

Подільська Зоря

АКТУАЛЬНО

26 листопада глава МЗС Польщі Радослав Сікорський після розмови з українським колегою Андрієм Сибігою заявив, що Київ запевнив у відсутності будь-яких перешкод для проведення пошукових та ексгумаційних робіт жертв Волинської трагедії на території України. Прем'єр Польщі Дональд Туск заявив, що декларація про відсутність перешкод для здійснення пошуково-ексгумаційних робіт жертв Волинської трагедії є ключем до повного примирення обох народів. "Україна не блокуватиме ексгумацію жертв Волинської різанини. Наші міністри починають працювати над конкретикою. Сподіваюся, цього разу перешкод більше не буде. Це ключ до повного примирення наших народів, такий необхідний в цей драматичний момент нашої спільної історії", - зазначив глава польського уряду.

Законопроект, який пропонує знизити верхню межу віку для мобілізації чоловіків з 60 років до 55, не розглянуть у Верховній Раді найближчим часом. Про це заявив член комітету Ради з питань національної безпеки, оборони та розвідки, нардеп Федір Веніславський. За його словами, нині "дуже складно" говорити про законодавчі ініціативи, які призведуть до зменшення кількості громадян України, яких можуть мобілізувати. Ворог, навпаки, нарощує свої мобілізаційні потуги та заохочує громадян і в грошовій формі, і шляхом списання заборгованості за кредитами. Все це спрямовано у росії на збільшення кількості громадян, які залучені до армії країни-агресора. Тому в Україні цей законопроект не розглянутий навіть у першому читанні", - наголосив нардеп. Веніславський додав, що "немає підстав" говорити, що законопроект розглянуть найближчим часом.

Президент Володимир Зеленський доручив розширити програму безплатного харчування в школах на учнів усіх класів. Про це сказав прем'єр-міністр Денис Шмигаль. "Цього навчального року держава забезпечила безкоштовне гаряче харчування для всіх учнів початкових класів. Для цього даємо громадам відповідний фінансовий ресурс. Раніше спрямували на місця 2 млрд грн. Сьогодні переспрамовуємо ще понад 268 млн грн", - сказав він. У державному бюджеті на 2025 рік передбачено 2,9 млрд грн на харчування школярів і ще 960 млн грн на модернізацію харчоблоків у школах. "Президенту України Володимир Зеленський поставив важливе завдання - безкоштовно харчуватися повинні учні всіх класів. Будемо шукати можливості та ресурси", - додав він.

Нова балістична ракета, якою РФ атакувала Дніпро минулого тижня, мала кілька боєголовок, але була без вибухівки, а тому завдала невеликої шкоди. Про це повідомили Reuters два високопоставлених джерела в українському уряді. Як зазначається, їхні слова підтверджують власний опис Кремля щодо використання зброї як попередження Заходу після зняття обмежень на далекий удар по території країни-агресора. Такі боєприпаси, звичай, призначені для завдання ядерних ударів великої дальності по цілях на відстані тисячі кілометрів. Одне з джерел розповіло, що ракета несла фіктивні боєголовки, і описало завдані збитки як "досить незначні".

Залучення військ КНДР до війни проти України викликає серйозне занепокоєння у всіх членів G7, заявив державний секретар США Ентоні Блінкен. Під час прес-конференції він повідомив, що збільшення допомоги Україні здійснюється і для зміцнення її оборони на сході, і в якості реагування на появу північно-корейських військ. За словами Блінкена, це має вплив не лише на Україну, а й безпеку Європи та Індотихоокеанського регіону: "Відносини між Росією і Північною Кореєю - це вулиця з двостороннім рухом. Ми бачимо, що Північна Корея зараз робить для Росії в Україні, вводячи війська, але ми також уважно дивимося на те, що Росія робить і може робити для Північної Кореї, в тому числі потенційно посилюючи її ракетний і ядерний потенціал".

Служба безпеки України відкрила 11 кримінальних проваджень проти 12 адвокатів, які допомагали військовозоб'язаним чоловікам уникнути мобілізації та здійснювали підробку документів для їхнього виїзду за кордон. Окрім цього, разом з військовослужбовцями з "Армії TV" журналісти під виглядом клієнтів проконсультувалися у цих правників. Деякі з цих адвокатів відверто радять порушувати закон. Наприклад, адвокат Тарас радив під час навчання викинути військову форму та перестрибнути через паркан навчального центру. Юрій казав, що має "своїх людей", які можуть забрати чоловіка прямо з ТЦК. Зазначається, що адвокати, які фігурують у провадженнях СБУ, не просто надавали консультації "ухилянтам" чи мобілізованим, а й вчиняли інші протиправні дії. Зокрема, такі як підробка документів, зловживання впливом, чи незаконне переправлення через державний кордон.

Днями Вінницькому районі сталися два жорстокі вбивства. Перше вбивство: конфлікт між родичами: уночі 25 листопада в одному з населених пунктів району місцева мешканка виявила у своєму будинку тіло 35-річного сина. Жінка викликала поліцію за допомогою сусідів. На місці події правоохоронці затримали 59-річного вітчима загиблого. Зі слів чоловіка, під час спільного вживання алкоголю між ним і пасинком виникла сварка, яка переросла у бійку. Зловмисник завдав чоловікові численних ножових поранень, що призвели до смерті. Наразі підозрюваний перебуває у кімнаті для затриманих.

Друге вбивство: трагедія в Тиврівській громаді: того ж дня до швидкої зателефонувала 49-річна мешканка одного із сіл Тиврівської територіальної громади. Вона повідомила про спробу самогубства свого 30-річного знайомого, який приїхав до неї з Дніпропетровщини. Коли медики прибули, то виявили, що заявниця вже загинула. З'ясувалося, що жінка побачила спробу гостя вкоротити собі віку й одразу викликала швидку. Під час надання допомоги чоловік раптово схопив ножа та завдав їй численних ударів, що виявилися смертельними. Зловмисника госпіталізували, він перебуває під конвоем поліції. Обидва підозрювані отримали повідомлення про підозру за ч. 1 ст. 115 КК України (умисне вбивство). Санкція цієї статті передбачає до 15 років позбавлення волі. Найближчим часом суд обере для них запобіжні заходи. Поліція продовжує з'ясовувати всі обставини цих трагічних подій.

Наталя Заболотна: Ще 47 сімей військовослужбовців із Вінниччини отримають житло коштом держбюджету



Грошову компенсацію для придбання житла отримують сім'ї, які перебували на обліку осіб, що потребують поліпшення житлових умов у виконавчих комітетах сільських, селищних, міських рад та отримали позитивне рішення про її призначення від комісій органів соціального захисту населення, із числа осіб з інвалідністю внаслідок війни I-II групи, які брали участь у захисті незалежності, суверенітету та територіальної цілісності України. А також члени сімей загиблих (померлих) захисників і захисниць і учасники бойових дій із числа внутрішньо переміщених осіб та їхні сім'ї.

