

Подільська Зоря

АКТУАЛЬНО

Республіканець Дональд Трамп вдруге повернеться у Білий дім, набравши необхідну для перемоги кількість голосів виборників. Ця перемога робить його першим президентом із часів Гровера Клівленда, який зміг виграти другий термін після перерви. Кампанія 2024 року була насиченою подіями, зокрема через судові процеси проти Трампа, спроби замахів на його життя та заміну демократичного кандидата: Джо Байдена замінила Камала Гарріс. Дональд Трамп, обраний 47-м президентом США, зробив передбачувану заяву щодо війн, які тривають у світі. Під час своєї промови перед виборцями Трамп, оголосивши себе новим президентом, заявив, що збирається завершити усі війни, зокрема й в Україні. "Більше жодних воєн під час моєї каденції. Я збираюся зупинити війну. За 4 роки моєї каденції війни не було. Крім того, ми перемогли ІДІЛ", - заявив Трамп під час виступу у Флориді.

Президент Володимир Зеленський привітав Дональда Трампа із перемогою на виборах президента США і висловив сподівання, що під керівництвом Трампа Штати продовжать подальшу потужну двопартійну підтримку України. "Пригадую нашу зустріч із президентом Трампом у вересні, коли ми детально обговорили стратегічне партнерство між Україною та США, План перемоги і шляхи припинення російської агресії проти України. Я ціную прихильність президента Трампа до підходу "мир через силу" у глобальних справах. Саме цей принцип може реально наблизити справедливий мир в Україні. Сподіваюся, що ми разом втілимо його в життя".

Президент України Володимир Зеленський не підписує скандальний законопроект 9665, яким регулюється об'єм зберігання дров. Про це повідомив радник очільника країни Дмитро Литвин. За його словами, час на накладання вето вже минув. Інших подробиць такого рішення він не навів. "Президент не буде підписувати цей закон". Новий закон має запобігти незаконній вирубці та продажу деревини, але українці хвилюються, що він обернеться проти людей, які використовують дрова для опалення будинків.

За десять місяців 2024 року в Україну зафіксували 21 336 нових боргів за штрафи через порушення правил військового обліку. Це вдвічі більше, ніж за весь минулий рік, коли до Реєстру потрапило 10 542 провадження. Водночас лише кожне третє провадження цього горіч було закрито - це означає, що штраф було сплачено. Для порівняння, торік було закрито 72% справ щодо штрафів від ТЦК. Зазначається, що переважна більшість боргів відкрита на чоловіків - 21 161 провадження або ж 99%.

В усіх 27 навчальних центрах України тривалість базової військової підготовки збільшено до 45 днів. Про це заявив начальник Головного управління доктрин і підготовки Генштабу Ігор Палагнюк. Він зазначив, що до розширеної програми БЗВП, окрім основ застосування дронів та РЕБів, про що вже оголошували публічно, на прохання військових частин додали роботу з колективним озброєнням - кулеметами, гранатометами тощо.

З 15 грудня у Вінниці зростуть тарифи на проїзд у муніципальному транспорті. Вартість поїздки в трамваї та тролейбусі складатиме 12 грн, у міському автобусі - 15 грн. Оновляться також ціни на проїзні квитки. Буде доступний оновлений тарифний план електронних квитків на 30 календарних днів: Проїзний на 130 поїздок: 750 грн - для громадян, 375 грн - для студентів вищих навчальних закладів та учнів професійно-технічних училищ, 225 грн - для школярів. Проїзний без обмеження кількості поїздок - 1125 грн для громадян.

Наприкінці листопада за новим церковним стилем святкують Введення в храм Пресвятої Богородиці, яке в народі називають Третя Пречиста. Цю дату почали відзначати в церкві ще з давніх-давен, у перші століття християнства, але широко відомою вона стала в IX столітті. Народна назва свята - Третя Пречиста: Перша Пречиста - це Успіння Богородиці, Друга Пречиста - Різдво Богородиці. У 2024 році Введення в храм Пресвятої Богородиці відзначать 21 листопада за новим церковним календарем і 4 грудня - за старим.

З початку року на Вінниччині від лептоспірозу померли троє людей. Це небезпечна зоонозна інфекційна хвороба. Загалом у регіоні зареєстрували 11 випадків даного захворювання. Про це повідомили в головному управлінні Держпродспоживслужби у Вінницькій області. "Дані випадки реєструвались: по три випадки в м.Вінниця та Гайсинському районі, по одному випадку у Могилів-Подільському, Жмеринському та Тульчинському районах, перебіг захворювання важкого ступеня тяжкості, який закінчився летально", - йдеться у повідомленні.

Віддали життя за Україну!

Знову, чорна звістка з фронту. За свободу та незалежність України, в тяжких боях у Донецькій області, загинув житель села Комарів Вороновицької ТГ, солдат ЗСУ **В'ячеслав Валерійович МЕЛЬНИК**. Воїну назавжди залишилося 22.

"Молодий, надзвичайно добрий, спокійний, щирий та відповідальний, люблячий, турботливий син та брат" - згадують В'ячеслава рідні та близькі.

Навчався наш Герой у Комарівській НВК, яку закінчив з відзнакою. Неодноразово здобував гарних результатів у олімпіадах, а у олімпіаді з історії і здобув 3 місце на Всеукраїнському етапі.

У 2020 році закінчив "Вінницький фаховий коледж економіки та підприємництва Тернопільського національного економічного університету". Згодом, вступив у "Західноукраїнський університет" на спеціальність: "Право". 28.06.2024 року пішов доброволь-

цем у 79 ОДШВ.

Наш молодий та мужній Воїн служив навідником 1 аеромобільного відділення 1 аеромобільного взводу 3 аеромобільної роти аеромобільного батальйону військової частини.

За час служби проявив себе гідно, адже мав високе почуття відповідальності, не схильний перекидати її на інших. Мислив завжди творчо, нешаблонно, схильний до пошуку сміливих рішень.

Загинув В'ячеслав, 27.10.2024 р. під час виконання бойового завдання в районі с.Антонівка, Покровського р-н., Донецької обл.

Щиро співчуваємо сім'ї загиблого Героя! Нехай Господь скріпить його рідних силою, мужністю та благословенням у цей тяжкий, скорботний час. Вороновицька громада у жалобі разом із Вами. Відданому Сину України, славному захиснику - вічна шана та вдячність!



Загинув Герой із Сосонки - **Максим СЛОБОДЯНЮК**. Народився чоловік 12 серпня 1999 року у Сосонці. Закінчив місцеву школу. Потім вступив до Вінницького національного технічного університету на програміста. У цивільному житті працював торговим агентом на складах у Сосонці, а також займався комунікаціями.

Одразу після свого 25-річчя Максим пішов захищати Україну. 21 серпня цього року був призваний до лав ЗСУ. Проходив навчання у Миколаєві. Майже два місяця військової служби та 35 днів у гарячих точках.

Одного разу Максим пішов на бойове завдання і 10 днів не виходив на зв'язок. Рідні чекали від нього звістки, і тут - телефонний дзвінок, мати почула голос сина. Цього ж разу, коли не було зв'язку із сином, мати теж надіялась, що її Максим зателефонує. Проте син так і не відзвонився.

Максим був завжди усміхненим, добрим, щирим та спортивним. Любив з хлопцями ганяти футбол. Був господарем у домі, мати завжди могла на нього покластися. Рідні пригадують, як він піклувався про молодшу сестру Алінку. Любив життя, мав багато планів на майбутнє, але війна все зруйнувала.

Максим Сlobodyanuk був матросом, навідником 2-го відділення морської піхоти 1-го взводу морської піхоти 1-ї роти морської піхоти 1-го батальйону морської піхоти військової частини А 4765. 25 жовтня 2024 року загинув під час захисту Батьківщини в зоні виконання бойових завдань поблизу населеного пункту Миколаївка Покровського району Донецької області.

Щиро співчуваємо рідним і розділяємо біль їхньої втрати. У Максима залишилися матір Галина, батько Леонід та менша сестра Аліна. Світла й вічна пам'ять захисникові!

Вшанування полеглих воїнів-земляків

Останнього четверга жовтня, біля сенсорного меморіалу пам'яті, в парку слави в Якушинцях, отець Сергій, настоятель зарванецького храму святої великомучениці Параскеви, провів разом із присутніми спільну молитву за загиблими у війні захисниками України.

У молитві згадали поіменно кожного полеглого воїна, жителя Якушинецької громади.

Кожен хто прийшов, своєю присутністю та молитвою не дає згаснути пам'яті про тих, хто віддав своє життя за Україну, за кожного з нас. Це найменше, що ми можемо зробити для них, але це найбільше демонструє нашу єдність та згуртованість у бажанні зберегти та увіковічнити пам'ять про наших Героїв.



Вшанування воїнів-захисників є традиційним та буде відбуватися кожного останнього четверга місяця.

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

За матеріалами Якушинецької ТГ.

За п'ять миттєвостей до століття



У перший день листопада, своє 95-річчя відзначає високоповажний житель Якушинець - **Дмитро Іванович КОВАЛЬ**.

У громаді є гарна традиція - вітати довгожителів із ювілеями - щоб подарувати літнім людям увагу, турботу і тепло.

Із поважною датою ювіляра віншували голова Якушинецької громади Василь Романюк та очільник ветеранської організації Микола Ситар.

"Ви гідно пройшли складну життєву дорогу, були учас-

ником історичних подій, багато працювали на благо майбутніх поколінь. Бажаю Вам міцного здоров'я, оптимізму, бадьорості духу та хочу щоб ми зустрілись із Вами на сторіччя, тож тримайтесь і кріпійтесь", - сказав у своєму вітальному слові Василь Романюк та вручив ювіляру подарунок.

Народився Дмитро Коваль 1 листопада далекого 1929 року в селі Ломазів Могилів-Подільського району. Коли розпочалася Друга світова війна, батько та старший брат Дмитра пішли на фронт, а він малолітнім залишився працювати у колгоспі на волах. Навчався Дмитро Іванович в агрошколі. Після закінчення війни батько повернувся, а брат загинув.

Все своє трудове життя Дмитро Коваль важко пропрацював на тваринному комплексі в кормоцеху. Разом із дружиною виховали сина та доньку.

Після смерті дружини, Дмитро Іванович у 2007 році переїхав у Якушинці до доньки, відтоді він мешканець громади.

Поважний ювіляр зустрів гостей сяючою усмішкою, він радо спілкується та має добре на свої роки здоров'я.

Дмитро Коваль проживає поряд із донькою, яка кожного дня навідується до батька, тож він оточений увагою та піклуванням, має втіху у чотирьох внуках та трьох правнуках.

Такі особистості - носії наших українських традицій, глибокої життєвої мудрості, які крізь століття проносять свій безцінний досвід і передають його молодому поколінню.



Вчора учитель - сьогодні захисник



Віктор Марушчак, житель Слободи Дашковецької на війні трішки більше ніж пів року. Нині підрозділ, 154-та мотопіхотна бригада, у якій несе службу наш земляк перебуває на Харківському напрямку. В цивільному житті Віктор працював вчителем, тож обрав собі позивний "фізик".

