

# Подільська Зоря

## АКТУАЛЬНО

Київ та Москва ведуть переговори щодо взаємного припинення повітряних ударів по об'єктах енергетичної інфраструктури. Про це пише газета Financial Times, посилаючись на знайомих із цим питанням співрозмовників. Український чиновник, який говорив на умовах анонімності, повідомив про зниження частоти ударів по енергетичці останніми тижнями. Зазначається, що така домовленість відповідає інтересам обох країн. Зазначається, що кремлівський правитель путін може не погодитися на такі умови, поки українські сили перебувають на території Курської області. Крім того, наразі Україна не має наміру припинити атаки на нафтопереробні об'єкти на території російської федерації.

Близько 3000 північнокорейських військовослужбовців були перевезені до Курської області РФ. Україна перебуває у стані підвищеної готовності в очікуванні можливого вступу військ КНДР у війну вже цього тижня. Це стане першим випадком втручання армії іншої країни у цю війну. Очікується, що розгортання північнокорейських військових посилить 50-тисячне російське угруповання, яке останніми днями активізувало зусилля з відновлення контролю над Курською областю РФ. Представник української розвідки зауважив, що північнокорейські війська лише нещодавно вперше побачили різні типи безпілотників-вбивць, які стали повсюдно використовуватися на полі бою. Українські офіційні особи також вважають, що солдати КНДР можуть бути використані росією як "гарматне м'ясо".

Верховна Рада України підтримала постанову про надання згоди на звільнення президентом України Андрія Костіна з посади генерального прокурора. Він сам написав заяву після скандалу щодо оформлення фальшивих інвалідностей прокурорами. Відповідно до законодавства, ВР своїм голосуванням надає дозвіл президенту звільнити генпрокурора. Указом президента України передбачено до кінця року в Україні ліквідувати медико-соціальні експертні комісії (МСЕК) через системні зловживання при оформленні інвалідностей.

Україна планує мобілізувати додатково 160 тисяч громадян. Про це під час представлення президентських законопроектів щодо продовження дії воєнного стану та загальної мобілізації сказав секретар Ради національної безпеки і оборони України Олександр Литвиненко. За словами секретаря РНБО, загалом до складу Сил оборони України вже було призвано 1 млн 50 тисяч громадян. Нині кардинальних змін щодо призову немає. Тобто мобілізації згідно з чинним законом "Про мобілізаційну підготовку та мобілізацію" підлягають військовозобов'язані особи, яких військово-лікарська комісія визнала придатними до служби та які не мають підстав для відстрочки та бронювання.

Міноборони спростило процедуру повернення майна військовослужбовцями після служби. Про це повідомив міністр оборони Рустем Умеров. "Робимо ще один крок у спрощенні звітування за майно для наших військових. Відтепер лише бронжилет і каска мають бути повернені після служби. Цих змін дуже чекали наші воїни. Вони мають фокусуватися на бойових завданнях, а нове обмундирування ми завжди надамо", - резюмував Умеров.

Через повномасштабне вторгнення ситуація на ринку землі в Україні змінилась. По-перше, стабільно зростають ціни на землю, а по-друге, особливо це відчутно у тилкових регіонах. Серед лідерів за зростанням Вінниччина. Наразі в Україні спостерігається підвищений інтерес до земель у центральних регіонах. "Так, ціни у Вінницькій та Хмельницькій областях досягли найвищих позначок у 2024 році - до 3100 \$/га", - розказав комерційний директор компанії "Твоє Коло" Єгор Лісничий. За даними координатора земельної комітету Українського клубу аграрного бізнесу Ігоря Лісецького, найвищі ціни по Україні виглядають так: Івано-Франківська область - 111,7 тис. грн/га, Київська область - 92,2 тис. грн/га, Львівська область - 91,3 тис. грн/га. Важливо зазначити, що офіційні дані щодо вартості землі слід розглядати лише у відносних показниках, як загальний тренд. Реальні ринкові ціни можуть бути на 30-40% вищими за офіційно задекларовані, застерігає Єгор Лісничий. За даними дослідження Київської школи економіки, лише у 19% угод купівлі-продажу реєструється фактична ціна.

1 листопада відбудеться перший регіональний сільськогосподарський ярмарок у Вінницькій громаді. Протягом трьох днів бажаючі можуть запитати продукти на зиму за цінами від місцевих виробників. Усі товари, представлені на ярмарку, будуть виключно локального виробництва. Ярмарок пройде 1-3 листопада біля Немирівського шосе, перед поворотом на с. Щітки. Для зручності відвідувачів організують додаткові автобусні маршрути від зупинок "Водоканал", "М. Ващука" (Вишенька) та "100-річчя Вінницького трамваю" (Барське шосе).

## Віддали життя за Україну!

Страшна звістка сколихнула Вінницько-Хутірську громаду, кривава війна забрала життя мужнього захисника, Героя - **Олексія Юрійовича ПОПОВА**.

Олексій Попов був стрільцем 59-ї окремої мотопіхотної бригади імені Якова Гандзюка. Став на захист Батьківщини цього року. Воював із ворогом на донецькому напрямку. Загинув при виконанні бойового завдання 22 жовтня в районі міста Покровськ. Оборонцю було 34 роки.

Народився чоловік 25 серпня 1990 року у селі Сальник на Калинівщині. Після закінчення 9 класів місцевої школи вивчився на столяра у ДНЗ "Вище професійне училище №7 м. Вінниця".

"Олексій був найкращим старшим братом. Коли йому було 16 років, а мені трохи менше, відійшли у вічність наші батьки, тож відповідальність за наше життя він узяв на себе. Працював і столяром, і зварювальником. Узагалі не цурався будь-якої роботи, - розповідає се-

стра полеглого Героя Альона. - А коли з'явилися племянники, Олексій усю свою нерозрачену любов віддавав їм. Завжди знаходив час, щоб повести моїх сина та доньку на каток, у кіно-театр тощо. Був надзвичайно доброю людиною та вірив, що попереду на нього чекає єдине справжнє кохання..."

Чин поховання Олексія Попова відбувся на батьківщині матері у с. Щітки.

Щирі співчуття рідним та близьким. Вічна пам'ять та слава Герою!



Пекучий біль і гіркий смуток війни чорним крилом вчергове торкнувся Лука-Мелешківської громади. Невблаганна смерть забрала ще одне молоде життя Героя, старшого оператора безпілотних авіаційних комплексів - **Олександра Васильовича БЕЛІНСЬКОГО**, з позивним Mavic.

Виконуючи бойове завдання, вірний військовій присязі, виявивши стійкість і мужність, загинув 10 жовтня, пройшовши найгарячіші точки російсько-української війни: Бахмут, Авдії-

вка, Куп'янськ, Вовчанськ у складі 15 мобільного прикордонного загону "Сталевий кордон". Тільки днями, після проведення ідентифікації тіла, підтверджено загибель Воїна.

У цю гірку мить висловлюємо щирі співчуття рідним та близьким Героя, який загинув за Україну, за її незалежність та світле майбутнє своїх дітей та родини. У скорботі та молитві низько схилиємо голови, вшановуючи пам'ять вірного Сина України.

Вічна Слава Герою!

## Допомога від колективу Якушинецької сільської ради

На жаль війна продовжує тривати і нашим захисникам постійно потрібна допомога та підтримка, щоденно вони потребують відповідних засобів та приладів для ефективного виконання завдань.

Колектив Якушинецької сільської ради на чолі із Василем Романюком постійно збирає кошти для забезпечення воїнів-земляків необхідним обладнанням по їх запитам.

На минулому тижні було передано:

- генератор (вартістю 42 000 грн) для



Миколи з Дашківців, який разом зі своїм підрозділом виконує бойові завдання на Харківському напрямку.

- потужний зарядний пристрій EcoFlow (38 000 гривень), для бійців 311-го батальйону. Альтернативне джерело енергії попрямувало до підрозділу де несуть службу жителі Дашківців: Микола та Олесь, зараз підрозділ перебуває на Курському напрямку.

- матеріали за списком: плівка, скоби, цвяхи, сокири, молотки, пилки, бочки, провіолока, мішки буржуйки. Це попрямувало до підрозділу, у якому несуть службу декілька жителів нашої громади з Якушинців.

Разом до Перемоги!

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.



## Слава, що житиме вічно!

## Життя, присвячене Україні!



19 березня 2024 року, відповідно до Указу Президента України № 160, **Юрія Миколайовича Юрченка** було нагороджено орденом "За мужність" III ступеня. Ця нагорода є визнанням його виняткової мужності, героїзму та самопожертви в боротьбі за незалежність нашої держави.

Юрій Миколайович народився у Львові, місті, що здавна було осередком української культури та національної свідомості. Тут, серед родинних цінностей та патріотичного виховання, у нього зародилася глибока любов до Батьківщини. Пізніше він здобув освіту в ЦПТО №1 міста Вінниці, проте, як і для багатьох українців, війна змінила його життя назавжди.

З початком повномасштабного вторгнення Росії в Україну Юрій не залишився осторонь подій, що охопили країну. Без жодних вагань він став до лав Збройних Сил України, вірячи, що захист рідної землі - це його обов'язок. Його рішучість і сила духу стали прикладом для багатьох. Він був воїном, який знав ціну миру і розумів, що свобода не дається без боротьби.

Юрій брав участь у найзапекліших боях, проявляючи відвагу та непохитну вірність Україні. Його побратими згадують його як людину, на яку можна було поклатися в

будь-яку мить. Він ніколи не шукав легких шляхів і завжди був готовий до найскладніших випробувань. Його подвиг назавжди залишиться у пам'яті українського народу.

У Героя залишилися мати Марія Миколаївна та батько Микола Панасович, які втратили найдорожче - сина, що віддав своє життя заради свободи та незалежності України. Їхній біль незмірний, але вони мають знати, що подвиг їхнього сина вічний. Він став частиною тієї великої історії, яку пишуть тисячі українських воїнів на полі бою.

Юрій Юрченко назавжди залишиться у



серцях тих, хто знав його особисто, та у пам'яті всіх, хто бореться за вільну Україну. Його життя - це приклад жертвості та любові до своєї країни, а його смерть - це великий біль і непоправна втрата для всіх нас.

Слава Героям України!

17 червня 2024 року Указом Президента України №353 **Владислав Віталійович Сидорук** був нагороджений орденом "За мужність" III ступеня посмертно. Його ім'я назавжди вписане в історію боротьби за незалежність нашої держави.

Народжений 22 березня 1999 року у селі Дашківці, Вінницької області, Владислав зростав у родині, де головними опікунами для нього стали бабуся та мати після втрати батька. З ранніх років хлопець проявляв себе як відповідальний і працьовитий, завжди готовий допомогти близьким. Після закінчення школи він здобув професійно-технічну освіту в ЦПТО №1 у Вінниці. Його працелюбність та прагнення до розвитку привели його до роботи в шляхово-будівельному управлінні №56, водночас він заочно навчався у Барському фаховому коледжі транспорту та будівництва НТУ.

Весною 2023 року Владислав прийняв доленосне рішення вступити до лав Збройних Сил України. Як старший солдат і сапер 78-го окремого десантно-штурмового полку "Герць", він віддано виконував бойові завдання, проявляючи мужність та рішучість у кожному своєму кроці. У колі побратимів він отримав позивний "Шеріф", і це ім'я назавжди залишиться символом його хоробрості.

Рідні та друзі пам'ятають Владислава як людину з великим серцем. Його тітка Наталія розповідає, що він був нерозлучний зі своїм двоюрідним братом, і разом вони пішли на війну, аби захищати



У к р а ї н у .

"Патріотизм для нього - це не слова, а вчинки," - згадує Наталія. У ті останні дні перед загибеллю Владислав спілкувався з рідними, всупереч передчуттям небезпеки, заспокоюючи їх і обіцяючи повернутися.