Завдяки ініціативі Володимира Зеленського до кінця року з держбюджету обласним бюджетам буде спрямовано понад 4,1 млрд грн для закриття потреби в забезпеченні житлом для 1836 родин ветеранів з-поміж ВПО та осіб з інвалідністю внаслідок війни 1,2 груп та родин полеглих.

На Вінниччині ще 47 сімей військовослужбовців із Вінниччини отримають житло за кошти держбюджету, на ці потреби області виділено майже 101 млн грн.

"В Україні, зокрема і на Вінниччині, триває реалізація державної програми забезпечення житлом родин військовослужбовців, ініційованої Президентом Володимиром Зеленським: майже 101 мільйон гривень виділено з державного бюджету для придбання власних помешкань ще 47 сімей захисників і захисниць з Вінницької області", - повідомила Заболотна.

За її словами, у Вінницькій міській громаді кошти на придбання житла отримають 29 сімей. У Літинській та Калинівській громадах ці кошти отримають по три родини захисників. В Агрономічній та Могилів-Подільській - по дві родини. По одній родині - в Іллінецькій, Немирівській, Гайсинській, Барській, Жмеринській, Чернівецькій, Ямпільській та Іванівській громадах.

"Розмір грошової компенсації становить від 1,5 до 3,1 млн грн на сім'ю. Середній розмір компенсації цього року - 2,1 млн грн. Вперше за багато років, завдяки підтримці Президента та держави, ми маємо можливість закрити 100% потреб за двома із трьох постанов", - наголосила посадовиця.

Наталя Заболотна також зазначила, що цього року Вінниччина вже отримала майже 231,5 млн грн для забезпечення житлом 100 сімей захисників і захисниць України та 9 сімей осіб із інвалідністю з числа учасників бойових дій на території інших держав. 45 сімей уже стали власниками житла.

Загалом, кошти для придбання власного помешкання вже отримали 109 родин з територіальних громад Вінниччини.

**ЗАМОВЛЯЙТЕ ПРИВІТАННЯ,
ОГОЛОШЕННЯ У
"ПОДІЛЬСЬКІЙ ЗОРІ"
ТЕЛЕФОНОМ, ЕЛЕКТРОННОЮ
ПОШТОЮ АБО VIBER.
ЗВЕРТАЙТЕСЬ:
pzorya2003@ukr.net
(068) 840 38 18; (096) 185 00 63;
(063) 890-89-57.**

Допомога третій штурмовій

У відповідь на зверення командира бригади, полковника Андрія Білецького, головою громади Василем Романюком із бюджету Якушинецької

сільської ради було виділено один мільйон гривень на забезпечення підвищення боєздатності 3-ї окремої штурмової бригади.

Сьогодні представники бригади привезли Подяку та передавали щирі слова вдячності за значну фінансову підтримку від керівництва бригади для Якушинецької громади.

Також нещодавно у відповідь на запит нашого воїна Валерія із Якушинецького коштам колективу сільської ради було придбано спеціалізовані рації для захищеного зв'язку. Вартість необхідного обладнання складала - 50100 гривень. Рації уже доставлено воїнам на фронт.

Допомогаємо та дякуємо за захист!

За матеріалами Якушинецької громади.

З м'якими меблями, іграшками та кухонним куточком: у двох вінницьких медзакладах відкрили дитячі кімнати



У двох лікувальних закладах Вінниці відкрили дитячі кімнати. Там можна почитати, пограти в настільні ігри, випити чаю, або ж розігріти їжу.

Кімнати створили у рамках проекту "Твій дитячий простір", який реалізовано Фондом громади "Подільська громада" за результатами конкурсу проєктів для Фондів Громад України в рамках програми "ЛЮДИ для ЛЮДЕЙ", фінансування якої залучено ІСАР Єднання від приватних осіб та організацій. Про це розповіла очільниця Олена Данілова. За її словами, кімнати відкрили, аби діти та батьки змогли відволіктися від лікування.

Меблі та техніку закупили за гроші міжнародних донорів. Витратили майже 10 тисяч євро. Кожна кімната оснащена м'якими модульними меблями, є книги, розвиваючі ігри. На кухні - чайник та мікрохвильовка.

"Нам допомогла компанія, яка надала фінансову підтримку, їм відповідно допомогли закордонні партнери, це насправді донати від німецьких людей, які захотіли допомогти і зробили це", - розповіла Олена Данілова.

Таку кімнату відкрили у вінницькому центрі реабілітації дітей, ще дві - облаштували у двох хірургічних відділеннях обласної дитячої клінічної лікарні.

"Це впровадження сімейно-орієнтованого підходу в медицині, коли батьки і дитина спілкуються з медиками,

кімнати для того, щоб вони гарно проводили час", - зазначила директорка медзакладу Лідія Діденко.

Серед відвідувачів кімнати - Сергій Сугира разом із 4-річною донькою Мішель. Вони у лікарні третій день.

"Малі діти, їм потрібно проводити час граючись. В палаті лікування, а тут все нове, їм цікаво, вони відволікаються, з ними простіше домовлятися", - зазначив Сергій Сугира.

За словами завідувача хірургічного відділення Віктора Гончарука, створення простору для дітей та їхніх батьків - частина успішного

лікування.

"В нас перебувають важкі діти, які оперуються, це складно для них і для батьків психологічно. У такій кімнаті можна заспокоїтись, помалювати. Це вже для мамі легше. Можна зробити чай, каву", - сказав Віктор Гончарук.

За матеріалами Суспільного.



У Вінниці Олена Патюхіна з Маріуполя шиє одяг для людей і тварин та донатить на армію

У Вінниці Олена Патюхіна, яка переїхала з Маріуполя, шиє аксесуари та одяг для людей і тварин. Власний продукт "Masya" назвала на честь свого собаки. Швейну машинку та оверлок придбала за грантові гроші від благодійної організації Caritas. За виручені від продажу товарів гроші Олена допомагає військовим та безпритульним тваринам.

У Вінницю Олена переїхала 1,5 року тому. У Маріуполі з 2016 шила костюми для акторів та для акторів Лялькового театру. Після вимушеного переїзду створила власний бренд "Masya": шиє аксесуари та одяг для людей і тварин.

"З початком повномасштабного вторгнення ми з Машею вимушені були виїхати з міста. Рік прожили в Івано-Франківській області, і потім ми переїхали до Вінниці, бо тут всі мої родичі. І тут ми вже 1,5 року. Машка - це член родини. Маша з нами 14,5 років: від маленького цуцика. Я дуже хотіла собаку, і ось це цуценятко мені принесли друзі. І ось так вона до нас потрапила. Ми жили чудово, все у нас було добре, поки на нас не напали, - розповіла Олена Патюхіна.

З самого ранку, під перші обстріли, ми взяли рюкзак з речами та Машку - й ось так виїхали. Ніхто ж не знав, що ми так надовго поїдемо. Війна тривала і до того, але ми не думали, що все так масштабно буде. Виїжджали на кілька днів, щоб все налагодилося. Але цього не сталося. Ми доїхали до друзів у Івано-Франківську область, там рік прожили. Роботи нема, а жити якось треба. І щоб не впадати в депресію, бо я довго не хотіла нічого робити, бо тільки в новинах сидиш".

