

Подільська Зоря

АКТУАЛЬНО

Україна не продовжуватиме угоду про транзит газу з росією після завершення строку її дії. Про це заявив прем'єр-міністр України Денис Шмигаль. "Стратегічна мета України - накласти санкції на російську газову молекулу, позбавити кремль прибутків від продажу вуглеводнів, за які агресор фінансує війну", - сказав Шмигаль. Він також закликав усі країни Європи до повної відмови від нафти та газу з РФ. "Розуміємо гостру залежність деяких держав, зокрема Словаччини, від цього ресурсу. Але розраховуємо на поступову диверсифікацію постачань", - додав прем'єр. Уряд Німеччини запевняє, що не хвилюється через рішення України не продовжувати транзит російського газу в Європу. Про це пишуть, посилаючись на заяву німецького Міністерства економіки. Зазначається, що країна здатна зберегти постачання природного газу не лише на південь та схід Німеччини, а й в сусідні країни, навіть якщо транзит через Україну буде зупинено. Країни ЄС почали скорочувати свою залежність від російських енергоресурсів після її вторгнення в Україну в лютому 2022 року. Експорт російського газу через Україну наразі становить 5 відсотків від загального обсягу поставок, але три країни-члени продовжують значною мірою покладатися на росію щодо газу - це Австрія, Угорщина та Словаччина.

Українські підрозділи радіаційної, хімічної та біологічної розвідки фіксують застосування хімічних речовин з початку повномасштабної війни, однак у лютому минулого року це стало системним. Станом на 24 вересня відомо про 4228 застосувань боеприпасів, споряджених небезпечними хімічними речовинами.

Верховна Рада підтримала в першому читанні законопроект №12095 про зміни в закони, що регулюють покарання за самовільне залишення військової частини (СЗЧ). Так, пропонується встановити, що під час дії воєнного стану: Військовослужбовцям, які вперше самовільно залишили військові частини, але потім добровільно повернулися до місця проходження служби, військова служба і дія контракту продовжується. Також поновлюються виплати та здійснення продовольчого, речового забезпечення, пільг та соціальних гарантій. Розпочаті кримінальні провадження відносно військовослужбовців, які вперше самовільно залишили військові частини і потім добровільно прибули назад, не є підставою для відмови у продовженні військової служби та дії їхнього контракту.

Верховна Рада України визнала е-посвідчення ветерана основним документом, що підтверджує статус ветерана. Отримувати паперове посвідчення ветерана можна буде за бажанням. Перехід до е-посвідчення, як основного документа, сприятиме прискоренню надання послуг, зменшить час на перевірку статусу, що поліпшить якість обслуговування ветеранів та їхніх сімей. Згідно з інформацією на офіційному сайті Ради, е-посвідчення ветерана та посвідчення ветерана матимуть однакову юридичну силу та використовуватимуться на території України для підтвердження відповідного статусу, отримання пільг, гарантій та компенсацій. Крім того, цим же законом запроваджується термін "травма" (поранення, контузії, каліцтва), як підстава для отримання військовослужбовцем статусу особи з інвалідністю внаслідок війни.

Верховна Рада ухвалила закон, який дозволяє військовим самостійно визначити членів сім'ї або інших людей, яким надходять виплати у разі його зникнення без вісті або потрапляння в полон. Якщо військовослужбовець не складе особисте розпорядження, до 50% грошей в першу чергу виплачують рівними частками дружині (чоловіку), законним представникам дітей, дітям з числа осіб з інвалідністю з дитинства (незалежно від їх віку) та батькам військовослужбовців.

Ціни на картоплю в Україні зростатимуть й надалі. Літня посуха і твердий ґрунт завадили зібрати врожай в окремих областях, і фермери намагаються дозбирати овоч у жовтні, що не типово. Наразі ціна на овоч перебуває в діапазоні 19-22 гривень, а в магазинах - 30-35 гривень за кілограм.

Частка Вінницької області у загальнодержавному введеному в експлуатацію житла становить 8,9%. За цим показником Вінниччина серед регіонів України посідає четверте місце, а за темпом зростання - третє. У 2023 році в області прийнято в експлуатацію 658,6 тис. м² загальної площі житлових будівель, що у 1,6 раза більше, ніж за 2022 рік. Обсяги прийнятого в експлуатацію житла у міській місцевості порівняно із 2022 роком зменшились на 8,4%, натомість у сільській - збільшились у 2,1 раза. У 2023 році переважна більшість (93,7%) загальнообласного обсягу прийнятого в експлуатацію житла збудовано у Вінницькому районі.

Віддав життя за Україну!

Люта війна не щадить нікого, забирає гідних, найкращих синів та дочок України. Жалюва звістка вкотре сколихнула Вінницько-Хутірську громаду, на фронті загинув Герой - **Андрій Вікторович ЗАСТУП**.



Андрій Заступ добровольцем став на захист України на початку повномасштабного вторгнення. Виконував обов'язки стрільця зенітно-ракетного відділення 101-ї окремої бригади охорони Генерального Штабу імені генерал-полковника Геннадія Воробйова. У перші півтора місяця великої війни брав участь в обороні Києва, за що отримав медаль. Далі продовжив захищати небо над столицею, а згодом вступив у бій із ворогом на Донеччині. Життя 40-річного воїна обірвалося 27 вересня під час

виконання військового завдання поблизу села Кліщівка Бахмутського району.

"Андрій говорив, що сам ніколи не залишить бойових позицій та своїх побратимів і захищатиме Україну до кінця. Робитиме все можливе та неможливе, щоб наблизити Перемогу..." - каже сестра полеглого воїна Вікторія.

Народився Андрій Заступ у Вінниці 31 серпня 1984 року. Після закінчення 8-ї загальноосвітньої школи вивчився на кухаря у Вінницькому професійному кулінарному ліцеї. Відслужив у армії та, повернувшись до цивільного життя, шукав себе у різних сферах. Останніми роками перед повномасштабним вторгненням працював водієм таксі. А всю свою любов та турботу віддав сину і родині, був гарною дитиною для своїх батьків та найкращим братом для сестрички.

"Андрій мав велике серце, місця в якому вистачало на всіх. Був добрим, щирим, справедливим, - зазначає сестра Героя Вікторія. - Найбільше мріяв про перемогу України, а ще побачити, якою людиною виросте його син... На жаль, тепер він споглядатиме за нами лише з небес..."

Щірі співчуття рідним та близьким. Вічна пам'ять та слава Героям!

Вчоргове відгукуємось на запит від наших воїнів-земляків

Цього разу голова Якушинецької громади Василь Романюк передав для бійців на фронт потужний дизельний генератор. Його було придбано за кошти, які постійно збирають працівники сільської ради.

Альтернативне джерело енергії попрямувало до 123-ї бригади, де несе службу житель Якушинець Віктор Осаволок, зараз підрозділ перебуває на Вугледарському напрямку. Генератор допоможе забезпечити безперебійне заряджання рацій, старлінку та різних акумуляторів.

Генератор передали дружині Віктора та його побратиму, який доставить прилад у підрозділ. Разом до Перемоги!



Українців віком до 25 років звільнено від мобілізації

Верховна Рада у другому читанні ухвалила законопроект 11379-д. Цим документом вона остаточно забороняє мобілізувати хлопців до 25 років, яких раніше визнали "обмежено придатними у воєнний час". "За" проголосували 311 депутатів. Закон набуде чинності після того, як його підпише президент Володимир Зеленський.

Попри переконання, що в країні мобілизують після 25-ти, а молодших - тільки добровільно, були випадки мобілізації хлопців, яких доставили до ТЦК, а згодом на навчання.

Закон це дозволяв, тому що "обмежено придатних у воєнний час" із списку призовників переносили у список військовозобов'язаних - тобто категорію тих, кого можна мобілізувати. Та і весною статус "обмежено придатний" скасували, в травні запровадили нові правила військово-лікарської комісії, згідно з якими багато хвороб, які раніше вважали несумісними зі службою в армії, такими більше не визнають.

На відміну від їхніх здорових однолітків до 25 років, які не підходять до мобілізації за віком, тисячі хлопців, яких свого часу визнали "обмежено придатними у воєнний час" - весь цей час мобілізували.

Показовою була історія двох двійнят, 19-річних Ва-



дима та Руслана Ящуків, яких затримали на рибалці в Чернівецькій області. У поліції матері сказали, що хлопців наступного дня із ТЦК відпустять, але відпустили тільки одного. А Вадима, який має проблеми із серцем та статус "обмежено придатний у воєнний час", визнали придатним і відправили на навчання.

Спочатку представники влади заявляли, що знають про цю ситуацію, планів щось змінювати немає.

Але проблема повернула увагу громадськості, і в червні депутат Олексій Гончаренко ініціював законопроект про заборону мобілізації "обмежено придатних" хлопців до 25 років.

Проте від подання до схвалення заборони пройшло майже 5 місяців. Оскільки від травня, коли набув чинності закон про мобілізацію, і були скасовано категорії осіб, "обмежено придатних у воєнний час", то було мобілізовано багато тих, хто раніше попадав під цю категорію - тобто, здорових однолітків до 25 років, відповідно до законодавства, не мобілізували, а ті, хто раніше були обмежено придатні, потрапили під мобілізацію. І багато юнаків від 18 до 25 років, свого часу визнали "обмежено придатними", весь цей час мобілізували. Дані про те, скільки хлопців до 25 встигли мобілізувати за цей час - закриті та не розголошуються.

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.**

Увіковічили пам'ять про Героїв

Із нагоди Дня захисників і захисниць України, 1 жовтня, у Стрижавському ліцеї №2 відкрили меморіальні дошки на честь чотирьох випускників закладу, які загинули в російсько-українській війні - Віталія Граба, Дмитра Богуцького, Миколи Дорошенка та Андрія Дзигаленка.

Вшанувати пам'ять загиблим захисникам завітали голова Стрижавської ТГ Михайло Демченко, рідні, учні, вчителі, однокласники та жителі громади.

Меморіальні дошки встановлені на фасаді школи, де навчалися захисники, щоб діти пам'ятали і зберігали

прикладом і хоробрістю Героїв посмертно написали своє ім'я в історії України", - наголосив очільник громади Михайло Демченко.

ГЕРОЇ-ЗАХИСНИКИ:

Віталій Граб служив в АТО - солдат ВЧ А2980. З перших днів повномасштабного вторгнення пішов боронити рідну землю на півдні України. Був навідником 1-го мотопіхотного відділення 1-го мотопіхотного взводу 2-ої мотопіхотної роти. Героїчно виконав бойові завдання на Херсонщині та Миколаївщині. Назавжди 32 роки.

Дмитро Богуцький, позивний "Буг" - старший сержант поліції, заступник командира взводу №4 роти №2 батальйону №1 полку управління поліції особливого призначення №2 (штурмового полку "Цунамі") департаменту поліції особливого призначення. Боронив цілісність нашої держави на Бахмутському напрямку, поблизу с. Кліщіївка Донецької області. Назавжди 26 років.

Микола Дорошенко - гранатометник 2-го відділення 3-го взводу 1-ої стрілецької роти ВЧ А4828. З початком повномасштабного вторгнення росії став на захист Батьківщини. Героїчно виконав завдання в районі Лиману Першого Куп'янського району Харківської області. Назавжди 50 років.