17 квітня 2024 року життя Владислава Сидорука трагічно обірвалося під час ракетного обстрілу біля села Нетайлове в Донецькій області. Його смерть стала великою втратою не лише для родини, але й для всієї країни. Він залишив по собі трирічну доньку, яку безмежно любив, але не встиг побачити, як вона виросте.

Його рідні згадують його як життєрадісного, доброго і щирого хлопця, який завжди був готовий підтримати і поділитися своїм теплом із оточуючими. Він був гарним сином, батьком, другом і воїном, який до останнього подиху боронив свою землю.

Вічна пам'ять Герою України!

## "Піти в СЗЧ". Як та чому військовослужбовці самовільно покидають підрозділи і що їх чекає після цього

Серед усіх військових кримінальних правопорушень в Кримінальному кодексі України, самовільне залишення частини (СЗЧ) до повномасштабного вторгнення росії було найрідкіснішим видом злочину. Вже у 2022 році Офіс генерального прокурора зареєстрував більше шести тисяч таких справ. А лише за перші дев'ять місяців 2024-го - у шість разів більше.

Причини самовільно покинути службу у військових різні - незадоволеність командуванням, психологічні та фізичні проблеми, страх загинути. Не кожне СЗЧ доходить до етапу кримінального провадження. І не кожне доходить до нього вчасно - справи про частину СЗЧ, з різних причин, відкривають запізно, вже коли людину важче знайти.

Восени 2024 року відбулося мінімум два гучних випадки публічного СЗЧ. Перший - військовослужбовець 56 ОМБ Сергій Гнезділов оголосив, що "йде у СЗЧ" після п'яти років служби в ЗСУ. У заяві про причини такого вчинку він наголосив на необхідності встановлення чітких термінів служби.



Другий випадок трапився на Миколаївщині, де близько сотні військових 123 бригади ТРО відмовилися брати участь у бойових діях на Донеччині через недостатню підготовку та нестачу озброєння.

Адвокати, які захищають військовослужбовців у СЗЧ в судах, наголошують, що, якщо хтось досі не отримав підозру - це лише тимчасова удача, через переважаність такими справами суддів, прокурорів та слідчих. Але для самих військовослужбовців це створює ілюзію, що "піти в СЗЧ" - єдина можливість покинути службу без наслідків у випадку, коли немає офіційних причин для демобілізації.

Коли у військових з'являється думка, щоб піти в СЗЧ, вони починають аналізу-

вати ситуацію і звертаються, зокрема до адвокатів, - розповідає керівник з розвитку адвокатського об'єднання "Актум" Євген Могілатов. - Ми наголошуємо їм, що це передусім злочин і, що краще вирішувати проблему на досудовому етапі - з командуванням.

З січня 2023-го набув чинності закон, що посилює відповідальність за СЗЧ. Ці зміни підтримав також і Валерій Залужний, який на етапі розгляду законопроекту був головнокомандувачем. Зараз, майже в усіх випадках обвинуваченому в СЗЧ в суді загрожує мінімум п'ять років позбавлення волі. Умовний термін призначають лише, якщо правопорушення трапилося до січня 2023-го.

- Важливий вплив на ухвалення рішення військового щодо вчинення СЗЧ мають історії від побратимів. Наприклад, він чує від 25 інших побратимів, які пішли в СЗЧ, що вже минуло два роки, а їх ніхто не шукає, - продовжує Євген. - Однак у цей момент військовий не розуміє, що насправді всі ці справи нікуди не подінуться. Наразі через переважаність ДБР просто не встигає їх охопити. Проте ця "акція" рано чи пізно закінчиться і всі хто вчинив СЗЧ, все одно потраплять під слідство і, з великою ймовірністю, під суд. Тоді це буде кримінальне провадження, покарання і в межах вироку - дисциплінарний батальйон.

Дійсно не всі справи, що пов'язані з СЗЧ опиняються в суді. У 2022 році Офіс генерального прокурора зареєстрував понад шість тисяч таких справ. З них менше ніж третина дійшла до суду. У 2023 році зареєстрованих справ було уже більше ніж 16 тисяч, з яких до суду дійшли майже дві тисячі справ. У 2024-му Офіс генпрокурора зареєстрував майже тридцять п'ять тисяч справ за статтею про СЗЧ і більше 18 тисяч за дезертирство. Трохи більше ніж у 5% випадках справи дійшли до підозри.

Так відбувається з декількох причин. По-перше, людину, що пішла в СЗЧ мають затримати на місці. Це не завжди вдається, а якщо це трапилося на бойових позиціях (де найчастіше й відбуваються випадки СЗЧ), у командирів, які мають керувати боєм та займатися іншими бійцями, інколи немає на це часу. Займається військовослужбовцями, що самовільно залишили частину, має військова служба

правопорядку (ВСП). Але на бойові позиції, кажуть військові, вона не приїжджає. Тому, поки справу врешті відкриють, може пройти багато часу.

Зараз таких справ - десятки тисяч. У слідчих та прокурорів бракує ресурсів, аби їх розглянути. І навіть якби всі справи дійшли до судів, невідомо, чи вপরалися б вони з таким напливом. До того ж, до вересня 2024 року їх розглядали тільки в ДБР.

- Зараз прокуратура змінює підслідність і справами СЗЧ займається і поліція, - говорить адвокат "Актум" Артем Бондар. - Другий момент - якщо людину шукають, то у 70% випадках на момент вручення підозри у слідчих вже є ухвала суду на затримання. Зараз закон забороняє альтернативні способи затримання, окрім як тримання під вартою.

Військовим можливо уникнути ув'язнення і повернутися із СЗЧ в частину. До серпня 2024-го механізм був такий - кримінальне провадження на стадії досудового розгляду треба було зупинити до закінчення воєнного стану, або до моменту, поки людину не демобілізують.

У серпні 2024-го Верховна Рада дозволила військовослужбовцям, які вперше самовільно залишили частину або дезертирували, клопотати про повернення на службу. Її можна буде продовжити як у частині, з якої військовий втік (за згоди командування), так і в будь-якій іншій, що погодиться його прийняти. Тоді кримінальне провадження можуть закрити.

Після ухвалення цих змін кількість звернень військовослужбовців, які пішли в СЗЧ і хочуть повернутися на службу збільшилася.

Зазвичай в СЗЧ йдуть або геть молоді військові, хлопці, які морально та психологічно не стійкі і які не були готові до реалій війни. Або військові з досвідом, які були ще в АТО, чи ООС, - говорить Оксана Доготер. - Їх просто зламає система: невиплатами, неадекватним ставленням командирів. Прикро, коли військові, які готові та хочуть служити, йдуть в СЗЧ, бо стикаються з "совковим" підходом та системою.

Адвокати кажуть, найбільша кількість випадків СЗЧ трапляється, коли на пев-



ному напрямку посилюються бойові дії.

- У мене найбільш масштабні випадки СЗЧ були в грудні 2022 року, коли йшли бої за Бахмут, - каже "Морпіх" командир одного з підрозділів, що воює на Донеччині. - Тоді люди взагалі прямо з позицій тікали - віддавали зброю і йшли натовпами. Страх дуже впливає на психіку, особливо, коли після першого бою солдати бачать багато поранених і загиблих і розуміють, що вони в будь-який момент можуть опинитися на їхньому місці. У мене був солдат, який в БМП проводку обривав, щоб не їхати на бойові завдання. А був сержант, якого я мусив відправити в бій. Він втратив ногу, але жодного разу цим мені не дорікнув. Каже, так мало статися.

Повернення військового в підрозділ після СЗЧ - завжди питання довіри, говорить "Морпіх". - Ми повертаємо з СЗЧ, якщо людина себе раніше нормально показувала і по ній ще не відкрите розслідування. У мене були випадки, коли люди поверталися - закінчувалися гроші та вони не знали, що далі робити. Чесно, різниці для колективу немає, оскільки й вибору немає. Кількість все-таки вирішує. Треба людина, яка буде ходити на пости, яка, у випадку чого, відкриє вогонь. Кого дали, з того нам і треба зробити колектив. Якби люди не були, інших у нас нема.

На запитання про те, чи "Морпіх" сам колись думав про СЗЧ, військовий сміється:

- В плані жарту - так, коли задовбує командування, але про СЗЧ, в цільовому плані я не думав. Бо розумів, куди йду і для чого я тут. Часу думати про СЗЧ у мене немає.

**За матеріалом Суспільне (<https://suspilne.media/859025-piti-v-szc-akta-comu-vijskovosluzbovci-samovilnopokidaut-pidrozdzili-i-so-ih-cekae-pisla-cogo/>).**





Як часто ми бажаємо людині прожити дев'яносто і більше років. Нам здається, що це дуже багато. Втім, ті, хто дожив до такого поважного віку, кажуть що їм не помітили, як ці літа пройшли... Те, що сучасники називають історією і вивчають в підручниках, для них

було звичайним повсякденним життям. Саме довгожителі можуть розповісти історію нашої держави, поділитись досвідом та власною життєвою мудрістю, навчити кожного незламності та силі духу. Адже на їх долю випали важкі роки голодоморів, воєнних лихоліття, труднощі повоєнної відбудови та роки становлення та творення незалежної України. Проте вони не втратили оптимізму, гідно виховали нащадків і тільки пишаються своїми роками.

25 жовтня свій славний 90-ий ювілей відзначили сумлінна та відповідальна трудівниця, поважана та шанована жінка, жителька села Вінницькі Хутори - **Євгенія Никифорівна ПАНЧУК**. Привітати іменинницю із поважною датою, окрім родини, друзів та сусідів завітали також староста Вінницько-Хутірського старостинського округу Владислав Кривешко та очільник організації ветеранів Петро Василич. Вони щиро вітали довгожительку, побажали міцного здоров'я, благополуччя, затишку у родині, Божого благословення, життєвого оптимізму та бадьорості духу й зустріти ще не один ювілей. Ювілярка радо спілкувалася із гостями, розповідала про своє непросте життя, ділилась спогадами жартувала. Попри свій по-

важний вік іменинниця любить гамір та рух довкола себе, має гарну пам'ять й веселу вдачу, із задоволенням допомагає рідним готувати їжу та поратись біля господарства.

Непростий життєвий шлях пройшла ювілярка. Її біографія - це велика історія життя країни. Народилась жінка у селі Рубань, Немирівського району. Після закінчення місцевої школи Євгенія Никифорівна невтомно трудилась: працювала різнорабочою на насіннему заводі, 22 роки - токарем на Вінницькому інструментальному заводі, потім до виходу на заслужений відпочинок шліфувальницею на заводі торгового обладнання. За сумлінну працю жінка нагороджена медаллю "Ветеран праці", неодноразово відзначена профкомом заводу грамотами та цінними подарунками.

Також встигала виховувати дітей, поратись по господарству. Й хоча пізнала подолянка чимало горя, проте життєві перепони не зламали її духу. Вона зуміла зберегти оптимізм, веселу вдачу та добре серце. Рецепт довголіття жінка не знає, лише наголошує, що важливо бути доброю людиною, а Бог сам знає, кому і скільки треба прожити.

## ПІЛОТ СУ-24М: "МИ ЗАПИСУЄМОСЬ В ЧЕРГУ, ЩОБ ВІДПРАЦЮВАТИ STORM SHADOW"

Світанок у Старконі на третій рік повномасштабні уже звично проходить під акомпанемент сирени...

Відбій повітряної тривоги! А значить останній шахед або покинув область, або ж збитий нашою ППО. Аеродром повертається до буденності і неважливо, неділя це чи понеділок.



Війна зробила Старокосянтинів доволі відомим райцентром. Старкон вистояв, витримавши безпрецедентні ракетно-дронові атаки росіян. Ще б пак, місцева бригада тактичної авіації Повітряних Сил добре попила путінської крові, бо ефективно б'є по тилах агресора на окупованій території, звільнила Зміїний, знищила штаб російського Чорноморського флоту і навіть потопила кілька його кораблів.