Створити власний бренд Олені вдалося за допомогою грантових грошей. 37 тис. гривень надала благодійна організація Caritas. За ці гроші закупила необхідне обладнання.

"Закупили швейну техніку. Ми з нею переїхали до Вінниці, і я почала тут шити аксесуари. І паралельно тут за допомогою донорів і нашого фонду "ЯМаріуполь" я закінчила ще одні курси з пошиття одягу для тварин. Ми помаленьку розвиваємося. Почали брати участь у ярмарках, коли стало виробів багато", - розповіла жінка.

Олена відшиває все в лімітованих пар-



тиях та за індивідуальними замірами.

"Замовити можна різні моделі. Присилається референс, і ми вже підбираємо щось по розміру. Костюми можуть бути веселі і яскраві, і зі світловідбиваючими стрічками. Є ще підгрудні корсети. Один є готовий, який можна поміряти, а всі інші ми робимо за індивідуальними мірками. В мене їх було багато. В українській тематиці, і якісь більш кольорові є. Його можна з сукнею носити, і з сорочкою. І просто так багато хто носить. Це вже так буденно, що не потрібно святя чекати, щоб одягнути красиву річ".

Окрім пошиття аксесуарів, Олена працює у побутовому центрі "ЯМаріуполь. Турбота" та займається волонтерством.

"Я ще офіційно працюю в побутовому центрі, але я знайшла себе і в тому, і в тому плані, що завдяки своїй роботі тут і "Masya" бренд я можу допомагати й іншим, бо для мене це дуже важливо. Є такий грузинський мультик. Там була така фраза: "Роби добро і кидай його у воду". І мені так сподобався цей вислів, що я намагаюся так жити. Тут, в Центрі, я допомагаю переселенцям таким, як я. За допомогою свого бренду в мене є якісь коштів, які я можу виділити на пошиття амуніції для притулку чи пошити хлопцям на ЗСУ якісь бафи. Також тут я познайомилася з волонтерами, і ми для військових шили тенти. Потім підковдри я шила хлопцям. І дуже приємно, коли тобі потім за це дякують", - розповіла Олена Патюхіна.

Свої виробы вона продає через соцмережі та на ярмарках. За її словами, створення власного бренду - це один із методів подолання депресії, який перевірила на собі. Тож радить українцям, які вимушено залишили домівки, не опускати рук. А ще не забувати донатити на армію і всім разом наблизити нашу перемогу.

За матеріалами Суспільного.

Навчалися створювати веселих гномиків



Нещодавно у бібліотеці-філії № 21 ВМ ЦБС під час чергового заняття гуртка "Творчі долоньки" відбувся цікавий та творчий майстер-клас "Веселий гномик". Його провела відома на терені краю майстриня Людмила Мельничук. Це вже не перший майстер-клас проведений талановитою мисткинею для читачів бібліотеки, зокрема свого часу, під її керівництвом діти майстрували м'яку іграшку "Котика", ляльку-мотанку "Берегиня роду", писали писанки та крапанки.

Зазначимо, що Людмила Мельничук працює художньою керівницею у Великокрущинецькому будинку культури. Діти на її гуртки ідуть з радістю, а свої майстер-класи жінка проводить і за межами населеного пункту. Вона вмє робити ляльку-мотанку та інші українські обереги, полюбляє виготовляти вироби з природного матеріалу (лісовики, гарбузяники, лісовики), текстильно-скульптурні вироби, вишиває декількома техніками. Крім цього Людмила Миколаївна гарно вишиває, в'яже, пише вірші та співає, а ще досліджує історію рідного села. Крім того, жінка мріє облаштувати в селі світлицю

в традиційному українському стилі, щоб діти та дорослі могли наочно ознайомитися з побутом наших предків.

Як художній керівник, Людмила Мельничук відповідає за сценарії творчих номерів, естетичний вигляд виконавців, також навчає дітей художнього читання, дикції, інтонації, пісні та українських ремесел. Вперше переступила поріг сільського Будинку культури у 14 років

До речі, цьогоріч, на щорічний книжковий фестиваль VinBookFest, завітала відома, сучасна, українська письменниця Любо Дашвар (Ірина Чернова), відома своїми творами "Село не люди", "Покров", "Ініціація", "Спадок" та багато інших. Вона була два дні і повезла з Вінниці не лише гарний настрій та компліменти від шанувальників її літературного слова, а й справжню ляльку-мотанку, яку виготовила їй в подарунок майстриня Людмила Мельничук. Дякуємо їй за талант, за вміння та натхнення зберігати наші національні цінності, наші українські традиції та звичаї.



Вшанування пам'яті жертв Голодоморів в Агрономічній громаді



Щороку в четверту суботу листопада Україна вшановує пам'ять жертв Голодомору 1932-1933 рр. і масових штучних голодів 1921-1923 і 1946-1947 рр. Ми згадуємо тих, хто став жертвою тодішнього режиму і прийняв мученицьку смерть. Голодомор став національною трагедією і окремою сторінкою в історії українського народу, про яку ми згадуємо з сумом та гіркотою.

23 листопада біля пам'ятного знаку жертвам Голодомору в селі Агрономічне відбувся мітинг-реквієм. Хвилиною мовчання, квітами та запаленими лампадками сільський голова Сергій Сітарський разом з представниками сільської



ради та мешканці громади вшанували пам'ять жертв Голодоморів. Голод забрав мільйони життів українців, став масштабною національною трагедією. Спільний біль, спільна пам'ять, спільний обов'язок - ці слова стосуються не тільки нашої болю, але й мають сенс у нашому сьогоденні.

Не маємо права забути страшного злочину в історії українського народу, який і досі відгукується болем та щемом у душі кожного небайдужого до

подій того часу.

Пам'ять про Голодомор має бути вічною, як реквієм, як пересторога всім сущим на Землі!

У Стрижавській громаді вшанували пам'ять жертв голодоморів



дзянськими прислужниками, а в Сосонці папери дивом уціліли. Нині оригінали можна побачити у Вінницькому обласному краєзнавчому музеї.

Та й те, що в селі не було масового голоду, також є великою заслугою місцевих сміливців: тодішній голова сільради Прокіп Романенко та голова колгоспу Микита Сташко приховали запаси зерна.

У Стрижавській громаді проживає чимало живих свідків страшних голодних років. Зараз вони мають можливість розповісти правду, переказати те, що чули від своїх старших родичів. І водночас у кожному нашому селі є списки людей, які не витримали геноциду.

Історія має значення! Маємо пам'ятати, досліджувати, аналізувати та передавати знання наступним поколінням.

Світла пам'ять загиблим від голоду. Світ має визнавати і карати винних у злочинах проти людства!

22-23 листопада жителі та жительки громади вшанували пам'ять жертв Голодомору-геноциду 1932-1933 років та масових штучних голодів 1921-1923 і 1946-1947 років.

Голова громади Михайло Демченко разом із працівниками селищної ради, старостами, освітянами запалили лампадку та поклали квіти й колосся до меморіалів та пам'ятників у Дорожному, Пенківці, Стрижавці, Лаврівці, Мізяківських Хуторах, Тютюнниках та Сосонці.