Андрій Дзигаленко, позивний "Дзига" - командир взводу, старший лейтенант батальйону особливого призначення "Вінниця", співробітник Головного управління розвідки Міністерства оборони України. Свою боротьбу почав з Революції Гідності на Майдані. Десять років боровся за свободу та незалежність нашої держави. Свій останній бій прийняв на Донецькому напрямку. Назавжди 38 років.

Так склалося, що в цій школі працюють матері наших Героїв Андрія Дзигаленко та Дмитра Богуцького, які навчали кожного загиблого захисника. Рідні загиблих воїнів подякували голові Стрижавської ТГ Михайлу Демченку та керівництву Стрижавського ліцею №2 за відкриття мемо-



риальних дошок. Вони будуть нагадувати усім про подвиги їхніх синів, батьків, чоловіків, які віддали своє життя за майбутнє України і назавжди залишаться в наших серцях. Вічна пам'ять і вічна Слава Героям! Слава Україні!



нову історію України і вшанували Героїв, які стали прикладом мужності віддавши свої життя за вільну Україну.

Хвилиною мовчання вшанували пам'ять усіх загиблих захисників. Почесне право відкрити меморіальні дошки воїнам, які віддали життя за Україну надали рідним загиблих Героїв.

Меморіальні дошки освятив отець Дорофей та разом з усіма присутніми помолвився за земляків, які віддали життя за незалежність України.

Михайло Демченко висловив щирі співчуття родинам загиблих захисників-Героїв та подякував усім, хто долучився до відкриття меморіальних дошок.

"Не можливо загоїти біль втрати рідним Героїв, але наше завдання пам'ятати захисників країни та громади. Своїм



Доброчинна подія

Днями в Агрономіченському ліцеї відбувся благодійний ярмарок на підтримку Збройних Сил України.

Доброчинна подія об'єднала учнів, вчителів та батьків. На ярмарку можна було придбати солодощі та вироби ручної роботи. Кожен клас ліцею, який брав участь у ярмарку, намагався не лише вразити оригінальністю та творчим підходом, але й зібрати якомога більше коштів для підтримки наших захисників.

Організатори та учасники переконані: такі події стануть традиційними у громаді. А вже невдовзі в закладі буде проведено ще один такий благодійний захід. Днями інша частина учнів Агрономіченського ліцею буде дивувати оригінальними представленнями виробів. Цього разу вдалося зібрати 57878 грн.

Дякуємо кожному, хто долучився до організації та проведення заходу! Об'єднуємо зусилля та згуртовуємось заради перемоги!



На варті кордону

До 24 лютого 2022 року Іван займався будівництвом, керуючи власним невеликим бізнесом, і навіть не думав про іншу професію. Але все почалося з малого рішення - завести чотирилапого друга. Дізнавшись про цуценя породи бельгійської вівчарки, яке залишилось в одному

з розплідників, Іван прийняв рішення: так з'явився Best. Веселий, енергійний та грайливий, пес швидко став невіддільною частиною його життя. Природна цікавість та нюх вівчарки Best дозволяють йому миттєво виявляти найменші підозрілі запахи чи рухи на кордоні

Про службу прикордонника та його чотирилапого напарника розповіли в Могилів-Подільському прикордонному загоні.

Прикордонник Іван, родом з Бучанського району Київщини, пережив кардинальні зміни в житті з початком повномасштабного вторгнення. Евакуювавши дружину та маленького сина за кордон, він вступив до сил територіальної оборони - адже ворог уже був на порозі його домівки.

"Порода малінуа відома своєю відданістю, і Best не став винятком. Він швидко освоїв базові команди, вражаючи Івана своєю здатністю до навчання. Одного разу, переглядаючи соцмережі, Іван натрапив на оголошення про набір на військову службу за контрактом до Могилів-Подільського прикордонного загону. Після підписання контракту ця пара пройшла професійне навчання у Кінологічному навчальному центрі ДПСУ", - зазначають у прикордонному загоні.

Найвищі бали на екзаменах підтвердили, що Іван та Best - найсильніша команда. У їхніх взаєминах панує повне взаєморозуміння. Сьогодні, завдяки



своєю витривалості, Іван може проводити довгі години на патрулюванні, не втрачаючи пильності. Природна цікавість та нюх Best дозволяють йому миттєво виявляти найменші підозрілі запахи чи рухи на кордоні.

"Поza службою Best перетворюється на милого та турботливого друга, який вдома любить гратися з іграшками. Його відданість Івану вражає. Після важкого дня Best часто лягає поряд, схиляючи голову на коліна, нагадуючи про свою безумовну любов. Цей пес - не лише бездоганний напарник, а й справжній друг, завжди готовий підтримати", - йдеться в повідомленні.



Одна велика родина...

Христина із своїм хлопцем Андрієм були на побаченні, як раптом задзвонив телефон. – Пробач, – сказав Андрій.

А потім відповів: – Так, мамо, що сталося? Христині було приємно чути, що чоловік, який їй сподобався, любить і цінує маму. – Змішувач зламався? Сьогодні ж заїду! – додав Андрій і закінчив виклик.

– Вибач, не міг не відповісти, – посміхнувся він Христині. – Ну що ти! – промовила дівчина. – Було приємно слухати вашу розмову. Не кожен чоловік так цінує маму. – Та це не мама. Це теща, – сказав він. – Теща? Як теща? – Христина здивовано дивилася на Андрія, не розуміючи, що відбувається.

Вперше за довгий час Христині сподобався чоловік. Вона познайомилася з Андрієм у барі, він дуже виділявся з натовпу. Сидів серед галасливих і добряче «веселих» людей один за столом, а перед ним був ноутбук.

Христина прийшла в заклад зі своїми подругами, вирішили зустрітись, трохи повеселитись і скинути всю ту напругу, яка накопичилася за довгий робочий тиждень.

– Як дивно, – сказала подруга Віра. – Начебто бар, а навіть тут є працюючі. Зазвичай, всі сидять у кафе, де менше народу, щоб ніхто не заважав. А тут так галасливо, а він сидить із ноутбуком.

– Може, він веселі відео дивиться, – припустила Христина. – Або спілкується з другом з іншого міста по відеозв'язку, начебто вони разом у барі.

– Та ні, – зауважила Віра. – Він же постійно щось друкує.

– Так шумно, от і спілкуються через листування, – знову припустила дівчина.

У результаті виникла суперечка. Христина ніколи не була боязкою, а ще в ній сьогодні плескався один великий ігровий. Тому вона вирішила підійти до чоловіка та з'ясувати, хто ж із них з подругою має рацію.

– Вибачте, – підійшла вона до столика і відразу зняковіла. Все ж таки не настільки вона хоробро виявилася.

– Що таке? – усміхнувся він їй.

– Ми тут із подругою трохи посперечалися: ви працюєте чи просто розважаєтесь?

Якось різко вона зрозуміла, як безглуздо й нав'язливо звучало її запитання. Наче вона до нього підкочує. Хоча, Христина встигла відзначити, що чоловік дуже симпатичний.

Він усміхнувся і розвернув до неї ноутбук, на якому були якісь незрозумілі таблиці.

– Сподіваюся, ви ставили на роботу, – сказав він.

– На жаль, – усміхнулася Христина. – Була впевнена, що за такого шуму працювати неможливо.

– Знаєте, а мені подобається. Я не люблю тиші, вона переконує мене почуватися самотнім. До речі, мене звали Андрій.

– Христина, – представилася дівчина.

Подруги продовжили гулянку без неї, а Христина сіла за стілець до Андрія. Вона була вільною, необтяженою стосунками. Тому не бачила нічого поганого, щоби з кимось познайомитись.

Андрій виявився дуже цікавим. Його робота була Христині незрозуміла, тому мало про неї говорили. Натомість обговорювали життя, місця, де вони побували, інтереси та хобі.

Андрій запросив Христину на друге побачення.

– Обіцяю, що наступного разу я буду без ноутбука, – з усмішкою промовив він.

– А я без подруг, – засміялася вона.

Наступними вихідними вони й справді зустрілися. Під час робочого тижня у них не виходило, графіки зовсім не збігалися. А ось у суботу молоді люди прогулялися парком, а потім зайшли випити кави в одну з кав'ярень.

Теми особистого життя вони не торкалися, але Андрій сказав, що він вільний, і Христина йому повірила. Він взагалі був із тих, хто вселяє довіру.

Іхню розмову зупинив дзвінок телефону Андрія.

– Пробач, будь ласка, – сказав він, звертаючись до дівчини. А потім відповів. – Так, мамо, що трапилось?

Христині було приємно чути. У неї в самій з батьками були добрі стосунки, і їй було приємно знати, що той чоловік, який їй сподобався, любить і цінує свою маму.

– Змішувач зламався? Зрозумів, сьогодні ж заїду. Та не треба нічого купувати, я сам усе куплю. Ще раз скажеш про гроші, і я ображусь, – з усмішкою додав він. – Краще котлет мені насмаж. Все, за кілька годин буду.

Він поклав слухавку і винувато посміхнувся Христині.

– Вибач, що відволікся, не міг не відповісти.

– Ну що ти! – одразу промовила дівчина. – Навпаки, так приємно було слухати вашу розмову. Не кожен чоловік так цінує маму.

Андрій зняковів і якось відвів погляд. А потім тихо промовив:

– Та це не мама. Це теща.

Христина напружилася. Де є теща, там є дружина.

Андрій, мабуть, одразу зрозумів, про що подумала дівчина, тож пояснив:

– Я не одружений. Точніше, я вдівець. Не хотів одразу тобі говорити...

– О... Мені так шкода, – відразу сказала вона.

– Дякую. Три роки тому це трапилось, напевно, після цього я і не люблю бути один, це як нагадування про те, що сталося. Але, не будемо про сумне, – відразу сказав він.

Христина кивнула, але все ж таки одне питання її хвилювало.

– Вибач, що питаю. Але просто мені так дивно, що ти спілкуєшся з тещою, називаєш її мамою, ще й з таким теплом. Невже у вас збереглися такі добрі стосунки?

Андрій усміхнувся, а потім почав розповідати свою історію.

– Розумієш, я ріс у проблемній сім'ї. Кілька разів мене навіть забирали до дитбудинку, але потім повертали до родини. Маму я не надто цікавив і, власне, ніколи не відчував від неї тепла, любові та турботи. І думав, що так і не відчую цього почуття. А потім я зустрів її, свою майбутню дружину.

Андрій на мить зупинився. Все ж таки, мабуть, ще не так легко давалася йому ця розповідь. Христина мовчки чекала, не квапила його.

– Ми одразу закохалися. Але я дуже переживав знайомства з її мамою, хоч вона й казала, що її мати – золото. Але з дитинства у мене склалося таке враження, що мати не може бути гарною. Що вона несе більше зневіри, ніж радості.

У Христині навіть у носі защипало. Їй було шкода того маленького, втраченого хлопчика.

– Але коли знайомство мало відбутися. Того дня я сильно хвилювався. Моя майбутня дружина здавалася мені ідеальною. А я такий... Простий чи що. І я здивувався, з яким теплом зустріла мене її мама. Вона мене обійняла, назвала «сином», посадила за стіл і дуже лагідно розмовляла.