Його головним завданням на фронті є важлива місія - забезпечення та підвезення побратимам, котрі перебувають "на нулі", боєкомплектів, їжі та іншого. Від вчасної доставки Віктором

необхідних воїнам засобів для ведення ефективних бойових дій залежать їх здоров'я та врешті життя. Тож наш земляк намагається виконувати свою роботу швидко, вчасно та бездоганно, хоча це дуже небезпечно.

За його старанність, Віктора Марушчака було нагороджено відзнакою командування оперативно-тактичного угруповання "Харків".

Днями у відповідь на звернення Віктора Марушчака до голови Якушинецької громади Василя Романюка, коштом колективу сільської ради передано генератор (вартістю 22000 грн) для потреб 154-ої мотопіхотної бригади.

Дякуємо за захист!



У першу неділю листопада в Україні відзначають День працівників соціальної сфери

Напередодні професійного свята, у Якушинцях, заступниця голови громади Людмила Грабова привітала представників соціальної галузі та вручила Подяки партнерським волонтерським організаціям та кращим соціальним працівникам громади за сумлінну наполегливу працю та відданість обраній справі.

Перед початком заходу колективи відділу соціального захисту та охорони здоров'я і КЗ "Центр надання соціальних послуг" Якушинецької сільської ради вшанували полеглих воїнів-земляків поклавши квіти до сенсорного меморіалу пам'яті загиблих у війні захисників.

Від імені голови громади Василя Романюка та від себе особисто Людмила Грабова висловила слова вдячності усім працівникам соціальної сфери за щоденну сумлінну працю та гарне відношення до соціально вразливих верств населення, допомогу у подоланні їх життєвих труднощів.



Робота працівників соціальної сфери нашої громади - це щоденна турбота про долі дітей, громадян похилого віку, дорослих і дітей, внутрішньо переміщених осіб та усіх інших, хто потребує підтримки та допомоги.

Працівники КЗ "Центр надання соціальних послуг" опора для тих, хто волею долі залишився самотнім у цьому світі, кому потрібна допомога, порада, психологічна підтримка. Робота людей, які приходять у найтяжчі моменти життєвих перипетій, часто залишається непоміченою. Але для тих, кому було неодноразово надано надійну руку допомоги, вони стали справжніми янголами-охоронцями.

За матеріалами Якушинецької територіальної громади.

"Продам дрова/вугілля/генератори за зниженими цінами": поліція Вінниччини застерігає від поширених шахрайських схем

Із настанням холодів збільшується попит серед населення на придбання дров, вугілля, різноманітних пристроїв для опалення приміщень та подачі електроенергії. Особливо актуальними стають оголошення про купівлю/продаж таких товарів через Інтернет. Як повідомляють правоохоронці, нерідко такі повідомлення розміщують аферисти, щоб заволодіти коштами як довірливих покупців, так і продавців.

Одна із шахрайських схем - оголошення про реалізацію дешевої опалювальної деревини чи вугілля, обіцянка доставити



їх після перерахування завдатку, після чого шахрай блокує контакти із покупцем.

Інша схема - як шахраї "продають" генератори: зловмисники намагаються привласнити кошти громадян, які хочуть придбати такі товари на платформах онлайн-оголошення. Розмістивши фейкові оголошення про продаж генераторів, шахраї заманюють покупців значними знижками на придбання товарів, але при цьому обов'язковою умовою являється передплата. Як тільки кошти надходять на банківські рахунки шахраїв, вони зникають із привласненими грошима.

Аби не стати жертвами аферистів у поліції Вінниччини рекомендують дотримуватися наступних порад:

- не купуйте у неперевірених продавців, вони можуть створювати фейкові сторінки для своїх злочинних дій;
- звертайте увагу на відгуки інших покупців;
- розраховуйтеся за товар після його отримання;
- не повідомляйте продавцям реквізити вашої картки: термін дії, CVV-код.

Поліцейські вкотре застерігають громадян бути обережними та не поспішати реагувати на оголошення "Продаємо дрова/вугілля/генератори дешево".

У разі, якщо Ви стали жертвою шахраїв, негайно звертайтеся до поліції за номером "102".

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

**Депутат інформує...****Олександр МАСЛЕННИКОВ,**
Вінницька обласна рада

Продовжили укладання нового асфальтного покриття на частині дороги між Агрономічним та Медвежим Вушком. Капітально відремонтовано близько чотирьохсот метрів, це частина шляху по селу Агрономічне, що веде до місцевого кладовища.

Усі роботи виконуються за позабюджетні кошти.

Дякую усім хто долучився до цієї важливої справи.

**Одна вона у нас така - уся співуча і дзвінка**

Під такою назвою у будинку культури с.Малі Крушлинці відбувся концерт, присвячений Дню української писемності та мови.

- Сьогодні збереження української мови та національних традицій, є джерелом нашого життя, нашого існування. Мова - то є генетичний код нації та народу, який потрібно зберегти і передати наступним поколінням. Дякуємо і нашим глядачам, що відвідують наші заходи і підтримують своєю увагою та оплесками, - зазначили організатори.

Гарний настрій, чудові емоції та видовищні виступи односельцям дарували місцеві самодіяльні артисти, зокрема жіночий вокальний ансамбль "Криниченька" (керівниця Галина Пархоменко), народний аматорський ансамбль "Веселка" (Віталій Яворський), зразковий хореографічний колектив "Фантазія" (Катерина Станіславчук), дитячий ансамбль "Дзвіночок", солісти Альбіна Герцун, Злата Гаврилук, Поліна Ткачук, Маша Шмалюк, баяніст Микола Корнійчук та ведучі - Наталія Малиновська і Наталія Гаврилук.

**Передали EсоFlow бригаді Гвардії наступу**

дична родина разом з волонтерською спільнотою "Подільської Ластівки": с. Зозів Лариса Бондарець, с. Тростянець Інна Максимова Любов Петренко, с. Ганівка та с. Славне Людмила Фіголь, спільнота "Пан Кабан" Алла та Олександр Парійчук, ТОВ "Екосвіт-ТРЕЙД" Володимир Сіваков, Руслан Біглан об'єдналися та зуміли зібрати кошти для придбання потужної переносної зарядної станції EсоFlow однієї із штурмових бригад "Гвардії наступу".

Прошло декілька тижнів від цієї гучної події. Зі сльозами на очах ми зустрічаємо одного із тих Героїв, що "тримає небо", адже під його командуванням крилаті "пташки" нещадно нищать ворога на пекельному Донецькому напрямку. Стомлений, але невимовно щасливий та вдячний, що про них не забули, що вони потрібні не тільки своїм рідним.

Прокидаємося вранці і не маємо сили підвестися. Не можемо заснути, бо лунають сирени. Не загадуємо на завтра, бо не знаємо, чи завтра настане. Але є ті, які стоять щитом країни, міцно тримаючи у руках зброю. Соловейки передової, котрі дають можливість нам бути українцями, вселяють віру в те, що після найтемнішої ночі настане ранок.

Коли осінь замаюріла яскравими барвами на подвір'ї Вінницький обласний клінічний медичний реабілітаційний центр стало велелюдно і гамірно. Любляча ме-

Радіємо, що усі разом ми підсилили роботу хлопців. Завдяки нашому спільному придбанню зв'язківці та БПЛАшники постійно будуть на зв'язку у найвіддаленішій точці фронту, завжди готовими до нових викликів.

Невимовно дякуємо усім, хто доєднався та вкотре проявив свою сутність - бути людиною. Ті, хто готові до викликів і великих перемог.

**"Сумнівів не було - війна прийшла, і з цим щось треба було робити": історія добровольця з Вінниці**

Роман Терновий на псевдо "Корона" прийшов служити добровільно в 120 бригаду територіальної оборони ЗСУ в перші дні після початку повномасштабного вторгнення. Нагороджений відзнакою Президента України "За оборону України".

До того працював в автосалоні, ремонтував автівки. "Сумнівів не було - війна прийшла і з цим щось треба було робити. Нікому з рідних нічого не казав - розвернувся і пішов. Прийшов на роботу, закрив всі питання, віддав машини, що були в ремонті - і став у чергу добровольців, які хотіли потрапити у ЗСУ", - згадує Роман.

"Кардинальних думок, що я зробив неправильний вибір, з того часу ніколи не було", - зізнається "Корона". Не було подібних думок навіть тоді, коли Роман опинився у Бахмуті: "Я розумів, де я та навіщо. І робив все можливе, що від мене залежало для перемоги".

Після Бахмуту Роман одружився: "Коли був там, відчувалося, що є людина, яка переживає за мене більше, ніж я сам". Вдома на "Корону" чекають дружина, син, мати та безліч друзів. Роман каже, що з дружиною мріють про спокій, про домашній затишок.

Саме в Бахмуті записане легендарне відео, де наші хлопці в тих умовах вітають свого побратима: "Це відео записане майже перед від'їздом. Ми вже чекали на розпорядження на вихід, щоб повертатись в частину. Всі були раді, що живі, хоч і побиті, контужені".

Від виду мирних міст, зокрема і Вінниці, Роман відчуває, як сам каже, "когнітивний дисонанс": "Дві зовсім різні картини. Там - одна, тут - зовсім інша. Коли повертаєшся з війни, потрібен

час, щоб просто увійти в цю колію, побачити, що люди живуть зовсім іншим життям, ніж встиг побачити там". А щодо версії різного роду ухилинців, що от коли прийдуть сюди вороги, тоді ми їх тут і зустрінемо зі зброєю, Роман відповідає: "А навіщо їх тут зустрічати? Потрібно ще там їх зупинити! Не потрібно, щоб мирні люди тут - жінки, діти - це все бачили, ці жахи!".

За матеріалами фейсбук-сторінки 120 бригади територіальної оборони ЗСУ.

**Постійно мокрі стіни, сонця немає": спогади про полон оборонця з Вінниччини**

22-річний Владислав з Вінниці пробув у російському полоні 853 дні. Суспільному розповів, потрапив у нього в перший день повномасштабного вторгнення, тоді перебував на Кримському півострові. Там виконував завдання у складі 137 бригади окремого батальйону морської піхоти.

"Там була яма і були бараки. На бараках просто велика кімната, там стоять ліжка, матрац, подушка, і тоненька ковдра. Постійно мокрі стіни, постійно сонця немає і постійно сирість", розповів Владислав.

Окрім фізичного знущання, сказав Владислав, застосовували й психологічне. Але, зазначає хлопець віра у ЗСУ - давала сили рухатись далі. Так, у лютому 2024 вперше дізнався про події в Україні.

"У лютому 2024 нам завезли 10 людей, і ми дізнались від них новини. Вони розказали, що і як відбувається. І ми були дуже здивовані, тим що ми бачили як вони в перші дні просунулись і

наскільки їх відкинули назад. Це було дуже важливо і приємно чути. Тому що тут не все так погано, як вони розказували. Хоч в це все одно не віриться, але через те, що вони постійно тобі це просують, ти підсвідомо думаєш, а може там все так погано, а може ні", сказав оборонець.

