони фаршировані куркою

Нам потрібно: 10 великих шампінйонів, 250 г курячого філе, 50-70 г твердого сиру, цибулина, 1 ст.л. майонезу або сметани, сіль, перець за смаком, олія.



Приготування. Гриби помити, почистити шапки від шкірки. Ніжку обережно відрізати і порізати маленькими кубиками. Філе куряче, цибулю нарізати маленькими кубиками. На сковорідці спочатку обсмажити порізане філе впродовж 4 хвилин, потім додати порізані ніжки грибів, а через хвилини 2 порізану цибулю і смажити ще хвилини 5. Пересипте гриби з куркою в миску, додайте майонез (сметану) і все ретельно перемішайте. Шапки шампінйонів викладіть на деко, застелене пергаментом, посоліть, поперчіть. Викладіть зверху начинку і посипте тертим сиром. Покладіть запікати в духовку, нагріту до 180 градусів на 15 хвилин. Дістаньте гриби з духовки і відразу подавайте як гарячу закуску.

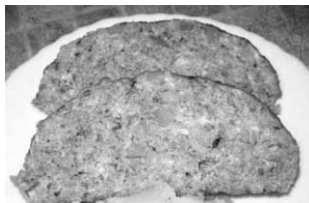
Курячі рулети з сиром



Нам потрібно: 2 курячих філе, 100 г твердого сиру, 1 пучок зелені кропу, петрушки, 2-3 зубчики часнику, мелений чорний перець за смаком, сіль за смаком, 100 г борошна, 100 мл олії.

Приготування. Порізати куряче філе тонкими смужками, відбити. Посолити, поперчити і змазати подрібненим часником. На один край кожного шматочка відбитого філе покласти 1 ст.л. тертого сиру і подрібнену зелень. Формуємо рулет з курячого філе закручуючи з боків, так щоб сир при приготуванні не витік. Край закрученого рулету закріпити зубочистками. Обмакнути рулети в борошно і обсмажуємо до готовності на сковорідці з олією. З готових курячих рулетів з сиром видалити зубочистки з боків і можна подавати на стіл.

М'ясний хлібець в духовці



Нам потрібно: 350 г курячого фаршу, 350 г яловичого фаршу, цибулина, морквина, 2 яйця, 30 г майонезу, 50 г панірувальних сухарів, 1 ч.л. солі, півчайної ложки перцю, базилік, орегано.

Приготування. Цибулю, моркву порізати кубиками, обсмажити. В миску вбити яйця, додати майонез і збити виделкою. Додати приправи, сіль, перець, панірувальні сухарі і добре перемішати. Додати фарш, смажену цибулю з морквою, все ретельно перемішати. Сформуємо хлібець, змазати зверху олією, змазати у фольгу, викласти у форму для запікання. Налити 100 мл води і покласти у попередньо нагріту до 200 градусів духовку на 1 годину. Періодично треба підливати воду у форму, щоб фольга не пристала до неї. Вийняти хлібець, охолодити. М'ясний хлібець готовий, порізати порціями та подавати.

Рибні палички

Нам потрібно: філе минтая, борошно, яйця, панірувальні сухарі.

Приготування. Філе минтая розморозити, порізати поперек на шматочки шириною 1-1,5 см. Викласти шматочки на серветку, щоб забрати надлишкову воду. Філе посолити за смаком. Кожен шматочок обвалити у борошні, потім у збитому яйці, і в кінці - у панірувальних сухарях. Смажити в олії на невеликому вогні до готовності.



Оселедець маринований «До свята»



Нам потрібно: крупний оселедець, 50 г цукру, морквина, 2 цибулини, лимонний сік (або оцет), олія, лавровий лист, перець горошком, запашний перець, кориця, кріп.

Приготування. Вимочити оселедець в молоці або чаї, вийняти кістки. Для маринаду: моркву нарізати кружечками, цибулю дрібно нашаткувати. Додати цукор, лавровий лист, чорний перець горошком, корицю, запашний перець і кріп. Усе це залити невеликою кількістю води і довести до кипіння. Варити приблизно 5 хвилин. Зняти з вогню, додати лимонний сік (можна оцет), довести до кипіння, але не кип'ятити, зняти з вогню й охолодити. Отримане філе цілком укласти в банку, залити маринадом і олією. Поставити в прохолодне місце на добу. Оселедець готовий. Якщо необхідно прискорити процес, розріжте філе на порційні шматки. Такий оселедець, якщо замочити на ніч, вранці можна подавати до столу.

Закусочні голубці з морквою

Нам потрібно: свіжа капуста, 7 морквин, 2 головки часнику, 1 пучок петрушки. **Маринад:** 1 л води, 250 г цукру, 1 скл. оцту (9%), 500 мл олії, 2 ст.л. солі.



Приготування. З капустини вирізати тверду серединку, відварити в киплячій підсоленій воді 5 хвилин. Дістати з води і розібрати на листки, як на голубці. Товсту частину листків повідрізати. Моркву натерти на великій тертці, петрушку та часник дрібно порізати. Змішати начинку і закрутити голубці у вигляді трикутників. Приготувати посуд в якому будуть варитись голубці, на дно покласти лаврове листя, чорний перець горошком, духмяний перець горошком. Скласти голубці у каструлю. Закип'ятити маринад і залити голубці. Накрити кришкою і залишити щоб голубці охолонули. Покласти закусочні голубці у холодильник на 4 дні. Чим довше стоять голубці у холодильнику тим вони смачніші.