Дівчина посміхнулася. Вона уявила, як це було, і на душі одразу тепліше стало.

– Ми з моєю дружиною зіграли весілля. І я все чекав, коли я відчую, що значить бути зятем. Ну, тим з анекдотів, – усміхнувся Андрій. – Але час минав, а я лише більше відчував себе сином, до того ж дуже любимим. Теща ніколи не лізла в наші з дружиною справи, але завжди до неї можна було звернутися за порадою або по допомогі. І знаєш, що цікаво? Чим більше вона давала мені тепла, тим більше мені хотілося дати того ж у відповідь. Я намагався допомагати, ставився з повагою до дружини та тещі, ніколи з ними не сварився. А тут трапилася та біда, коли дружина поверталася на машині з роботи.

– Дружини не стало? – запитала Христина.

– Так. І цей день став кошмаром для мене та її мами...

Вони обоє мовчали. Христина розуміла, що жодними словами не висловити співчуття у такій ситуації, а Андрій намагався прогнати спогад із минулого.

– Її мама була подавлена горем, як і я. І тоді я зрозумів, що ми єдине, що залишилося одне в одного. І ми почали намагатися разом пережити цю ситуацію. І так, досі ми добре спілкуємось. Може, це й безглуздо, але я вважаю її своєю близькою людиною. І досі називаю мамою. І це їй, здається, подобається.

Ще довго Христина не могла відійти від цієї історії. Вона здавалася якоюсь нереальною. Дівчина чула багато всього про стосунки тещі та зятя, але ніколи нічого такого. Щоб сторонні люди стали настільки близькими. Може, їх об'єднало їхнє горе.

З Андрієм Христина продовжила спілкування, а невдовзі вони почали зустрічатись. Він здавався їй ідеальним, але її все одно дивувало те, як він трепетно ставиться до своєї тещі.

І одного дня Андрій запропонував познайомити їх із Христиною.

– Ти що? Це якось неправильно, – обурилася вона. – Ти ж був одружений із її донькою!

– Життя продовжується. Мама сама мені веліла не сидіти у своєму горі, до того ж я їй сказав, що зустрів чудову дівчину. Вона буде рада з тобою познайомитись.

Христина погодилася, хоч це їй і здавалося дивним. Але ця жінка, яку Андрій називав своєю мамою, їй дуже сподобалася. Вона зрозуміла, про яке тепло він говорив. Теща Андрія була настільки доброю і відкритою, ніби осяяла всіх довкола своїм світлом.

Згодом їхні стосунки перестали здаватися Христині дивними, вона й сама спілкувалася з цією жінкою.

Теща Андрія була на весіллі. Вони не уточнювали, ким вона доводиться нареченому, а просто назвали її мамою Андрія. Ажде іншої мами в нього не було.

А коли в них народилися діти, вони почали називати її бабусею. І та з радістю сиділа з онуками.

Якось, не витримавши, Христина все ж таки запитала.

– Вас не ображає, що ваш зять, який був одружений з вашою дочкою, тепер зі мною? Невже вас це не зачіпає?

– Ну що ти, Христино, – усміхнулася вона. – Я рада, що він щасливий. Він був щасливий і з моєю дочкою, але її немає, і це не виправити. І я рада, що ви мене не покинули, тому що завдяки вам я знову почувалася членом сім'ї.

У той момент Христина зрозуміла, що всі ці поняття, як зять, теща, невістка, свекруха – це лише терміни. Головне те, наскільки всі вони почуватимуться членами однієї великої родини. І не важливо, що відбувається у тебе в житті, якщо ти любиш близьких, ти багатимеш їм лише щастя.

Казка про Осінь

– Давно це було, у краї щасливим та квітучим. Ніколи не було там холодно, ніхто не сумував і не журився. Правив цим краєм цар, що мав одну доньку – царівну Осінь. Росла вона стрункою та гарною: мала коси, як золото, очі – як синє небо. Коли виповнилося їй вісімнадцять років, посвтався до неї славний лицар Вересень.

Погодилася Осінь, бо припав їй до серця цей юнак. Лише висловила бажання, щоб приніс він весільний подарунок – перли заморські. Вирушив лицар у путь-дорогу, а царівна взялася до роботи – гаптувати вбрання весільне. Була вона вмілою та спритною – і за якийсь тиждень вигаптувала і фату, і сукню. Одного дня сиділа вона біля вікна світлиці. Раптом бачить: вершник скаче до палацу. То був чаклун Жовтень. Під'їхав, гарцюючи, до вікна й вітається:



– Здравстуй, царівно Осінь! Почув я про твою красу незрівнянну, і от я біля твоїх ніг. Прошу тебе, будь моєю дружиною! Привіз я весільні подарунки: парчу золоту і корали багрянні.

Промовляє Жовтень, а водночас чарує, чарує – та й зачарував царівну Осінь. Забула вона свого нареченого і дала згоду бути Жовтєві за дружину. Вже й день весілля з ним призначила.

От і настав цей день. З усіх усюд з'їхалися гості. Лине музика, пісні величальні. Веселяться гості, п'ють мед-вино за здоров'я молодих, танцюють, співають. Саме в цей час Вересень повернувся з весільним дарунком. Зупинив коня й питає в людей:

– Що це святкують? – Наша царівна Осінь за Жовтня заміж іде! Побачила царівна Осінь, що небо затягло хмарами, визирнула у вікно – а там у траві перли розсіпані. Вмить згадала вона про нареченого свого і зрозуміла, що була зачарованою. У гніві кинулася до Жовтня:

– Геть звідси, підступний! Хотів ти мене обдурити, так знай: не потрібен мені ні ти, ні твої подарунки!

Зажурилася Осінь, засумувала, але що ж робити? Пішла вона до мудрого Листопада за порадою, а той ї каже:

– Не зможеш ти повернути назавжди свого синьоокого ласкавого Вересня, бо сильні чари має Жовтень. Проте позбався його подарунків, і тоді через рік прийде твій коханий. Однак лише на місяць. А зараз заспокойся й спочинь.

Так і зробила Осінь. Кинула шовки золоті, корали багрянні, підхопив їх вітер та поніс. Зачепились дарунки Жовтня за гілки дерев – і стали ті золотисто-багряними, але сумною була їхня краса.

Багато води сплигло з тих часів. Бачили ви, як щороку, наприкінці вересня, вкривається земля сріблястою напмороззю? То Вересень дарунок свої Осені приніс. Потім знову чаклує Жовтень: золото і корали – свої принади – по деревах розкидає. Плаче, тужить Осінь за своїм втраченим нареченим, і втішає її мудрий сивий Листопад.

Легенда про Осінь

Колись давно на нашій землі, в одному забутому всіма селі, жила стара чаклунка з чотирма дочками. Вона передавала їм свої знання, дочки прислухались до матері і намагались запам'ятати всі поради.

Найкращою ученицею була третя дочка, яку звали Осінь.

В дитинстві вона була найсумліннішою, допомагала односельцям. Недаремно її називали на честь найбагатшої і найщедрішої пори року. Мрією дівчинки було знайти зілля, яке зацвітає раз на сто років. Цю квітку може зірвати тільки людина з чистим серцем і думками. Але душа того, хто зірве її, мусить покинути тіло.

Одного разу трапилось так, що Осінь побачила царівну квітку, краса якої була незрівнянна. Тільки дівчина зірвала квітку, як відчула слабкість і впала нежива. Мати підхопила своє дитя і почала гірко плакати. Стрепенувся осінній ліс, скинув своє пишне вбрання. Птахи перестали співати.

І до нинішнього дня, коли настає осінь, разом з матір'ю дівчини сумує вся природа. За нею плаче небо, птахи покидають свої домівки, а ліс жовкне і скидає золоте листя.





«ГІСТЬ ТИЖНЯ»



Народна мудрість каже, що талановита людина - талановита у всьому. Це підтверджує чарівна, творча, креативна, музично та поетично обдарована поетеса, викладачка у дитячій школі мистецтв, мама двох українських бійців - **Раїса ГОНЧАРЕНКО-ВАРУК**. Змалку вона має хист до музики, а нещодавно вона почала писати ще й поезію.

Народилася жінка в дуже гарному мальовничому селі Вишнівчик, що на Хмельниччині. Тут закінчила місцеву десятирічку, згодом вступила до Вінницького коледжу культури і мистецтв ім. М.Леонтовича, опанувавши фах диригента хору та викладача музики у загальноосвітній школі. Як зазначає пані Раїса, любов до музики привила мама - вона дуже любила співати, знала багато українських та польських пісень, колядок, безліч притч, оповідок та навіть анекдотів. Відтак у їх домі все робили із пісню. Ще навчаючись у школі пані Раїса поринула у царину музики, співала не лише вдома, але й вокальному ансамблі школи, була солісткою та учасницею вокально-інструментального ансамблю місцевого БК, брала участь у різноманітних заходах та концертах. Навчаючись в училищі жінка зустріла своє справжнє, шире кохання на все життя - чоловіка Михайла. Згодом закохана пара одружилася й родина переїхала до Вінницьких Хуторів. Після народження старшого сина Юрія, пані Раїса декілька років трудилася у садочку, а згодом розпочала працювати у Вінницько-Хутірській ДШМ.

- Розкажіть деталі про свою роботу та учнів?

- Уже 39 років працюю у школі мистецтв, що у Вінницьких Хуторах. Спочатку трудилася викладачем сольфеджіо та теоретичних дисциплін, згодом стала керівницею хору, вокального ансамблю старших та молодших класів, вокального тріо та ансамблю викладачів, головою профспілки. Свого часу була депутаткою сільської ради, головою виборчої дільниці. Також

Вдячна Богу, що у моїй роботі об'єднав професії вчителя та музиканта й наділив хистом до поетичного слова

співала у хорі працівників культури Вінницького району під керівництвом Ігоря Кочурського. Це все робила із радістю та легкістю. Після народження меншого сина Дмитра у декреті майже не була, коли йому було три місяці уже вийшла на роботу. Нині я викладачка вокалу, керівниця ансамблю "Янголи добра", вокального ансамблю молодших класів "До-мі-сольки", завіддідлом вокально-хорового відділу. Приростаю до школи мистецтв серцем і душею. Із задоволенням іду на роботу, працюю із дітками, бачу дитячі допитливі оченята та усмішки, котрі додають сили та енергії, бажання жити, творити, втілювати ідеї та задуми. До кожної дитини шукаю індивідуальний підхід, аби достукатися до кожного маленького сердечка. Кожен мій учень - це перлинка, кожна дитина неповторна, у кожному є щось своє. Відрадно, що коли ти вкладаєш у дитячу душу і серце, то завжди отримуєш результат. Всіх учнів люблю, адже вони всі особливі, талановиті та обдаровані. Із радістю спілкуюся й з своїми випускниками, приємно, що ці дорослі успішні та гарні люди пам'ятають мене та не лише мої уроки, але й поради та настанови. До речі у нашому закладі часто проводять благодійні заходи, різноманітні концерти, тощо. Діти та викладачі з задоволенням долучаються до волонтерських ініціатив, допомагають бійцям, переселенцям та тим, хто цього потребує. Наприклад, нещодавно викладачі нашого закладу завітали до волонтерського осередку "Бджоли Поділля", аби дізнатися більше про діяльність невтомних трудівниць.