Тоді, 24 лютого 2024 року, у полон потрапили його 14 побратимів, у травні 2024 вони разом



повернулися додому. Вдома на Владислава чекала мама.

У Владислава позаду - місяць реабілітації, про плани на майбутнє розповідати не хоче, сказав, щоб не зурочити.

За матеріалами Суспільного.



Кулінарні цікавинки

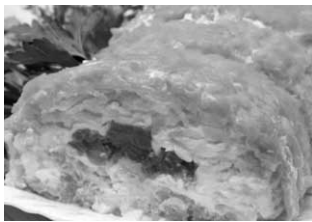
Салат з курячим філе, грибами і морквою

Нам потрібно: 250 г курячого філе, 250 г моркви по-корейськи, 350 г консервованих шампінйонів, 150 г твердого сиру, 4 яйця, цибулина, 50 мл оцту 9%, 350 г майонезу.

Приготування. Цибулю порізати півкільцями, залити оцтом і залишити маринуватися. Відварити до готовності куряче філе і яйця. Порізати відварене куряче філе і викласти 1-м шаром у глибоку тарілку, змащену майонезом. 2-й шар - маринована цибуля. 3-й шар - порізані мариновані гриби, змастити майонезом. Яйця натерти на великій тертці й розподілити 4-м шаром, трохи посолити. 5-й шар - порізана морква по-корейськи, змастити майонезом. 6-й шар посипати тертим на тертці твердим сиром, змастити майонезом.



Салат-закуска «Королівський рулет»



Нам потрібно: 200 г червоної риби, 3 картоплини, 2 моркви, 3 яйця, 100 г майонезу, сіль за смаком.

Приготування. Відварити до готовності картоплю, моркву і яйця. Охолодити і очистити овочі і яйця. Натерти овочі і яйця на середню тертку. Червону рибу порізати смужками. Візьміть

пергамент і розстеліть на столі. Викласти на ньому шарами салат: морква, картопля, яйця. Кожен шар трохи змастити майонезом або сметаною. В кінці покласти шматочки червоної риби і обережно скрутити салат у рулет. Розрізати рулет з червоною рибою на порції і подавати до столу.

Лоранський пиріг з грибами і куркою

Нам потрібно для тіста: 100 г вершкового масла, 2 яйця, 2 ст.л. холодної води, 200 г борошна, 0,5 ч.л. солі. **Начинка:** 400 г свіжих шампінйонів, 300 г курячого філе, цибулина, олія для смаження, сіль за смаком. **Заливка:** 150 г твердого сиру, 3 яйця, 250-300 мл вершків, дрібка солі.



Приготування. Вершкове масло з'єднати з яйцями і сіллю. Перемішати, але не старайтесь отримати однорідну масу, це не потрібно. Додати просіяне борошно в отриману масу і замісити тісто. Вимішувати до тих пір поки не буде відставати від рук. Якщо тісто погано з'єднується між собою, додати холодну воду. Прибрати готове тісто в прохолодне місце. Цибулю дрібно порізати, гриби порізати пластинками. Відварити куряче філе до готовності, порізати кубиками. Смажити на сковорідці цибулю з грибами до готовності. В окрему ємність розбити 3 яйця, додати дрібку солі й 200 мл вершків. Збити до однорідної маси за допомогою блендера. Твердий сир натерти на великій тертці. Форму для випічки змастити олією, дістати охолоджене тісто з холодильника і рівномірно розподілити по формі. Викласти начинку на тісто і залити все вершковим соусом. Зверху посипати тертим сиром. Розігріти духовку до 200 градусів і поставити випікатися лоранський пиріг на 30 хвилин.

Мариновані шампінйони



Нам потрібно: 1 кг шампінйонів, 1 л води, 1 ст.л. солі. Маринад: 1 л води, гірчиця в зернах, коріандр в зернах, чорний перець горошком, лавровий лист, цибулина, солодкий перець, 100 мл оцту 9%, 1 ст.л. солі, 1 ст.л. цукру.

Приготування. Промити обережно шампінйони, щоб не пошкодити шкірку. В каструлю налити 1 літр води, додати 1 ст. л. солі й довести до кипіння. Висипати гриби в киплячу воду і варити 10 хвилин, потім процідити шампінйони. Болгарський перець, цибулю порізати кубиками. Налити в глибоку миску 1 літр води, додати болгарський перець, лавровий лист, 5 горошин перець, гірчицю, коріандр, 1 ст. л. солі та цукру. Цибулю окремо залити оцтом. Вилити в каструлю маринад, довести до кипіння. Додати гриби і варити 4 хвилини. Додаємо цибулю з оцтом,

перемішуємо і залишаємо, щоб маринад охолонув. Банки помити з содою, стерилізувати будь-яким способом. Шампінйонами з маринадом заповнюємо банки, накриваємо кришкою, закручуємо не потрібно. Зберігати мариновані шампінйони слід в холодильнику.

Яблучний пиріг з сирного тіста

Нам потрібно: 400 г сиру, 1,5 скл. борошна, 2 яйця, 100 г цукру, 500 г яблук, 100 г вершкового масла, 1 ч.л. соди, гашеної оцтом.

Приготування. Змішати цукор з яйцями, збити вінчиком. Додати розтоплене вершкове масло, перемішати. В окремій ємності розім'яти сир виделкою або пропустити через м'ясорубку. Додати до сиру збиті яйця з маслом, перемішати до однорідної маси. Додати соду, гашену оцтом, перемішати. Поступово додавати просіяне борошно, постійно помішуючи. Помити і почистити яблука від шкірки. Порізати невеликими скибочками і додати в тісто, перемішати. 1-2 яблука залишити на потім. Форму для випічки застелити пергаментом, змащеним вершковим маслом. Викласти тісто у форму для запікання, розподілити рівномірно по всій площині. Зверху на тісто викласти порізані тонкими скибочками яблука, по всій поверхні. Розігріти духовку до 185 градусів і ставити випікатися на 45-50 хвилин.



Медові пряники



Нам потрібно: 480 г борошна, 200 г цукру, 50 г меду, води півсклянки, 50 г масла, яйце, розпушувач півпачки, кориця за смаком, глазур, 1 білок, 100 г цукрової пудри, 2 ст.л. молока.

Приготування. Спочатку в сотейник всипати 1 ст.л. цукру, розподілити рівномірно і поставити на середній вогонь. Коли цукор розтане і стане майже чорним (не лякайтеся, з посудом все буде добре), додати 1/2 склянки окропу (дуже обережно, щоб не обпектисся). Ретельно розмішати, додати спеції і цукор, що залишився, мед. Залишити, щоб суміш охолотла. Додати борошно, яйце, масло і замісити досить щільне тісто. Розігріти духовку до 220 градусів. Формуємо з тіста невеликі кульки, укладаємо їх на змащений маслом пергамент на відстані 2 см один від одного і відправляємо випікатися 10-15 хвилин. Приготувати глазур для пряників: збити білок з цукровою пудрою, додати гаряче молоко. Коли пряники охолотнуть, скласти в глибоку ємність і полити глазур'ю; закриваємо кришкою і гарненько струшуємо! Потім знову відправити в духовку, трохи підсушити на слабкому вогні (5 хвилин).

Торт «Орео»

Нам потрібно для коржів: 70 г какао, 120 мл гарячої води, 120 г кефіру, 20 г ванільного цукру, 230 г цукру, 230 г борошна, 4 яйця, 4 г соди, 2 г солі, 170 г вершкового масла, 30 мл олії, 10 г розпушувача. **Для крему:** 600 г вершкового сиру, 240 г вершкового масла, 200 г цукрової пудри, 1 г ваніліну.



Приготування. Спочатку потрібно просіяти борошно і об'єднати з розпушувачем, содою і сіллю. Перемішуємо все. В іншу ємність всипати какао і влити воду. Розмішати так, щоб не було грудочок. Потім додати кефір і ще раз ретельно перемішати. В окрему ємність відправити розм'якшене вершкове масло, цукровий пісок і ванільний цукор. Використовуючи міксер, збити все. Після чого сюди по одному додати яйця, при цьому не зупиняючись в процесі збивання. По закінченню влити олію без запаху і продовжувати збивати. Тепер по черзі відправити сюди підготовлені суміші: какао і борошнану. При кожному додаванні збивати міксером тісто. Додавати треба невеликими частинами. Половину тіста вилити в підготовлену форму і відправити в духовку, попередньо розігріту до 180 градусів, на 30-35 хвилин. Після закінчення потрібного часу підірвати верхівку і поділити кожен корж ще на 2 коржі. Приготування крему. В окрему ємність відправити розм'якшене вершкове масло і, використовуючи міксер збити його 5-7 хвилин. Після чого додати в кілька прийомів ванілін і цукрову пудру. При цьому не зупинятися в процесі збивання. Добре розмішати вершковий сир і відправити в два прийоми до підготовленої масляної суміші. Добре перемішати при кожному додаванні. Потім відправити в холодильник на півгодини. На блюдо викласти перший корж і поверх розподілити підготовлений крем. Таким же чином зібрати весь торт. Після чого відправити в холодильник на 60 хвилин. З обрізків коржів зробити крихти і об'єднуємо з кремом, що залишився. Потім також поставити в холодильник. Після закінчення потрібного часу покрити поверхню торта і боки кремом. Розрівняти і знову поставити в холодильник мінімум на 5 годин.

Млинцеві мішечки з куркою і грибами

Нам потрібно: тонкі млинці (за своїм рецептом), 1-2 курячі філе, 400 г грибів, цибулина, 100 мл вершків 20%, 1 ст.л. борошна, сіль, перець чорний за смаком, олія для смаження, цибуля зелена.



Приготування. Якщо у вас гриби лісові, то їх потрібно попередньо відварити, якщо печериці – то робимо з сирими. Цибулю дрібно порізати, гриби порізати. Куряче філе обсмажити з олією, посолити, поперчити, потім дрібно порізати. Обсмажити цибулю до золотистого кольору, потім додати гриби і, помішуючи, довести до готовності. Додати курку, сіль і чорний мелений перець за смаком, прогріти пару хвилин. Потім рівномірно присипати борошном, швидко перемішати, влити вершки, і готувати, помішуючи, кілька хвилин. На кожен млинець кладемо 1-2 ст. ложки начинки, робимо мішечок і зав'язуємо його пером зеленої цибулі. Перед поданням на стіл підігрівати мішечки в мікрохвильовці 5-6 хвилин, хоча можна вживати і холодними.

Курча по-мексиканськи



Нам потрібно: 600 г курячого стегна, 3 зубчики часнику, 1 ч.л. коріандру сушеного (кінза), 300 г помідор, велика цибулина, 1/2 ч.л. перцю чилі меленого, 1 ч.л. солі, 125 г кукурудзи замороженої.