Салат «Колізей»



Нам потрібно: 200 г стручкової квасолі (спаржа), 200 г шинки, червоний болгарський перець, 6 ст.л. кукурудзи консервованої, цибулина. **Для маринування цибулі:** 1 скл. води, 2 ч.л. цукру, 1 ст.л. оцту, 1 ч.л. солі.

Приготування. Відварити стручкову квасолю в підсоленій воді впродовж 3 хвилин, воду злити, прохолодити. Шинку, перець нарізати соломкою. Для маринування цибулі налейте в миску води, додайте сіль, цукор, оцет - все перемішайте. Покладіть в миску нарізану напівкільцями цибулю, добре помніть

рукою і залиште на 20 хвилин. Додайте у салат кукурудзу та цибулю. Висипте охолоджену стручкову квасолю до суміші. Змішайте всі інгредієнти салату, посоліть, поперчіть за смаком і заправте майонезом.

Салат «Загадка» з ковбасою



Нам потрібно: 200 г сиropоченої ковбаси, 150 г твердого сиру, морквина, 4 яйця, 1 ст.л. з гіркою крохмалю.

Приготування. Збити яйця з крохмалем і смажити на сковорідці тонкі яєчні млинці, повинно вийти 5 млинців. Коли млинці охолонуть нарізати соломкою. Сиру моркву і твердий сир натерти на великій тертці, ковбасу порізати соломкою. Змішати всі інгредієнти, посолити, поперчити за смаком і заправити майонезом.

Салат з капусти і моркви з оцтом

Нам потрібно: 1,5-2 кг капусти, 2 морквини, 2 цибулини, 2 солодких перці, кріп і петрушка за смаком. **Розсіл:** 210 мл олії, 40 мл оцту (9%), 140 мл води, 100 г цукру, 2 ст.л. солі.



Приготування. Дрібно нашаткувати капусту, трішки перетерти руками. Цибулю порізати тонкими напівкільцями. Моркву почистити та натерти на великій тертці. Болгарський перець почистити від насіння, порізати соломкою. Зелень помити та дрібно накришити. Всі інгредієнти скласти у велику миску чи каструлю, добре перемішати. В невеликій каструлі з'єднати інгредієнти для приготування розсолу, довести до кипіння. Гарячим розсолом залити овочі, перемішати. Покласти під прес на 2 години. Якщо салату вийшло багато зберігати у скляній закритій банці у холодильнику.

Салат з крабовими паличками і помідорами



Нам потрібно: 240 г крабових паличок, 10 невеликих помідорів, 30 г свіжої зелені (кріп, петрушка, цибуля), майонез за смаком.

Приготування. Крабові палички розрізати поперек на частинки товщиною 5 мм. Помідори розрізати на чотири частини, зелень подрібнити. Змішати всі інгредієнти, посолити, поперчити за смаком і заправити майонезом. Салат охолоджуємо та подаємо до столу.

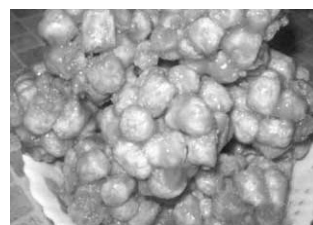
Печиво «Горішки і грибочки»

Нам потрібно: яйце, 125 г цукру, 75 г вершкового масла (маргарин), 100 г сметани, 1 г ваніліну, дрібка солі, 1/4 ч.л. соди, 1-1,5 ст. борошна.



Приготування. Збиваємо яйце з цукром і ваніліном. Масло (маргарин) розтоплюємо. Додаємо до збитих яєць розтоплене масло (маргарин), сметану і все ретельно перемішуємо. Додаємо гашену оцтом соду і ще раз все добре перемішуємо. Додати сіль, борошно. Форму для грибочків кладемо в закритому вигляді на вогонь, щоб вона розігралась - спочатку з однієї сторони, а потім перевертаємо на іншу сторону. Знімаємо форму з вогню відкриваємо, змащуємо олією. Чайною ложечкою накладаємо тісто у виїмки тільки з однієї сторони форми. Потім форму закриваємо і кладемо на середній вогонь. Печемо з однієї сторони близько 4 хвилин, потім форму перевертаємо не відкриваючи і випікаємо ще 4 хвилини і виймаємо. Потім знову змащуємо форму олією і накладаємо тісто.

Десерт з кукурудзяних паличок та ірисок



Нам потрібно: 700 г цукерок «Іриски», 200 г масла, 2 ст.л. меду, 100-120 г кукурудзяних паличок.

Приготування. Готуємо сироп - звільніть цукерки від обгортки, висипте їх до каструлі, додайте масло, мед і розтопіть все до однорідної маси на маленькому вогні. Подрібніть кукурудзяні палички, так щоб вони мали не прямокутну форму, а квадратну. Залийте сиропом подрібнені палички. Ретельно вимішайте усе і дайте охолонути хвилин 10-15. Сформуйте кульки, міцно стискаючи палички руками. Покладіть готові кульки до холодильника, щоб застигли.

Газовані напої роблять дітей примхливими і агресивними

Дослідження, проведене командою вчених з Колумбійського університету в Нью-Йорку, показало, що діти, які вживали 4 солодких газованих напоїв в день, удвічі частіше брали участь у бійках і псували чуже майно в порівнянні з тими, хто ці напої не вживав. Вчені виявили зв'язок між вживанням газованої води і проявом примхливості і агресивності у дітей.