Також цьогоріч вже тричі долучалися до проведення концерту у дитячому таборі "ЯМаріуполь". На цих заходах я була ведучою і читала авторську поезію.

- Коли почали писати вірші про що ваша поезія?

- Із дитинства я просто бачила красу у всьому, у природі, стосунках, людях, усе це я помічала, це торкалося найтонших струн моєї душі. Коли навчалася у школі гарно писала твори. Вірші почала римувати коли навчалася в училищі, звісно це і перше кохання, і краса природи, і нові емоції та враження. На жаль, усі мої тогочасні вірші були російською. Потім життя завирувало - дім, робота, будівництво хати. Тому вірші відійшли на другий план. Хоча, навіть тоді, я писала, свого часу була ведучою різноманітних свят. І коли мені потрібно було знайти гарний вірш, а він не траплявся, то писала сама. Хоча не вважала це чимось особливим. Вміння гарно висловитися, привітати, скласти декілька віршованих рядків допомогло мені у ще одній професії - ведучої свят. Ця роль мені дуже подобається. Окрім свят я завжди погоджуюся вести різноманітні концерти, звітні заходи, тобто життя у мене завжди насичене та цікаве. Після смерті чоловіка також писала вірші, проте ця поезія надто особиста, не для загалу.

Знову почати римувати рядки мене змусила велика війна. Двоє моїх синів захищали Україну від російських окупантів. Старший Юрій служить ще з 2019 року, він воював в зоні АТО/ООС, пройшов найскладніші та найзапекліші бої. Про свій задум вирушити в зону бойових дій син мені не повідомив, просто подзвонив уже звідти і сказав, що пішов на війну. Після початку повномасштабного вторгнення його контракт продовжили автоматично. Згодом повістку отримав і менший син Дмитро.

Нині молодший син вдома - звільнений зі служби, а старший нещодавно перебував на реабілітації, проте постійно повертається на службу, адже каже, що зараз його місце на фронті.

Зараз я постійно пишу. Коли хвилююся, мучуся, радію, страждаю... Коли не спиться... Коли бачу досконалість у природі чи в людині... Коли кимось або чимось захоплююся... Коли гніваюся... Коли літаю від щастя... Коли щемить душу! Радію, що я не байдужа. Словом заспокоююся, втихомирюю серце. Словом заліковую рани. Словом малюю щастя. Тому й пишу.

Ще один поштовх аби повернутися до поезії надала мені односельчанка, завідувачка Вінницько-Хутірської бібліотеки Тетяна Савчук. Вона неодноразово організувала поетичні зустрічі із місцевими поетками - Альоною Нікітіною, Іриною Малярською. Я охоче відвідувала такі заходи, слухала поезію дівчат, надихалася їх віршами. Потім була зустріч із Світлоною Вихованкою, саме тоді пані Світлана запропонувала присутнім цікаве завдання, скласти декілька слів у віршовані рядочки. Я дуже легко та в риму склала такий міні вірш. Коли читали його, мене запитували чи пишу поезію.

За майже рік мені вдалося написати понад 30 віршів. Перший вірш написала - 28 жовтня 2023 року. До речі блокнот в який я записую поезію - був подарований мені колегою - директоркою ДШМ



Тетяною Висоцькою і нині туди я пишу вірші. Перша поезія була про хвилину мовчання. Мене обурювало, що коли я одного разу їхала в транспорті, рівно о 9.00 ніхто у місті не зупинився, усі люди спішили по своїх справах, ніхто не віддає шану полеглим бійцям. Потім було ще декілька віршів про війну - один з них, присвячений сину, написаний о четвертій годині ранку. Згодом писала патріотичні та ліричні вірші, поезію про природу. Я люблю усі свої вірші - вони частинка мене, промінчики мого сонця, політ моїх думок. До речі, саме таку назву "Політ моїх думок" або ж "Промінчики мого сонця" хочу дати своїй першій авторській збірці.

Кожен вірш це моя дитина. У мене є твори, написані для мами, сестер, чоловіка. Є багато віршів про Україну, людей, їх душі. Є молитва для захисників та захисниць, про вишиванку. Бувало так що вночі не спиться то можу написати два-три вірші, інколи аби щось написати потрібно подумати, посидіти над поезією декілька годин або ж днів аби осмислити та пережити певні події чи емоції. Надихає і те, що побратими мого сина поширюють у соцмережах мої твори, читають їх та пишуть вдячні відгуки. Дехто навіть телефонує до мене і каже, що мої вірші служать для них оберегом і матеріною молитвою.



Кожен мій вірш пережитий та обдуманий, він виріс із серця у ньому глибокий сенс і йдеться про те що сьогодні болять кожного українця.

Надихаюсь творчістю не тільки сучасних, місцевих поетів, а в першу чергу творчістю Лесі Українки, Тараса Шевченка, Ліни Костенко.

- Чи берете участь у поетичних конкурсах та мистецьких проєктах?

- У царині поезії я новачок. Тому лише вливаюсь у велику поетичну родину Вінниччини. Участь у конкурсах поки, що не брала. Також не завжди є змога відвідувати різноманітні мистецькі заходи та події, адже не завжди на все вистачає часу. Завдяки підтримці Альони Нікітіної п'ять моїх віршів надруковано у поетичній збірці "Слово". Завжди відвідую заходи, які проводяться у бібліотеці с. Вінницькі Хутори та місцевому осередку культури. Зокрема нещодавно, відбувся захід "Україна - країна нескорених", до Дня захисників та захисниць. На нього мене було запрошено як поетесу.

- Як проводите вільний час?

- Зараз вільного часу не багато. Адже я вся в роботі та поезії. Окрім цього активно долучаюся до волонтерських ініціатив, допомагаю закривати збори. Під час візиту до волонтерського центру "Бджоли Поділля" (організаторка Лариса Мороз) познайомилася з дівчатами, побачила скільки необхідної роботи вони роблять. Тому вирішила, що коли матиму вільну хвилину буду допомагати "бджілкам". Звісно також доначу на ЗСУ, іноді це не великі суми, проте, на мою думку, не буває малих донатів. Також регулярно готую страви та смаколики для сина та його побратимів. Іноді передаю їх поштою, але частіше через відомого волонтера, отця Анатолія Кузнецова, який їздить на передову ще з 2014 року. Взимку свій день народження вирішила не відзначати, а наготувати святкових страв і передати їх воїнам. Від цього я отримала масу позитивних емоцій, планую і в майбутньому так робити.

Олександр МАСЛЕННИКОВ.





З поетичного кошика Раїси ГОНЧАРЕНКО-ВАРУК

Блукає осінь вулицями міста,
Кружляє листя жовто - золоте.
Старий скрипаль

на площі Європейській
Смичком по струнах ніжно вальс веде.
Хочеться жити, миті ці ловити,
Заплутатись у павутинні мрії.
У танці з жовтим листям закружити,
Поринути у марево надій.
А вітер, разом з листям тим осіннім,
Нас кружить, кружить... і у вись несе...
Під ритми вальсу й
скрипки звук чарівний,
У світ краси й любові віднесе...
Південний Буг, фонтани, арка, вежа...
Життя вирує, Вінниця живе !!!
Старий скрипаль,
звучання скрипки ніжне...
Це моє місто, рідне й чарівне !!!

Ще вчора тепле Літчко було...
Та попрощалось з нами опівночі.
Межу, перетинаючи, воно,
Зустріло Осінь й зазирнуло в очі.
Їй підморгнуло поглядом своїм,
Вдихнуло свіжу прохолоду ночі.
Строкатий місяць й зірочки ясні,
Йому світили, шлях той, не охоче.
Під спів веселих, бравих цвіркунів,
Розтануло... лиш тьм, в мареві ночі...
Перетворилось в спогади ясні,
І кануло в щасливі сни дівочі
А вранці, ніжним подихом новим,
Нас розбудила, мила пані, Осінь.
В вінку барвистім з цвітом росяним,
Грона калини повплітала в коси...
За нею шлейф палітри кольорів...
Розфарбувать готова, світ цей, Осінь.
Заполонити запахом п'янким
І принести фонтан свіжих емоцій !!!
P.S.
О, мила панно Осінь,
ти на крильцях своїх,
Нам миру принеси і Перемогу!!!

"ЛАГІДНИЙ СПОМИН"

Як хочеться вернутись у ту осінь,
В той теплий день,
жовтневий листопад,
Де, наче килимом,
покритий жовтим листям,
На сонці виграє, фруктовый сад.
Поміж дерев лагідно сонце ллється,
Калина посміхається мені,
І легкий вітерець, немов сміється,
Чіпає за волосся... все як в сні.
А між деревами легка стежина в'ється,
Прометена ще зранку в два боки',
Така знайома і така привітна,
Натоптана ногами бабці за роки.
Біжу по тій стежині, наче в казку,
Із листя яблука підморгують мені,
Біжу, бо чую аромати з саду,
Варення... що вариться на кострі.
Сливові!! В казанку і на триніжці,
Булькоче весело, немов співа,
А я стою, вдихаю аромат той,
Аж паморочиться голова.
А колір!!! Неначе рубіни,
Туди стрибнули й світяться, горять...
І смак!!! Солодко - кислуватий,
пряний...
Неначе рай, отой фруктовый сад.
Бабусенька, моя привітна, мила,
Із посмішкою радо зустріча,
Напруженими, рідними руками,
Свіжим варенням мене пригоща.
Відрізала окраєць хліба з печі,
Налила з глечика парного молока,
Обняла мене лагідно за плечі,
Присіла поряд, в очі загляда...
А я б побігла у той сад казковий,
Вернулася б в ту осінь золоту,
Насолодилась ароматом пряним,
Обняла свою бабцю дорогу...
Чарівна, тепла і далека осінь,
Жовтневий, дивовижний листопад...
Казан...варення...бабця моя мила...
Солодкий спомин і фруктовый сад.

Цей вірш присвячений моїй бабусі, яка мала надзвичайно красиве, незвичне, українське ім'я КАЛИНА.

КРИК ДУШІ

Та що ж ти наробила, клятая війна...
Що ходить мати по землі, наче німа.
Уже ні слів, ні сліз в неї нема,
Бо виплакала, за синомком,
всі й до дна.
Біля могили стоїть молода вдова,
До серденька міцно синопка пригорта.

Залилася слізьми, йому розповідає,
Що батько був ГЕРОЄМ,
але більш його немає.
Над немовлятком нахилилася
мати молоденька,
Цілує ручки й слухає, як стукає серденько.
Й не знає, де й які, їй підібрати слова,
Щоб пояснить, чому він сирота.
Двійко дівчаток з квітами в руках,
Поміж могил йдуть... батька там шука.
Портрет цілують і розповідають,
Що дуже його люблять і
за ним скучають.
Стоїть мале дівча і дивиться у небо,
Світлина мами у руках,

яка пішла на небо...
-"Ти відпусти, мій Боже, маму на часок,
Її обняти хочу і почути голосок"...
А на полях, де мали пшениці бугать,
Життя людські де мали вирувати.
Рядами чорними страшні хрести стоять
І синьо - жовті стяги майорять.
А кожен хрест - то забране життя,
То чиєсь мрії віднесли у небуття.
То долі зламані і в душах порожнеча,
То без батьків, сирітками, росте малеча.
Дитячими слізьми вмивається земля,
Молитви матерів до Бога відліта.
Згорьовані і молоді дружини,
Шукають сили, щоб самій зростить
дитину.
Тужливо журавлі курличуть в небі,
Бо проводжають, Боже, янголів
до тебе...
Та що ж ти наробила, клятая війна...
Вся в шрамах й ранах, матінка - земля.