Та найбільше, про що сьогодні мріють пілоти - вдарити крилатими ракетами по військових об'єктах на території росії, звідки агресор шодня б'є по Україні! Льотчики, як і всі українці, з нетерпінням чекають дозволу "на далекобійність".

Мобілки - так називають розрахунки мобільних вогневих груп, після нічного полювання роз'їжджаються висипатись. Командир бригади полковник Євген Булацик теж мріє про сон, але є нагальні справи, які треба "розрулити". Техніка і люди розосереджені по оперативних аеродромах - у всіх купа невіршених питань, плюс документи терміново треба відпрацювати до 10-ї ранку. А тут ще я прийшов інтерв'ю робити:

- Командире, дайте не мені якогось Героя, чи знову будемо про Вас писати?! - запитує жартує.

- Та беріть кого хочете, у мене тут всі Герої - від лейтенанта до полковника, - каже Євген Богданович. - А ось один із них! Ану, стій, дядя Вітя! Все - ти потрапився... Іди поговори "з пресою", бо мені ще з паперами треба погратись.

Так я познайомився із пілотом Су-24М, майором, штурманом 1-го класу.

Віктор неквапливо смакував кавою під цигарку. Каже, що робить це традиційно, перед тим, як сяде в літак. Питаю, чи наша розмова перед бойовим вильотом не входить у список його "льотних забобонів" (а їх у льотчиків чимало), досвідчений пілот лише усміхнувся:

- Мені вже за 50, я пережив усі забобони. Мене наздогнала ворожа ракета - катапультивався. Плюс аварійна посадка - там дивом вижив. Мого батька убила російська бомба на сході, коли він пішов води

набрати. Які тут уже забобони?! У моєму серці не залишилось місця для забобонів та сентиментів, лиш злість і ненависть до нелюдей, які топчуть українську землю! Після 14-го я ще марив ілюзіями про якийсь вирішення конфлікту, без кровопролиття. У 22-му ці сподівання швидко розвіялись, я не пожалкував що за пару років до вторгнення, як офіцер запасу, повернувся в стрій. Бо ці кілька років пішли на відновлення навичок пілотування, освоєння нових тактичних прийомів - це дуже важливо, - каже пілот.

На льотному жаргоні фронтовий бомбардувальник Су-24М льотчики часто називають "чемоданом". Цікаво, у Віктора звідки таке прізвисько у цього потужного літака? Каже, певно тому, що ця валіза може перенести багато тонн подарунків.

Власне, це і є місія Віктора - доставити з точки "А" в точку "Б" смертоносний вантаж. У перші місяці війни це були авіаційні ракети малого радіусу дії та вільнопадаючі авіаційні бомби. На початку війни у наших пілотів не було жодних "червоних ліній", вони проривались через ворожу ППО і за один виліт відправляли у пекло сотні окупантів, десятки одиниць бронетехніки, які колонами перли на Київ. Так, для багатьох це став квиток в один бік, але бомбардувальники зробили неймовірний внесок у перемогу. Що й казати, у перші тижні повномасштабного, пілоти не раз успішно злітали під Брянськ, руйнували наступальний темп ворога на його території, нищили логістику. На багатьох напрямках це були зухвалі, сміливі операції авіації Повітряних Сил, у яких брав участь і наш Герой - Віктор.



Зараз авіатори зосереджені на застосуванні західної високоточної зброї. На часі - серйозні стратегічні завдання. Здавалось б усе просто. Пілотам треба чітко вийти на рубіж пуску крилатих ракет Storm Shadow/Scalp, натиснути кнопку пуску, сісти на одному з оперативних аеродромів і... дочекатися об'єктивного контролю - підтвердження знищення ворожого об'єкту!

Усе просто лише на перший погляд. Пілотам тактичної авіації постійно доводиться заходити в зону ураження ворожої ППО. Часто український льотчик працює по-

цілях, коли на нього уже летить кілька ворожих ракет. І лише навченість льотного складу, умілі тактичні прийоми, неймовірне переважання під час їх виконання, дозволяють вижити в цих умовах та успішно виконати бойове завдання. Пуски крилатих ракет чи інших засобів ураження - це складні операції, до яких залучена велика кількість фахівців різних напрямків. Планування удару, програмування ракет, розвідка - усе потребує максимально точних математичних розрахунків, інакше - не буде результату. А Storm Shadow чи Scalp має прийти в ціль! І крапка. Не так багато у нас тих ракет.

- Ми записуємося у чергу, щоб пускати "крилаті", - каже Віктор. - А чого дивуєтесь, так і є. Кожен хоче виконати цю почесну місію. Є екіпажі, є літаки, а от ракет західних недостатньо... Хлопці дуже вмотивовані і цілеспрямовані, тому і черга! Коли треба йти на бойове, в нас немає запитань: "А чому я..." У нас кажуть: "А можна я..."

Віктор знайомить мене з молодим пілотом. Сьогодні саме із ним, менш як за годину, полетить виконувати бойове завдання. Питаю, а що, у Вас, у досвідченого майора, командир екіпажу - лейтенант?! - Нормально. Він - пілот, я - штурман! Ці наші основні "звання", ми екіпаж - фронтового бомбардувальника Су-24М. Сидимо в кабіні поруч, плече в плече, синхронізуємо наші дії. Приймаємо рішення відповідно до обстановки. Така робота, на великій швидкості, з великою відповідальністю. Екіпажі змінюються, сьогодні з лейтенантом летиш, завтра за командиром бригади, такі часи.

До речі, комбриг - полковник Євген Булацик розповів, що зараз за кордоном йдуть зйомки художнього фільму, основним епізодом якого є бойова робота льотчиків із звільнення острова Зміїний. А Віктор - один із тих, хто бомбив ворога на Зміїному. Тоді українські бомбардувальники філігранно бомбили п'ятсоткілограмові обклади аеродром. Нам кричать із землі: "Ракети, по вас працюють..." Ми зробили усе, що могли аби врятувати машину, до останнього, як то кажуть, намагались втекти від них. Та шанси танули. Ближче до узбережжя - відчували удар, але продовжили тягнути борт до суші. Перетнувши берегову лінію на Одещині ми повністю втратили керування. Вихід один - катапульта! Су-24 спроектований так, що після відстрілу ліхтаря, першим спрацьовує піропатрон катапульти штурмана, за півтори секунди - льотчика. І, повірте, інколи ті півтори секунди вартують життя... Того разу мій командир ви-

жив, служить, проте повернутися до льотної роботи вже не зміг. Будь-яке катапультивання - це травма для організму, у меншій чи більшій мірі, тут вже як пощастить. Я ж, після реабілітації, знову повернувся до бойової роботи.

Віктору інколи доводиться літати і на двомісних навчально-бойових Л-39. Це може бути завдання із підтримання льотних навичок, тобто відновлення після перерви, або



ж інші спеціальні завдання, де застосування саме цього типу літака буде достатньо. На одне з таких завдань вилетів Віктор із побратимом. Забігаючи наперед, скажу, що цей випадок є унікальним в історії авіації і, мабуть, не має аналогів у світовій практиці!

Завдання було виконано. Повертаючись на базу, пілоти потрапили в доволі неприємну ситуацію - кабіну літака нальоту протаранив... лелека. Ліхтар кабіни відкинуло, та спрацювала лише перша катапульта. Крісло Віктора залишилось на місці... Він миттєво перебрав керування літака на себе, вийшов з небезпечної піке й продовжив політ без ліхтаря кабіни і, як потім з'ясувалося... без побратима, він не вижив...

Льотна професія - не лише романтична, а й небезпечна, кожна деталь важлива. Головне не втратити концентрацію у критичний момент. У цій непростій ситуації досвідчений льотчик-штурман проявив сталеву витримку і посадив літак на найближчому аеродромі.

За час нашої розмови Віктор викурило більше звичної норми. В його очах видно біль, він виглядає втомленим. І навіть не фізично, враховуючи поважний вік, а морально, як і всі ми. Але в його голосі я почув впевненість та рішучість, віру і завзяття, ненависть до ворога та відчайдушне бажання довести справу до кінця, побачив воїна-захисника, для якого Україна - не просто територія!

Я проводжав поглядом обох пілотів - лейтенанта і майора. Вони пішли до літака, злетіли, а я мовчки сидів на тому самому місці і чекав їхнього повернення з бойового вильоту.

Нарешті сіли!.. Ми знову випили по чашці кави під цигарку. По їх задоволених обличчях (показувати не можна, вибачайте) я одразу зрозумів, що все вийшло якнайкраще. У ранковому зведенні Генерального штабу точно покарають статистику ворожих втрач!

І поки у соцмережах ставитимуть лайки та пишатимуться героїзму наших пілотів, майор і лейтенант вкотре запишуться у нову чергу - на наступну бойову роботу, ракет бо ж на всіх не вистачає...

Автор - Юрій Ігнат.  
Фото - Владислав Дем'яненко.





## Кулінарні цікавинки

### Курячі рулетики

**Нам потрібно:** куряче філе, шинка, сир, 1/4 скл. борошна, яйце, 1 скл. панірувальних сухарів, 1/2 ч.л. часникового або цибульного порошку, 1/2 ч.л. паприки, 1/4 ч.л. солі й перцю, близько 2 ст.л. оливкової олії.



**Приготування.** Розрізати філе на дуже тонкі пласти або відбити, посолити поперчити, посипати паприкою і цибульним або часниковим порошком. Викласти на філе тонко нарізані шинку, сир. Скачати тугі рулетики і скріпити їх зубочистками. Обваляти кожен рулетик в борошні, потім яйці, а після в панірувальних сухарях. Укласти на решітку і в розігріту до 180 градусів духовку, встановити під решітку деко (раптом буде капати). Залежно від величини рулету, час приготування від 20 до 30 хвилин.

### Соковите куряче філе по-французьки



**Нам потрібно:** 500-600 г курячої грудки, цибулина, 3 ст.л. майонезу, 3 ст.л. сметани, 200 г твердого сиру, 2 зубчики часнику, олія, кріп, 0,5 ч.л. паприки, перець чорний, сіль.

**Приготування.** Курячі грудки ріжемо на пласти товщиною 0,5-1 см. Готуємо соус: сметану змішуємо з майонезом і тертим на крупній тертці сиром (80 г). У соус додаємо перець, паприку, пропущений через прес часник, дрібно порізаний кріп. Добре перемішуємо. Форму для запікання змащуємо олією і на дно викладаємо половину курячої грудки. Зверху рівним шаром розподіляємо половину соусу. Далі викладаємо порізану півкільціями цибулю. Потім викладаємо другу половину курячої грудки. І розподіляємо другу частину соусу. Рясно присипаємо все тертим на дрібній тертці сиром. Форму ставимо розігріту до 200 градусів в духовку на 25-35 хвилин.

### Курячі ніжки з грибами

**Нам потрібно:** 500 г курячих ніжок, 150-200 г печериць, 1-2 ст.л. соку лимона, 3 ст.л. кетчупу, 1 ч.л. базилік сушений, 1/2 ч.л. лимонного перцю, 1 ч.л. сушеної м'яти, сіль, вода.



**Приготування.** Приготуємо соус: змішуємо лимонний сік з кетчупом, додаємо базилік, лимонний перець, м'яту. Добре перемішуємо. Курячі ніжки добре миємо, викладаємо у форму для запікання, солимо, поливаємо соусом, 1/3 частини залишаємо для грибів. Гриби миємо, ріжемо невеликими шматочками, викладаємо на ніжки, солимо, поливаємо соусом. У форму для запікання наливаємо воду, приблизно до половини, ставимо в духовку, готуємо при температурі 200 градусів 40 хвилин.