Вшанували хвилиною мовчання пам'ять усіх, кого радянська влада закатувала голодом, українців, чий душ пішли у роки страшних голодоморів.

Маємо в громаді унікальні історичні свідчення про геноцид українців - так звані "смертні листки". Їх вдалося зберегти жителям Сосонки. У цих документах зазначено причини загибелі людей: "померли від голоду". Зазвичай такі факти знищувалися ра-



Жнива скорботи. Голодомор мовою фактів

Щороку в четверту суботу листопада в Україні та світі вшановують пам'ять мільйонів жертв Голодомору 1932-1933 років. Пам'ять загиблих не просто від голоду внаслідок неврожаю, природного лиха, а жертв цілеспрямованого сталінського геноциду українців.

Третій рік українці вшановуватимуть пам'ять жертв сталінського геноциду в умовах повномасштабної війни з Росією. Війни, яка знову супроводжується геноцидними практиками, - російський режим уже не приховує мети знищити українську ідентичність.

Злочини й трагедії, які розгортаються на наших очах, з усією наочністю демонструють: чесна пам'ять надзвичайно важлива. Ті, хто чинить злочини проти людства, мають бути засуджені, а жертви - справедливо пошановані. Інакше непокаране зло повертатиметься знову і знову. Перші пів року 1933-го в Україні, за оцінками де-



мографів, спостерігався вибух смертності. Більшість із мільйонів голодних смертей припадає саме на цей період. Так, голод мав місце в інших регіонах СРСР, проте тільки в Україні, а також на Кубані та Північному Кавказі, які були заселені етнічними українцями, смертність була такою високою. А все - через репресивні заходи, які позбавили українських селян будь-яких харчів та можливості роздобути їжу.

До дня вшанування пам'яті загиблих від голодомору бібліотекар філії №21 спільно з працівниками ЗК ВЦКС Великі Крушлінці, провели годину пам'яті "Жнива скорботи. Голодомор мовою фактів". Присутнім розповіли про роки голодомору 1932-1933 років на території нашої громади, зачитали спогади очевидців. Бібліотекар презентувала книжкову виставку "Хвилину мовчання сльозою горить". Після заходу всі присутні поклали квіти до пам'ятника жертвам голодомору 1932-1933 рр.



Чорним болем пече серце

Чорною сторінкою в історичному літописі нашої держави залишається голодомор 1932-1933 років. Жорстокий план, який придумала радянська влада був розрахований на те, щоб знищити українське населення. Селяни голодували, вмирали цілими родинами. Так намагалися зробити з українців слухняних рабів. Україна втратила десять мільйонів людей, але український народ вижив - він сильний і невмирущий.

Вшанували пам'ять жертв голодомору і у бібліотеці-філії №4, що у Вінницьких Хуторах. Для відвідувачів книгозбірні представлена виставка-реквієм "Чорним болем пече серце", на якій підібрана література про трагічні наслідки радянського режиму.



Голодомор: советський геноцид українців

Саме під такою назвою з нагоди Дня пам'яті жертв Голодомору в стінах Вінницького обласного краєзнавчого музею відкрили тематичну виставку, котра діятиме з 22 листопада по 22 грудня.

- Вінниччина, як і вся Україна у 1932-1933 рр., зазнала величезних втрат. Вимерли цілі родини, зникли на карті вулиці та села, було завдано непоправного удару по ментальності та культурі, перервано зв'язок поколінь, знищено головне людське право - право на життя! У нашій області, за приблизними підрахунками істориків, демографів, дослідників - голодною смертю померли від 500 тис. до 1 млн осіб, - розповідають організатори.

Відкрили захід музичним номером від квінтету гітаристів музичної школи №2, які зіграли твір "Балада" ком-

позитора Константина Чечені.

Під час відкриття виставки відбулась презентація документального фільму "Трагедія Голодомору-геноциду 1932-1933 років: український опір", а також бліц-екскурсія виставкою від ведучої заходу Лариси Семенко.





Кулінарні цікавинки

Курячий рулет з начинкою

Нам потрібно: 5 курячих стегон, 4 мочених або свіжих кислих яблука, 1 ст.л. лимонного соку, 30 г гарбузового насіння, 50 г горіхів, щіпка сухого імбиру, щіпка чебрецю, щіпка мускатного горіха, сіль, перець за смаком.

Приготування. Курячі стегна вимити під проточною водою і просушити паперовим рушником. Відрізати м'ясо від кістки. При бажанні шкіру можна видалити, але краще запікати разом з нею, так смачніше. Застелити обробну дошку харчовою плівкою і викласти на неї м'ясо рівним шаром. Зверху прикрити ще одним шаром плівки. Дуже ніжно відбити м'ясо качалкою, ні в якому разі не використовуйте молоточок! Це більш щадний спосіб підготовки м'яса до запікання. Формувати рулет найкраще на пергаменті й загорнути в плівку. Спочатку накрийте дошку або частину столу плівкою, але не відрізайте її. Зверху покладіть лист пергаменту. На половину листа викладіть стегна одне за одним з невеликим напуском, обов'язково шкірою вниз. Рівномірно посоліть, додайте спеції і лимонний сік. Яблука поріжте часточками і викладіть зверху на м'ясо. Посипте насінням і крупно подрібненими горіхами. Дуже важливо щільно згорнути рулет. За допомогою пергаменту загортайте м'ясо так, щоб начинка залишалася всередині. Поверх пергаменту загорніть кілька разів плівкою, як цукерку. Скочується рулет по столу або дощечці, притримуючи краї. Загорнутий рулет покласти у високе деко для запікання. Налийте води так, щоб вона займала половину висоти рулету. Випаровуючись, вода не дасть м'ясу пригоріти. Випікати в духовці на середньому рівні при температурі 180 градусів 40 хвилин. Під впливом температури плівка не зіпсує рулет. Вода в листі не дозволить їй сплавитися. Після закінчення часу вийміть рулет з духовки і дайте охолонути прямо в плівці. Розгортайте тільки повністю остиглим.



Домашній лаваш



Нам потрібно: 350 г борошна, 200 мл гарячої води, 2 ст.л. олії, 0,5 ч.л. солі.

Приготування. Борошно висипте гіркою в чисту, суху миску. Зробіть в центрі гірки поглиблення. Додайте туди олію, сіль і

поступово введіть гарячу воду. Акуратно перемішайте з допомогою виделки. Замішуйте тісто руками 4-5 хвилин, поки воно не стане досить тугим. Загорнути тісто в харчову плівку і залишити на 15-30 хвилин. Сформуйте з тіста ковбаску і розріжте на 8-10 рівних частин. З кожного шматка сформуйте невеликий млинець і обвалюйте в борошні, а потім розкачайте в круглий лаваш товщиною 1-2 мм. Укладайте коржі по черзі на добре розігріту сковороду, випікайте на середньому вогні по 20-30 секунд з кожної сторони. Готові коржі скласати купкою і накрити вологим рушником.

Картопляні галушки

Нам потрібно: 600 г картоплі, крохмаль, 1-2 ст. л. вершкового масла, яйце, сіль і перець за смаком.