Дослідники опитали матерів п'ятирічних дітей на предмет того, як часто їх малюки вживають газовані напої. Жінки також заповнили анкети про те, як їх дитина поводити себе в попередні два місяці. Майже половина з 3000 хлопчиків і дівчаток випивали, принаймні, один безалкогольний напій на день. 1 з 25 малюків випивав по 4 і більше газованих напоїв в день. Вчені вважають, що зв'язок між газованими напоями та дитячою агресивністю обумовлений вмістом цукру в солодких напоях. Наприклад, банка Кока-Коли містить майже 9 чайних ложок цукру. Кофеїн, який є в багатьох безалкогольних напоях, також може впливати на поведінку дітей. «Це дослідження в черговий раз доводить, що солодкі напої завдають шкоди здоров'ю та добробуту дітей, провокуючи стоматологічні захворювання, ожиріння і погану поведінку», - говорить один з дослідників Чарлі Пауелл. Безалкогольні напої не містять жодних поживних речовин, тому експерти не рекомендують вживати їх до 5 років. Замість них краще давати малюкам воду, молоко або фруктові соки в невеликих кількостях.



8 причин їсти банани

Здоровий шлунок - банани багаті на клітковину, що допомагає регулювати травну систему. Вони також містять пектин, який поліпшує травлення і запобігає запорам. Крім того, плоди володіють антацидним ефектом - при регулярному вживанні вони запобігають виникненню виразки шлунку і навіть знижують ризик захворювання на рак.

Відмінне й найпростіше джерело отримання калію. Високий рівень стресу, як правило, руйнує калій в організмі, тому вживання фруктів допоможе зберегти психічну рівновагу і швидко прийти в норму.

Поліпшення функції нирок - плоди містять велику кількість калію. При вживанні достатньої кількості калію організм виводить менше кальцію з сечею. Це знижує ризик утворення каменів у нирках. Банани (поряд з багатьма фруктами) мають високий рівень фенольних антиоксидантів, що допомагають захистити нирки.

Зміцнення кісток - плоди - відмінне джерело пребіотичної фруктоолігосахариди, яка дозволяє нашому організму краще засвоювати живильні речовини. Це означає, що вживання їх в їжу допоможе вашому організму краще засвоювати кальцій, тим самим зміцнюючи кістки. Крім того, калій в фруктах запобігає втраті кальцію, а це означає, що ви будете менш схильні до розвитку остеопорозу у подальшому житті.

Зниження кров'яного тиску - лікарі часто заохочують пацієнтів з високим кров'яним тиском додавати більше бананів до свого раціону. Високий вміст калію і низький вміст натрію в них запобігає підвищенню кров'яного тиску. З цієї причини плоди можуть знижувати ризик інсульту.

Сплеск енергії - банани містять велику кількість вуглеводів, що дають необхідний заряд енергії. Їх вживання на сніданок або після тренування може бути відмінним способом підтримати енергію без солодких напоїв або енергетичних батончиків. Плоди вельми популярні серед спортсменів.

Гарний зір - щоденне вживання бананів може сприятливо позначитися на вашому зорі. Три порції фруктів на день знижують ризик вікової втрати зору в подальшому житті.

Гарний настрій - плоди містять триптофан - амінокислоту, яка допомагає організму виробляти серотонін. Серотонін сприяє спокою і природним чином стабілізує ваш настрій.

Не варто забувати, що банани самі по собі не мають бути використані для лікування будь-якого з перерахованих вище захворювань. Якщо у вас є питання або сумніви щодо додавання великої кількості фруктів в свій раціон, проконсультуйтеся з лікарем.



Телевізор може зробити дітей товстими на все життя

Дорослі, які часто дивилися телевізор, будучи дітьми, більш схильні до повноти, повідомляють дослідники з Бостона (США). Кожен додатковий час, який дитина щодня проводить біля телеекрану, збільшує вагу в дорослому віці приблизно на 220 гр. Вчені вважають, що це відбувається з наступних причин: коли діти дивляться телевізор, їх руки вільні, і вони можуть їсти те, що хочуть - в результаті цього утворюються шкідливі звички. «Існує досить багато доказів того, що частий перегляд телепрограм пов'язаний зі змінами у вазі серед молоді, - розповідає керівник дослідження Дженніфер Фейбл. - Батьки повинні бути в курсі всіх факторів, які потенційно сприяють ожирінню, та зобов'язані їх обмежувати».



Чому не можна змішувати енергетики з алкоголем

Професор психології Пітер Міллер (Peter Miller) з Університету Дікін (Австралія) виявив, що спільне вживання алкогольних та енергетичних напоїв набагато небезпечніше, ніж вважалося раніше. Якщо в невеликих дозах алкоголь і енергетик бадьорять, як філіжанка міцної кави, то за збільшення дози наслідки можуть бути небезпечні як для самої людини, так і для оточуючих. Спостереження показали, що люди, котрі змішують енергетики з алкоголем у кількості, що перевищує 1 келих, стають занадто імпульсивними, агресивними і нездатними адекватно оцінювати обстановку. Вони набагато частіше сідають за кермо і впадають в бійки, ніж ті, хто просто пив міцні напої, не змішуючи їх з енергетиками. Крім того вони сильніше страждають від похмілля і завдають набагато більшої шкоди печінці і судинам.