### Скумбрія під сиром в духовці



**Нам потрібно:** 3 скумбрії, 150 г твердого сиру, 3 ст.л. олії, сіль, чорний перець, спеції за смаком.

**Приготування.** Рибу потрошимо, добре миємо, розрізаємо вздовж, прибираємо кістки. Сир тремо на крупній тертці. Кожен шматок риби розрізаємо навпіл. Деко застилаємо пергаментним папером. Наливаємо олію і викладаємо рибу. Солимо, перчимо, додаємо спеції для риби і посипаємо сиром. Ставимо в розігріту до 200 градусів духовку на 30-40 хвилин.

### Салат «Закусочний»

**Нам потрібно:** 300 г шинки, 4 яйця, 2 помідора, 300 г пекінської капусти, 200 г консервованої кукурудзи, оливкова олія, сіль, перець.



**Приготування.** Шинку ріжемо соломкою. Тонко

ріжемо пекінську капусту. Помідори ріжемо кубиками. Яйця варимо, ріжемо кубиками. Змішуємо всі інгредієнти, заправляємо олією, солимо, перчимо і добре перемішуємо.

### Крабовий салат з огірком і помідором

**Нам потрібно:** 300-400 г крабових паличок, 1-2 огірка, 2 помідора, зелена цибуля, 3 зубчики часнику, майонез.



**Приготування.** Крабові палички дрібно ріжемо. Помідори, огірки, зелену цибулю дрібно ріжемо. Майонез змішуємо з пропущеним через прес часником. Салат заправляємо майонезом, солимо, добре перемішуємо і подаємо до столу.

### Салат «Вогник»



**Нам потрібно:** 3 плавлених сирка, 5 яєць, морквина, майонез, сіль, перець, 15 шт. тарталеток, 2 зубчики часнику.

**Приготування.** Моркву чистимо, тремо на середній тертці. Плавлений сир кладемо в морозильник на хвилин 10-15, дістаємо і натираємо на крупній тертці. Яйця відварюємо і дрібно ріжемо. Змішуємо моркву, яйця, плавлений сир. Заправляємо майонезом, додаємо пропущений через прес часник, сіль, перець. Добре перемішуємо і заповнюємо тарталетки.

### Салат «Хвилинка»

**Нам потрібно:** 200 г шинки, 100 г сиру, 1-2 солоних огірка, 2-3 яйця, майонез.



**Приготування.** 1-й шар: шинку ріжемо невеликими кубиками, змащуємо майонезом. 2-й шар: сир натерти на середній тертці, змащуємо майонезом. 3-й шар: огірки ріжемо невеликими кубиками, змащуємо майонезом. 4-й шар: яйця варимо, натираємо на середній тертці.

### Чуду з сиром



**Нам потрібно для тіста:** 2 скл. борошна, 0,5 ч.л. солі, 0,5-1 скл. води кип'яченої холодної. Для начинки: 200 г сиру 9%, 1-2 яйця вареного, кріп, петрушка, зелена цибуля, сіль, перець чорний мелений, вершкове масло.

**Приготування.** Змішуємо борошно, сіль, воду і замішуємо не дуже круте тісто. Накриваємо харчовою плівкою і ставимо в тепле місце на 30 хвилин. Сир розтерти, додаємо дрібно порізаний кріп і петрушку. Добре перемішуємо. Додаємо порізані маленькими кубиками яйце і зелену цибулю. Солимо, перчимо і добре перемішуємо. Тісто розділяємо на шматочки, кожен розгортаємо в тонкий корж. На половину коржа викладаємо сирну начинку. Накриваємо другою половиною коржа і притискаємо краї. Викладаємо на розігріту суху сковороду, без масла. Смажимо з двох сторін. Викладаємо готові чуду на тарілку і відразу ж гарячі рясно змащуємо вершковим маслом.

### Печені яблука з сиром

**Нам потрібно:** 6 яблук, 150 г сиру, яєчний жовток, 2 ст.л. цукрової пудри або мед, 1 ч.л. ванільного цукру, 1 ч.л. крохмалю.



**Приготування.** Яблука краще брати одного розміру, щоб не були занадто м'якими і не розвалилися. Вимити фрукти, зрізати «кришечки». Чайною ложкою акуратно виїняти серцевину з насінням, не прорізаючи яблука наскрізь і залишаючи товсті стінки. Покласти в чашу блендера сир, цукрову пудру, крохмаль, ванільний цукор або екстракт і жовток яйця. Переробити в однорідну масу. При бажанні можна ще додати вимиті і обсушені дрібні родзинки. Яблука покласти в відповідну форму для запікання, змащени вершковим маслом. Наповніть яблука сирною начинкою щільно. Запикайте фрукти в попередньо розігрітій до 190 градусів духовці близько тридцяти хвилин, готовність можна перевірити ножом, стінка яблука повинна легко протикати. Подавати можна присипавши цукровою пудрою.

### Картопляна запіканка з ніжними м'ясними кульками

**Нам потрібно:** 500 г м'ясного фаршу, 1 кг картоплі, 200-300 г помідорів чері, 2 яйця, цибулина, морквина, 3 зубчики часнику, 3 ст.л. манної крупи, 5 ст.л. майонезу, 1 ч.л. куркуми, 2 ч.л. гірчиці, сіль, перець - за смаком, невеликий пучок кропу, олія.



**Приготування.** Пасеруємо в олії дрібно порізану цибулину, подрібнений часник і терту на середній терці моркву, присипавши все куркумою. Додаємо трохи охолонуті. Сиру картоплю очищаємо і натираємо на тертці. З'єднуємо з майонезом, гірчицею, яйцями, манкою, сіллю, перцем, подрібненою зеленню і перемішуємо. Додаємо в картопляну масу зажарку з моркви, цибулі та часнику, все ретельно перемішуємо. З фаршу змоченими у воді руками формуємо кульки (фрикадельки). М'ясу викладаємо в змащену олією форму і розрівнюємо. По поверхні, злегка вдавляючи, рівномірно викладаємо м'ясні кульки і помідори чері. Кладемо форму в попередньо нагріту до 180° С духовку і запікаємо до готовності.

### Картопляні рогаики



**Нам потрібно для тіста:** 200 г картоплі, 100 г борошна, залежить від картоплі, якщо водяниста значить більше, сіль, 3 ст.л. тертого сиру «Пармезан». **Начинка:** сир. **Окремо:** олія для

обсмажування.

**Приготування.** Картоплю відварити до готовності. Залишити до кімнатної температури. Додайте пармезан, сіль, борошно і замісіть м'яке не липнуче тісто. Розкачайте тісто на посипаній борошном поверхні в коло, розріжте на сектори. На край тіста покладіть трохи сиру і закрутіть рогаиком. У глибоку сковороду налийте олію і розігрійте до гарячого стану. Обсмажте рогаики в гарячій олії до золотистого кольору. Готові рогаики викладіть на паперовий рушник, щоб видалити зайвий жир.

### М'ясо під шубою

**Нам потрібно:** м'ясо (на ваш розсуд), цибуля, капуста, морква, сіль, спеції на смак, сир, майонез.



**Приготування.** Сотейник (пательня з високими бортами) змастити вершковим або топлевним маслом. Укладаємо першим шар - м'ясо нарізане дрібними квадратами. М'ясо посолити, додати спеції. Другий шар - цибуля напівкільціями. Третій шар - морква, подрібнена на тертці або нашаткована тонко. Четвертий шар - капуста. Перед цим капусту необхідно тоненько нашаткувати і посолити. Якщо шари з овочів укладаєте тоненькими - то можна повторити їх (цибуля, морква, капуста). Все це покриваємо шаром з сиру. І останнє - змащуємо верх майонезом! Кладемо в духовку, готуємо до рум'яної скоринки. Якщо відчуваєте - що ще не готове, прикрийте сотейник фольгою і потім ще трохи часу потримайте в духовій шафі.

### Маринована капуста з болгарським перцем



**Нам потрібно:** капуста білокачанна, 4 зубчики часнику, 2 морквини, болгарський перець, 0,5 л води, 3 ст.л. цукру, 60 мл олії, 1 ст.л. солі, 0,5 скл. оцту, 0,5 ч.л. чорного меленого перцю, 0,25 ч.л. перцю

чили, 0,25 ч.л. коріандру.

**Приготування.** Очистіть моркву, натріть її на тертці для моркви по-корейськи. Додайте пропущений через прес часник, чорний і гострий перець, коріандр і 10 мл підігрітої олії, перемішайте. Нашинкуйте капусту, очистіть болгарський перець і наріжте соломкою. Змішайте капусту, моркву і болгарський перець. Залийте водою, додайте олію, що залишилася, сіль і цукор. Потім вимкніть вогонь і додайте 9% оцет. Гарячим маринадом залийте овочі, дайте охолонути і відправте в холодильник на 6-8 годин.



## Час який не повернути

Настя сумно брела вулицею, несучи за собою важку валізу. Мало того, що Роман з нею так і не одружився, хоч і обіцяв їй ці цілих шість років, ще й виставив її ні з чим, знайшовши їй заміну з гарненьким обличчям. Інша б на її місці розплакалася або почала б вмовляти, але Настя горда. Вона не стала. Ось і зараз вона похмуро брела містом, яке поступово одягалось в золотисто-багряне вбрання, і думала про те, як могло б скластися її життя, якщо тоді багато років тому, вона залишилася б з Петром, а не кинула б його заради Романа.

Згадавши про Петра, Настя зіщулилася, наче від холоду. Він у порівнянні з її Романом повний лузер: одягається в секонд-хенді, грошей вічно не допрочиється, бачите у нього бабуся нездужає. Будь вона не ладна!

Інша справа її Роман: власна квартира, яку йому подарували батьки, нехай і старенький, але все ж таки автомобіль і гроші, багато грошей. Вона скільки з ним жила жодного разу ні за що не платила. Він оплачував все, плюс давав їй гроші на манікюр, одяг, стрижку і фарбування. А скільки разів вони бували в Туреччині та Єгипті...

Згадавши про життя, в якому вона ні в чому не відмовляла, Настя мало не розплакалася. Каблуки дуже натерли її стрункі ніжки, адже вона ніколи так довго не ходила пішки, весь час на машині, ще й дрібний дощ почався, намагаючись пояснити Насті, що час наближається до холодів і їй потрібно сильно поквалитися.

У голові бурхливим потоком проносилися думки, починаючи від плану того, як поквитатися, до обману, що вона вагітна. А що, у боротьбі всі методи хороші, тим більше вона бореться за своє, а не чуже.

Зупинившись біля кафе, дівчина вирішила випити кави та трохи зігрітися. Потім вона обов'язково вирішить, що з усім цим робити, а поки що... Поки що їй потрібно трохи відпочити та осмислити те, що сталося. Замовивши звичайну каву без цукру та пару еклерів, Настя крадькома оглядала присутніх у залі.

Ось сидить якась фіфа і довго вибирає каву, потім так само довго вона вибирала десерт. Було видно, що офіціант втомився від її допитливих питань, адже за цей час, що він тут стоїть, він міг би обслужити ще кілька клієнтів. За столиком навпроти сиділа літня пара і про щось мило розмовляли, неквапно попиваючи чай з тістечками, просто біля вікна сидів молодий чоловік...

Побачивши його, Настя здригнулася. Чоловік сидів у п'явчій у ноутбук, раз у раз відповідаючи на телефонні дзвінки. Дорогий костюм, така ж дорога сорочка, акуратна стрижка, напевно зроблена в елітній перукарні. Поруч із ним на столі лежали папери і стояла чашка кави, від якої він час від часу сьорбав.

Не може бути цього! Настя мало не викрикнула це вголос і вчасно стримала себе. Її колишній, її Петро, перетворився з простолюдина на справжнього красеня, а судячи з його зовнішнього вигляду, ще й у грошового.