Приготування. Розімніть картоплю з допомогою товчачика або вилки. Перемішайте пюре з маслом. Отриману масу викладіть на плоску тарілку. Розділіть масу на чотири рівні частини. Одну з них витягніть і на її місце насипте стільки ж крохмалю. Таким чином ви отримаєте ідеальне співвідношення. Покладіть назад відкладену частину картопляного пюре, додайте яйце і ретельно замісіть тісто. Приправте за смаком сіллю і перцем. Сформуйте невеликі кульки, кожну кульку легко примніть і зробіть невеликі заглиблення посередині. Готуйте в підсоленій киплячій воді до спливання. Подавайте з маслом, шкварками, смаженими копченими стями або смаженою цибулею.



Швидкі курячі котлети



Нам потрібно: 500 г курячого м'яса, 2 яйця, 2 ст.л. майонезу, 2 ст.л. борошна, цибулина, плавлений сирок, олія.

Приготування. М'ясо курки наріжте кубиками. Цибулю також наріжте, додайте до курки. Також натріть сирок на тертці, дайте яйця, сіль, перець, майонез, борошно. Все перемішайте, і залиште на 15-20 хвилин. Потім просто викладіть котлети столовою ложкою на сковороду з нагрітою олією й обсмажте з обох сторін. Готові курячі

котлети викладіть на паперовий рушник, щоб видалити зайвий жир.

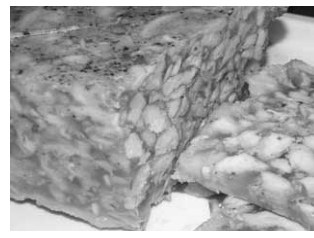
Тушкова капуста з м'ясом

Нам потрібно: невеликий качан капусти, 1,5 скл. сирого квасолі, 2 ст.л. сметани, 150 г домашнього кетчупу, цибулина, середня морквина, 2 лаврових листи, сіль, перець за смаком, 50 г вершкового масла, 3-4 ст.л. олії для обсмажування, 320 г свинини.

Приготування. Заздалегідь замочіть квасолі, можна на ніч. Потім відваріть до напівготовності. Свинину наріжте порційними шматочками й обсмажте на олії 5-7 хвилин, з додаванням 200 мл води. Капусту нашаткуйте, моркву натріть на тертці, цибулю наріжте. Підготуйте або гусятницю, або велику каструлю з товстим дном. Викладіть в неї м'ясо разом з маслом, в якому обсмажували. Додайте капусту, моркву. Перемішайте. Посоліть, поперчіть. Протушувати ще 5-10 хвилин. Додайте сметану, вершкове масло і кетчуп, цибулю, квасолі, лавровий лист і все добре перемішайте. Води не додавайте. Поставте гусятницю на вогонь і тушуйте капусту з м'ясом до готовності десь 1 годину 20 хвилин. Щоб випарилася вся рідина.



Сальтисон з курки



Нам потрібно: 1-1,2 кг курки, цибулина, пару зубчиків часнику, болгарський перець за бажанням, 20 г желатину.

Приготування. Зріжте все м'ясо з кісток. Часник подрібніть, якщо буде додавати перець, то дрібно наріжте. Цибулю також наріжте дрібно. Змішайте перець, часник і курку. Засипте все желатином і посоліть за смаком. Тепер нам знадобиться картонний пакет з-під соку або кефіру з фольгою всередині, але якщо такого немає, можна використовувати рукав для випікання чи звичайні харчові пакети. Якщо будете використовувати пакет з-під соку, тоді просто щільно набийте його фаршем, поставте пакет в каструлю з водою так, щоб вода 2 см не доходила до краю пакета. Варити з моменту закипання необхідно 1-1,5 години. Якщо варите в пакеті, тоді поставте один пакет в інший, викладіть фарш, щільно зав'яжіть обидва пакети і відправте також варитися в каструлю з водою, можна варити і в рукаві для запікання. Через зазначений час, дістаньте сальтисон з води, дайте йому охолонути і приберіть у холодильник на пару годин.

часник і курку. Засипте все желатином і посоліть за смаком. Тепер нам знадобиться картонний пакет з-під соку або кефіру з фольгою всередині, але якщо такого немає, можна використовувати рукав для випікання чи звичайні харчові пакети. Якщо будете використовувати пакет з-під соку, тоді просто щільно набийте його фаршем, поставте пакет в каструлю з водою так, щоб вода 2 см не доходила до краю пакета. Варити з моменту закипання необхідно 1-1,5 години. Якщо варите в пакеті, тоді поставте один пакет в інший, викладіть фарш, щільно зав'яжіть обидва пакети і відправте також варитися в каструлю з водою, можна варити і в рукаві для запікання. Через зазначений час, дістаньте сальтисон з води, дайте йому охолонути і приберіть у холодильник на пару годин.

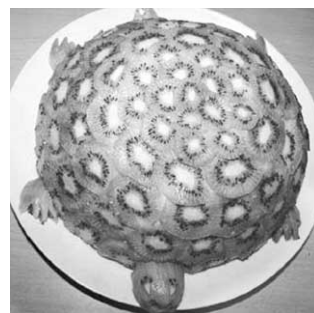
Салат із серцем

Нам потрібно: 300 г яловичого або свинячого серця, 2 болгарських перці, 2 огірки, 4 яйця, 100 г кукурудзи консервованої, цибулина, сметана або майонез, 1 ст.л. гірчиці, сік лимона, зелень, сіль і перець.

Приготування. Серце відварити і нарізати соломкою. Злити рідину з банки з кукурудзою. Огірок і перець болгарський також нарізати соломкою. Цибулю порізати напівкільцями. Яйця поділити на жовтки і білки, білок нарізати соломкою, а жовтки розтерти зі сметаною, додати гірчицю і сік лимона. Нарізати зелень. Перекласти салат у глибоку миску для подачі й заправити сметанно-гірчиною заправкою.



Торт з ківі



Нам потрібно: 200 г сметани, яйце, 450 г борошна, 1 ч.л. розпушувача, 400 г сиру, 150 г йогурту, 200 г цукрової пудри, 1 банан, 10 ківі.

Приготування. Приготування торта слід починати з тіста. Для цього з'єднайте в глибокій ємності сметану і яйце, потім додайте борошно і розпушувач. Замісіть туге тісто. Розділіть тісто на 8 рівних шматочків і розкачайте коржі. Підсмажте коржі за допомогою сковороди на середньому вогні (без олії). Обріжте коржі таким чином, щоб кожен наступний був менший за попередній на 1,5-2 сантиметри. Для крему: суміші до однорідної консистенції перетерті сир, йогурт, цукрову пудру і пюре банана. Наріжте ківі тонкими кружечками. Зберіть торт шарами: корж, крем, кружечки ківі. Зверху рясно змастіть кремом і прикрасьте з боків ківі, щоб вийшла черепаха. Торт готовий!