З ДНЕМ ПРАПОРА І З ДНЕМ НЕЗАЛЕЖНОСТІ, ТЕБЕ, МОЯ УКРАЇНО !!!

Моя Україно, квітуча і сильна,
Моя ти єдина, міцна і свята.
Нехай майорить синьо - жовтий
твій прапор,
Й нагадує світу - така ти одна!
Ти споконвіків мрієш быть незалежна,
І саме за це нині ти у вогні.
Жага до свободи і волі безмежна.
І мрії твої непохитні й міцні.
Борися, побориш, моя Україно,
За мову, за пісню, за славне життя.
Хай стяг майорить так велично і вільно,
І гордо дзвенять кольори вишиття !!!

СИЛА МАМИНОЇ МОЛИТВИ

Ранкову тишу розірвав дзвінок:
"Молись, матусю, бо я йду у наступ,
Я на нулі, до смерті тільки крок,
Твоя молитва, мамо, то мій захист.
У нас наказ іти тільки вперед,
А голови нам просто не підняти.
Нас криють всім, тут свідок Бог,
У нас лиш віра в перемогу й автомати.
Молись матусю, бо у наступ йду,
Читай молитви всі, які лиш знаєш.
Щиро молись, молись і твердо вір,
Я виживу, я повернусь, я обіцяю.
У наступ йду, щоб захистить свій край,
До Перемоги, ти ж, матусю, знаєш.
Що я люблю життя, тебе і рідний край
Свою країну мужньо захищаю."
Упала мати на коліна...
Здається крик той чув весь білий світ.
Читала молитви, яких й не знала,
До Господа, щоб сина їй зберіг.
В молитві йшла з ним в наступ мати,
Старалась бігти перед ним,
Руками затуляла і кричала:
" Не зачіпай, не смій, бо це МІЙ син "
Скільки молилася, вона не пам'ятає,
Бо просто зупинився тоді час...
Потерпли руки, ноги, голосу немає,
Молитви повторяє сотні раз...
Глухий дзвінок порушив німу тишу
І голос змучений тихо сказав:
" Мам, я живий, я вистояв, я вижив,
Господь матусю, нас оберігав..
Почув твою молитву Бог наш,
Я це відчув... я відчував,
Як він мене за волосину
Зловив, підняв і врятував."
Застигла матінка в мовчанні
Знесилена упала ніць...
"Я це зробила, сина врятувала"...
Яку ж молитва має СИЛУ й МІЦЬ !!!

ОСЬ І ЛІТО ПАКУЄ ВАЛІЗИ

Ось і літо пакує валізи,
Дороховує серпень вже дні.
Ще наповнені запахом квіти,
Аромати п'янять польові.
Опустилося нижче вже сонечко,
І раніше вже спати ляга.
Довші ночі наповнились холодом,

Повний місяць з-за хмар вигляда.
І намистечком росяним вкрилася,
З пожовтілим краєчком, трава.
А жоржини квітують розкішно так.
Запах літа в пелюстках трима.
Ніжні промені лагідно ніжать нас,
Огортають останнім теплом.
Сонце душу лоскоче промінчиком,
Обдаровує світлом й добром.
Ось і літо зібрало валізи вже,
Затиша його рівна хода.
А в повітрі чарівними нотками,
Звуки осені ніжно луна.

Стоїть в молитві мати сива
до неба руки простягла.
Беззвучна та молитва щира,
як крик душі у небеса !!!
За Україну, за солдата,
за тих синів, що йдуть у бій!
-"Спаси ти їх від супостата,
бо серед них є, Боже, й мій !!!"
Спаси його і побратимів,
всіх збережи, вони ж одна сім'я.
Живуть одним життям і подихом єдині
і вірні духом, дружба їх - міцна !!!
Один за одного завжди горою
в бою, у скруті, й відпочинку час.
Плече міцне, надійне, вірне,
не думаючи, підставляють враз !!!
Йдучи у бій, так часто не встигають,
просити захисту Твого...
Але в душі палку надію мають,
Ти поряд, й не покинеш їх, Господь !!!
А повернувшись змучені, безсилі,
не миті, втомлені і ледь живі,
не завжди мають час і сили
подякувати, Господи, Тобі .
Тому, прийми молитву мами,
Ти за синів, що йдуть у бій.
Прийми й подяку їхню щирю,
за те, що повернулися живі !!!

Ніч літня, тепла...діточки посунули...
і мати поряд прилягала.
В думках у Бога попросила,
щоб ніч ця, тихою була.
Заснула, діточок обнявши,
мов захистила від біди :
"Хай сплять спокійно і поринуть
в свої казкові, дивні сни !!!"
Нехай з мультяшок їм насняться
герої милі й чарівні.
А добра Фея - чарівниця,
всі мрії їх здійснив ясні !!!
В тривозі матінка проснулася,
сирена містом знов луна...
Дітей накрила, щоб не чули,
бо ж сон їх мати берегла !!!
Якби ж весь світ зумів почути,
як стогне зболена земля !!!
Як українська мати горне,
до серця злякане дитя !!!

Я вірю у тебе, країно моя,
Я знаю, ти сильна й велична
Чарує морів твоїх синь й глибина
І жовтих ланів гладь пшенична !

Красою своєю врятуєш ти світ
Душею - залічиш ти рани
Любов'ю своєю зцілиш ти усіх
А мужністю - знищиш тирана.

Я вірю у тебе, країно моя
У єдність твою й неподільність
Люблю тебе вірно, як дочка твоя
Ціную синів твоїх гідність !

Молюся за тебе, країно моя
Незламна і вільна державо
Хай Бог береже твоє світле ім'я
І віру, і силу, і славу !

Люблю тебе ніжно, країно моя
Бо ти - найдорожча у світі !
Як матінка - ненька, у нас ти одна
А ми твої славні діти !

Цвіти й розквітай, Україно моя,
дзвени стоголосом піснями!!!
Пишаюсь тобою, країно моя,
в віршах прославляйся віками !!!

"МОЇЙ МАТУСІ"

Тепер, матусю, в твоїй хаті пусто
І не всміхаються на стінах рушники.
І не розквітлі квіти біля хати
Бо цей рік не насіяла їх ти...
Ти не зустріла посмішкою нині
І не спитала: "Як йдуть роки ?"



А я би відповіла, що:"Тужливо...
Без тебе, матінко, сумні вони."
Таке сумне подвір'я біля хати
Хоч так співають у садку пташки ...
Не знаю навіть звідки виглядати,
Моя рідненька, де тебе знайти.
Так хочу, щоб запахом пасочками,
А у печі вогонь затріскотів.
Наповнилася хата гаївками...
Та вітер все забрав і відлетів.
На згадку залишила вишиванки
Пісень народних мудрості і красу.
Я вдячна, що навчила їх співати
Ціную твого серця теплоту.

Яке ж це щастя прокидатись вранці
А за вікном Вкраїнонька моя !!!
Бентежить душу пісня українська
І мова, серцю мила, скрізь луна !!!
Калина буйним цвітом розцвітає
А на калині соловей співа.
Із гордістю вдягаєм вишиванку
Бо це візитка України і краса !!!
На вітрі в'ється синьо - жовтий прапор
Що сили і наснаги додає...
Це все св'яте !!! Його оберігають
України вірні доньки і сини !!!
Давайте ж ми згуртуємось в молитві
Щоб все було в нас рідне і своє !!!
Допоможи нам, Боже, ворога здолати
І для нащадків Україну зберегти !!!

ПРИСВЯЧУЮ СВОЇЙ РІДНІЙ УКРАЇНІ !!!

Моя квітуча, славна Україно,
твої поля, ліси, степи,
розкинулися вільно і просторо,
щоб світу було видно, яка ти !!!
Красива, сильна, незалежна,
а як в гаях співають солов'ї,
а пшениці, жита які розкішні,
неначе золотом наліті від землі !
А різнобарвні мальви, соняхи мов сонце,
і чорнобривці мамині в саду,
квітують, радують, буяють,
бо з серця прадідів ростуть!
Сади вишневі біля хати,
калина в білому цвіту...
а лютий ворог ненависний
безжалюбно нищить цю красу.
З такою люттям все це трощить,
на попіл перетворює за мить,
й не знає, що коріння те глибоке
знов проросте і цвітом забренить !
Бо ти незламна, рідна Україно,
щоб бути вільною усе у тебе є...
Поля, гаї, ліси, чудові квіти,
народ, що прагне мати все своє !
Народ, який не зрадить, а відродить,
ти розквітеш у всій своїй красі,
і будуть вишиванки серце гріти
і хліб духмяний на столі !
Ти вранішньою вмиешся росю,
прославишся у віршах і піснях,
засяєш українською красою
і вічним, мудрим словом Кобзаря !!!



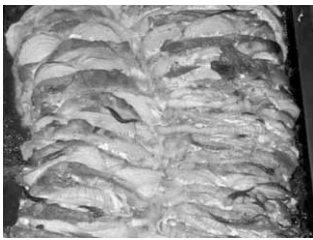


Кулінарні цікавинки

Свинина по-нюрнберзьки

Нам потрібно: 800 г свинини, сіль за смаком, паприка - за смаком, 5 цибулин, 20 шт. чорного перцю (горошком), 4 ст.л. оливкової олії, 50 г куряги, 50 г чорносливу, 50 г ізіюму, 1 скл. темного пива, 2 лаврових листа.

Приготування. Свинину промийте, обсушіть рушником, присипте сіллю і паприкою. Відправте маринуватися в холодильник мінімум на 8 годин. Цибулю наріжте великими кільцями, сухофрукти ошпарте окропом. Наріжте м'ясо на 10-12 скибочок, кожен ще раз посоліть і посипте паприкою вже в місці розрізу. На кожен шматочок викладіть по 2 горошини перцю і кільця цибулі. Квадратну форму для запікання змастіть 2 ст.л. оливкового масла, викладіть м'ясо гармошкою, змастіть іншим маслом. Рівномірно розподіліть по всьому блюду курагу, ізіюм і чорнослив. Залийте м'ясо пивом, додайте лавровий лист. Відправте м'ясо в духовку, розігріту до 170-190 градусів на 120 хвилин. Слідкуйте за тим, щоб м'ясо не підгоріло, при появі скоринки, зменшуйте температуру.



Шніцелі з сиром



Нам потрібно: куряча грудка, 150 г твердого сиру, яйце, 3 ст.л. борошна, сіль, перець за смаком.