Збоку здавалося, що Настя зовсім забула про ранковий інцидент, і що її коханий виставив із дому. Зараз усі її думки були про того хлопця біля вікна. Цікаво, як він так розбагатів? Звідки в нього стільки грошей, адже він виглядає як забезпечена людина і зовсім не схожий на того Петра, що колись рахував кожну копійку.

Той Петро був іншим, м'яким, з вічно винною усмішкою і поглядом вірного друга. Цей чоловік був іншим. По його серйозному погляді було видно, що він знає,

чого хоче від життя, і він може дозволити собі все, що тільки захоче. Як вона могла так прогадати? Навіщо проміняла шило на мило? А Роман теж хороший, підставив кращого друга, поманив її пальчиком, наобіцяв їй золоті гори, ось вона й повелася, а тепер...

Тепер вона залишилася сама, без житла, без роботи та засобів для існування. Ні, у неї були деякі гроші, але судячи з того, як вона звикла витратити, їх їй вистачить ненадовго. Влаштуватися на роботу? Ось тільки на яку? Де потрібний співробітник без досвіду? Вона навіть дня не пропрацювала після отримання диплома, все сподівалася, що їх з Романом ідилія буде вічною. Згадавши про Романа і про те, як підло він з нею вчинив, Настя мало не



розплакалася. Ні, їй не було шкода тих стосунків, що в них були колись, їй було шкода себе, було шкода, що її кинули напризволяще, як ляльку, з якою нагалися, а потім вирішили викинути тільки тому, що подарували ляльку новішу.

Еклери давно були з'їдені, а каву допито, але дівчина не поспішала йти. Вона мріяла, щоб Петро звернувся на неї увагу і підійшов до неї сам. Тоді б вона розповіла йому про свою нелегку долю і про те, як Роман підло з нею вчинив. Петро зрозумів би її і допоміг, напевно навіть запросив би пожити до себе, а що колись вони жили разом, ще до того, як вона пішла до Романа.

Спогади про минуле давалися дівчині нелегко. Старенька квартира ще з радянським ремонтом і такими ж старими меблями. Здавалося, тут час зовсім зупинився, бо у вітальні стояв старий полірований сервант із криштале-вим посудом та сервізом, який діставався у великі свята, а навпроти серванту стояв такий же старенький диван з продавленим сидінням. Навіть телевизор тут був старий, ламповий і вона ніяк не могла переконати Петра його позбутися, адже в нього просто не було грошей на те, щоб купити новий.

А холодильник... холодильник теж був старим і громіздким, і коли він вмикався, у квартирі лунав такий шум, що сусіди переживали, а годинник – з зозулею... Як же вона його не любила... Скільки жила там, так і не змогла до нього звикнути і кожен раз здригалася під час того, як зозуля вигукувала своє неприємне ку-ку. А його бабуся... Ця сухенька старенька, яка майже не вставала з ліжка і не виходила зі своєї кімнати, проте, незважаючи на це, вся квартира була просякнута стійким ароматом пігулок і трав.

Скільки разів Настя його просила відвезти бабуся до будинку для людей похилого віку, вона одного разу навіть поїхала туди і домовилася про все. Як тоді він на неї подивився, як сварив, мовляв, бабуся мене в дитячий

Наступного дня Яна купила ювелірну прикрасу і за кілька днів разом із братом подарувала його матері.

Любов Сергіївна зраділа золотій дрібничці і навіть пустила сльозу.

Однак Михайло зауважив, що мама раділа не стільки ланцюжку з кулоном, який відклала убик, а щедрості та турботі своїх дітей.

Саме в той момент у чоловіка вперше закаралася підозра, що Яна його обманула.

Через місяць після дня народження сестра покликala Михайла із дружиною Вірою у гості на новосілля.

Колишній чоловік Яни вирішив заздалегідь купити житло для своєї дочки Олі та придбав двокімнатну квартиру у центрі міста.

Під час застілля Михайло помітив на одинадцятирічній племінниці золотий кулон, точнісінько такий, який вони з сестрою дарували Любові Сергіївні.

– Віро, а це не той кулон, що ми з Яною матері дарували? – тихо спитав чоловік.

– Звідки не розумію, погано видно, але чимось схожий. Може Яна розщедрилася і купила такий же своїй дочці чи її батько постарався? – припустила дружина.

– Може, тим більше, що батько у Олі при грошах, – задумливо промовив Михайло.

– Зараз я все дізнаюся, – задерикувато прошепотіла Віра і встала з-за столу.

Жінка підійшла до племінниці і про щось із нею заговорила, потім усміхнулася і простягла руку.

Оля усміхнулася у відповідь і зняла з шиї кулон, після чого віддала його Вірі.

Деякі хвилини жінка уважно розглядала прикрасу, після чого про щось запитала дівчинку і повернула кулон.

Михайло з нетерпінням чекав на повернення дружини з докладною розповіддю.

– Той кулон чи ні? – схвильовано спитав чоловік.

– Трохи терпіння, зараз я розповім тобі дивовижну історію, – посміхнулася у відповідь чоловіка.

Чоловік наблизив вухо до обличчя дружини і почав уважно слухати.

– Пару місяців тому Оля з мамою гуляла містом і зайшла до торгового центру, де випадково забрела до ювелірної крамниці. Ось там твоя племінниця і побачила цей кулон із місцем під фотографію. Дівчинка захотіла, щоб мама купила цей кулон, бо її улюблена героїня мультфільму мала схожий. Однак у Яни не було такої суми, проте вона пообіцяла дочці купити цей кулон. Батько Олі

будинку не здала, сама виховувала, от і я її не здам у будинок для літніх людей, доглядатиму сам. Їй би радіти, таку гарну людину відхопила, а ні, у неї в голові засіла думка, що тепер все життя її супроводжуватиме цей запах старості та пігулок. Тут ще Роман підвернувся, такий гарний і багатий і Настя тут же збагнула, що саме з Романом у неї буде все, про що вона тільки мріє і не потім, коли будуть гроші, як їй завжди обіцяв Петро, а тут і зараз.

Роман справді розкидався грошима ліворуч праворуч. Петру багато разів позичав на процедури бабусі, іноді привозив пакети з їжею, вдаючи, що просто хоче посподіти з ними, а з порожніми руками в гості не ходять. Насправді він просто придивлявся до Насті. На те, як вона одягається в ті самі джинси, змінюючи тільки футболки з білої на рожеву і назад. На те, як Настя сама собі старанно підстригає чубчик у ванній, як фарбує нігті, перед цим ретельно випилюючи потрібну їй форму на кожному нігтики. Їй би в добрі чоловічі руки, а не все це... А одного разу Роман їй запропонував піти до нього і Настя не роздумуючи погодилася. Вона йшла з магазину, коли спортивний автомобіль Романа зупинився поряд.

– Сідай, підвезу!

Настя мовчки сіла. Мовчала вона і коли він розвернувся і повів її у невідомому напрямку. Їй було все одно куди, головне з ним. Він повів її магазинами. Накупив їй купу всього: від одягу та взуття, до косметики та парфуму. Потім вони обідали в кафе, а потім він запропонував їй піти від Петра, тому що закохався і ділити її з кимось він не хоче.

Настя погодилася, і навіть не захотіла заїхати за своїми речами і порозумітися з Петром. Просто відправила йому смс «Вибач, я йду від тебе до іншого. Не шукай мене, я не повернуся». Петро все зрозумів. Він не став обривати їй телефон, моніторити у соцмережах та шукати з нею зустрічей. Він постарався забути, хоча спочатку було дуже складно. Петро вперся, а вона... Вона тепер сидить і шкодує, що згаяла свій шанс. Шанс стати щасливою та коханою, адже як її любив Петро, навродь чи колись її хтось так покохає. Помилка вийшла. Ні, швидше за все прикра «помилка», яка зруйнувала їй життя. Хоча якщо подивитись під іншим кутом... Може, Петро все ще її любить? Може, він буде тільки радий зустрічі з нею? Може, варто підійти самій?

Настя вийшла з-за столу, і подумки кілька разів повторила про себе, немов мантру слова «Ти зможеш» і пішла. Дорога через зал кафе, здалася їй вічною, а її ноги ніби відмовлялися слухатися. Посередині кафе вона зупинилася, ніби сумніваючись, чи правильно вона робить, але ще раз озирнувшись на свій столик, де поруч самотньо стояла її валіза і ніби казала їй «Іди, а ти залишишся без даху над головою», Настя продовжила свій шлях. Залишилася кілька метрів, коли Настя за спиною почула:

– Тату! Тату!

Петро підвівся з-за столу і посміхнувся. Він пройшов повз і навіть не подивився на Настю. Вишуканий шлейф його одягалу пробрав її до тремтіння. Як же вона сумувала за ним весь цей час, і як би вона хотіла все повернути назад.

Петро підхопив дівчинку, що біжить до нього, ніжно поцілував молоду жінку і провів її до столу. Настя вже стояла біля свого столу і намагалася вдати, що нічого не сталося. Помилка вийшла, вона просто зазналася, хоча насправді їй було дуже прикро і важко. Важко, що вона нікому не потрібна і їй знайшли заміну, як колись знайшла заміну вона.

## Хитра сестричка

Любов Сергіївна була сучасною жвавою пенсіонеркою. Вона не сиділа вдома склавши руки, а постійно знаходила собі заняття.

Жінка займалася рукоділлям та в'язала. Отриману продукцію вона потім продавала на ярмарках.

Наближався день народження Любові Сергіївни, тож діти думали над тим, що подарувати матері.

Бажаючи обговорити цю тему, свого вихідного Яна приїхала додому до брата Михайла.

– Що подаруємо мамі на день народження? – лукаво спитала сестра.

– Ми з дружиною вирішили подарувати їй новий в'язальний набір, якщо вона так захоплена цим, – не приховуючи, повідомив чоловік.

– Нісенітниця якась... Навіщо їй ще один набір спиць та ниток? – зневажливо промовила Яна.

– Це хороший набір за кілька тисяч, а не дешевий як у неї. Що ти сама дарувати надумала? – запитав Михайло.

– Золотий ланцюжок з гарним кулоном, усередині кулончика буде фото нашої родини, – гордо сказала сестра.

– Дорога, мабуть, прекрасна? – з розпачем поцікавився чоловік.

– П'ятнадцять тисяч, але я його ще не купила. Власне, через це я до тебе приїхала. Давай у складчину кулон купимо? – вкрадково запропонувала Яна.

– То у мамі не ювелір, щоб такий дорогий подарунок робити. Чи ти мені теж на день народження подаруєш ювелірний виріб? – Зацікавлено запитав чоловік.

Яна зніяковіла, вона не чекала такого питання. Зрозуміло, вона не планувала робити братові такі дорогі подарунки.

Жінці просто сподобався ланцюжок з кулоном, і вона бідно-що захотіла його купити.

– Подивимось, може й подарую, якщо гроші будуть, – ухильно відповіла Яна. – Так ти будеш скидатися на кулон чи ні?

– Пощастило тобі, що ми ще в'язальний набір не купили. Ти впевнена, що мамі він сподобається? – підозріло поцікавився чоловік.

– Упевнена, вона мені сама розповідала, що бачила такий кулон у подружки, і він їй сподобався, – обманула, не моргнувши оком, сестра.

– Тоді гаразд. Зараз дам тобі грошей на подарунок, – сказав Михайло і поліз у портмоне.

Покопавшись у ньому кілька хвилин, він дістав потрібну кількість купюр і віддав їх сестрі.



з якоїсь причини не став купувати прикрасу, з якої саме дівчинка не знає. Втім, незабаром саме такий кулон ви з Яною подарували Любові Сергіївні на день народження. Після чого твоя сестра виклянула його у люблячої бабусі для Олі. Ось, власне, і вся історія, – іронічно сказала Віра.

– Так і знав, що сестра знову мене обманула! Вона з дитинства хитрила і намагалася пожитися за чужий рахунок, – роздратовано промовив Михайло.