Дріжджовий яблучний пиріг

Нам потрібно: 500 г борошна, 250 мл молока, 7 г сухих дріжджів, 40 г вершкового масла, 30 мл олії, 70 г цукрового піску, 0,5 ч.л. солі, яйце. **Для крихти:** 200 г цукру, 120 г вершкового масла, 150 г борошна. **Для начинки:** 5 яблук, 30 г вершкового масла, 1 ч.л. кориці, яйце (для змащування пирога).

Приготування. Додайте в просіяне борошно дріжджі, перемішайте. У тепле молоко додати цукор і сіль. Пере-

мішайте. Додайте борошно, молоко, розтоплене вершкове масло, яйце і все перемішайте. Поступово додавайте олію і вимішуйте тісто руками 5-7 хвилин. Тісто має вийти м'яким, гладким і не липнути до рук. Накрийте тісто плівкою і залиште на 1,5 години, щоб підійшло.



Очистіть від шкірки яблука, виріжте у кожного сердцевину і наріжте кубиками. Перетопіть на сковороді вершкове масло, додайте яблука і тушувати від 3 до 5 хвилин, щоб вони стали м'якшими. Потім додайте корицю, перемішайте і дайте начинці повністю охолонути. Для прошарку тіста знадобиться кондитерська крихта (штройзелем). Для її приготування змішайте виделкою цукор і тверде вершкове масло. У суміш цукру і масла додайте борошно і руками перетріть до отримання великої крихти. Поставте готову крихту в холодильник. Тісто, що піднялося, викладіть на стіл, розділіть на 8 рівних частин і сформуйте з них однакові колобки. Накрийте їх плівкою і дайте постояти 5-7 хвилин. Кожну частину розкачайте в коло діаметром трохи менше, ніж форма для випічки діаметром 30 см. Візьміть половину кондитерської крихти і рівномірно розподіліть її по половині кожного кола з тіста. Складіть коржі навпіл так, щоб крихта виявилася між двома шарами тіста. Злегка придавіть долонею. Залиште трохи крихти для прикраси пирога, а решту розподіліть по поверхні коржів. На кожен коржик з двох сторін викладіть по порції начинки. Загортайте тісто від країв до центру так, щоб вийшло два рулето-конуси. Змастіть форму для пирога вершковим маслом і посипте борошно. Викладіть всі заготовки на форму гострою стороною конусів до центру. Накрийте форму плівкою і дайте постояти 30-40 хвилин. Перед випічкою змастіть пиріг яйцем і посипте зверху залишком кондитерської крихти. Випікайте пиріг 40-50 хвилин в духовці, розігрітій до 150 градусів. Готовність пирога перевіряйте зубочисткою. Дайте охолонути і перекладіть пиріг на тарілку сервіровки.

Пиріг з родзинками



Нам потрібно: 2 яйця, 2 скл. муки, 1 скл. кефіру, 1 скл. сахару, 10 г розпушувача, дрібку ваніліну, 100 г родзинок, 1 ст.л. олії.

Приготування. У глибокій мисці за допомогою блендера змішайте яйця, цукор і кефір. Помішуючи, насипте частинами борошно, додайте розпушувач, ванілін й родзинки. Форму для випічки змастіть олією, вилийте в неї тісто. Випікайте пиріг протягом 30-35 хвилин при температурі 180 градусів. Готовність перевіряйте сірником. Пиріг з ванільним ароматом можете посипати цукровою пудрою або полити глазур'ю. Подавайте ласощі до чаю і насолоджуйтеся приємною випічкою.

Смачний десерт з кефіру

Нам потрібно: 800 г кефіру, 25 г желатину + 50 мл води, 2 ст.л. какао, 1 скл. цукру.

Приготування. Кефір для цього рецепта краще брати найжирніший. Збийте кефір з цукром міксером десь 2 хвилини. Желатин залийте водою і дайте набрякнути, потім злегка прогрійте, тільки щоб желатин став рідким. Введіть желатин до кефіру з цукром, безперервно збиваючи міксером. Розділіть кефірну масу на дві частини. В одну частину додайте какао. І тепер можна формувати наш десерт. У креманик або будь-який інший посуд виливайте по 2 ст.л. білого кефіру і зверху по 1 ст.л. шоколадного. За принципом приготування торта «Зебра». Верх прикрасьте за допомогою зубочистки, починаючи від краю і проводячи зубочисткою до центру. Приберіть десерт з кефіру в холодильник до повного застигання.



Сирний зефір



Нам потрібно: 300 мл води (можна молока), 3 пакетики желатину по 27 г, 2 ст.л. какао, 2 ч.л. розчинної кави, ваніль для аромату, цукор за смаком, 500 г сиру.

Приготування. Змішати воду, какао, каву, цукор, желатин і ваніль. Поставте на вогонь і прогрійте, помішуючи. Тільки ні в якому разі не кип'ятіть. Сир перетріть і додайте його в отриману масу. Можна збити міксером, можна гарненько перемішати. Вилийте у форму, застелену харчовою плівкою, і приберіть у холодильник для застигання. Можна збити окремі цукерки, тоді масу розкладайте по маленьких силіконових формах. Готовий зефір наріжте порційними шматочками. Зберігати в холодильнику можна до 4 днів. Такий зефір можна робити без кави і какао.

Як любив усе життя одну жінку, але не дружину

От подобається мені дивитися, як дід із бабою на лавочці сидять... і квіт! Може тому, що не часто таке побачиш. Доки є сила і здоров'я, то у селі не дуже на лавці всидиш. Й до глибокої старості у парі мало хто доживає. Та ще й так, щоб хотілося удвох поряд сидіти, погомоніти...

Розповідь вихідного дня. Нелюба для баби Ольки і діда Мишка лавочка під двором була виходом у світ білий. Ноги обох вже не несли. З господарства – тільки кури. Город сини із невістками обробляли, а вони у помічниках. Було, бідкаються обоє, що після 80-ти силу їм ніби хтось віднімає. Баба обв'язує коліна різним компресами і з ходунцями ледве суне до лавочки. Дід ще з однією палицею ходить, теж стежить, щоб баба, буває, не перечепилася та не впала. Мимохіть зупинишся біля них. Обоє сиплять жартами, самі із себе посміюються. А ще недавно обоє, було, кудись мчать на велосипедах, хоч на мотоциклі... Завжди поспішають. Та все удвох і удвох.

Та настигла і їх неминучість. Вже сам цього літа сидів дід Мишко на лавці. Дивлюся, ніби не він. Різко став таким малим. Похоронив свою Ольку. Каже, що до дітей іти ще не хоче. Поживе один. А там видно буде... А це проїжджаю, а біля лавочки бур'ян поріс. Та швидко так насіявся... після діда. Зупинилася. Помовчала. Згадала останню розмову із ним.

– Не хочеться мені одному жити! Сумно! – розповідає дід.

– Так діти ж гукають! Ідіть! Не сумно буде!

– То не те! Наше життя було отут, і з бабою! Пора вже і собі збиратися туди! Пора...

– Ви, мабуть, дружину свою дуже любили? – підтримала розмову.

– Я?! – дід зажмурився і витер сльозу, – не любив я її! Їй же Богу – не любив!