Приготування. Курячу грудку необхідно розморозити, якщо вона була заморожена. Сир натріть на крупній тертці. Він додасть шніцелю ніжність і соковитість. Курку поріжте дрібно. Змішайте курку з сиром, додайте яйце, борошно, сіль і перець. Гарненько перемішайте. З отриманого фаршу сформуєте котлетки, викладіть їх на сковороду з розігрітою олією. Смажте на повільному вогні приблизно по 3-5 хвилин з кожного боку. Готові шніцелі подавайте гарячими.

Сирна запіканка з гарбузом

Нам потрібно: 800 г гарбуза, 500 г сиру, 200 г цукру, 5 яєць, 2 ст.л. кукурудзяного крохмалю, 25 г маку, цедра одного апельсина, 100 г сметани.

Приготування. Поставте м'якоть гарбуза в духовку запікатися. Залиште 100 г м'якоти на заливку, а решту віджміть через складену в декілька шарів марлю. Подрібніть просушений гарбуз в блендері або м'ясорубці. Додайте 70 г цукру, цедру, 2 яйця, 1 ст.л. крохмалю і гарненько перемішайте. Проваріть мак на невеликому вогні 15 хвилин. Потім злийте воду і просушіть його. Змішайте в блендері сир і 100 г цукру до однорідної маси. Потім додайте в неї 2 яйця, 1 ст.л. крохмалю, мак. Застеліть дно форми (найкраще використовувати роз'ємну) пекарським папером і змастіть маслом. Борти змастіть теж маслом і посипте невеликою кількістю борошна. По черзі викладайте по ложці сирної маси і гарбузової. Постукайте легенько наповненою формою по столу, щоб маса розподілилася в ній рівномірно. Проведіть дерев'яною шпателькою від стінок форми до центру кілька промінчиків. Покладіть форму в духовку і запікайте приблизно 40 хвилин при температурі 170 градусів. Тим часом приготуйте заливку: змішайте сметану, 30 г цукру, 1 яйце і 100 г гарбузового пюре. Готову запіканку залийте заливкою і залиште в духовці ще на 10 хвилин. Остудіть готову запіканку і подавайте до столу.



Сирне печиво «Хусточки»



Нам потрібно: 250 г сиру, 100 г кефіру (натуральний йогурт), 250 г борошна, 1-2 яблука, 10 ч.л. цукру, 0,5 г солі, кориця, цукрова пудра.

Приготування. Перетерти сир. Додати 9 ч.л. цукру і пів грама солі, все перемішати (можна як блендером, так і руками). Викласти перебитий сир, додати кефір і потроху борошна, замішати тісто. Тісто повинне вийти не тверде, а м'яке й еластичне. Затим нарізати яблуко дрібними часточками, щоб воно добре пропеклося в печиві. Беремо половину тіста і розгортаємо до товщини 2-3 міліметра. Розкачане тісто нарізати на квадратики - приблизно 5х5. На отримані квадратики кладемо яблуко, трохи цукру з корицею і заціпуємо. І так робимо з усіма заготовками. Викласти печиво на деко, застелене пекарським або пергаментним папером (змащувати не треба). Розмішуємо в нагріту духовку з температурою 180-200 градусів і випікаємо до легкої золотистості. По закінченню випі-

кання дістаємо з духовки і накриваємо рушником до повного охолодження.

Сирна соломка

Нам потрібно: 1 скл. твердого сиру (близько 150 г), 1,5 скл. борошна, 80 г вершкового масла, 4 ст.л. молока, сіль - за смаком, лимонна цедра (від одного маленького лимона), кмін, кунжут (за бажанням).

Приготування. Сир і вершкове масло натерти на дрібній тертці і ретельно перемішати. Додати сіль, молоко, цедру і ще раз ретельно перемішати. Потім додайте все борошно і замісіть м'яке й еластичне тісто. Розкачайте тісто в пласт товщиною 0,5 см, наріжте його на смужки і кожну смужку скачайте пальчиками в трубочку. Укладіть їх на пергаментний папір і випікайте 15 хвилин при 180 градусах до золотистого кольору. Вийде приблизно 45 паличок. Зберігати готову соломку в закритій коробці, щоб залишалася хрусткою.



Миттевий хачапури на сковороді



Нам потрібно для тіста: 2 скл. борошна, 1/2 ч.л. солі, 1/2 ч.л. соди, 190 г йогурту.

Для начинки: 200 г селюгані, 150 г сиру фети, 100 г сиру, сіль, перець - за смаком.

Приготування. Змішайте сухі інгредієнти. Додайте йогурт і замісіть тісто. Натріть сири і перемішайте. Зліпiti невеликі кульки з сиру. Тісто розкачайте. Наріжте на рівні шматки. Зліпивши 2 коржі, помістіть між ними сирну кульку, закріпіть, щоб начинка не витекла. Пройдіться качалкою по готовому коржіку перед тим, як обсмажувати. Сковороду нагрійте. І під закритою кришкою обсмажте кожну сторону хачапури мінімум по 3 хвилини.

Незвичайні булочки з начинкою

Нам потрібно: 4 яблука, 500 г борошна, 120 г цукру, 4 яйця, 200 г вершкового масла, ванільний цукор, пачка розпушувача.

Приготування. Яйця збийте, потім додайте розтоплене вершкове масло. Помішуючи, введіть цукор і ванільний цукор. Маленькими порціями додайте борошно, змішане з розпушувачем. Потім додайте в тісто нарізані маленькими кубиками яблука. Застеліть деко пергаментом і ложкою викладіть на нього тісто, відступаючи приблизно по 5 см між виробами. Духовку розігрійте до 200 градусів, відправте булочки випікатися протягом 10-15 хвилин.



Домашні цукерки «Рафаелло»



Нам потрібно: 150 г кокосової стружки, 15-16 шт. мигдалю, 200 г згущеного молока, 25 г вершкового масла.

Приготування. Невелику порцію кокосової стружки (близько 50 г) відкласти в сторону для обсипання готових цукерок. Далі перемішуємо згущене молоко зі стружкою, додаємо розтоплене вершкове масло, перемішуємо до утворення однорідної маси і прибираємо в холодильник на 15 хвилин. Можна залити мигдаль окропом і залишити на 5 хвилин. Потім очистити від шкірки і підсушити на сухій гарячій сковороді. Або можна використовувати мигдаль разом зі шкіркою. Без шкірки цукерки виходять дуже ніжні. Зате зі шкіркою - більш корисні. Відщипуємо невеликі шматочки від охолодженої кокосової маси, приминаємо їх руками і в серединку коржа поміщаємо мигдаль. Скачуємо кульки розміром приблизно з горіх, злегка змочуємо їх водою (не обов'язково), щоб стружка краще прилипла і обвалюємо у кокосовій стружці. Готові кульки відправляємо в холодильник на пару годин.

Смачний рулет

Нам потрібно для тіста: 90 г борошна, 3 яйця, 90 г цукру.

Приготування. Збивати міксером на високій швидкості не менше 5 хвилин яйця з цукром до розчинення цукру, до отримання білої і пухкої маси. Просіяти борошно і змішати акуратно лопаткою до однорідного стану. Вилити тісто на деко, застелене пергаментним папером, розподілити по всій поверхні. Випікати 13-17 хвилин при 190 С. Готовність перевіряйте зубочисткою. Викласти бісквіт на рушник і загорнути, залишити остигати в такому стані. Потім видаляємо папір. Намашуємо кремом (будь-яким за смаком). Звертаємо рулет і даємо йому просочитися.



Домашній пломбір

Нам потрібно: 200 г згущеного молока, 500 мл вершків

(33%), вафельні стаканчики або вафельні коржі.

Приготування. Для початку нам треба приблизно на півгодини помістити в морозильник глибоку миску, в якій ми будемо збивати морозиво, а також вінчики від міксера. В охолоджену миску виливаємо вершки і збиваємо на максимальній швидкості до загустіння - приблизно 5-7 хвилин. Вливаємо гуще молоко і продовжуємо збивати вже на меншій швидкості, протягом 1 хвилини, щоб воно змішалось з вершками. Збиті вершки зі згущеним молоком розкладаємо у вафельні стаканчики - або вафлі для торта і кладемо їх у форму на дно, потім - морозиво і зверну ще вафля. Прибираємо в морозильну камеру мінімум на 4 години. До нього ви можете додавати абсолютно будь-яку начинку за смаком.



Насипний пиріг з яблуками



Нам потрібно: 1200 г соковитих кисло-солодких яблук, 1 скл. манки, 1 скл. борошна, 150-200 г цукру, 1,5 ч.л. солі, 1 пакет ванільного цукру, 1 ч.л. з гіркою розпушувача, 50-100 г вершкового масла, 1 ч.л. кориці (без гірки) за бажанням, сік лимона на яблука - за бажанням і за необхідності.

Приготування. Підготуємо форму для випічки. Дно застелити пергаментом, боки змащуємо вершковим маслом. Змішуємо всі сипучі продукти: борошно, цукор, манку, розпушувач, ванілін або ванільний цукор. Яблука необхідно натерти на крупній тертці. Їх бажано очистити від шкірки, але це на ваш розсуд і в залежності від сорту яблук. Посипаємо яблука меленою корицею. Тепер формуємо наш пиріг. Ділимо суху суміш орієнтовно на 4 частини, а яблука - на 3 частини. Висипаємо на сипучу суміш, розрівнюємо. Зверху шар яблук. Потім знову суху суміш, зверху яблук і так далі. Виходить 3 шари яблук та 4 шари сухої суміші. Додати масло всередині, окрім першого шару. Просто натираємо заморожене масло поверх сухого шару, зовсім трохи. На верх для красивої скоринки йде більше, приблизно 40 грам. На весь пиріг приблизно 60 г масла. Випікаємо пиріг у заздалегідь розігрітій духовці 1 годину при температурі 170 градусів. Торт можна дістати з форми і різати, коли він повністю охолоне.

Манник на молоці

Нам потрібно: 1 скл. молока, 1 скл. манної крупки, 1 скл. цукру, 1 скл. борошна, 3 яйця, 80 мл олії, 20 г вершкового масла, 1 ч.л. ваніліну, 1 ч.л. з гіркою розпушувача.

Приготування. Виливаємо молоко в каструлю. Ставимо на вогонь і доводимо до кипіння. В молоко додаємо масло, перемішуємо до повного розчинення. Знімаємо з вогню. Яйця збиваємо з цукром і ванільним цукром в піну. В яйця додаємо масло і перемішуємо. Яєчну суміш виливаємо в тепле молоко. Додаємо манку і все перемішуємо. Суміш залишаємо на 20-30 хвилин. За цей час манка розбухне. Розпушувач додаємо в борошно, висипаємо в тісто і перемішуємо до однорідності. В попередньо змащену вершковим маслом і посипану манкою форму виливаємо тісто. Відправляємо манник в духовку, розігріту до 180 градусів. Випікати 30-40 хвилин, дістаємо манник з духовки. Перевірити готовність зубочисткою. Витягаємо його з форми і даємо повністю охолонути.



Печиво з горіхами



Нам потрібно: 500 г борошна, 1 скл. цукру піску, 200 г вершкового масла, 2 яйця, 8 г розпушувача тіста, 70-80 г горіхів, 30 г кокосових кранчі.