– Значить, не варто більше мати з нею спільних справ, – розумно зауважила дружина.

– Ти маеш рацію, це був останній раз, коли я з нею хоч якось взаємодіяв, – сердито пробурчав чоловік.

– Тепер лише спільні посиденьки на сімейних святах і не більше.

Варто зазначити, що чоловік був вірний своєму слову і більше на жодні пропозиції, що виходять від сестри, не погоджувався.

Але з наближенням чергового дня народження Любові Сергіївни Яна знову активізувалася і стала надзвонувати братові.

– Ти вигадав, що дарувати матері? – Жінка поставила своє улюблене запитання.

– Так, Віра з'ясувала, що наша мама останнім часом сильно звикла до СПА-процедур, тому ми купили сертифікат у її улюблений оздоровчий центр, – спокійно відповіла Михайло.

– Нісенітниця якась, а не подарунок. Дарувати треба те, що потім лишиться, як пам'ять. А ваш сертифікат вона витратить і забуде, – впевнено заявила сестра.

– Я пропоную купити їй золотий браслет.

– Навіщо? Щоб він потім перекочував до тебе? Ми вже дарували з тобою кулон. Тепер він красується на шії твоєї доньки, – уїдливо сказав брат.

– який же ти дріб'язковий і жадібний, виявляється! Якщо мати захотіла передарувати свій подарунок, то це її право. Заощаджувати на ній через те, що вона віддала кулон своїй доньці, низько, – докірливо сказала Яна.

– Знаєш, якщо ти така щедра, то візьми та купи їй браслет на свої гроші, а ми з Вірою вже купили їй сертифікат і нічого мінати не збираємось, – незворушно промовив Михайло і поклав слухавку.

З сестрою він зустрівся лише на дні народження матері. Яна замість обіцяного браслета подарувала матері набір ниток для в'язання.

Мабуть, без грошей Михайла вся її щедрість миттєво скінчилася. З того часу сестра не чіплялася до брата з приводу покупки спільних подарунків.



## ПОРАДИ НА ВСІ ВИПАДКИ ЖИТТЯ

## Коли та як потрібно викопувати жоржини на зиму: правила зберігання

Осінні жоржини - це яскраві плями серед в'янучої природи. Існує безліч видів цих квітів: прості, комірцеві, піонові, кулясті, декоративні, помпонні та багато інших сортів. Жоржини легко вирощувати, вони невибагливі, мають привабливий вигляд та незвичайний аромат. Однак, перед настанням зими їх необхідно викопати та зберігати в комфортних умовах.

## Коли викопувати жоржини на зиму



Щоб уникнути ризику викопування недостиглих бульб, які не готові до зимівлі, важливо знати, коли саме потрібно викопувати жоржини. Орієнтуватися на час викопування жоржин на зиму слід за погодними умовами та станом рослини.

Найкращий час для викопування - жовтень-листопад. Процедуру слід проводити після перших заморозків, щоб підземна частина рослини встигла дозріти і підготуватися до періоду спокою. Надземна частина та квіти жоржин мають бути легко уражені морозом.

## Етапи правильної заготовки жоржини на зиму:

стебла культури обрізають на 10 см над поверхнею ґрунту;

кущ обережно обкопують і дуже акуратно дістають із землі (не тягнуть і не смикають), щоб не обірвати і не зламати бульби;

вигляд бульб здійснюють в суху, сонячну погоду; рекомендується промити бульби в воді, щоб позбутися від можливих спор грибків і яєць комах-шкідників, потім підсушити їх;

підсушені жоржини оглядають на наявність хвороб і шкідників, відбраковують і знищують заражені екземпляри; підгнилі і обламани частини кореня зачищають і знезаражують;

тонке коріння, яке не виконує функцію запасання вологи, слід видалити.

## Як зберігати жоржини взимку

Благополуччю зберігання жоржин взимку передбачає створення оптимальних умов для розвитку і зростання в наступному році.

Правильно заготовлені і підсушені жоржини можна закладати на зберігання в будь-якому зручному приміщенні.

## Як доглядати за фіалками, щоб вони довго цвіли: 4 прості поради

Кімнатна фіалка, відома також як сенполія, є однією з найулюбленіших рослин серед квітників завдяки її розкішному та тривалому цвітінню. Проте, неправильний догляд може призвести до того, що фіалки перестануть цвісти, обростають зайвими листями, або навіть погинуть.

Через тривалий термін життя, пересадка фіалок є обов'язковою. У міру того, як рослини ростуть, їх можна пересаджувати у більші горщики, щоб вони не були занадто прив'язані до коріння. Як тільки ваша фіалка подвоїться або потроїть розмір вашого горщика, а листя почне трохи в'янути, настав час пересадки.



## Світло

Найкраще розмістити їх у частині будинку, яка отримує найбільше яскравого не-

прямого світла. У зимові місяці найкраще підходять вікна, які виходять на захід або південь, а в літні місяці - вікна, які виходять на північ або схід. Важливо слідкувати, щоб пряме сонячне світло не обпикало листки рослини.

## Температура

Температура відіграє важливу роль під час вирощування фіалок. Вони процвітають при температурі від 18 до 23 градусів. Температура нижче 18 градусів, не тільки затримує ріст, але й зробить листя тонким і ламким.

## Добрива

Фіалки потребують спеціального рідкого добрива або добрива для квітучих кімнатних рослин з високим вмістом фосфору, який сприяє цвітінню рослини кожні чотири тижні навесні, влітку та восени.

Ще один спосіб зберегти рослину в найкращому вигляді - обрізання пониклих квітів. З часом це стимулюватиме розвиток більшої кількості нових паростків.

## Полив

Немає встановленого графіка поливу. Найкращий спосіб визначити, чи потрібно вам поливати фіалки - це перевірити верхню частину ґрунту. Якщо ґрунт сухий на дотик, то його потрібно полити водою кімнатної температури.

Найкраще поливати знизу, поклавши фіалку в ємність з водою. Важливо уникати намокання листя. Як тільки листя пошкодиться, рослина може не відновитися. Дайте рослині постояти близько години, а потім вилийте воду.

Дайте фіалкам слід добре просохнути між кожним поливом, адже надмірний полив може призвести до забілі рослини.

## На грядці, у папері чи в парафіні: 6 оригінальних способів зберігання моркви

Коли ви зібрали моркву і підготували її до зберігання, наступним етапом буде обрати місце, де б овоч зміг простояти всю зиму і зберегти свої смакові якості і свіжий стан.



## Зберігання моркви у землі на грядці

В районах, що характеризуються тривалими мінусовими температурами, можна залишити моркву на зиму в землі. Для зберігання моркви взимку на грядці необхідно зробити мульчування. Для цього на землю укладається шар пухкого листя товщиною 30-60 см.

Протягом зими листя не розсипається і втрамбується, особливо якщо зима буде сніговою. Тим не менш, воно все ще зберігатиме гарну ізоляцію. Щоб захистити землю з урожаєм, що залишився в ній, від замерзання, викопувати моркву взимку рекомендують не частіше одного разу на місяць. При цьому рекомендується позначити кінець викопаного ряду, щоб наступного разу продовжити копати з потрібного місця.

Досить холодна температура зупиняє ріст коренеплодів, що дозволяє зберігати моркву в землі всю зиму. Якщо зими у Вашому регіоні м'які, коренеплоди продовжать ріст і стануть жорсткими. В цьому випадку краще зберігати моркву взимку в холодному погребі на ділянці або в квартирі.

## Зберігання моркви в папері

Найпростіший спосіб зберігання моркви в холодильнику, що не потребує зусиль та попередньої підготовки плодів - зберігання в папері. Відсортовану, немиту моркву складають по 5-6 штук і обгортають у міцний пакувальний папір або у кілька шарів газети. Така упаковка дозволяє моркві дихати і не дає з'явитися волозі. Якщо згодом папір стане вологим, його потрібно замінити.

## Зберігання моркви в парафіні

Чисті та обсушені коренеплоди опускають у гарячий парафін з додаванням невеликої кількості бджолиного воску для еластичності. Така обробка дозволяє зберігати моркву 4-5 місяців за температури 0-2°C. Вона залишиться смачною та соковитою. Але процес трудомісткий та фінансово затратний.

## Як зберегти моркву з використанням крейди

Деякі господині перед закладкою на зберігання запилують моркву перетертою крейдою (150-200 г крейди на 10 кг овочів). Крім опудрювання є й інший варіант - занурити коренеплоди в 30%-ий крейдяний розчин і добре висушити. Шар крейди створить слабке лужне середовище, яке стримує розвиток гнілі.

## Зберігання моркви в глині

Для зберігання моркви в глині необхідно приготувати глиняну бовтанку консистенції рідкої сметани. Для цього наповніть відро наполовину глиною, потім водою і залиште на ніч. Вранці додайте трохи води без перемішування, витримайте ще 3 дні, після чого занурте кожен овоч у розчин, дайте обсохнути та схопитися глиняній скоринці і покладіть в ящики.

Або розстеліть на низ ящика плівку, розкладіть моркву і щільно залийте глиняним розчином. Після того, як перший шар засохне, знову викладіть коренеплоди, залийте глину і зачекайте, поки вона висохне. За таким принципом заповнюють всю ємність. Глина має лужні властивості, що відштовхують бактерії та грибки. Морква надовго залишиться соковитою та не пропаде.

## Зберігання моркви на зиму в моху

Для цього способу зберігання моркви вам знадобляться ящики та мох сфагнум. Немиту і просушену моркву протягом доби витримують у прохолодному місці, потім укладають в ящики рядами, змінюючи овочі та мох. Сфагнум володіє дезінфікуючими та консервуючими властивостями, він утримує всередині вуглекислий газ, тим самим створює додаткові умови для збереження коренеплодів. До того ж, мох не обтяжує тару так, як пісок та глина.

## 25 рослин, які варто посіяти чи посадити на зиму

Щоб зменшити кількість роботи весною, можна висадити чимало рослин восени. Оскільки вони адаптовані до холоду, перезимують та продовжать рости та дозрівати весною.

Рослин, які можна посадити та посіяти на зиму, доволі багато. Серед них: кріп; петрушка; морква; буряк; кінза; редис; капуста; ріпа; часник; цибуля; салат; шпинат; гірчиця; рукола; щавель; селера; шпинат; фенхель; пшениця; ячмінь; овес; хрін; пастернак; картопля; жито.



## Свіжа власна суниця посеред зими: як вирощувати ягоду в горщиках і які сорти обрати

Суниця є багаторічною вічнозеленою рослиною. Її надземна частина має будову трав'янистої рослини, тоді як багаторічна підземна нагадує ягідні чагарники. Впродовж вегетаційного періоду на рослині постійно формується нове листя і поступово відмирає старе. Якщо ви хочете мати взимку до столу суницю, ще не пізно її посадити в горщики.

## Сорти для зимового плоношення

Звичайні сорти, які плодоносять один раз за сезон, для зимового вирощування не підходять. Потрібно саджати сорти нейтрального дня, тобто ремонтантні, або постійного плоношення, пише "Флористікс". До них відносяться: "Королева Єлизавета II"; "Женева"; "Алі-Баба"; "Кокетка".

Ягоди сорту "Кокетка" більші і набагато смачніші, ніж у "Алі-Баби". До того ж "Кокетка" - дуже врожайна суниця. Ягід на кущику зав'язано багато. Майте на увазі, що плодоносити суниця буде з невеликими перервами.

Якщо ви не хочете клопотатися з насінням, придбайте готову розсаду полуциви, а якщо у вашому саду росте суниця постійного плоношення, викопайте кущик і посадіть його в горщик.

## Посадка суниці

Ємність для суниці повинна бути діаметром не меншим за 16 см: такого об'єму ґрунту достатньо для отримання непоганого зимового врожаю. І не забудьте зробити в ємності зливний отвір.