Фіолетова картопля знижує тиск

Картоплю часто звинувачують в тому, що вона грає одну з провідних ролей в епідемії ожиріння. Проте, недавнє дослідження, проведене фахівцями з Скрантонського університету (University of Scranton), Пенсільванія, США, показало, що деякі сорти бульби здатні впливати на здоров'я виключно в позитивному аспекті - про це пише портал MSN. Картоплини фіолетового кольору, як стверджують вчені, при щоденному вживанні здатні знижувати кров'яний тиск, при цьому не викликаючи повноти. Причому, вживати їх найкраще у вареному вигляді зі шкіркою, оскільки при смаженні більшість корисних речовин, що містяться в коренеплоді, руйнується під впливом високої температури.

Фіолетова картопля містить велику кількість антиоксиданту під назвою поліфенол - саме він є основним джерелом цілющих властивостей зазначеного сорту.



Чому собаки гавкають на колесо?

Проїжджаючи на велосипеді, можна зіткнутися з галасливим гавкотом незадоволених собак, що біжать слідом за вами. Таке ж відбувається і з автомобілями, мотоциклами. Виявляється, на це є кілька пояснень.

По-перше, собаки чують краще ніж люди. Якщо наш діапазон 20 Герц - 20 Кілогерц, то собаки вловлюють звуки на частоті 40 Кілогерц. Простіше кажучи, рухомий велосипед звучить для них, як дряпання скла залізом.

По-друге, вигляд людини на велосипеді відрізняється від звичайного пішохода, і якщо собака не звикла до цього, вона може відчувати небезпеку і почати захищатися.

Одна з думок говорить про те, що собак лякають колеса в русі. Вони не розуміють, що це, і знову ж, інстинктивно, кидаються на велосипеди або автомобілі. На жаль, іноді це може коштувати тварини життя.

Іноді собаки, таким чином, охороняють свою територію. Якщо бродячі собаки довгий час живуть на одному і тому ж місці, вони захищаються від чужинців, будь то велосипедисти, пішоходи, або інші тварини.

«Нова пошта» підняла тарифи на доставку

Із 1 жовтня тарифи «Нової пошти» на доставку документів, посилок та вантажів у середньому зросли на 10 гривень.



Про це повідомила пресслужба компанії.

«Нова пошта оновлює тарифи на доставку документів, посилок та вантажів. Тарифи піднімуться в середньому на 10 грн залежно від категорії посилок: мала, середня чи велика», - йдеться в повідомленні.

Водночас оператор скасував деякі платежі, наприклад, комісію за оголошену вартість під час повернення посилок. Як наголосують у компанії, зростання тарифів обумовлено підвищенням в Україні цін на енергоносії - електроенергію та паливо, які становлять суттєву частку у собівартості послуг, а також зростанням споживчих цін.

Так, з 1 жовтня вартість пересилання документів становитиме 65 грн, посилок до 2 кг - 60 грн (по місту) та 80 грн (по Україні), до 10 кг - 90 грн (по місту) та 110 грн (по Україні), до 30 кг - 140 грн (по місту) та 160 грн (по Україні).

Кожен кілограм у вантажах понад 30 кг додатково вартуватиме 0,5 грн між відділеннями по місту та 1 грн між відділеннями по Україні.

Повідомлення про проведення громадських слухань

Якушинецька сільська рада повідомляє, що відповідно до рішень 41 сесії 8 скликання від 06.09.2024 № 1728 «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», № 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.», № 1724 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території для розміщення житлової забудови на вул. Рятувальників в с. Якушинці 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 на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області», № 1666 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області» та рішення 40 сесії 8 скликання від 12.07.2024 № 1666 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області» розробляються та подаються на громадські обговорення наступні проекти містобудівної документації на місцевому рівні (громадські слухання шляхом презентації їх основних матеріалів відбудуться у приміщенні Якушинецької сільської ради за адресою: с. Якушинці, вул. Новоселів, 1А):

- 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 - громадські слухання відбудуться о 10.00 год. 05.11.2024;

- детальний план території для розміщення дачної забудови та об'єктів супутньої інфраструктури на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області, за межами с. Лисогора - громадські слухання відбудуться о 10.00 год. 06.11.2024;

- детальний план території для розміщення житлової забудови на вул. Рятувальників в с. Якушинці Вінницького району Вінницької області - громадські слухання відбудуться о 10.00 год. 07.11.2024;

- детальний план території кладовища Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області та забудови території вздовж вулиці Польова села Зарванці - громадські слухання відбудуться о 10.00 год. 08.11.2024.

Замовник проекту - Якушинецька сільська рада. Розробник проектів - ТОВ «АГЛАН» (23222, Вінницька область, Вінницький район, с. Якушинці, вул. Хмельницького Б., буд. 1, корп. Б).

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

Якушинецька сільська рада.

Повідомлення про прийняте рішення щодо розроблення проекту містобудівної документації

Лука-Мелешківською сільською радою прийняте рішення 58 сесії 8 скликання від 27.09.2024 № 2037 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території», на підставі якого розробляється детальний план території для розміщення садової забудови та супутньої інфраструктури на земельних ділянках з кадастровими номерами 0520682800:01:003:0045, 0520682800:01:003:0047 за межами населеного пункту села Лука-Мелешківська, Лука-Мелешківської сільської територіальної громади, Вінницького району Вінницької області.

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

Лука-Мелешківська сільська рада.

На виконання ухвали Вінницького окружного адміністративного суду по справі №120/11385/24 від 16.09.2024 Агрономічна сільська рада повідомляє про відкриття провадження в адміністративній справі про визнання протиправним та нечинним рішення Агрономічної сільської ради від 18 травня 2016 року № 106 "Про затвердження плану зонування села Агрономічне Агрономічної сільської ради Вінницького району Вінницької області".