Приготування. Обсмажте курку на середньому вогні з усіх боків до золотого скоринки, потім вийміть її зі сковороди. Дрібно наріжте цибулю і часник. Додайте сіль, чилі і коріандр. Покладіть в пательню дрібно нарізані і очищені від шкірки помідори разом із соком. Поверніть курку в сковороду і тушуйте 20 хвилин. Потім додайте кукурудзу і готуйте ще хвилин 5. Посоліть за смаком і подавайте гарячою з гарніром.

Рулет з телятини

Нам потрібно: 600 г телятини, 100 г хліба пшеничного (черствого), цибулина, 3 яйця, морквина, 40 г тертого сиру, зелень петрушки, сіль, перець мелений чорний – за смаком, жир для смаження.



Приготування. М'якоть телятини пропустити через м'ясорубку разом з попередньо намоченими у воді і віджати хлібом, додати натерту на тертці (або дрібно нарізану) цибулину, зелень петрушки, сире яйце, приправити за смаком сіллю і меленим чорним перцем. Суміш ретельно перемішати, розкласти пластом на мокрій дошці. На одну половину покласти натерті на тертці: сир, моркву і яйця, зварені круто й розрізані навпіл уздовж, причому моркву і яйця посолити за смаком. М'ясо скрутити у вигляді рулету, укласти на змащений маслом сотейник або сковороду, полити 5-6 ложками жиру, посипати тертим сиром і запекти. Готовий холодний рулет нарізати скибочками й укласти на тарілку.

Сирні млинці з кропом



Нам потрібно: 0,5 л молока, 2 скл. борошна, 2 яйця, 150 г твердого сиру, 0,5 пачка кропу, 50 мл олії, 0,5 ч.л. розпушувача тіста, 1 ч.л. цукру, дрібка солі, при бажанні можна додати чорний мелений перець і часник.

Приготування. Яйця злегка збити з цукром і солью. Влити в молоко, розмішати і ввести муку з розпушувачем. Збити добре (можна міксером), щоб не було грудочок. Дрібно порізати кріп. Натерти на дрібній тертці сир. Додати кріп і сир до тіста. Влити олію і трохи збити віночком. Розігріти сковороду і пекти млинці. При бажанні можна подавати млинці зі сметаною.

Сметанний торт з крекеру

Нам потрібно: 500 г сметани, 150 г цукрової пудри, 30 г желатину, 300 г печива «крекер», 200 г шоколаду, фрукти для прикрашання (банани, виноград, полуниця), желе для тортів.



Приготування. Замочити желатин в невеликій кількості холодної води, дати розбухнути. Змішати сметану і цукрову пудру. Розтопити желатин на водяній бані і ввести в сметану, швидко помішуючи. Крекер покласти. Додати до сметани, перемішати. Роз'ємну форму застелити харчовою плівкою. Натерти шоколад. Викласти сметану в три шари, пересипаючи шоколадом. Покласти до холодильника на годину-дві. Прикрасити фруктами, полити желе для тортів (або звичайним, розведеним в меншій кількості води, для кращого застигання). Покласти до холодильника до повного застигання (краще на ніч).

Легко з боку поради давати

Одного дня на лавочці в сквері сиділи і розмовляли дві жінки похилого віку, пенсіонерки.

– Ти чого якось сьогодні не така, як завжди, Ірино? Мовчиш весь час, відповідаєш коротко і незрозуміло. Хвилює тебе щось?

– Ой, Оксано. Та ні, не хвилює дуже наче. Просто якось недобре на душі сьогодні у мене. Син ось нещодавно телефонував. Каже, до вас приїду сьогодні після роботи, можна? Впустиш мене пожити до себе на декілька днів?

– Ось тобі й маєш! Ти не хочеш, щоб син в гості приїхав до тебе, чи як?

– Ну що ти, Оксано, таке говориш! Синові ми з батьком завжди раді, я дуже люблю, коли він приїжджає. Справа не в тому. Просто він до нас приїжджає і залишається ночувати, коли з дружиною своєю сперечається, розумієш? І, на жаль, таке все частіше зараз трапляється у них. Двох тижнів, здається, не минуло з останнього їхнього непорозуміння, і ось знову “можна до вас”. Знову, значить, посперечалися вони з дружиною не на жарт. Як тут не бути сумною! Зараз і я, і батько не розуміємо, як правильно вчинити нам.

– Ну тепер все зрозуміло.

– Ага. Як же це набридло вже, ти не уявляєш! Ось що

цій нашої невістці треба, я зрозуміти не можу? Інша б жінка щаслива була, а ця все незадоволена. Синові тридцять три, високий, красивий чоловік. Працює, сім'ю забезпечує свою, кредит виплачує. Дружина вдома сидить з дитиною, не перепрацьовувати ні краплі: дитина днями мультики дивиться в планшеті, на вечерю сосиски з макаронами – коронна її страва. Чоловік ні слова докору їй не говорить. Так вони ще й прибиральницю наймають. Три рази в тиждень жінка ходить підлоги їй мити, інакше б зовсім в бруді сиділи. І все чоловік поганий! Ось як так можна жити?

– Не справа, звичайно, це, ось так бігати кожен раз до мами. Невістка, мабуть, у тебе не подарунок. Але ти, подруго, вибачай мене, теж не права. Навіщо ти його в такі моменти у себе тримаєш? Навіщо пускаєш ночувати?

– Тобто як це “навіщо”? Він мій син! Виганяти його, чи що? Ось він подзвонив зараз мені, мовляв, увечері приїду, і що? Сказати – не приїжджай?

– Так! Ось саме так і сказати! “Можна у вас переночувати?” – “Ні, не можна”, ось і вся розмова твоя має бути з сином у такі моменти. Нехай він йде до дружини! У нього сім'я є і свій будинок. Нехай мириться і вирішує проблеми, а не бігає до мами кожен раз. Ну тридцять три роки чоловікові вже, не маленький.

– Оксано, ну куди гнати, якщо його дружина вже виг-



нала? Легко з боку поради давати, ти ж не розумієш, як він там живе, бо не знаєш. А це мій син рідний, між іншим. Куди він піде ночувати? Мені теж це все не подобається, чи знаєш, але я мовчу. Чи не моє це життя, не моя справа. Якщо розлучаться в кінці кінців – то самі. Не хочу брати камінь на душу, радити синові щось. Дорослий чоловік, розбереться сам.

Мене засмутила розмова пенсіонерок, бо я сама мама, якраз гуляла з маленьким сином, і не хочеться самій бути на старості на місці цієї старенької жінки.

Незвичайна історія його життя

Сашко з батьками перший раз поїхав у село до баби з дідом. Там ще були й гості – сестра батька зі своїми дітьми. Всі весело спілкувалися, Сашка дуже не розпитували, і він відчував себе у своїй тарілці. Хлопець швидко подружився з родичами. Бабуся нагодувала їх млинцями зі сметаною, чи медом – на вибір. У діда була своя невелика пасіка. Сашку дуже сподобалося в селі, а коли вони поверталися назад додому, він все думав: – У них я залишився б назавжди... Хлопець вже переживав, що його повернуть назад у дитбудинок. А ввечері сталося несподіване.

У батьків Олександра було золоте весілля. Він приїхав здалеку зі своєю родиною – дружиною й донькою.

Олександр служив в іншому місті і родина жила з ним.

Зібралися майже всі рідні. Багато хто з них знав незвичайну історію його життя. Воно було складне, але головне щасливе.

Олександр привітав батьків:

– Любі мої мама й тату, здоров'я вам і довгих років життя, дякую вам за все! У моєму житті було багато батьків, спочатку ті, що народили мене на світ, а потім ті, які хотіли заповнити мною порожнечу в своєму житті. А ви, любі мої, повернули мене в дитинство. Це з вами я став людиною! Завдяки вам. Низький вам уклін! Живіть довго, і я готовий для цього зробити все!

Мати з батьком дивилися на сина зі сльозами на очах і ніжністю, з любов'ю і гордістю...

...Сашко вже не вірив, що чергова прийомна родина – це надовго.

Йому вже й не хотілося йти з дитбудинку, але літня вихователька тітка Зіна погладила його по голові й ласкаво сказала:

– Нічого Сашко, можливо цього разу пошастить, все буде добре, але якщо що, ти знай, ми завжди на тебе тут чекаємо.

– Ага чекаєте, мені вихователька Валерія Сергіївна сказала, що перехресниться, якщо знайдуться прийомні батьки для мене, і я там залишусь.

– Не звертай уваги, вона сама ще молоденька, поки не може знайти підходу до дітей, от і бовкнула не подумавши.

Тітка Зіна любила цього одинадцятирічного Сашка, шкодувала його, і він до неї ставився з добром та повагою.

Ось і зараз вона його заспокоювала, щоб він не переживав, якщо знову не залагодиться з прийомними батьками.

– А як же ж, чекаємо, звичайно, навіть директорка сказала, щоб на твоє місце поки я нікого не приводила. Новеньких в інших кімнатах поселимо.

Сашко кивнув, окинувши поглядом усе довкола подумавши, що можливо скоро повернеться сюди назад. Якось їхати з дитбудинку йому вже не хотілося.

– І навіщо я погодився, – розмірковував він. – Хотів же ж хотів відмовитися, так ні, вмовили. Ці двоє так дивилися на мене, з якоюсь надією, шкода їх стало. Мені що, мені не перший раз, та й дорослий я майже, це маленьким я плавав, коли мене повертали назад.

А в останні рази мені було байдуже, що бачте прийомні батьки раптом

дізналися, що в них буде своя дитина і відмовилися від мене, що не потрібен я їм став. Навіщо тоді забирали?

Сашко пам'ятав, як він ненароком розбив телефон у інших прийомних батьків, так вони так сварилися, казали, що він невдячний і повернули в дитбудинок, сказавши, що він їм не підходить.

Були різні опікуни, але Сашко став старшим і досвідченішим. Якщо не подобалося йому в сім'ї, він навмисно виробляв всляке, щоб його повернули назад.

Він добре став розбиратися, у кого до нього справжня любов, а в кого ні.

Якось взяла його в одну родину, де Ірина Петрівна називала його Лесик. Ну, який він Лесик?! Він Сашко, Олександр, а вона «Лесик», ніби навмисне так називала.

Він вважав себе вже майже дорослим і не хотів, щоб із ним сюсюкалися. Жили ці прийомні батьки у величезному будинку, але своїх дітей не мали.

І та прийомна матуся поселила його в кімнату, де все було в рожевому кольорі.

– Мабуть, хотіли дівчинку, – подумав тоді він. – А взяли мене чомусь.

У кімнаті стояли дві великі машинки, футбольний м'яч лежав у кутку, рожеві фіранки, ліжко заправлене рожевим пледом, стояв низький стіл і два стільці.

Все Сашку не за розміром, не за кольором і не за його душею.

Не сподобалося йому, коротше кажучи, одразу.