Ґрунт потрібний пухкий і добре дренований: коренева система суниці не любить замокання, тому на дно горщика покладіть шар керамзиту товщиною 2-3 см. У придбану ґрунтосуміш додайте трохи річкового піску, який надасть добре вплине на загальний розвиток рослини.

Викопайте добре розвинений кущик суниці, видаліть з нього усі пошкоджені личинки та квітконоси, а якщо сорт їз вусами, то й вуса. Занадто облистяний кущ бажано позбавити частини листя: чим більше на куші наземних органів, тим важче корінню прижитися. Не переживайте, до зими листя відросте.

Після пересадки обов'язково полийте кущик і помістіть його в напівтінь або під розсіяне світло, тому що пряме сонце згубно діє на щойно пересаджену рослину.

## Суниця на вашому підвіконні

Поки дозволяють погодні умови, суницю можна тримати на свіжому повітрі, але дуже важливо не пропустити момент, коли температура почне знижуватися. Якщо суниця проведе кілька ночей при температурі 4-5°C або нижче, вона не загине, але може поринуту у стан спокою, і тоді про зимовий урожай доведеться забути.

Догляд суниці в приміщенні не складний. Оптимальна денна температура до початку цвітіння - 15-18°C, нічна - 10-12°C. У період цвітіння температура має бути 20-22°C.

Вологість повітря не має перевищувати 65-70%. При вищих показниках вологості зав'язуваність плодів буде гіршою. Що стосується освітлення, то суниця потрібен 16-годинний світловий день, і, найімовірніше, вам доведеться її досвічувати.

Оскільки в домашніх умовах листя суниці не так сильно випаровує вологу, як у саду спекотного літа, часто поливати її не знадобиться, проте потрібно стежити за тим, щоб ґрунт у горщику не пересихав.

Запилювати суницю доведеться вручну. Робити це потрібно м'яким пензликом або п'янікою. Якщо ви хоч раз у житті запилювали якусь рослину, то впоратися з цією процедурою буде нескладно. Можна запилювати суницю за допомогою вентилятора, спрямовуючи на кущик потік повітря малої потужності з різних боків.

## Як врятувати озимий часник, якщо він зійшов зарано

Аномально тепла осінь стає причиною того, що висаджені озимі часник, цибуля та інші овочі проростають надто рано.

Хоч часник і морозостійкий, витримуючи низькі температури, температурні коливання у листопаді можуть бути підступними. Часник може не лише вкоренитися, але й почати активно рости.

Мульчування. Щоб призупинити зростання часнику, потрібно використовувати мульчування. Прості покриття грядки сіном чи соломкою допоможуть захистити зелені пагони від замерзання під час морозів.

Можна також зібрати опале листя для створення мульчі. Рекомендується збирати не тільки садове листя, але й листя з інших дерев, наприклад, від горіхів чи каштанів. Щоб листя не розліталось, його треба накрити картоном чи агроволокном.

Врятувати часник можна, якщо він зійшов на висоту до 10 сантиметрів. Якщо вище, то найбільш ймовірно, що він не перезимуватиме.

Тому варто дотримуватись не тільки дат посівного календаря, а й звертати увагу на прогноз погоди, щоб відслідкувати оптимальну температуру.





## Відроджуємо своє минуле і віримо в українське майбутнє

Днями учні КЗ "Вінницько-Хутірський ліцей" за сприянням закладу культури ЗК ВЦКС с. Вінницькі Хутори провели благодійний осінній бал, з метою популяризації української культури та мистецтва. Талановита та згуртована молодь показала багато



номерів, сценок та танців, щоб зібрати донати на ЗСУ.

Всі кошти, від продажу квитків були зібрані на підтримку наших хлопців, які боронять кордони України. Наближаємо Перемогу разом!



## Порушення мовного закону: які найчастіші причини скарг

На Вінниччині за 10 з половиною місяців 2024 року було складено 18 протоколів за порушення мовного закону.

Загальна ж кількість порушень, які зафіксував секретаріат Уповноваженого із захисту державної мови по всій країні - 216. Про це йдеться в аналітиці Опендатабот.

Це у 1,7 раза більше, ніж за весь минулий рік. Водночас звернень щодо порушень мовного закону цьогоріч поменшало. Наразі вже накладено 64 штрафи та 91 попередження за порушення мовного закону.

"1 808 звернень громадян

**УКРАЇНСЬКОЮ,  
будь ласка!**

щодо порушення мовного закону зафіксовано в Україні цьогоріч. Це у 1,7 раза менше, ніж за аналогічний період торік. В середньому, цьогоріч щомісяця надходить 180 звернень - проти 300 на місяць торік", - зазначено в аналітиці.

Найбільше українці скаржаться на відсутність української версії сайту - 525 звернень або 29%. Обслуговування російською мовою стало причиною скарг у 288 або 16% звернень. Ще 14% або 247 порушень пов'язані з рекламою.

ТОВ «Українська універсальна біржа» оголошує про проведення:

- цільового аукціону, який відбудеться 19 листопада 2024 року об 11.00 год, з продажу майна, яке належить ПРАТ «Ямпільське АТП-10551» (код ЄДРПОУ 00426348) та підлягає реалізації в рахунок погашення його податкового боргу. Лот № 2 - автобус ПАЗ 32054, 2005р/в, колір білий; Місцезнаходження майна: Вінницька область, Могилів-Подільський район, м. Ямпіль, вул. Автотранспортна, 11. Початкова вартість (без ПДВ): 68485,60 грн. Гарантійний внесок (без ПДВ): 6848,56 грн.

- цільового аукціону, який відбудеться 19 листопада 2024 року о 12.00 год., з продажу майна, яке належить ПРАТ «СБК «ВОДПРОЕКТ»», код ЄДРПОУ 01039607 та підлягає реалізації в рахунок погашення його податкового боргу. Лот № 1- МАЗ 5434, БУРОВИЙ-С, 1991 р.в., колір зелений, на дизельному пальному. Місцезнаходження майна: м. Вінниця, вул. Хмельницьке Шосе, будинок 13. Початкова вартість (з ПДВ): 231760,15 грн. Гарантійний внесок (без ПДВ): 23176,02 грн.

З метою залучення представників громадськості до розгляду містобудівної документації - «Детального плану території, орієнтовною площею - 0,6 га, на земельну ділянку з кадастровим номером 0520655900:02:010:0296, для будівництва багатоквартирного житлового будинку по вул. Туристичній, б/н, в селищі Стрижавка, Вінницького району Вінницької області та Звіту про стратегічну екологічну оцінку», розпочинається громадське обговорення. Підставою розробки проекту містобудівної документації є рішення 85 сесії 8 скликання Стрижавської селищної ради від 12 червня 2024 № 67.

Замовником розроблення Детального плану території є Стрижавська селищна рада.

Розробником проекту детального плану території 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 «Детального плану території, орієнтовною площею - 0,6 га, на земельну ділянку з кадастровим номером 0520655900:02:010:0296, для будівництва багатоквартирного житлового будинку по вул. Туристичній, б/н, в селищі Стрижавка, Вінницького району Вінницької області та Звіту про стратегічну екологічну оцінку», відбудеться з 31 жовтня 2024 року по 30 листопада 2024 року.

Матеріали проекту містобудівної документації, на паперових носіях, будуть доступні з 31 жовтня 2024 року по 30 листопада 2024 року включно (з 9.00 год до 16.00

год), за адресою: селище Стрижавка, вул. Герої України, 7, в електронному вигляді можна ознайомитись на офіційному веб-сайті Стрижавської селищної ради у розділі «Оголошення».

Відповідальна особа, яка забезпечує розгляд пропозицій (зауважень) громадян до проектів містобудівної документації від замовника - начальник відділу містобудування та архітектури апарату Стрижавської селищної ради, головний архітектор - Рудий Володимир Степанович.

Пропозиції та зауваження приймаються у письмовій формі відділом містобудування та архітектури апарату Стрижавської селищної ради: 23210, селище Стрижавка, вул. Герої України, 7. Е-Mail адреса: vmbiastryz@ukr.net. до 30 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 - «Детального плану території, орієнтовною площею - 0,6 га, на земельну ділянку з кадастровим номером 0520655900:02:010:0296, для будівництва багатоквартирного житлового будинку по вул. Туристичній, б/н, в селищі Стрижавка, Вінницького району Вінницької області та Звіту про стратегічну екологічну оцінку» відбудуться 26 листопада 2024 року об 17.00 год в залі засідань Стрижавської селищної ради за адресою вул. Герої України, 7, селище Стрижавка.

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

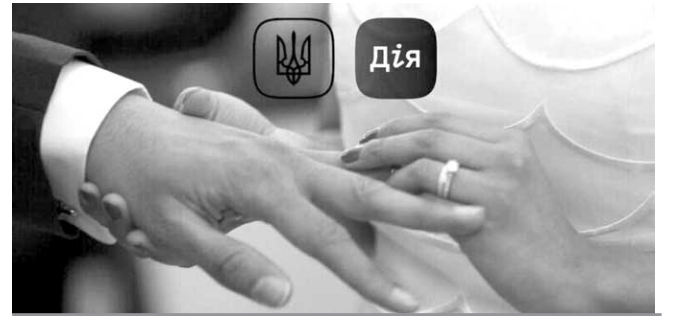
## Скільки пар одружилися онлайн у "Дії"

Через портал державних послуг "Дія" подали понад 1 300 000 пропозицій одружитися. Уклали шлюб онлайн уже 600 пар. Про це повідомив міністр цифрової трансформації України Михайло Федоров.

"Запустили шлюб у "Дії" менш ніж 2 місяці тому - і вже сотні пар сказали "Так" по відеозв'язку, а сотні тисяч запропонували руку та серце онлайн", - підсумував урядовець.

За словами Федорова, Україна перша у світі технічно реалізувала повний цикл одруження онлайн.

Це можуть зробити пари, якщо вони: повнолітні громадяни України; мають ідентифікаційний код; ID-картку чи біометричний закордонний паспорт у Дії; не одружені або офіційно розлучені. Щоб подати заяву про шлюб у "Дії", потрібно: Авторизуватися на порталі "Дія" та перейти у розділ "Сім'я". Обрати послугу "Заява про шлюб".



Гніванська міська рада повідомляє, що відповідно до Рішення Гніванської міської ради від 25 вересня 2024 року № 1356 «Про надання дозволу на виготовлення детального плану території для розміщення громадської, дачної забудови та супутньої інфраструктури на території Гніванської міської територіальної громади за межами с. Могилівка, Вінницького району Вінницької області» проектною організацією ТОВ «Вінницький науково-дослідний та проектний інститут землеустрою» розробляється проект містобудівної документації місцевого рівня - Детальний план території для розміщення громадської, дачної забудови та супутньої інфраструктури на території Гніванської міської територіальної громади за межами с. Могилівка, Вінницького району Вінницької області, замовником якого є Гніванська міська рада.

Громадські слухання з метою врахування громадських інтересів будуть проводитися 20 листопада 2024 року о 11.00 год, в залі засідань Гніванської міської ради, за адресою м. Гнівань, вул. Соборна, буд. 64.

З проектом документа державного планування можна ознайомитися на сайті Гніванської міської ради та у міській раді 23310 м. Гнівань, Вінницький район, Вінницької області вул. Соборна, буд. 64, тел./факс: (099) 67 63 629 контактний e-mail (сайту): ofisrada64@gnivan-miskrada.gov.ua .

Контактна особа: начальник відділу містобудування та архітектури Гніванської міської ради КУРКО СЕРГІЙ МИКОЛАЙОВИЧ, тел.: +38 (098) 37-06-835.