Мене і заціпило! Як так? Я завжди вважала, що у них любов велика! Бо у селі жодного такого діда більше не знаю, який би так бабу свою шанував. Та і вона його. Добряче вони жили у парі. Люди заздрили аж до бабиної смерті. А тут – «не любив!». Хтозна, що і казати далі... Мовчу і дивлюся на діда. Він витер сльозу. Погляд прояснів...

– Ну, як тобі пояснити же?! От як влюбився, то у тебе серце із грудей вискакує... аж тіло тремтить отак усе! А тоді стаєш, як п'яний, хоч і не п'єш!! І таке те чувство, що і об'яснити якось не можна словами. Чи ти розумний, чи ти дурний стаєш і де та грань?.. І думаєш усе тільки про неї! І робиш роботу важку, а тобі співаєтьсся, і усміхаєшся сам до себе...

Понесло діда не на жарт. Тільки дивлюся мовчки і слухаю. І якось аж дивно, що такий серйозний дід так заговорив. Пригадую, що ніколи і ніде не чула щоб дід Мишко коли «у гречку» стрибав. Дід завжди був такий гарний, аж блискучий. Ніби не сільський. А баба його, якщо на сучасну моду, то казали б, що мала модельну зовнішність, це доки коліна хвороба не покрутила. Та у селі її обзивали «жердкою» та «кобилкою» – худюща, висока! Правда, завжди привітна. Здавалося, що у їхньому спільному із дідом житті і проблем ніяких не було...

– От якщо ти колись влюблялася у кого, то ти мене поймаєш, – продовжує дід.

– Та пойму... Розкажітьте...

– Ну, не було у мене до Ольки такого, щоб серце тріпотіло, як побачу... А оце, як прощався, то думав, що і зупиниться те серце. Пора і мені за нею...

– То ви, діду, мабуть, коханку мали, чи як?

– Здуріла, чи шо?! Я дурницями не займався! Ніколи мені було до цього! Та і мужиків, які волочилися, не поважав. Треба щоб хоч чорне, щоб хоч біле. А так – туди-сюди, це не діло!

Ось тут стало ще більш цікаво! Дід піднявся з лавочки, обіперся на ціпок і кинувши мені «жди мене тут, я швидко», подріботів до хати. Через кілька хвилин повернувся із пожевклою фотографією у руках.

– Ось поглянь, дівчино – це ота, яку я молодим полюбив! Всю життя хранию фото... Та і тільки. Такої красивої я більше в житті не бачив! Колись нас повезли на екскурсію у місто, а там по музеях водили, то я на картинах схожих бачив. Із мене сміються, що я очей не можу відвести... забувся хто на тій картині і був. А мені – Маруся! Людям же такого не скажеш! Молоді ми дуже були... Мій батько із війни не вернувся. А Марусин прийшов. Вона у колгоспі в ланці робила, а я на фермі. Телят порав. Бедність страшна була. Не було у мене ні чобіт, ні черевиків. За трудовдень робили ж. Мама ще до війни застудилася на буряках, чи, може, і раніше спину підірвала. Стали у неї ноги одказувати. На роботу ніяк не може, бо по хаті з трудом перейде. А заставляють, ще і як. То замість неї пішов я у колгосп, хоч і малим був. У школу дуже хотілося, та треба було маму виручати, бо і судили б ще. Батько ще у 1941-му безвісти пропав. Ми так із мамою бідували, що словами не передати. Заробляв я у колгоспі ті чортові трудовні. А Маруса семиричку закончила! Вона у ланку пішла. Любила вона гулять ходити у празники на колодки та до клубу. А я ні... Чобіт не було. Соромно. Сховуюся за кущами і не можу на неї надивитися, як танцює. А тоді провести насмілюся... І... почалося! Так ми того вечора ждемо, щоб у верби втекти! Я землі під ногами не чув! Як було не втомилося обоє, та у верби біжимо...

– А що там у вербах? Якесь зона відпочинку?

– Ну ти і смішна, дівчино! Яка зона! Там було таке укромне місце! Як у гнізді. Нікому не видно... ще запитай що і робили.

– Авжеж!

– Ну, скажу тобі, «Отче наш» не читали наодинці з дівкою!

– А казали, що у союзі сексу не було...

– То слова ми такого не знали! А було все, що людині не чуже! Молодисть була! І все! Любов була! Ми, не могли одне одним натішитися... І так більше року! А тоді колись каже мені Маруса, що я фермою весь провоняний. А воно ж так і є. Ферму неспроста із себе змити... І стали якісь її родичі манити Марусю завербуватися на Донбас. Мов, як там не буде, та не ферма смердюча. Маруса про город мріяла. Я б за нею куди хоч поїхав. Так маму ж не покину! А вона мені ультиматум поставила! Я думав, що здурію. Не переживу. Як же я, кажу, матір вору саму покину... Я ж один у неї і вона одна. І сказала мені Маруса, що не буде вона гноїть свою життя у селі. Поїхала... Якби я міг пити горілку, то запив би. А не йшла вона мені на душу, та горілка, ніколи. Я до життя інтерес усякий згубив. Все не миле. А Ольга зі мною теж на телятах робила. І вона сирота... І у неї – ні чобіт, ні черевиків... І вона на танці не ходить до клубу. До мене вона завжди така дружна була. Бачить, що я ніякий ходжу, а люди кругом гомонять, що мене Маруса покинула... Ідемо раз пізно з роботи повз оті верби, і сам не знаю, як зайшли із нею у нашу з Марусею схованку... Ольга від мене на три години старша. Хлопців у неї ніколи й не було. Така худюща, аж хребет випинався. Такі у селі були не в моді. А воно ж... молодисть. Обіда така була на душі! А Ольга піддалась... Мені якось на душі стало легше...

– Може вона вас любила?

– Може і любила. Я її не запитував... А пізніше сказала?

– Ні. Я їй такого не казав, і вона мені не казала... А у верби ходили довгенько. Поки каже мені Ольга якось: «Женись на мені, Мишко! У мене дитя буде! І бідні ми з тобою обоє. Будемо помагати одне одному та жити».

– Ви зраділи?

– Ти знаєш, дівчино, і зрадів! Якось звик я до Ольки. Вона така покорна мені. А як ще про дитя сказала, то й зовсім розтанув! Діти для мене – святе! Пішли

у сільраду і розписалися тихенько, щоб менше хто знав.

– А весілля?

– Та я ж кажу тобі, дівчино, що у нас ні чобіт, ні черевиків не було! Яке весілля?! На фермі могорич був! Мама моя дуже зраділа, що невістку привів. Вона ж така метка була до роботи. І матір жалувала. Ловко нам було удвох. Роботи багато. А ми все робимо і робимо. Колю народила – аж чотири кілограми! Де він у неї і поміщався! А через год уже й Толю народила! Хату почали будувати. Ми обоє телят порали, то одне одного підмінємо. І все бігом! Того літа маму мою поховали. І каже Ольга, що у нас буде дівчинка точно. Так вона задумала! Словом, усе добре у нас. А от ніколи не цілувалися із нею... Бо як і надумаю коли, то не можу – Маруса у мене перед очима, її цілую...