Спілкувалася з ним переважно Ірина Петрівна, а прийомний батько ніби й не помічав, що в будинку з'явився новий мешканець.

Він був постійно на роботі, жив так, ніби купив дружині нову іграшку, щоб вона не чіплялася до нього і не заважала працювати. Зайняв її час, який вона не знала куди подіти.

Ірина Петрівна справді займалася і гралася з Сашком, вдягала його щодня в нові речі, фотографувала, просила посміхатися, а потім відправляла фото своїм подругам і годинами обговорювала з ними, який її Лесик красунчик.

Іноді вони разом ходили в парк, де вона катала його на каруселях для найменших, і Сашку навіть незручно було поряд з малюками.

Іноді Сашкові було шкода цю Ірину Петрівну. Вона часто плакала і скаржилася подругам по телефону, що чоловік її не любить, що вона для нього порожнє місце, і що вона не може народити чоловікові дитину.

Він дивився на неї дорослим поглядом і думав:

– Звичайно, шкода її, але тут все одно краще, аніж у рідної матері...

Від тієї він не знав куди подітися, добре, що сусіди подзвонили куди треба і його забрали.

У той час Сашку було п'ять років, але



він добре пам'ятав усе. Добре, що вчасно його забрали від матері.

У дитбудинку він зітхнув вільно, у нього була чиста постіль, друзі й добра вихователька тітка Зіна.

Проїшли трохи часу, Сашко жив у Ірину Петрівну в будинку і йому дуже набридла її опіка. Ставилася жінка до нього, як до п'ятирічної дитини.

Сашко нервував, а потім розгромив усе в рожевій кімнаті, занервував. Навіть хотів подряпати машину батька, але передумав.

Прийомний батько швидко відправив Сашку назад у дитбудинок, а дружини на море – нехай відпочине і провітриться.

І ось Сашко знову чекає. Зараз прийдуть його нові прийомні батьки.

Він вийшов до них у фойє. Перед ним стояли чоловік і жінка, зовсім не схожі на Ірину Петрівну.

– Доброго дня, Олександр, – простягнув руку чоловік і привітався, а хлопчик у відповідь подав свою руку і теж серйозно відповів:

– Здрастуйте.

Жінка спокійно теж привіталася і злегка пригорнула його до себе.

Від цього Сашку стало навіть тепло і затишно.

Вона сказала, що її ім'я – Віра Яківна, можна тітка Віра.

Йому дуже сподобалося, як привітався з ним Павло Іванович, по-чоловічому й серйозно.

У новій родині все було по-іншому.

Йому відразу ж показали його кімнату, де не було нічого рожевого й іграшкових ведмедів, навіть кольорових кульок не було. Все просто.

Біля стіни ліжко, застелене пледом у клітинку, стіл біля вікна, на ньому невеликий стос книжок.

Найвища книга – «Подорожі Гулівера». Цому ця книга подобалася, а ще про тварин і найцікавіша про космос і планети.

На спинці стільця були джинси й спортивний костюм, майже такий самий, як і у дядька Павла.

Сашко побоювався відкривати шафу з речами. Не хотілося йому там побачити такі речі для нього, які купувала Ірина Петрівна.

Та шафу відкрила тітка Віра й сказала:

– Ось тут твої речі, Сашко!

Він глянув і видихнув.

– Ох, та тут повно гарних речей! Переважно темні, або з таким малюнком, що можна буде ганяти у футбол, і навіть по деревах лазити! Класно! – подумав він одразу й усміхнувся.

– Сашко, ходи обідати, – покликкала його тітка Віра, і він послухався.

Обідали спокійно, поглядали один на одного, перезиралися, а потім дружно всі розсміялися і напруга одразу зникла.

– Ну, як тобі борщ, Олександр? – спитав його дядько Павло, а той у відповідь кивнув, і посміхнувся.

– Смачно, я такого борщу ніколи не їв!

У понеділок вони пішли до школи з тіткою Вірою, батько був на роботі. Сашко познайомився із вчителькою, класною

керівницею. Вона сказала матері:

– В клас я відведу Сашка сама.

Вона завела його в клас і вказала, де сісти. І ніяких більше слів, окрім як:

– Хлопці у нас новенький, знайомтеся, Сашко.

Сашку в школі сподобалося. Вона була проста, хлопці теж усі «свої», з розпитуваннями не чіплялися.

Вдома жили теж спокійно, з надмірною любов'ю та сюсюканнями до нього не лізли.

У вихідні вони з батьками ходили в парк або кіно. При цьому з ним всі радилися, який фільм він хоче подивитися.

У парк водили не на дитячі каруселі, а на справжній лабіринт зроблений з мотузок.

Сашко там перевіряв свої сили й успішно впорався, а тато Павло знову міцно потис йому руку, як справжньому чоловікові.

Сашко відчував себе переможцем.

А потім поїхали в село до бабусі й дідуся. Там ще були гості – сестра Павла Івановича зі своїми дітьми.

Всі весело спілкувалися, Сашка дуже не розпитували, і він відчував себе у своєму середовищі.

Він швидко подружився з хлопцями. Вони сказали, що вони тепер його двоюрідні брати.

Бабуся нагодувала їх млинцями зі сметаною чи медом, на вибір.

У діда була своя невелика пасіка.

Сашку дуже сподобалося в селі, а коли вони поверталися назад додому, він все думав:

– У них я залишився б назавжди...

Він уже боявся, що його повернуть назад, вже й не хотілося туди повертатися. А ввечері сталося несподіване.

Мама Віра зайшла до нього в кімнату й, побажавши надобраніч, раптом поцілувала його в чоло.

І Сашку стало так тепло, що він мало не заплакав.

Але закутавшись в ковдру, хлопець спокійно заснув...

...Незабаром у нього з'явилися справжні друзі, сусідські хлопці й однокласники.

Ну а сім'я у нього теж тепер була справжня – і мама, і тато. Він уже так їх і називав.

Сашко нарешті зрозумів, що вони в нього є і завжди будуть!

Батько його завжди підтримував у всьому, подобалося йому, що син займається спортом, поважний, проблем жодних вони з Сашком не мали.

Всі були раді і любили один одного...

...І ось тепер, через роки, сидячи за столом, Павло з Вірою, оглядали родичів, дивилися на свого улюбленого сина Олександра й невістку з онукою, яких теж просто обожнювали.

Олександр уже й забув про те, що він думав перед тим, як його взяли в цю сім'ю:

– Поживу з ними трохи, як на канікулах, і назад повернусь!

Сашко привітав своїх батьків і подякував за своє виховання і щасливу долю сказав:

– Мамо й тату, ви в мене найкращі! Щиро дякую вам за моє виховання, і дорозу в житті, на яку ви мене направили.

Не всім під силу така ноша.

Я дуже люблю вас...

ПОРАДИ НА ВСІ ВИПАДКИ ЖИТТЯ

Аби цвіли увесь рік: як правильно доглядати кімнатні орхідеї

Тропічні орхідеї або фаленопсиси вже давно стали популярними прикрасами будинків та квартир, офісів і торгових центрів. Вони гіпоалергенні та ідеально вписуються в будь-який інтер'єр завдяки широкому асортименту кольорів квітів.

Фаленопсиси - це трав'янисті рослини, які походять родом з Австралії і ростуть у вологому середовищі. Зараз такі орхідеї налічують більше 70 різноманітних видів, і більшість з них дуже розповсюджені в Україні.

Найпопулярніші сорти:

Дендробіум фаленопсис. Має дуже яскраві квітки різних відтінків від білого до фіолетового, при цьому може зацвісти у будь-якому пору року.

Блакитна орхідея. Має дуже багато спільного з попереднім сортом, але відрізняється яскравим блакитним кольором, що робить її дуже схожою на незабудки.

Королівська орхідея. Має величезну кількість квіток на гілці, досить вибаглива у догляді.

Фаленопсис сакура. Досить вид ніжний і підкорює багатьох саме плавним переходом пастельних відтінків.

Можна отримати конкретні поради, як доглядати певний вид орхідеї, проте є і загальні рекомендації, завдяки яким рослина буде вас радувати щодня.

Правильне розташування

Загалом орхідеї потребують 10-15 годин світла на день. Найкраще ставити вазони з орхідеями з боку заходу, сходу чи північного сходу, де є розсіяне світло. Якщо всі вікна помешкання розташовані з південної сторони, обов'язково потрібно забезпечити рослині тень, бо прямі сонячні промені можуть спалити листя та призвести до її загибелі. Місце розташування квітки не рекомендується міняти часто, оскільки вони довго адаптуються до нових умов.

Рекомендована норма вологості - більше 50%, а влітку - не менше 80%. У сухі дні (влітку та взимку) варто обприскувати листя зранку або в обід, щоб воно встигло висохнути до ночі.

У офісах, де природного освітлення

буває замало, орхідеї варто ставити поближче до вікон. Якщо це неможливо, то потрібно хоча б раз на кілька днів переносити квітку до вікна і лишати на певний час. Не варто ставити горщики біля кондиціонерів та радіаторів опалення. Протяг теж для орхідей шкідливий, тому їх потрібно тримати подалі від відчинених вікон та дверей.

Як часто потрібно поливати орхідею

Аби орхідеї цвіли регулярно, ні в якому разі не можна допускати, щоб вазон тривалий час був сухим. Але поливати дуже часто рослину теж не варто: земля має повністю висохнути перед наступним поливом. Від надмірного поливу рослина гине. Корені на поверхні стають світлими, якщо потребують поливу. До речі, ніколи не намагайтеся таке коріння запхати назад у вазон: відмирання старих коренів є цілком природним процесом.

Зрозуміти, що рослина потребує поливу, можна також по її листю: яскраво-зелений колір свідчить про те, що з поливом усе добре. Крім того, якщо орхідеї бракує води, горщик стає особливо легким. Досвідчені квітникарі радять використовувати метод нижнього поливу орхідеї, коли вазон опускається в ємність з водою, а сама рослина вбирає стільки вологи, скільки їй необхідно.

Раз на кілька місяців орхідеї можна помити під душем чи просто під краном, а опісля - добре протерти листя вологою ганчіркою. Загалом листя орхідей бажано протирати часто і регулярно, особливо молодих: це сприяє їхньому росту.

Коли пересаджувати орхідею

Якщо ви придбали абсолютно здорову орхідею в горщику, то немає ніякої потреби відразу пересаджувати її в інший горщик - навіть якщо ви не в захваті від зовнішнього вигляду ємності, в якому продавалася рослина. Проте після покупки квітки у горщику перевірте, чи немає там шкідників, - у такому випадку пересаджувати орхідею варто. Для цього досить опустити горщик з рослиною в таз з теплою водою. Якщо через 20-30 хвилин нічого



не сталося і у воді не з'явилися комахи та інші паразити - це свідчить про гарний стан рослини.