Приготування. Першим ділом дістаємо з холодильника вершкове масло і даємо йому підтанути. Потім збиваємо розтоплене масло, цукор і яйця. Збиваємо міксером з насадкою для крутого тіста на високій швидкості. Додаємо до суміші борошно і розпушувач. Замішуємо тісто до однорідного стану. Потім додаємо подрібнені горіхи кокосові кранчі. Знову добре замішуємо міксером. Тісто виходить туге, до рук не липне. З нього можна зліпiti кульки, а можна вирізати формочками фігурки, тільки наявність горіхів не завжди дозволяє досягти рівного краю печива. Можна ліпiti кульки, викладати їх на пергамент і придавлювати. Важливо розташовувати печиво на деякій відстані одне від одного, оскільки в процесі випікання воно збільшується. Кульки ставимо в попередньо розігріту до 190 градусів в духовку на 20 хвилин до появи золотистого кольору. Готове печиво виймаємо з духовки, даємо охолонути.

Квашену капусту можна назвати суперфудом, бо вона дуже доступна і має багато корисних властивостей

Про це розповіла лікар-дієтолог, терапевт Олена Єгорова. Експерт порадила квасити капусту вдома або ж, якщо купувати, то уважно читати склад, - там окрім солі та власне самої капусти більше нічого не має бути.

"У квашену капусту часто додають оцтову кислоту або пастеризують сам продукт. Оцет прискорює дозрівання продукту, але зменшує його корисність в половину. Так само і через пастеризацію в квашеній капусті зменшується кількість корисних речовин", - зазначила співбесідниця.

Медик зазначила, що квашена капуста містить лише 23 ккал на 100 грамів, і завдяки цьому вона майже не сприяє набору ваги. У ній є багато різних мінеральних речовин, у тому числі калій, кальцій, залізо, марганець, вітаміни групи В, вітаміни А та К і дуже багато вітаміну С.

Також у капусті є багато пребіотиків - це речовини для розвитку корисної мікрофлори, "їжа" для корисних бактерій, пробіотиків - лакто- і біфідобактерій (здатні стимулювати активність захисної мікрофлори кишківника, - Ред.).

У квашеній капусті міститься молочна кислота і трохи оцтової кислоти. Кислоти утворюються шляхом ферментації сирової капусти, бактерії змінюють властивості сирової капусти, вона стає квашеною, і тоді властивості овочу змінюються - він стає за певними показниками корисніший, аніж сирий.

"Вітаміни групи В, вітамін К, мінеральні речовини, бактерії - все це необхідно для нормального функціонування шлунково-кишкового тракту та імунної системи", - підкреслила Єгорова.

За її словами, якщо у людини знижена секреторна активність щодо вироблення шлункового соку, то корисні речовини, які є в капусті, можуть допомогти роботі шлунку. У тому разі, якщо є надто висока секреторна активність, варто обмежити споживання цього продукту. Слід спиратися на своє самопочуття - це найголовніший критерій для дорослих під час формування раціону.

Вживання квашеної капусти дуже корисне для кишківника, оскільки посилюється перистальтика (так називають скорочення стінок порожнистих трубчастих органів, яке відбувається хвилеподібно, - Ред.), тобто людина не буде мати закрепів.

Квашена капуста містить велику кількість клітковини, частина якої не перетравлюється. Дієтолог додала, що клітковина з капусти дуже корисна, вона здатна, як віник, вимітати все зайве з нашого кишківника:

"Кишківник - це частина нашої імунної системи. Там живуть корисні бактерії, які виробляють низку компонентів не лише для допомоги травленню, а й для імунної системи. Американська асоціація дієтологів і британський Інститут раку радять вживати квашену капусту для запобігання онкології кишківника".

Капуста допомагає перетравлювати вуглеводи, особливо цукор, який може бути природним чи додаванням. Завдяки такій властивості цей продукт допомагає підшлунковій залозі і запобігає розвитку діабету другого типу.

Молочнокислі бактерії сприяють роботі печінки, допомагають їй боротися з токсинами. Крім того, компоненти, які є у квашеній капусті, сприяють тому, щоб в організмі не відкладалася ліпопротеїди низької та дуже низької щільності, які можуть циркулювати у крові та при порушенні цілісності судин призводять до утворення атеросклеротичних бляшок.

Квашена капуста може захищати наші судини й допомагати печінці зв'язувати ці ліпопротеїди. Якщо люди їдять продукти, в яких є "погані" жири, то саме компоненти квашеної капусти можуть сприяти їхньому виведенню з організму.

Вітаміни групи В, які є у цьому продукті, необхідні для здоров'я шкіри, волосся і нормального функціонування нервової системи, - допомагають формуванню мієлінових оболонок аксонів нервових клітин (аксон - відросток нервової клітини, який проводить нервові імпульси до органів, - Ред.).



Де у Вінниці приймають каштани та що з них роблять

Виявляється, що каштани це не лише найпопулярніші дерева в парках та на алясах міст, але і цінна сировина.

В основному каштани використовують в косметології та медицині. В деяких країнах їх ще їдять, але це рідше зустрічається. Основне їх використання сьогодні таке саме як 10 та 40 років тому - виготовлення різних препаратів, настоїв та косметичних засобів для догляду за тілом та волоссям.

Найчастіше наші каштани йдуть на експорт за кордон. На скільки мені відомо у нашій Вінницькій області спеціалізованих заводів немає, та і я не чув, щоб в Україні були. В більшості вони всі йдуть на Польщу, а там вже куди та кому як пощастить.

Часто каштан використовують, як знеболюючий засіб та протизапальний. Окрім того його використовують при тромбофлебії і звісно при тому ж варикозі.



Фармацевтична промисловість виробляє велику кількість ліків на основі каштана у вигляді пігулок, мазей, крапель, капсул, свічок та різних препаратів для ін'єкцій", - каже фармацевт Інна.

Де і за скільки приймають каштани у Вінниці

Ціна на приймальних пунктах нашого міста становить 3-4 гривні за кілограм. А от бази приймають по 6 гривень. Але це якщо ви привезли каштани у великій кількості.

Приймальні пункти каштанів у Вінниці:

Вул. Келецька 97 А - біля школи № 18, тел. 068-970-97-69;

Вул. Брацлавська - за рестораном "Гетьман", тел. 063-384-06-10

Вул. Данила Нечая - біля кірпічного заводу, за магазином "Шик і Блиск", тел. 050-021-48-28.

Передплатити «Подільську зорю» можна у декілька кліків зі свого смартфона або комп'ютера!

1. Переходимо за посиланням <https://peredplata.ukrposhta.ua>
2. Обираємо - Передплатити місцеві видання
3. Обираємо - Вінницьку область
4. В пошук вписуємо індекс видання - 61487.
5. **ПЕРЕДПЛАЧУЄМО - ОНЛАЙН!**



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



Втрачене Свідоцтво про право власності №333 від 15.09.1994, видане виконавчим комітетом Якушинецької сільської ради на ім'я Драчишина Петра Макаровича на житловий будинок за адресою: Вінницький р-н, Вінницька область, с. Якушинці, вул. Б. Хмельницького, буд. №133-А, вважати недійсним.

"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. №242841.

Наклад - 1500.

Газета віддрукована
у ФОП Собчишин
Олександр Вікторович

Тел. (0432) 55-63-97.

Повідомлення

про проведення громадських слухань

Якушинецька сільська рада повідомляє, що відповідно до рішення 38 сесії 8 скликання від 05 квітня 2024 року № 1547 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території за адресою: Якушинецька ТГ Вінницький район Вінницька область», рішення Якушинецької сільської ради 41 сесії 8 скликання від 06 вересня 2024 року № 1730 «Про внесення змін до рішення 38 сесії 8 скликання № 1547 від 05.04.2024 року» на громадське обговорення подається детальний план території для розміщення дачної забудови з об'єктами супутньої інфраструктури на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області, за межами с.Зарванці. Замовник проекту - Якушинецька сільська рада. Розробник проекту - ДП "Вінницький науково-дослідний та проєктний інститут землеустрою" (21027 Україна, м. Вінниця, вул. Келецька, 63; Телефон: (0432) 55-19-55; Факс: 55-19-50; моб.тел. (098) 081-81-81 Прозорий офіс Email: vininstitutzem@ukr.net).

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

Громадські слухання щодо вказаного проекту шляхом презентації його основних матеріалів відбудуться о 10.00 год. 13 листопада 2024 року у приміщенні Якушинецької сільської ради за адресою: с. Якушинці, вул. Новоселів, 1А.

Якушинецька сільська рада.

Відповідно до Рішення Барської міської ради від 30 квітня 2024 року № 9.1 «Про надання дозволу на розроблення містобудівної документації - детального плану території за заявою ТОВ «Деражна Енерджи» проєктною організацією ТОВ «ВІНЕКС» розробляється проєкт містобудівної документації місцевого рівня - Детальний план території для розміщення сонячних електричних станцій на земельних ділянках: площею 4,711 6 га за кадастровим номером 0520210100:02:029:0004, площею 32,4223 га за кадастровим номером 0520210100:02:031:0013 та площею 4,1090 га за кадастровим номером 0520210100:02:028:0033, місце розташування: Вінницька область, Жмеринський район Барська міська територіальна громада м. Бар, по вул. Арсенальна. Громадські слухання з метою врахування громадських інтересів будуть проводитися в приміщенні Великої зали міської ради м. Бар, за адресою майдан Святого Миколая, буд. 18 24 жовтня 2024 року о 15:00.

З проєктом документа державного планування, звітом про стратегічну екологічну оцінку можна ознайомитися на сайті Барської міської ради (<https://bar-city.gov.ua/>), 23000 м. Бар Вінницької області вул. Святого Миколая, 18, тел.: 0731044953 контактний email (сайту) e-mail: arxitektop.bar@gmail.com

Зауваження та пропозиції в письмовій формі надаються до: 23000 м. Бар Вінницької області вул. Святого Миколая, 18, тел.: 0731044953 контактний email (сайту) e-mail: arxitektop.bar@gmail.com протягом 30 днів з дня оприлюднення проєкту.

Повідомлення

про проведення громадських слухань

Якушинецька сільська рада повідомляє, що відповідно до рішення 24 сесії 8 скликання від 07.10.2022 № 929 «Про надання дозволу на розроблення та виготовлення детального плану території забудови земельної ділянки на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району, Вінницької області, в межах с. Пултівці та виготовлення Звіту зі стратегічної екологічної оцінки» на громадське обговорення подається детальний план території на земельну ділянку з кадастровим номером 0520685500:01:002:0099 для нового будівництва будівель і споруд додаткових транспортних послуг та допоміжних операцій, за адресою: вул. Шевченка, с. Пултівці, Вінницького району, Вінницької області. Замовник проєкту - Якушинецька сільська рада. Розробник проєкту - ФОП Вихристюк О.Ф. (21019, Вінницька область, Вінницький район, м. Вінниця вул. Якова Гальчевського, 39/48).

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

Громадські слухання щодо вказаного проєкту шляхом презентації його основних матеріалів відбудуться о 10.00 год. 12 листопада 2024 року у приміщенні Якушинецької сільської ради за адресою: с. Якушинці, вул. Новоселів, 1А.

Якушинецька сільська рада.