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди:
Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання – ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ТОРГОВИЙ ДІМ «ФІНПРОМ» (ТОВ «ТОРГОВИЙ ДІМ «ФІНПРОМ»), ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ (реєстраційний номер облікової картки платника податків ФОП) - 36629177;

Місцезнаходження суб'єкта господарювання -08600, Україна, Київська обл., місто Васильків, вулиця Гоголя, будинок, 26, контактний номер телефону – +380674020788, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання - tdfinprom@ukr.net.

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика №1 -24225, Вінницька обл., Тульчинський р-н, с.Комаргород, вул.Соборна 20

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

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

Загальний опис об'єкта (опис виробництва та технологічного устаткування) – Основним видом діяльності підприємства згідно КВЕД є 01.11 Вирощування зернових культур (крім рису), бобових культур і насіння олійних культур. Підприємство має два напрямки діяльності рослинництво та вирощування ВРХ.

Зерно з поля автотранспортом поступає та територію підприємства, зважується на автомобільній вазі з подальшим розвантаженням до завантажувального бункера зерносушар-

ки. Просушене зерно за потреби надходить на очистку до зерноочисних машин або відвантажується на автотранспорт та надходить до зерноскладів для подальшого зберігання або відпуску споживачам згідно укладених договорів.

Дизельне паливо та бензин необхідні для заправки автотранспорту зберігаються в резервуарах та відпускаються за допомогою паливо роздавальних колонок. Поточний ремонт техніки здійснюється на постах зварювання та газової різки металів. Зарядка акумуляторів здійснюється в акумуляторній.

На підприємстві функціонує опалювальний пункт, де експлуатується котел Vaillant Bolwerk Termo Gasser WT, номінальна теплова потужність якого 40 кВт. Основне призначення котла – опалення приміщень.

На території промайданчика розміщуються приміщення для утримання ВРХ (6 шт) призначені для відгодівлі, вирощування та утримання ВРХ. Гній від ВРХ накопичується в гноєсховищі, а в подальшому вивозиться на поля в якості добрива. Подрібнення зерна на приготування кормів для ВРХ здійснюється за допомогою кормоподрібнювача. Для зберігання зерна використовуються зерносклади.

Джерелами викидів ЗР є труба котла Vaillant Bolwerk Termo Gasser WT, завальна яма, труби аспірації зерноочисних машин, бункер зберігання зерна, бункер зберігання зерновідходів, бункер зберігання полови, зерносушарка MC1075, склади зберігання зерна, кормоподрібнювач ZUPTOR, пост зарядки акумуляторів, пост ручного електродугового зварювання, пост газової різки металів, дихальні клапани резервуарів для бензину та ДП, паливо-роздавальні пістолети для бензину та ДП, приміщення для утримання ВРХ (6шт), гноєсховище.

Відомості щодо видів та обсягів викидів (т/рік) – залізо та його сполуки (у перерахунку на залізо) - 0,00704, манган та його сполуки (у перерахунку на діоксид мангану) -

0,0007013, речовини у вигляді суспендованих твердих частинок – 2,8946243, оксиди азоту (у перерахунку на діоксид азоту [NO + NO₂]) - 164,421022, аміак –32,811, діоксид та інші сполуки сірки (диметилсульфід, метилмеркаптан) – 1,2882, сірководень(H₂S) - 13,734, сульфатна кислота (H₂SO₄)(сірчана кислота) - 0,0003, оксид вуглецю - 2,123022, вуглецю діоксид - 1372,559, диметиламін - 0,814, НМЛОС (альдегід пропіоновий) – 0,094, НМЛОС (кислота капронова) -0,112, НМЛОС (бензин нафтовий малосірчистий в перерахунку на органічний вуглець) – 0,12152, НМЛОС (вуглеводні граничні C12-C19) - 0,027166, фенол -0,0142, метан - 56,5685.

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

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

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

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

З метою залучення представників громадськості до розгляду містобудівної документації – «Генерального плану та Плану зонування території с. Прибузьке» та Звіту про стратегічну екологічну оцінку, розпочинається громадське обговорення. Підставою розробки проекту містобудівної документації є рішення 2 позачергової сесії 8 скликання Лука-Мелешківської сільської ради від 10 грудня 2020 року № 21.

Замовником розроблення Генерального плану та Плану зонування території с. Прибузьке, а також Звіту про стратегічну екологічну оцінку, є Виконавчий комітет Лука-Мелешківської сільської ради.

Розробником проекту Генерального плану та Плану зонування території с. Прибузьке, а також Звіту про стратегічну екологічну оцінку є МКП «Вінницький муніципальний центр містобудування і архітектури».

З урахуванням вимог Порядку проведення громадських обговорень щодо врахування громадських інтересів під час розроблення проектів містобудівної документації на місцевому рівні, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25.05.2011 №555 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 21.10.2022 №1196), громадське обговорення проекту містобудівної документації – «Генерального плану та Плану зонування території с. Прибузьке» та Звіту про стратегічну екологічну оцінку, відбудеться з 03 жовтня 2024 року по 03 листопада 2024 року.

Матеріали проекту містобудівної документації, на паперових носіях, будуть доступні з 03 жовтня 2024 до 03 листопада 2024 року включно (з 9.00 год до 16.00 год), за адресою: с. Лука-Мелешківська, вул. Центральна 2-А, в електронному вигляді можна ознайомитись на офіційному веб-сайті Лука-Мелешківської сільської ради у розділі «Оголошення».