Зазвичай орхідею фаленопсис пересаджують кілька разів на рік, коли субстрат стає непридатним. Не помітити погіршення субстрату досить важко, оскільки він після закінчення терміну застосування злежується, стає ламким і крихким або навіть починає виділяти неприємний запах. У такому випадку пересадка рослини вкрай необхідна. Поки рослина добре себе почуває і нормально росте, досить 2-3 рази на рік міняти землю. Пересадку краще робити після цвітіння, причому не буде зайвим обрати більшу за розмірами ємність, оскільки туди влізе більше свіжого субстрату.

Який горщик обрати

Найбільш відповідною ємністю для орхідеї, як і для більшості квітучих рослин, є прозорий вазон, хоча підійдуть і керамічні варіанти. Головна перевага прозорого горщика полягає в тому, що крізь нього можна визначити необхідність та частоту поливу. Для людей, які планують вирощувати орхідею у блоках, треба бути го-

товими витратити більше часу на догляд.

Як підживлювати орхідею

Добриво для орхідеї можна легко знайти в спеціалізованих магазинах, і їх варто використовувати активно в період цвітіння. Є два основні види добрив - під корінь та спреї. Їх можна використовувати разом або по черзі, слід обов'язково дотримуватися рекомендацій застосування, вказаних на упаковках. Використовувати добрива, призначені для інших рослин, не варто - це може зашкодити орхідеї.

Субстрат можна приготувати самостійно: на дно горщика треба покласти дренаж (наприклад, керамзит або пінопласт), після чого слід заповнити горщик шаром середньої фракції, а вже на нього викласти дрібну кору з подрібненим мохом.

На що звернути увагу при покупці орхідеї, щоб вона успішно цвіла

Перше, на що варто звернути увагу у квітковому магазині - це стан усіх квітів. Орхідеї належать до категорії дорогих квітів з прекрасними, витонченими квітами. Проте, придбати якісну та здорову рослину не так просто. Покупці найчастіше пообують передчасного опадання бутонів, що змушує їх чекати нового цвітіння дуже довго. Існує також поширена проблема, коли орхідея припиняє рости та зовсім перестає цвісти.

Як правильно вибрати орхідею

Перше, на що варто звернути увагу у квітковому магазині - це стан усіх квітів. Важливо, щоб рослини навколо не мали ознак шкідників чи грибкових захворювань. Далі перевіряємо кореневу систему: коріння повинно бути міцним і соковитим, без слідів гнилі чи в'янення. Кінці коренів не повинні мати непотрібних відростків і мають виглядати здоровими. Потім оцінюємо листя - воно має бути яскраво-зеленим і еластичним, без видимих пошкоджень чи плям.

Не менш важливий стан субстрату - він має бути без ознак цвілі, трухи чи комах. Також перевагу варто віддати квітучим рослинам, адже так можна одразу побачити, чого очікувати від орхідеї.

Звертаємо увагу, що висока вартість не завжди є показником якості.

8 кімнатних рослин,

що підвищують якість повітря і зволожують його у вашому домі

Забруднення повітря у приміщенні часто залишається невидимим, проте може значно вплинути на наше здоров'я. Неправильна вентиляція, підвищена вологість, токсичні виділення від меблів та побутової хімії поступово накопичуються в повітрі. Навіть звичайні предмети, такі як пластик або фарби, можуть виділяти шкідливі речовини. Використання механічних очищувачів повітря - це один із варіантів, проте кімнатні рослини здатні природно покращити якість повітря, зволожити його та створити більш здорове середовище. Ось вісім рослин, які не лише прикрасять ваш інтер'єр, а й зроблять дихання у вашому домі приємнішим і безпечнішим.

Хризантема: природний очищувач і окрас вашого дому

Хризантеми не лише радують око своїм яскравим цвітінням, але й ефективно очищують повітря від небезпечних хімічних речовин. Ця квітка абсорбує аміак, бензол, формальдегід, ксилол, толуол і трихлоретилен - токсини, що можуть бути присутні у багатьох домашніх виробках. Завдяки невибагливості у догляді, хризантема чудово почувається як у відкритому ґрунті, так і в контейнері. Для інтенсивного росту рослині потрібно достатньо світла та щоденний полив. Взимку хризантему можна перевести у стан спокою, скоротивши частоту поливу та припинивши підживлення.

Епіпремум: витончений борець з токсинами

Епіпремум, або "золотий потос", відомий своїми декоративними листям та здатністю фільтрувати повітря від шкідливих речовин, таких як бензол, формальдегід і чадний газ. Він підходить для будь-якого інтер'єру та не потребує багато уваги. Навіть у невеликих



горщиках епіпремум зберігає свій ефектний вигляд, а його коренева система залишається компактною. Рекомендується забезпечувати розсіяне світло і помірний полив, хоча рослина може пережити і короткі періоди посухи. Ще одна перевага епіпремуму - це легкість розмноження: відріжте пагін і просто вкореніть його у воді.

Філодендрон: символ чистоти і стилю

Філодендрони давно завоювали популярність серед квітникарів за їхню здатність абсорбувати шкідливі речовини, такі як аміак, бензол і формальдегід. Зокрема, *Philodendron scandens*, або філодендрон кучерявий, є чудовим варіантом для домашнього вирощування. Ця рослина швидко зростає і може досягти висоти до 3 метрів за умови належного догляду. Філодендрон полюбляє розсіяне світло, частий полив та обприскування. Важливо також регулярно пересаджувати його в більший горщик, оскільки він активно розвивається.

Арека: природний зволожувач та очищувач повітря

Пальма Арека - це не лише прекрасний елемент інтер'єру, але й один з найбільш ефективних природних зволожувачів повітря. Вона також поглинає токсини, що робить її ідеальною для людей із проблемами дихальної системи. Арека потребує багато розсіяного світла та постійного поливу. Щоб рослина почувалася добре, варто також регулярно обприскувати її листя, особливо у сухі періоди. Ця процедура не тільки сприяє зволоженню, але й запобігає засиханню листя.

Бамбукова пальма: стильна і функціональна

Бамбукова пальма, або *Chamaedorea*, виглядає надзвичайно елегантно, водночас абсорбуючи бензол, формальдегід, ксилол та трихлоретилен з повітря. Вона не тільки очищає повітря, але й додає кімнаті тропічного шарму. Ця рослина полюбляє вологий ґрунт і потребує багато розсіяного світла. Рекомендується також регулярно пересаджувати її у більший горщик, оскільки коренева система постійно розвивається. Для підтримання високої вологості можна використовувати зволожувач повітря або щоденно обприскувати пальму водою.

Папороть: природний фільтр токсинів

Папороть - один з найдавніших видів рослин, відомий своєю здатністю очищувати повітря. Ця рослина добре нейтралізує токсини та допомагає створити во-

логе середовище. Найпопулярніші види для кімнатного вирощування - це нефролепіс, адіантум і круглолиста папороть. Усі ці види мають схожі вимоги до догляду: люблять півтінь і регулярне зрошення. Папороті потребують високої вологості, тому рекомендується не лише поливати їх, але й часто обприскувати.

Лілія миру: захисник спокійного сну

Лілія миру, або спатіфілум, є ідеальною рослиною для спальні, оскільки ефективно очищає повітря від шкідливих речовин. Ця рослина активно абсорбує ацетон, аміак, бензол, формальдегід та інші токсини, що можуть негативно впливати на здоров'я. Лілія миру потребує високої вологості, регулярного поливу та зрошення. Варто звертати увагу на рівень освітлення, адже рослина найкраще почувається у розсіяному світлі.

Квітка-павук: простота і ефективність

Квітка-павук, відома також як хлорофітум, є одним із найпопулярніших вазонів для очищення повітря. Її доступність, невибагливість у догляді та здатність поглинати вуглекислий газ, бензол та ксилол роблять її чудовим вибором для будь-якого дому. Ця рослина любить яскраве освітлення, проте переносить і півтінь. Поливати хлорофітум слід лише після висихання верхнього шару ґрунту, а для підтримання здорового вигляду бажано періодично обприскувати його кип'яченою водою.

Використання кімнатних рослин - це не лише спосіб прикрасити оселю, але й ефективний метод боротьби із забрудненням повітря. Обираючи рослини, які допомагають очистити атмосферу і зволожити повітря, ви створюєте більш комфортне та здорове середовище для життя.

"За день робимо вісімдесят - дев'яносто окопних свічок", - вінничанка про волонтерство у 95 років

Понад 6 тисяч окопних свічок разом із донькою виготувала та передала захисникам волонтерка Олена Владимириця із Вінниці, якій 4 листопада, виповнилося 95 років.

Волонтерити разом із донькою 67-річною Ніною Владимирицею, бабуся почала три роки тому. Виготовляти окопні свічки для оборонців беруться за настанням холодів. Використовують бляшанки, гофрокартон, віск та парафін. За тиждень зробили 700 штук.

"На захист тим нашим рідним захисникам. Кожного дня до 11 вечора сиджу, готую папір. Якщо такий м'якший, то легко його переробити, якщо ні - важко. Але нічого, перероблю, а тоді лягаю спати", - сказала Олена Владимириця.



Її донька - Ніна з дитинства має інвалідність другої групи. Розповідає, що через проблеми з хребтом їй важко ходити, маму ж ноги підводять з віком, тож волонтерити стає все важче.

"Мама у мене весь процес підготовки робить, а я - кульмінацію. Навсидячки, але робить все. Вона дуже вмотивована. Буває, що хоч якийсь їй салат відкрити, а вона не дає, каже, що усе туди, хлопцям. Якщо у 95 років можна допомогти тим хлопцям, то решта теж може", - говорить Ніна Владимириця.

"Я намагаюся допомогти хоч чим. Буває, що за день робимо вісімдесят - дев'яносто свічок, або сто, але вже, як руки дуже болять, то менше, бо бачте, які уже виснажені ці руки", - сказала Олена Владимириця.

Заготівки під окопні свічки, які зробила Олена Олександрівна, пані Ніна виносить на технічний поверх. Там їх заливає воском та парафіном.

"Заливаю у два етапи, щоб якісно просочувалися ямочки. Така свічка горить 8 годин", - зазначила Ніна Владимириця.

Влітку, Олена Олександрівна разом із донькою їдуть жити на дачу, де допомагають готувати провізію на передову. Кажуть, висадили там трави, які потім збирають на чай.

"Це меліса, м'ята, ромашка. Мама і сусідки допомагали. Ми зробили понад 50 відер фруктів, салатів різних. Мазі для загоювання ран на основі бджолиного прополісу робили", - розповіла Ніна.

Зараз у волонтерок є потреба у матеріалах - закінчилися віск та парафін для свічок. Просять небаждухих про допомогу, аби мати можливість і далі допомагати бійцям. Така підтримка, каже бабуся, буде для неї найкращим подарунком на День Народження. А ще хоче свої 96 святкувати у мирній Україні.

"Хочу побажати захисникам, аби вони вистояли цю перемогу, бо я дуже боюся сирітства, щоб діти не були сиротами, щоб вони вистояли й повернулися до своїх сімей, до дітей, до батьків, до дружин", - сказала Олена Владимириця.

За матеріалами Суспільне Вінниця.