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свої дні народження святкуватимуть: 90-річчя відзначатиме мешканець с.Вінницькі Хутори - **Олександр Павлович ЄРЕМЕНКО** (15 жовтня). 90-річчя святкуватиме житель с.Дашківці - **Петро Климович ПРОКОПЕНКО** (15 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.

10 жовтня - хмарно, без опадів, t вдень +14...+18°C, вночі +11...+13°C. **11 жовтня** - хмарно, дощ, t вдень +15...+21°C, вночі +12...+13°C. **12 жовтня** - хмарно, дощ, t вдень +9...+13°C, вночі +11...+12°C. **13 жовтня** - хмарно, без опадів, t вдень +9...+13°C, вночі +5...+6°C. **14 жовтня** - хмарно, без опадів, t вдень +8...+15°C, вночі +6...+7°C. **15 жовтня** - хмарно, без опадів, t вдень +9...+16°C, вночі +5...+7°C. **16 жовтня** - хмарно, без опадів, t вдень +10...+15°C, вночі +7...+8°C.



Відзначили прихід осені концертом

У Вінницьких Хуторах влаштували концерт під назвою "А вже осінь". Перед хуторянами виступали артисти колективу художньої самодіяльності підприємства незрячих.

Творче свято пройшло у школі мистецтв Вінницьких Хуторів. Пісні були не лише про осінь, а й про козацтво, а також українські народні. Особливу увагу на себе звернули авторські композиції незрячих вокалістів Богдана Ковалюка і Олексія Скрипаченка.

А голова Вінницької обласної організації Українського товариства сліпих Віктор Зелінський презентував збірник аудіокниг. Переважно там зібрані твори українських письменників. Збірник обов'язково стане у нагоді незрячим і слабозорим мешканцям Вінницьких Хуторів.

Михайло МИХАЙЛОВ.



Цікаві факти про тварин

Рекорд зі стрибків належить кенгуру, найбільшому ссавцю Австралії. При наблизенні небезпеки, кенгуру вдається до втечі стрибками, спираючись на хвіст як на жердину, і може стрибнути в довжину на 10-12 метрів, пролітаючи над гладдю степу на висоті близько двох метрів.

З усіх тварин тільки кролики та папуги можуть дивитися назад, не повертаючи голови.

Дорослі свійські кішки не нявкають, спілкуючись між собою. Звук «мяу» характерний для кошенят, підкликати свою маму, а дорослі кішки навчилися використовувати цей звук щоби привернути увагу людини.

Висушені яйця (ікра) морської креветки можуть зберігатися роками, але щойно потрапляють у воду, «вилуплюються» через кілька годин.

Домашні кішки - це єдиний різновид котятчих, здатний тримати хвіст вертикально при ходьбі. Усі дикі кішки тримають свої хвости горизонтально або між ногами.

Найбільше яйце, як відомо, у страуса. А найменше - у ківі. Страусине яйце має найменший відсоток ваги в порівнянні з його тілом, а от у ківі - якраз, навпаки. Деякі яйця ківі можуть важити до чверті ваги самого птаха.

Печінка полярного ведмеда містить так багато вітаміну А, що якщо людина її з'їсть, це може мати фатальні наслідки.

Незважаючи на маленькі габарити, мухи літають, як надшвидкісні літаки: швидкість польоту гедзю - 22,4 км/год, кімнатної мухи - 6,4 км/год, падальні мухи - 11 км/год. Вчені довели, що муха так вправно ухилиється від мухобійки лише тому, що вона не тільки швидко метикує, але і здатна планувати свої дії.

У комарів є зуби. Під мікроскопом у них у роті видно 22 зуби.

В околицях французького села План-де-ла-Тур, якимось раз небувало розмножилися зелені коники. Місцеві кури з задоволенням їх клювали, а згодом жителі села були приголомшені: кури почали нести яйця з зеленими жовтками.

Фламінго живуть дивно довге життя: до 80 років.

У Ліхтенштейні фермери публікують некрологи на честь своїх померлих корів.

Миша - найпоширеніший ссавець на Землі.

Більше шансів, що на вас нападе корова, ніж що це зробить акула.

Щур, може впасти з п'ятиповерхової будівлі без жодних ушкоджень.

На холоді комахи тремтять, як і людина. Новонароджений кенгуру може поміститися в чайній ложці.

Метелики не можуть літати під час землетрусу.

Людина важить, у середньому, у 20-30 разів більше за кішку. І якщо в кішку кинути тапком, це рівносильно, що в людину кинути кріслом.

Колібрі - єдиний птах, що здатний летіти назад.

Відбиток носа кожної собаки унікальний.

Черепаш можна відрізнити по голосу. Самці хрюкають, а самиці шиплять.

Устриці міняють стать залежно від того, яка стать зараз краще підходить для спарювання.

Якби бобер не гриз дерева й не сточував цим зуби, то його зуби могли б проткнути його ж мозок.

Метелики відчувають смак лапками.

У бобрів прозорі повіки!

Пінгвін може вистрибувати з води на три метри у висоту.

Серце їжака б'ється 300 разів на хвилину.

Корова за день, виробляє газів у двісті разів більше, ніж людина.

Язик хамелеона довший за його тіло.

Потрібно всього 14 секунд, щоб обскубити курку в спеціальному автоматі.

Півень не може співати, якщо не витягне шию.

Деякі жаби здатні вижити після повного замороження.

Слон може стояти на голові.

Верблюди мають три повіки, щоби захистити очі від піщаних бурь.

Серце в креветок розташоване в голові.

Від бджолиних укусів помирає більше людей ніж від зміїних.

Шлунок змії може переварювати кістки й зуби, а волосся чи шерсть ні.

Скорпіони світяться під ультра фіолетовим світлом.

Фламінго можуть згинати свої коліна назад і вперед.

Сова не може рухати своїми очима в сторони.

Колібрі не вміють ходити.

Кусає тільки самиця комара.

Коти не люблять запах цитрусових.

У корови не має верхніх передніх зубів.

Крокодил не може рухати своїм язиком.

Стрикоза має 6 ніг, але не вміє ходити.

Змія не може вкусити під водою, інакше вона захлидеться.

Слон єдиний ссавець який не може стрибати.

ОВЕН (21.03-20.04).

Не варто перебільшувати свої можливості, а також не потрібно розраховувати на серйозну допомогу від інших. Краще навіть трохи занизити вимоги до себе, у цьому випадку вам вдасться уникнути розчарувань і конфліктів. Тим більше, що основне завдання виконати вдасться, а з дрібницями можна впоратися згодом. У вихідні не бійтеся бути відвертими з близькими людьми, не приховуйте своїх сумнівів. Приятний день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Постарайтеся не давати нікому жодних обіцянок і грошей у борг. Варто серйозно задуматися над майбутнім, багато задумів почнуть виконуватися. Постарайтеся бути уважними до близьких людей, вони можуть чекати вашої підтримки. У вихідні зустріч із друзями виявиться надзвичайно приємною та корисною. У вихідні можуть відвідати нові оригінальні ідеї, їх варто запам'ятати. Приятний день - четвер, несприятливий - понеділок.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Необхідно зосередитися на головному і не звертати уваги на незначне. Вас переполює натхнення. І креативний підхід буде досить затребуваним. Зможете добре заробити. Ви доброзичливі й уважні. У вихідні почнете багато зворушливих і теплих слів на свою адресу. Приятний день - середа, несприятливий - п'ятниця.

РАК (22.06-22.07). Коли різке слово буде готове зірватися з вашого рота, подумайте про можливі наслідки. Тільки витримка зможе удержати події в мирному руслі. Ви зможете обернути невігідну ситуацію на користь для себе, якщо трохи подумаете. Ваша енергія та працьовитість дозволять встигнути в багатьох справах. У вихідні можуть відвідати нові оригінальні ідеї, їх варто запам'ятати. Приятний день - четвер, несприятливий - субота.

ЛЕВ (23.07-23.08). Початі справи можуть розвалитися без вашої в тому провини, тому не перенапружуйте самі й не вимагайте занадто багато від навколишніх. Відпочиньте й відновіть сили, якщо є мож-

Астрологічний прогноз на 14 - 20 жовтня

ливність. Нові знайомства можуть мати неприємне продовження, обмежте контакти, спілкуйтеся тільки з близькими людьми. Вихідні будуть пов'язані з одкровеннями та одержанням нових знань. Приятний день - вівторок, несприятливий - середа.

ДІВА (24.08-23.09). Тиждень насичений спілкуванням з друзями, короткими відальними поїздками. Один з нових знайомих може виявитися дуже впливовою особою, що піде вам тільки на користь. Прийшов час зайнятися собою. Додасться роботи. У вихідні дотепність допоможе знайти вихід навіть з найважчої ситуації. Приятний день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Події пройдуть цілою лавиною, мало що залишаючи після себе в колишньому вигляді. Будьте готовими до відбудовних робіт, або до благоустрою ландшафту, що змінився. на вас чекає багато новин, напружених ситуацій на роботі, так що варто продумати свій розклад і серйозно підійти до зміни, що відбуваються. У вихідні вашої уваги зажадає родина. Приятний день - середа, несприятливий - четвер.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Імовірна цікава ділова поїздка, яка дозволить розширити коло спілкування й дасть нові можливості в майбутньому. Постарайтеся вчитися слухати та чути навколишніх, і ви почерпнете для себе багато цікавого і станете мудрішими. Можливе поліпшення матеріального становища. У вихідні внутрішнє напруження стане побічним ефектом зібраності, що знадобиться вам для досягнення мети. Приятний день - вівторок, несприятливий - субота.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Намагайтеся максимально розпланувати цей тиждень, тоді ви зможете переробити всі заплановані справи й з легкістю розправитися з домашніми проблемами. Не варто розпочинати нових справ,

будьте обережними, стережіться обману. Постарайтеся приділити достатню увагу питанням свого здоров'я. Не забувайте про підвищення власного рівня та необхідності збагачення новими враженнями. Активний відпочинок піде вам на користь. Приятний день - середа, несприятливий - понеділок.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Нові знайомства можуть принести чимало корисної інформації. Успіх очікує за нетрадиційного підходу до вирішення будь-яких життєвих проблем. Ви можете уникнути певних складностей на роботі, але намагайтеся перевіряти ще раз свої дії й усі важливі папери. У вихідні необхідно виявити завидне терпіння, інакше оточуючі можуть скористатися вашою емоційністю й спровокувати конфліктну ситуацію. Приятний день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). У вас з'явиться бажана свобода дій. Але нею необхідно розумно розпорядитися. Анархічний настрій і відсутність субординації можуть призвести до розчарувань й непотрібних втрат. Постарайтеся стежити за своєю мовою й перш ніж виголошувати що-небудь, подумайте, а також постарайтеся бути чеснішими з собою та оточуючими. Вихідні можуть виявитися чудовими для відпочинку та любовних перемог. Приятний день - середа, несприятливий - четвер.

РИБИ (21.02-20.03). У колективі ваш авторитет залишається незаперечним, не тільки співробітники, але й керівництво постарастся піти назустріч, створити сприятливі умови для роботи. Вам залишиться лише діяти. Постарайтеся менше говорити та нічого не обіцяти. У вихідні не варто плести інтриги і постарайтеся скоротити свої витрати. Приятний день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.