Відповідальна особа, яка забезпечує розгляд пропозицій (зауважень) громадськості до проектів містобудівної документації від замовника – Спеціаліст І-категорії відділу містобудування, архітектури та земельних відносин Лука-Мелешківської сільської ради, Жмурко Артем Борисович - 0432-56-46-21.

Пропозиції та зауваження приймаються у письмовій формі приміщенні Лука-Мелешківської сільської ради: 23210, с. Лука-Мелешківська, вул. Центральна 2-А. Е-Mail адреса: lukatelsr@i.ua. до 03 листопада 2024 року. У повідомленнях вказуються прізвища, імена, по батькові, місце проживання та ставиться особистий підпис фізичної особи. Юридичні особи подають пропозиції із зазначенням найменування та місцезнаходження юридичної особи.

Анонімні пропозиції не розглядаються. Громадські слухання з обговорення містобудівної документації – «Генерального плану та Плану зонування території с. Прибузьке» та Звіту про стратегічну екологічну оцінку» відбудуться 04 листопада 2024 року об 17:00 год в будинку культури с. Прибузьке по вул. Шевченка 5.

Жителям Лука-Мелешківської сільської територіальної громади, які братимуть участь у громадських слуханнях, при собі необхідно мати паспорт громадянина України (тимчасове посвідчення громадянина України - для осіб, недавно прийнятих до громадянства України).

З метою залучення представників громадськості до розгляду містобудівної документації – «Генерального плану та Плану зонування території с. Тютюки» та Звіту про стратегічну екологічну оцінку, розпочинається громадське обговорення. Підставою розробки проекту містобудівної документації є рішення 2 позачергової сесії 8 скликання Лука-Мелешківської сільської ради від 10 грудня 2020 року № 21.

Замовником розроблення Генерального плану та Плану зонування території с. Тютюки, а також Звіту про стратегічну екологічну оцінку, є Виконавчий комітет Лука-Мелешківської сільської ради.

Розробником проекту Генерального плану та Плану зонування території с. Тютюки, а також Звіту про стратегічну екологічну оцінку є МКП «Вінницький муніципальний центр містобудування і архітектури».

З урахуванням вимог Порядку проведення громадських обговорень щодо врахування громадських інтересів під час розроблення проектів містобудівної документації на місцевому рівні, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25.05.2011 №555 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 21.10.2022 №1196), громадське обговорення проекту містобудівної документації – «Генерального плану та Плану зонування території с. Тютюки» та Звіту про стратегічну екологічну оцінку, відбудеться з 03 жовтня 2024 року по 03 листопада 2024 року.

Матеріали проекту містобудівної документації, на паперових носіях, будуть доступні з 03 жовтня 2024 до 03 листопада 2024 року включно (з 9.00 год до 16.00 год), за адресою: с. Лука-Мелешківська, вул. Центральна 2-А, в електронному вигляді можна ознайомитись на офіційному веб-сайті Лука-Мелешківської сільської ради у розділі «Оголошення».

Відповідальна особа, яка забезпечує розгляд пропозицій (зауважень) громадськості до проектів містобудівної документації від замовника – Спеціаліст І-категорії відділу містобудування, архітектури та земельних відносин Лука-Мелешківської сільської ради, Жмурко Артем Борисович - 0432-56-46-21.

Пропозиції та зауваження приймаються у письмовій формі приміщенні Лука-Мелешківської сільської ради: 23210, с. Лука-Мелешківська, вул. Центральна 2-А. Е-Mail адреса: lukatelsr@i.ua. до 03 листопада 2024 року. У повідомленнях вказуються прізвища, імена, по батькові, місце проживання та ставиться особистий підпис фізичної особи. Юридичні особи подають пропозиції із зазначенням найменування та місцезнаходження юридичної особи.

Анонімні пропозиції не розглядаються. Громадські слухання з обговорення містобудівної документації – «Генерального плану та Плану зонування території с. Тютюки» та Звіту про стратегічну екологічну оцінку» відбудуться 04 листопада 2024 року об 18:00 год в будинку культури с. Тютюки по вул. Миру, 27.

Жителям Лука-Мелешківської сільської територіальної громади, які братимуть участь у громадських слуханнях, при собі необхідно мати паспорт громадянина України (тимчасове посвідчення громадянина України - для осіб, недавно прийнятих до громадянства України).

Укрпошта розпочала передплатну кампанію на газети та журнали на I півріччя 2025 року

Укрпошта оголошує старт передплатної кампанії на газети та журнали на перше півріччя 2025 року. Відтепер українці можуть оформити передплату за електронними каталогами на сайті компанії, а з 7 жовтня - за друкованими каталогами, які будуть доступні у всіх регіонах України, крім тимчасово окупованих територій, а також частини прифронтових Донецької, Луганської та Херсонської областей.

Оформити передплату можна зручно та швидко онлайн на сайті Укрпошти. Для того, щоб знайти потрібні видання, користувачам пропонується скористатися пошуком за:

- назвою
- передплатним індексом
- тематикою

На сторінці кожного видання доступна детальна інформація: мова видання, періодичність випуску, мінімальний термін передплати та інші деталі. Для тих, хто надає перевагу традиційним методам, передплата можлива у відділеннях Укрпошти або у листоноші.