Орган, до якого подаються зауваження і пропозиції, поштовою та електронною адреси та строки подання зауважень і пропозицій: 23310 м. Гнівань, Вінницький район, Вінницької області вул. Соборна, буд. 64, тел./факс: (099) 67-63-629 контактний e-mail (сайту): ofisrada64@gnivan-miskrada.gov.ua

### Повідомлення про проведення громадських слухань

Якушинецька сільська рада повідомляє, що відповідно до рішення 39 сесії 8 скликання Якушинецької сільської ради від 24 травня 2024 року № 1602 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території для розміщення житлової та громадської забудови в с. Якушинці Вінницького району Вінницької області» на громадське обговорення подається Детальний план території для розміщення житлової та громадської забудови в с. Якушинці Вінницького району Вінницької області. Замовник проекту - Якушинецька сільська рада. Розробник проекту - ТОВ «Вінницький науково-дослідний та проектний 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).

Ознайомитися 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. 3 грудня 2024 року у приміщенні Якушинецької сільської ради за адресою: с. Якушинці, вул. Новоселів, 1А.

Якушинецька сільська рада.

### "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. Відповідаль-  
ність за надруковані та вкладені в  
газету листівки, матеріали, рекламу і  
оголошення несуть автори та  
рекламодавці. Редакція залишає за  
собою право редагувати та скорочу-  
вати 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. №242844.

Наклад - 1500.

Газета віддрукована  
у ФОП Собчишин  
Олександр Вікторович

Тел. (0432) 55-63-97.



## Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня ювілей та день народження святкуватимуть:

День народження відзначатимуть голови ветеранської організації с.Вороновиця - **Валентина Василівна КВЯТКОВСЬКА** (31 жовтня) та с.Рівець - **Вячеслав Максимович ФЕДОСЕНКО** (6 листопада). 95-річчя святкуватимуть житель с.Якушинці - **Дмитро Іванович КОВАЛЬ** (1 листопада) та мешканка с.Зарванці - **Катерина Никифорівна КИРИЦЯ** (6 листопада).

Від імені активу Вінницької районної та місцевих ветеранських організацій щиро зичу імениннику 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.

**31 жовтня** - хмарно, дрібний дощ, t вдень +10...+12°C, вночі +7...+10°C. **1 листопада** - хмарно, без опадів, t вдень +12...+16°C, вночі +5...+6°C. **2 листопада** - хмарно, без опадів, t вдень +6...+10°C, вночі +6...+9°C. **3 листопада** - хмарно, без опадів, t вдень +2...+7°C, вночі 0...+3°C. **4 листопада** - хмарно, без опадів, t вдень +4...+7°C, вночі +3...+5°C. **5 листопада** - хмарно, без опадів, t вдень +1...+6°C, вночі +2...+3°C. **6 листопада** - хмарно, без опадів, t вдень -2...+4°C, вночі -1...-2°C.



## "Театр рівності" у Вінниці

"Театр рівності" - творче об'єднання з Бару, де грають люди із порушеннями зору. Наприкінці жовтня він здійснює гастрольний тур містами України. Артисти завітали і до Вінниці, де показали гумористичний колаж-виставу "Лавка".

Глядачі зібралися у Вінницькому академічному обласному театрі ляльок. Вистава зібрала аншлаг. Серед запрошених гостей були й працівники вінницького підприємства незрячих та місцевого осередку товариства сліпих.

- Ми отримали задоволення від вистави. Бо вона підіймає сучасні проблеми і водночас смішна, комедійна, - сказала слабовозра внічанка Наталя Слюсарчук. - Сюжет пов'язаний саме із лавкою, на якій сусіди вперше знайомляться між собою і починають спілкуватися.

Після вистави на сцену вийшов народний артист України, співак і композитор Микола Свидюк. Він привітав виконав кілька власних пісень, серед яких - загальновідомо "Доню моя, донечко". Також за дорученням президента Асоціації діячів естрадного мистецтва України Віктора Герасимова вручив посвідчення та відзнаки до почесних звань. Зокрема, заступниці директора-головній режисерці Барського міського художнього аматорського театру Ірині Дедовій присвоє-

но звання заслуженої артистки естрадного мистецтва України, а директору театру Роману Григор'єву та звукорежисеру Олександрові Дєдову (зараз на фронті) - звання заслужених діячів естрадного мистецтва.

До речі, проект "Театр рівності" було започатковано у 2020 році у співпраці з Барським учбово-виробничим підприємством Українського товариства сліпих та за підтримки Українського культурного фонду.

**Михайло МИХАЙЛОВ.**



## Магнітні бурі у листопаді

Листопад обіцяє бути багатим на магнітні бурі слабкої, середньої та сильної інтенсивності. Магнітні бурі у листопаді можуть мати значний вплив на самопочуття людей, особливо метеочутливих. У дні геомагнітних збурень можуть з'являтися різні симптоми: від головного болю і мігрені до емоційної нестабільності й загального зниження працездатності. Також часто спостерігаються порушення сну і зниження концентрації уваги.



Почнеться останній місяць осені з сильної магнітної бурі, її відчуття надто вразливі населення планети. Протягом листопада сильних магнітних бур буде п'ять.

Також у листопаді очікуються дві магнітні бурі середньої інтенсивності.

Середня магнітна буря: **5 і 12 листопада.**  
Сильна магнітна буря: **1, 3, 9, 17 і 20 листопада.**

**Як захиститися від впливу магнітної бурі?**  
Не перевтомлюйтеся та не займайтеся тяжкою фізичною працею. Пийте більше чистої води. Виключіть зі свого раціону каву та алкогольні напої. За потреби вживайте ліки, виписані лікарем. Більше часу перебувайте на свіжому повітрі, гуляйте. Харчуйтеся корисними продуктами. Дотримуйтеся режиму сну.

Зазначимо, що у метеозалежних людей під час магнітних бур можуть бути такі симптоми: головний біль, запаморочення, нудота і блювота, біль у суглобах і м'язах, висока температура, підвищений тиск, безсоння.

## Творчість і єдність: для родин ветеранів та ВПО влаштували майстер-клас

Днями, у Вінницьких Хуторах відбувся унікальний творчий майстер-клас, присвячений виготовленню осіннього топіарію. Цей захід зібрав родини ветеранів та внутрішньо переміщених осіб (ВПО), які мали можливість не лише створити власні декоративні прикраси, а й зміцнити родинні зв'язки в процесі творчої роботи.

Організаторами заходу стали ТатоHub, Вінниця, VinSmart Центр та МП "Молодіжний Хутір".

Учасники майстер-класу занурилися у світ креативності, використовуючи природні матеріали, такі як шишки, горішки, жолуди, каштани, насіння ясеня та дубове листя. Кожен мав можливість виготовити унікальний топіарій, який стане яскравим акцентом у їхньому домі, а також символом нових починань і тепла родинного вогнища.

Цей захід не лише дав можливість для творчості, але й став нагодою для учасників провести час разом, обмінятися ідеями та досвідом в затишній атмосфері.



## Астрологічний прогноз на 4 - 10 листопада

**ОВЕН (21.03-20.04).** Зараз ваш час і, хоча все валиться з рук - не опускайте їх, спробуйте ще раз. Не виправдалося чергове очікування - не страшно, ще не все загублено. У підсумку ви зрозумієте, що переробили безліч справ, і досягли того, про що й не намагалися мріяти. Вихідні вдалі для одержання важливої інформації та любовних побачень. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

**ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05).** Не варто поспішати, спроба подолати перешкоду з наскоку може призвести лише до травм - як фізичних, так і моральних. Краще знайти спосіб обійти бар'єри. Значну роль відіграватимуть стосунки начальник-підлеглий. Не бажано розпочинати щось нове або значне, краще обмежитися дрібними справами та намагатися відгородити себе від неприємних зустрічей. У вихідні ви досягнете блискучих результатів. Сприятливий день - четвер, несприятливий - середа.

**БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06).** Одне з важливих завдань - поступово знижувати робоче та емоційне навантаження і розпочинати відновлювати свій енергетичний потенціал. Краще генерувати менше ідей, але незвичайних і креативних. Ваші зусилля принесуть бажаний результат, причому він буде помітний усім. Ваш авторитет у начальства підвищиться. Вихідні варто витратити на створення гармонійної атмосфери в родині. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - субота.

**РАК (22.06-22.07).** Слід уникати стресів, які можуть порушити щиросердечну рівновагу. Ви довго та копітко трудилися, тепер може з'явиться можливість насолоджуватися своїми досягненнями й успіхами. І ви цілком можете розраховувати на допомогу друзів і близьких. Сміливо відстоюйте свої інтереси. У вихідні постарайтеся приділити більше уваги близьким людям. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

**ЛЕВ (23.07-23.08).** Ваше занепокоєння з приводу власних можливостей безпідставне, спробуйте зупи-

нитися на чомусь певному і йдіть до кінця, навіть якщо сумніваєтеся. Ситуація на роботі зміниться на краще, тільки не перестарайтеся з оригінальністю. Втілюючи грандіозні плани в життя будьте гранично уважними, знизьте оберти. У вихідні краще не планувати нічого серйозного, а дозволити собі невеликий відпочинок. Ви можете зіштовхнутися з підступом і навіть зрадою. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

**ДІВА (24.08-23.09).** Впевненість у власних силах і прихильність начальства постарайтеся використовувати для подолання складностей у професійній сфері. Бажано зробити це максимально безконфліктним шляхом, нехай навіть він і займе більше часу. Гарний період для нових захоплень. У вихідні постарайтеся створити для себе комфортне середовище, яке дозволить оптимістично дивитися на світ. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - середа.

**ТЕРЕЗИ (24.09-23.10).** Ви будете підсвідомо прагнути до участі в різноманітних авантюрах, але сумнівно, що ця ризикована діяльність буде виправдана досягненнями мети. Не чекайте на гарні новини, зараз у вашому житті все занадто сумбурно та хитливо, але зможете згладити практично будь-які кути. Сімейні чвари у вихідні можуть виявитися неконструктивними і занадто емоційними. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

**СКОРПІОН (24.10-22.11).** Чим швидше побачите свої внутрішні комплекси, тем легше буде з ними боротися. На вас чекає успіх у цій справі. Дуже скоро відчуете гармонію зі світом, задоволення від роботи та зарплати. Зможете швидко добитися своєї мети, скоривши начальника цікавою ідеєю. У вас з'явиться можливість позбутися багатьох проблем, потрібно лише вірити в себе. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - четвер.

**СТРИЛЕЦЬ (23.11-21.12).** Не бійтеся ухвалювати

рішення, брати на себе відповідальність. Вірте своїм почуттям, не настільки важливим виявиться результат, як сама ваша рішучість. Постарайтеся не сперечатися з керівництвом, це може призвести до серйозного конфлікту. Однак є ймовірність підвищення на посаді. У вихідні обов'язково знайдіть час для старих друзів і побалакайте відверто. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

**КОЗЕРІГ (22.12-20.01).** Доведеться виявити дипломатичність, не варто уриватися у внутрішній світ оточуючих людей без запрошення. Занадто швидко виконання ваших бажань має насторожити. Не виключено, що вас просто заманюють до пастки. Вихідні можуть виявитися підходящими для коригувати сімейного бюджету, зможете значно поповнити фінансові запаси. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

**ВОДОЛІЙ (21.01-20.02).** Робочі проблеми благополучно вирішаться, так що вам не варто занадто переживати. Деяка неуважність може призвести до забудьковості та запізнення, щоб цього уникнути, усю важливу інформацію краще де-небудь фіксувати. Дозвольте собі задоволення у вихідні, сходіть в гості, на концерт, збагатіть себе новими враженнями. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

**РИБИ (21.02-20.03).** Ви нарешті відчуєте енергію замість апатії, що дозволить взяти участь у різноманітних проектах і вирішенні найнезвичайніших питань, про які ви навіть і думати не могли. Багатство ідей допоможе виявити себе як лідера, заодно розкривши організаторські здатності. Вихідні будуть насичені контактами, поїздками, зустрічами та спілкуванням. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.