Повідомлення

про прийняте рішення щодо розроблення проекту містобудівної документації

Якушинецькою сільською радою прийняті рішення 42 сесії 8 скликання від 01.11.2024 № 1793 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території для розміщення комплексу відпочинку на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області» та № 1794 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території для розміщення комплексу відпочинку на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області, за межами села Юзвин (Некрасове) та детальний план території для розміщення комплексу відпочинку на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області, за межами села Зарванці» на підставі яких розробляються детальний план території для розміщення комплексу відпочинку на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області, за межами села Юзвин (Некрасове) та детальний план території для розміщення комплексу відпочинку на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області, за межами села Зарванці.

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

Якушинецька сільська рада.

Повідомлення про оприлюднення документу державного планування та звіту про стратегічну екологічну оцінку

З метою залучення представників громадськості до розгляду містобудівної документації - «Детального плану території обмеженого вул. Мічуріна, вул. Гагаріна, внутрішньовиробничим проїздом, проїздом між земельними ділянками із кадастровими номерами 0520680200:01:010:0023, 0520680200:01:0100029, 0520680200:01:010:0027 та проїздом до вул. Мічуріна у створі із земельною ділянкою із кадастровим номером 0520680200:01:010:0021 в с. Агрономічне, Вінницького району, Вінницької області та Звіту про стратегічну екологічну оцінку», розпочинається громадське обговорення. Підставою розробки проекту містобудівної документації є рішення 37 сесії 8 скликання Агрономічної сільської ради від 23 березня 2023 № 2438.

Замовником розроблення Детального плану території є Виконавчий комітет Агрономічної сільської ради. 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 «Детальний план території обмеженого вул. Мічуріна, вул. Гагаріна, внутрішньовиробничим проїздом, проїздом між земельними ділянками із кадастровими номерами 0520680200:01:010:0023, 0520680200:01:0100029, 0520680200:01:010:0027 та проїздом до вул. Мічуріна у створі із земельною ділянкою із кадастровим номером 0520680200:01:010:0021 в с. Агрономічне, Вінницького району, Вінницької області та Звіту про стратегічну екологічну оцінку», відбудеться з 08 листопада 2024 року по 08 грудня 2024 року.

Матеріали проекту містобудівної документації, на паперових носіях, будуть доступні з 08 листопада 2024 року по 08 грудня 2024 року включно (з 9.00 год до 16.00 год), за адресою: с. Агрономічне, вул. Центральна, буд. 12 в електронному вигляді можна ознайомитись на офіційному веб-сайті Агрономічної сільської ради у розділі «Оголошення».

Відповідальна особа, яка забезпечує розгляд пропозицій (зауважень) громадськості до проектів містобудівної документації від замовника - т. в. о. начальника відділу та просторового розвитку Агрономічної сільської ради - Підлубний Олег Миколайович.

Пропозиції та зауваження приймаються у письмовій формі відділом просторового розвитку Агрономічної сільської ради: 23227, Вінницька обл., Вінницький р-н, с. Агрономічне, вул. Центральна, буд. 12. Е-Mail адреса: agronomichne826@gmail.com до 08 грудня 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 обмеженого вул. Мічуріна, вул. Гагаріна, внутрішньовиробничим проїздом, проїздом між земельними ділянками із кадастровими номерами 0520680200:01:010:0023, 0520680200:01:0100029, 0520680200:01:010:0027 та проїздом до вул. Мічуріна у створі із земельною ділянкою із кадастровим номером 0520680200:01:010:0021 в с. Агрономічне, Вінницького району, Вінницької області та Звіту про стратегічну екологічну оцінку» відбудуться 03 грудня 2024 року об 16.00 год у приміщенні сільського клубу с. Агрономічне, за адресою вул. Центральна, 4.

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

Повідомлення

про проведення громадських слухань

Якушинецька сільська рада повідомляє, що відповідно 42 сесії 8 скликання від 01.11.2024 № 1793 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території для розміщення комплексу відпочинку на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області» на громадське обговорення подається детальний план території для розміщення комплексу відпочинку на території Якушинецької територіальної громади Вінницького району Вінницької області, за межами села Юзвин (Некрасове). Замовник проекту - Якушинецька сільська рада. Розробник проекту - ТОВ «АПЛАН» (23222, Вінницька область, Вінницький район, с. Якушинці, вул. Хмельницького Б., буд. 1, корп. Б).

Ознайомитись та надати протягом 30 днів відповідні пропозиції та рекомендації можна у приміщенні Якушинецької сільської ради (відповідальний посадовий особа замовника - начальник 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. 10 грудня 2024 року у приміщенні Якушинецької сільської ради за адресою: с. Якушинці, вул. Новоселів, 1А.

Якушинецька сільська рада.

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «КУСТО АГРО ФАРМІНГ», (ТОВ «КУСТО АГРО ФАРМІНГ»), код ЄДРПОУ 34868532.

Місцезнаходження суб'єкта господарювання, контактний номер телефону, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання:

21050, Вінницька обл., Вінницький р-н, місто Вінниця, вул. Грушевського, будинок 28, приміщення 3. Тел. +380 (67) 431-59-95 e-mail: v.siryu@kustoagro.com. Мета отримання дозволів: визначення та регулювання викидів забруднюючих речовин (ЗР), які потрапляють в атмосферу при експлуатації технологічного обладнання, на отримання дозволу на викиди ЗР для існуючого об'єкту. Підприємство здійснює діяльність за ІСБЕД 01.11 (основний) - вирощування зернових культур (крім рису), бобових культур і насіння олійних культур.

Фактична адреса виробничого майданчика: Вінницька область, Хмельницький район, село Байківка, вул. Яблунова, 19. На виробничому майданчику знаходиться таке обладнання: резервуар зберігання ДП (5 од.), ПРК, дизельний генератор, опалювальне обладнання (грубка сторожки, булер'ян та буржуйки), токарний цех, пост зварювання та пости зарядки акумуляторів. Оцінці впливу на довкілля не підлягає. Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: оксиди азоту (у перерахунку на діоксид азоту [NO+NO2]) - 0,35774 т/рік, оксид вуглецю - 1,4223 т/рік, сірки діоксид - 0,014 т/рік, азоту(1) оксид (N2O) - 0,002818 т/рік, метан - 0,00251 т/рік, вуглецю діоксид - 79,77 т/рік, речовини у вигляді суспендованих твердих частинок - 0,027724 т/рік, НМЛОС - 0,088270106 т/рік, аміак - 0,00016 т/рік, бенз(а)пірен - 0,00000048 т/рік, залізо та його сполуки (у перерахунку на залізо) - 0,00059 т/рік, манган та його сполуки (у перерахунку на манган) - 0,000025 т/рік, сульфатна кислота - 0,000016 т/рік.

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, - що виконані або/та які потребують виконання - На підприємстві відсутні виробництва та устаткування, які підлягають до впровадження найкращих доступних технологій та методів керування.

Перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання - Не передбачені. Викиди забруднюючих речовин від стаціонарних джерел підприємства не перевищують встановлені нормативи граничнодопустимих викидів відповідно до законодавства, тому заходи щодо скорочення викидів забруднюючих речовин не розробляються.

Дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів - Заходи не передбачені. Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству. Викиди забруднюючих речовин відповідають вимогам законодавства.

Із зауваженнями щодо обсягів викидів забруднюючих речовин звертатись протягом 30 календарних днів з моменту виходу повідомлення до Вінницької ОВА: 21050, місто Вінниця, вул. Соборна, 70, тел. (0800) 216 433, (0432) 32-25-35, 32-35-35, електронна адреса: oda@vin.gov.ua.

Вороновицька селищна рада повідомляє, що відповідно до рішення Вороновицької селищної ради від 25 січня 2024 року № 4515 «Про надання дозволу на розробку детального плану території», рішення Вороновицької селищної ради від 5 вересня 2024 року № 4915 «Про внесення змін до рішення 56 сесії VIII скликання Вороновицької селищної ради № 4515 від 25 січня 2024 року» проектною організацією ТОВ «Вінницький науково-дослідний та проектний інститут землеустрою» розробляється проект містобудівної документації місцевого рівня - Детальний план території щодо розміщення комплексу з виробництва електроенергії з біогазу на земельній ділянці за адресою: Вінницька область, Вінницький район, Вороновицька селищна рада, за межами с. Степанівка, з кадастровим 0520687600:01:003:0276, замовником якого є Вороновицька селищна рада.

Громадські слухання з метою врахування громадських інтересів будуть проводитися 26 листопада 2024 року о 14.00 год, в приміщенні сільської ради, за адресою с. Степанівка, вул. Соборна, 1 А, Вороновицька селищна територіальна громада, Вінницького району Вінницької області.

З проектом документа державного планування можна ознайомитись на сайті Вороновицької селищної ради та у селищній раді -23252, Вінницька обл., смт. Вороновиця, вул. Козацький шлях, буд. 60), тел./факс: +38(0432) 58-70-44, контактний email (сайту) e-mail: svoron@ukr.net, сайт: - (<http://votg.gov.ua/>).

Контактна особа: начальник відділу містобудування та архітектури Вікулов Роман Васильович, тел. +38 (067) 432-65-71.

Орган, до якого подаються зауваження і пропозиції, поштова та електронна адреси та строки подання зауважень і пропозицій: -23252, Вінницька обл., смт. Вороновиця, вул. Козацький шлях, буд. 60), тел./факс: +38(0432) 58-70-44, контактний email (сайту) e-mail: svoron@ukr.net, сайт: - (<http://votg.gov.ua/>). Зауваження та пропозиції надаються протягом 30 днів з дня оприлюднення детального плану території.

"ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ"

Вінницька регіональна газета.

редактор
Л.І.ДЖЕДЖУЛА

ПЕРЕДПЛАТНИЙ ІНДЕКС
ПЕРІОДИЧНОГО ВИДАННЯ:
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. №242845.

Наклад - 1500.

Газета віддрукована
у ФОП Собчишин
Олександр Вікторович

Тел. (0432) 55-63-97.

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня ювілеї та день народження святкуватимуть: 90-річчя відзначатимуть мешканка с.Медвеже Вушко - **Неоніла Василівна ЗАХАРЧУК** (8 листопада); житель с.Рівець - **Віктор Адамович ТИЧИНА** (10 листопада). 75-річчя відзначатиме голова ветеранської організації с.Микулинці - **Петро Петрович БУТКАЛЮК** (13 листопада). 55-річчя святкуватиме воїн-інтернаціоналіст, житель смт Стрижавка - **Олександр Володимирович КАЧУР** (12 листопада).

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

7 листопада - хмарно, без опадів, t вдень +7...+9°C, вночі 0...-2°C.

8 листопада - хмарно, без опадів, t вдень +4...+6°C, вночі +2...0°C.

9 листопада - хмарно, дощ, t вдень +6...+8°C, вночі +2...+4°C.

10 листопада - хмарно, без опадів, t вдень +4...+7°C, вночі 0...+3°C.