В компанії також зазначають, що її каталоги налічують понад 1300 індексів. Отже, в кожного українця є можливість знайти для себе та своїх рідних щось цікаве та корисне: дітям можна передплатити журнали з малювання та моделювання, а дорослі можуть розгадувати кросворди та ребуси. До того ж за відсутності світла друковані медіа лишаються надійним джерелом отримання інформації.

Передплатна кампанія триватиме до 25 грудня 2024 року для загальнодержавних медіа та до 27 грудня 2024 року для місцевих видань.

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



Замовляйте привітання та оголошення у «Подільській зорі» телефоном, електронною поштою або Viber. Звертайтеся: pzorya2003@ukr.net (068) 840 38 18; (096) 185 00 63; (063) 890-89-57.

Втрачене Свідоцтво про право власності на житловий будинок № 524 від 04 січня 1994 року, видане Виконкомом Якушинецької сільської ради на ім'я Коваленко Ольги Феодосіївни на житловий будинок за адресою: Вінницький р-н, Вінницька область, с. Зарванці, вул. Л. Ратушної, буд. №5, вважати недійсним.

Втрачене Свідоцтво про право власності на житловий будинок № 525 від 04 січня 1994 року, видане Виконкомом Якушинецької сільської ради на ім'я Коваленка Феодосія Івановича на житловий будинок за адресою: Вінницький р-н, Вінницька область, с. Зарванці, вул. Л. Ратушної, буд. №45, вважати недійсним.

"ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ"
Вінницька регіональна газета.
редактор
Ф.І.БЕЖНАР
ПЕРЕДПЛАТНИЙ 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 посилення на «Подільську зорю» обов'язкове. Матеріали, позначені публікуються на правах реклами.

РОЗРАХУНКОВИЙ РАХУНОК:
№UJ465302076000026007300901415,
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. №242840.
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: 90-річчя відзначатимуть мешканка с.Мізяківські Хутори - **Марія Фомівна АНТОНІШЕН** (3 жовтня); жителька смт Стрижавка - **Марія Андріївна КОБИЛИНСЬКА** (5 жовтня); мешканка с.Вінницькі Хутори - **Зінаїда Василівна ЛЕМІЧ** (5 жовтня). 75-річчя відзначатиме голова ветеранської організації, жителька с.Агрономічне - **Валентина Василівна ЗІМІНА** (8 жовтня).

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 2025 рік.

Передплата з поштовими послугами становить:
(61487): на місяць - 67,00 грн., на 3 місяці - 161,00 грн., 6 місяців - 302,00 грн., 1 рік - 584,00 грн.

3 жовтня - хмарно, без опадів, т вдень +14...+20°C, вночі +10...+12°C. **4 жовтня** - хмарно, без опадів, т вдень +18...+20°C, вночі +12...+13°C. **5 жовтня** - хмарно, дощ з грозою, т вдень +16...+17°C, вночі +15...+16°C. **6 жовтня** - хмарно, дощ, т вдень +14...+15°C, вночі +13...+14°C. **7 жовтня** - хмарно, без опадів, т вдень +14...+17°C, вночі +10...+12°C. **8 жовтня** - хмарно, без опадів, т вдень +14...+17°C, вночі +12...+13°C. **9 жовтня** - хмарно, без опадів, т вдень +13...+19°C, вночі +11...+12°C.



Дві золоті медалі здобув стрижавчанин Артем Андрієнко на чемпіонаті України з шахів

Чемпіонат проходив у селі Світязь, що на Волині. У змаганнях брали участь спортсмени з ураженням опорно-рухового апарату - 17 команд, 32 шахісти та 10 шахісток.

Артем Андрієнко переміг у класичних та швидких шахах, ставши абсолютним чемпіоном із двома золотими медалями! Це видатне досягнення демонструє його наполегливість і відданість шахам.

Шлях до перемоги складався зі старанної праці, безперервних тренувань та рішучості. Артем не лише вдосконалював свою техніку, але й довів, що сила духу та цілеспрямованість призводять зрештою до успіху. У свої 16 років він є кандидатом у майстри спорту України!

Пишаємось Артемом, вітаємо з перемогою у чемпіонаті України з шахів та бажаємо нових видатних і цікавих досягнень!



Концертом відзначили День людей похилого віку

Як відомо, День людей похилого віку відзначається першого жовтня. Але на Вінниччині його почали святкувати ще 27 вересня. Цього дня колектив художньої самодіяльності вінницького підприємства незрячих та представники обласного центру культури "Щедрик" відвідали Тиврівський будинок-інтернат для людей похилого віку та людей з інвалідністю. Для них артисти представили спеціальну концертну програму під назвою "Мої роки, моє багатство".

Вона була підібрана камерно, відповідно до віку слухачів. Пісні музиканти підготували різнопланові - українські народні, романси. Також гості декламували вірші



незрячих поетів - Тетяни Фролової і Ніни Лаврегі.

- Дякуємо керівництву будинку-інтернату за хорошу організацію і теплий прийом. Серед іншого, вони знімали наш концерт на відео і потім покажуть його у кімнатах лежачим людям, які не можуть рухатися. А нам було приємно подарувати мешканцям часточку свого тепла, додати їм оптимізму, - розповіла керівник художньої вінницького підприємства незрячих Наталя Слюсарчук.

Михайло МИХАЙЛОВ.



Тимчасово встановили пам'ятник з Покровська

У центральному парку Вінниці встановили пам'ятник українському композитору Миколі Леонтовичу. Монумент тимчасово перевезли з прифронтового Покровська, що на Донеччині.

Як розповів начальник Покровської міської військової адміністрації Сергій Добряк, пам'ятник композитору релокували через наближення російських військ до міста. За його словами, Вінниччина є символічним місцем для Леонтовича, адже тут він народився та загинув, а в Покровську творив відомий «Щедрик».

«Думали й про Дніпро, і про Кропив-

ницький, все ж таки зупинились на Вінниці. По-перше, нам запропонували тут прихисток для нашого пам'ятника, а по-друге, це знакове місце для самого Леонтовича. Тому прийняли спільне рішення щодо тимчасового прихистку пам'ятника Леонтовича, тим більше в парку імені Леонтовича», - розповів Сергій Добряк.

Аби зберегти пам'ять про видатного композитора, міські ради Покровська та Вінниці 13 вересня підписали меморандум про культурну співпрацю та тимчасовий прихисток пам'ятника.



Астрологічний прогноз на 7 - 13 жовтня

ОВЕН (21.03-20.04). Ви будете схильні ускладнювати стан справ і залучувати свої стосунки з людьми. Можливо, варто поговорити з тим, кому довіряєте, не виключено, що вам підкажуть простий і вірний шлях. Будете як ніколи легкими на підйом, але краще більшу частину часу присвятити завершенню невідкладних справ. У вихідні подумайте, що б ви прагли змінити в найближчому майбутньому. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Проявляйте більше активності та ініціативи на роботі. Забудьте про те, що таке лінь і втома, працюйте стільки, скільки зможете. У вас вийде реалізувати прагнення й задуми. Все буде прекрасно, якщо не станете сперечатися з начальством. У вихідні є можливість з легкістю вирішити хвилюючі вас проблеми, але намагайтеся стежити за своєю мовою, не вибовтуйте чужих секретів. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). На вас очікують сприятливі зміни. Контакти і зустрічі в ці дні заберуть багато часу, але принесуть дохід у майбутньому. Ви відчуєте приплив натхнення, будете фонтанувати ідеями й з легкістю домагатися успіху. У вихідні чекають приємні враження та поїздки. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

РАК (22.06-22.07). Вас як і раніше не полишає відмінний настрій, яким прагнете поділитися з навколишніми. У стосунках з колегами варто усвідомити, що істину знаєте не тільки ви, і тоді трудові успіхи гарантовані. Може надійти цікава інформація. До ваших ідей прислухається начальство, з'являться взаємовигідні конструктивні пропозиції. Вихідні проведіть так, щоб відновити свій енергетичний потенціал. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

ЛЕВ (23.07-23.08). Не турбуйтеся з приводу дрібних неприємностей на роботі, ваші ідеї перспек-

тивні, і нехай негайне їхнє неприйняття вас не бентежить. Справи що накопичилися не потерплять зволікання, чітко плануйте свій час. Конфлікти немінучі, але з будь-якої ситуації ви можете витягти користь для себе. У вихідні вас переповнятимуть сильні почуття. Постарайтеся не втрачати самоконтроль. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

ДІВА (24.08-23.09). Вам придадуться такі якості, як швидкість ухвалення рішень, внутрішній спокій і витривалість. Чим більше попрацюєте, тим більш одержите прибутки. Намагайтеся не давити на навколишніх, тому що вони можуть образитися й не виконувати ваших вимог. У вихідні не відмовляйтеся від запрошення в гості, можливо, друзі та рідні допоможуть вам слухною порадою. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Вам буде важко підкорятися комусь, але не варто йти на конфлікт з начальством. Будете незамінною людиною в буквальному значенні цього слова. Зосередьтеся на реалізації мети, до якої завзято прагнули. Тільки попередньо переконайтеся, що вам це ще потрібно. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

СКОРПІОН (24.10-22.11). На вас чекають кар'єрне зростання і додатковий прибуток. Одне з важливих завдань - постаратися збалансувати чаші терез вашого настрою і емоційного стану. Інакше можете витратити багато дорожньої енергії впусту. Посміхайтесь, радійте життю, і воно порадує вас. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Необхідно зосередитися на одній головній меті, тоді вона стане досяжною. Сприятливий час для дій, спрямованих на зміцнення репу-

тації та поваги, становлення кар'єри й професійного зростання. Можливі певні труднощі зі старими друзями або колегами по роботі. У вихідні будьте обережні з плітками та чутками. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - вівторок.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Ви рухаєтесь вгору, але, можливо, занадто швидко. Не встигаєте все проаналізувати та обміркувати. Від керівництва може надійти приваблива пропозиція, задумайтесь, чи варто погоджуватися на підвищення, позаяк ваше положення може виявитися двоїстим. Вихідні можуть змусити напружитися та придумати, як краще діяти в складній ситуації. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Рішучість і стрімкість - ось ваші основні козирі, тому що іноді зволікання загрожує серйозними проблемами. Спокійно сприймайте інформацію не зовсім приємного змісту. Постарайтесь порівнювати свою силу і не давити на оточуючих своїм авторитетом. У вихідні варто побоюватися конфліктів з родичами та сусідами. Добре б приділити більше часу собі. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

РИБИ (21.02-20.03). Розраховувати доведеться тільки на власні сили, адже ви можете розчаруватися в близьких друзях або колегах. Постарайтесь уникати всього таємного та закулісного, не дозволяйте втягувати себе в які-небудь інтриги й змови. Власними переживаннями краще ділитися тільки з найбільш перевіреними людьми. У вихідні доведеться витратити багато сил, щоб змусити навколишніх прислухатися до вашої думки. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.