11 листопада - хмарно, без опадів, t вдень +4...+7°C, вночі +2...-1°C.

12 листопада - хмарно, без опадів, t вдень +1...+3°C, вночі +1...-1°C.

13 листопада - хмарно, без опадів, t вдень +3...+5°C, вночі +1...+3°C.



Дванадцять місяців: листопад

За традицією згадаємо: новем - дев'ять, новембер - дев'ятий місяць у давньоримському календарі. Одвічна слов'янська назва - грудень від груда, тобто шматки змерзлої землі, побита колія на дорозі і застигла у такому вигляді. Слово листопад теж має спільнослов'янську основу, і вживається у шести споріднених мовах. У XX столітті ця назва закріпилася за 11-им місяцем, хоча до того супроводжувала десятий. Колись, та подекуди й зараз, за короткі дні й холоди називали його куцень, безлиста зима, листогній, напівзимник, зніми одяг, роздягальник, присмерки року тощо.

Сутінкова пора

За календарем листопад - осінній місяць, але за характером погодних умов він ближчий до зимового грудня. Цей місяць - пора найтемніших, найнепроглядніших ночей, найкоротших, найнегожих днів. Хоч і не радує цього часу погода, але й до неї придивлялися і примічали:

Грім у листопаді - на малосніжну зиму.
Гуде вогонь у печі - на вітряну погоду, хуртовину.
Кури сходяться докупки - на невеликий сніг.
Півень хвоста волочить - снігопаду наврочить.
Снігурі прилетіли в листопаді - зима буде м'якою і малосніжною.

Сорока близько від житла літає, пнеться під стріху чи дах - бути віхолі.

Сухий, ясний листопад - загрозливий для наступного врожаю.

Якщо вечірня зоря була оранжевою або жовтою, а на ранок стала багряною, чекайте опадів.

У домашніх тварин густішає хутро, стає лискучішим - холоди на носі.

Сонце «лягає спати» блідим - завтра дощ впаде.

Доки листя з вишневих дерев не осипалося, скільки б снігу не випало, відлига його «з'їсть».

Сніг довго не випадає - на поганій рік.

Снігу восени нанесе рано - весна рано повернеться.

Мокрий сніг на озимині - той самий гній.

Сонце у колі - на вітер і дощ.

Якщо бур'яни високі виростили, буде багато снігу.

Від першого снігу до санного шляху - шість тижнів строку.

Перший сніг за 40 днів до зими випадає.

Сніг лапаний падає - буде мокро, негодяно.

Хмари йдуть низько - чекай морозів.

Волосся на голові пом'якшало, те ж саме із шерстю тварин - до стійкої негоди.

Листопадними заморозками грудневий мороз міцний.

Листопад - останній місяць живої води.

Східний вітер в листопаді - на мороз.

Вологе літо і тепла осінь - на довгу зиму.

Пізній листопад - до суворі і довгої зими.

Народ скаже, як зав'яже

Прислів'я та приказки ввібрали великий господарський досвід народів, здобутки матеріальної і духовної культури, історичні ідеали, побутові та звичаєві перлини.

Туман на верховині - дощ у долині (Португалія).

Якщо в листопаді північно-східний вітер віє, то остерігайся бурі (В'єтнам).

В листопаді вітер гуде і високі тополі (Латвія).

Шануй хліб: дині їмо нині, а хліб - увесь рік (Німеччина).

Вечірня веселка в листопаді - спокій кораблям у морі (Ірландія).

Бійся листопада - за ним зима, не бійся зими - за нею весна (Азербайджан).

В листопаді як не вчиниш, а зиму на літо не переміниш (Литва).

Про листопад в українців кажуть отак:
Як листопад дерев не обтрусить - довга зима бути мусить.

В'язи влітку рукавиці - в листопаді пригодяться.

У листопаді згодиться і старий кожух, а навесні - і старий кінь.

Листопад - вересню онук, жовтню - син, а зимі - рідний брат.

Пищить снігур у листопаді - скоро й зимі будем раді.

В осінній час сім погод у нас: сіє, віє, мутить, крутить, припікає, то мете, то поливає.

У листопаді, як зазиміє, то й жаба оніміє.

Навесні, хоч рікою полле, - краплі не видно; у листопаді ситцем просіє - хоч відром черпай.

Холодненький батечко жовтень, та листопад його перехолодить.

Листопад стелить землю листом, а грудень - снігом.

Листопадовий день - що заячий хвіст.

У листопаді сонця, як у старої баби краси.

Хоч і не простора у листопаді кузня, а на всі річки в ній закови лаштуються.

Хто в листопаді не тремтить, той і в січні не замерзне.

У листопаді довгий день до вечора, як робити нема чого.

Листопадові ночі до снігу темні.

Листопад - не лютий, проте спитає, чи добре одягнений і взутий.

У листопаді заєць шубу міняє, бо зиму відчуває.

Листя з дерева впало - літо пропало.

Листопадові пороші - на хліб надії хороші.

Листопад завжди хитрує: і осені служить, і зимі шлях торує.

Хоч і не лютий листопад, та, однак, грудневий брат.

У листопаді світанок із присмерками серед дня зустрічається.

Листопад

Летять, метеликами, вгору...
Кружляють, там, якусь ще мить -
Де вітерцю - не без підпору...
Моргає сонечком... блакить.

Поблискують - деінде роси...
Чудес... верстається пора.
Дерев рясних - рідіють коси...
І багрецю... росте гора.

Стуляє час - златі крилечка...
І крутить їх... на всі боки!
І доля - порхає - з гніздечка...
Й летить... до трав і осоки.

Осінне...

Спадає, трав із, росинь...
Іде - доквіллям - осінь!
В очах, блакиті просинь...
Плечах на... злата косинь.

Одній, сутужно, йтисся -
Запрошує - пройтисся...
Турбот від, відтягтисся...
І в срібло - одягтисся.

В думки вбираюсь поки...
Доба - чеканить кроки!
Стоїть не... руки в боки...
Мотає, долі, строки.



Микола СОБЧУК, м. Вінниця.

Астрологічний прогноз на 11 - 17 листопада

ОВЕН (21.03-20.04). Ви занадто вимогливі до себе, будьте більш поблажливими. Можливо, цей тиждень буде динамічним та успішним в багатьох областях, хоча невдоволення собою не дозволить скоштувати радість успіху. Можна розраховувати на розумну допомогу та підтримку колег. Виявіть наполегливість відстоюючи власні інтереси. Вихідні присвятіть собі. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Чекайте на просування по службі. У ділових контактах з партнерами виявіть обережність, є ймовірність обману або несумлінного ставлення до справ. Будьте уважними працюючи з паперами, договорами, укладаючи угоди. У вихідні забудьте про всі справи і присвятіть вільний час собі улюбленому та вами улюбленим. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Не варто витрачати час даремно. Не зупиняйтеся на досягнутому, сміливо штурбуйте черговий рівень - зараз вам усе до снаги. Довіртеся порадам друзів, вони відкриють очі на світ і допоможуть розглянути назріваючу проблему. Довідається багато нового і корисного для себе та весело проведете час. У вихідні вам навряд чи вдасться забути про справи, але треба кувати залізо поки гаряче. Сприятливий день - четвер, несприятливий - середа.

РАК (22.06-22.07). Розумно не звалювати весь вантаж турбот на себе, а звернутися за допомогою до колег: ви робите загальну справу та спільно доб'єтесь найкращих результатів. Це час, коли втілюються бажання й задуми. Успіх в діловій сфері залежатиме від ваших комунікативних здатностей і вміння використовувати зв'язки та знайомства. Не варто довіряти новим людям, адже вони можуть втягти в авантюру. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

ЛЕВ (23.07-23.08). Вантаж проблем зможемо легко скинути та будете готовими до вирішення нових завдань. Колеги та начальство оцінять ваш творчий потенціал. Доведеться буквально вибивати потрібну

інформацію. Будьте терплячими та не відкидайте пропозицій допомоги. Уникайте подвійної гри: ваша робота на два фронти не викличе захвату в керівництва. На вихідні вас можуть завантажити роботою: не піддавайтеся - працюйте на відпочинок ще ніхто не скасовував. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

ДІВА (24.08-23.09). Варто приділити увагу самооцінці: у бізнесі немає місця комплексам. Зараз ви можете розраховувати тільки на себе й власне уміння спокійно домовлятися з опонентами. Через прикриті випадковості можуть зруйнуватися плани. Не приймайте те, що трапилося близько до серця, ви зрозумієте, що всі зміни на краще, а у вихідні вас відвідають нові ідеї. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Ваша здатність помічати дрібні деталі імпує на начальству, але цього замало для кар'єрного зростання: треба якось приборкати ліню і вчасно взяти себе в руки. Краще заздалегідь продумати, що ви в силах зробити самостійно, а для чого буде потрібна допомога з боку - бажано заздалегідь заручитися підтримкою колег і вдало стартувати. У вихідні тільки дружельюність і здоровий прагматизм допоможуть вирішити всі проблеми. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Тиждень пройде без особливої напруги: звичний ритм, знайомі справи та обов'язки. Але, можливо, вам зроблять вигідну пропозицію, і тоді буде потрібно викластися по повній програмі, щоб не упустити свій шанс. Необхідна інформація сама йде до рук, але намагайтеся уникати прямих рішень. У вихідні вашими помічниками будуть дипломатичність і готовність до компромісу. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Напружений, але продуктивний період, що позначиться на стані вашого рахунку.

Вчіться не тільки слухати, але й чути, не піддавайтеся миттєвому імпульсивному пориву, щоб потім не шкодувати про допущені промахи. Товариськість у вихідні дозволить розширити коло корисних знайомств і одержати перспективні пропозиції - імовірність знайти нове застосування собі дуже велика. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - понеділок.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Ви зануритеся в круговерт різноманітних справ, удасться зав'язати цікаві знайомства, одержати потрібну інформацію та укласти вигідний контракт. Ніщо не повинне перешкодити діловому успіху. Якщо ви не втомилися від спілкування з товаришами по службі, можете разом провести й вихідні: загартувати командний дух. Не упустіть можливість блиснути ерудицією і ясністю розуму. Сприятливий день - середа, несприятливий - четвер.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Головне - вибрати правильну стратегію і тактику та не розмінюватися на дрібниці. Сміливо беріться за новий проект, зараз саме час для легких і вдалих стартів. За вдалого збігу обставин, ви знайдете нових ділових партнерів і значимі зв'язки з потрібними людьми. У вихідні швидше за все доведеться попрацювати: не соромтеся вимагати оплату понаднормових. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

РИБИ (21.02-20.03). Зосередьтеся на вирішенні першочергових завдань, адже з усіма справами відразу ви не впораєтесь. Треба вирішувати проблеми відповідно до їх виникнення. Будьте неквапливими та уважними, поспіх лише збільшить кількість роботи. Постарайтеся уникати відкритого протистояння. Не виключено, що скінчатся ваші стосунки з кимсь, але незабаром знайдете нові корисні знайомства. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.