– Що і зовсім не цілувалися?

– Ну, бувало, так, у щічку її і вона мене... А отак, щоб і серце ставало – не було! Не любив... А цілувати тільки з



любов'ю виходить...

Ага... Отак ми ловко п'ять год прожили. Та приїхала у гості до батьків Маруса. Почула, що моя мама уже померла. Боявся зустріти її, а вона й шукала тієї зустрічі. Таки вигукнула мене... Думав, що ушпилю її чимось, бо я вже не босоножий сирота – діточок майже трое, хату будуюмо... Та побачив і... все забув. Ми з Олькою телят порали цілий хлів. Так і нам лучче, і бригадир ішов на уступки. Їй було дуже важко уже, бо десь через місяць родити повинна. То я жалів, і за неї, і за себе на фермі. Бо воно ж і дома роботи – страх скільки! Літо ж! Маруса вислідила, що я увечері сам із ферми іду. Перестріла... Щось казала... Не знаю! У мене в голові зашуміло! Мовчав... Тільки дуже цілувати її хотів. Потеліпав додому. Кажу Ольці, що прихворнув. І спати не міг.

А другого дня жде мене Маруса. Каже, що через три дні вже поїде. Хоч побалакать хочеться. І я не устояв! Завернуло у верби... Питаюся Марусю чи фермою не воняє? А вона – цілуватися... Забувся я, що й додому треба. Ще шампанського вона взяла. Я ніколи до цього його не пробував, та і, взагалі, не пив алкоголю. А то так сп'янів! Не усвідомив, що і ніч минула. Сонце вже високо! Дома не був, телята на фермі не порані. А Маруса мені ще шампанського добавила. Цілуємося!

І вмовляє вона мене усе покинути і їхати на Донбас із нею. Отак під вербами у схові ми дві доби і прожили...

– А дружина не шукала вас?

– Ой, дівчино! Вона здогадалася де я, може і стежила. Хтозна. Бо знала ж вона цю схованку! Побігла телят порати на ферму. Бо бригадир кричить, що мене там немає. І день порала, і другий... І дівчинку там пошти народила. Добре, що бригадир навідався. Відправили у лікарню. Ольку ледь врятували, а дівчинку і ні!! А я у вербах цілуємося... Мабуть, такі Ольга сказала, де мене шукать, бо прибіг бригадир і мене батогом шмагає, і Марусю потіг! Наробили ми тоді слави! Біг я пішки у лікарню 10 кілометрів. І не знаю, що Ольга казати. Вона мені – нічого! Мовчить! Краше б сварила дуже! А вона мовчить. Дівчинку мені дозволили забрать, бо Ольга дуже просила. Зробив я для неї ящик і похоронив біля матері...

– Простила?

– Не скоро... Я дитя забрав поховати, а Маруса прийшла до Ольки у лікарню та і каже їй, щоб відпустила мене з нею, щоб дітьми не держала. Як взяла ту нерви! Не захотіла, щоб я з лікарні її забирив. Поїхала до матері. Благо, що теща у мене мудра була. Пожалувала дочку кілька днів та спровадила додому. Каже їй – у мене ще три крім тебе! Ваш батько на війні погуб, а ти, дурепка, дітей хочеш осиротити сама! Іди додому й живи! Всього у житті буває!

– Вам хотілося з Марусею поїхати?

– Ні! Хміль мій вийшов швидко... Як би я дітей покинув?! Ніколи! За Ольку дуже переживав. Вона у лікарні, хлопчики у тещі, а я ніби і не живу без них! А ще коли дівчинку похоронив...

– З Марусею не прощалися?

– Ні. Вона поїхала, доки у мене таке діялося. А Ольга посилає слідом і мене...

– Сварилися?

– Ні! Як теща вирядила її, прийшла додому, та мовчить і все!

– А ви б сказали, що тільки її любите, що кається!

– Про те, що каюся, не раз казав. А про любов – ні! Марусі вже ж так казав! І любив... А помирило нас горе. Хлопчики наші ледь не померли. Якесь інфекція була. Отоді ми і забалакали удвох! Врятували дітей в області. Для нас обох діти дуже дорогі були. Рішили ми, що треба дітей багато мати. Бо не дай Бог чого... Та не було у нас більше після того, як дівчинку мертво народила Ольга. І у області до лікарів їздила. Кажуть їй, що не буде дітей більше, як би не хотіла. Ось така розплата за ту дурну любов!

– Дорікала вам?

– Ні! Словами – ні! Але відчував, що дорікає думками. Вона ж у мене мудра була. Через що і лаялися не часто. Хіба що за роботу, а за життєнні питання – ні. Не раз я думав, що ні з ким другим не прожив би отак, як із Олькою. Робили ми багато. І все у нас було у лад.

– А десь відпочивали коли удвох?

– Ну ти й сказала, дівчино! Хто ж у колгоспі відпочивав? То із контори, бувало, їздили кудись дівчата. Передавиків кудись посилали. Так не усі їхали. Як би ми телят покинули?! Ми й у відпустку ніколи не ходили. Ферма – і все!

– Хотілося ж, мабуть?

– Поїхати кудись? Ні! Ми нічого другого не знали і не хотіли. І так нам ловко було, якби не старість.

– А Марусю свою ще бачили?

– Ні! Рідко бувала в селі. А тоді, казали люди, що вийшла заміж за якогось начальника шахти і забрала батьків на Донбас. Вже було нам годів по сорок, як розказували люди, що немає її живою. Чоловік із шофером своїм застав їх і порішив на місці. І сам застрелився. Так люди казали. Дітей у неї і не було. А у нас із Олькою ловкі сини виростили, чотири внучки і вісім правнуків! Внучки всі в бабу. Було, дякують бабусі за фігуру модельну. Тепер ось покинула мене Ольга. Вона ж і старша трохи. Та лучче б я... 65 років разом... Не жарт.

– Так може ви її все ж любили?

– Та кажу ж тобі, дівчино, що не любив! Любов – то як вибух! А далі – життя! У нас було друге!

Дід Мишко добряче засидівся, бо ледь піднявся із лавочки і подріботів у двір. Фото сховав за пазуху.

– А ти, дівчино, заходь, як будеш у наших краях, – обернувся до мене, – може, ще тобі шо розкажу про любов. Воно ж отак все життя носиш собі, не кожному розкажеш... І зрозуміє не всяке. Бо є такі, що прожили багато, а як ото серце вискакує – і не знали...

Так і не довелося більше поговорити з ним. Казали люди, що діда Мишка поклали поряд із його бабою якраз на сороковий день по ній.

Олександра ГОСТРА.

ПОРАДИ НА ВСІ ВИПАДКИ ЖИТТЯ

Як дізнатися, чи є вдома домовик:
5 ознак, які його видають

З давніх часів люди вірили, що в кожному домі є домовик - дух дому, який стежить за порядком у ньому й оберігає його та всіх домочадців. З ним завжди намагалися порозумітися, а при переїзді на нове місце завжди забирали з собою. Сьогодні все це забулося, але, тим не менш, ці істоти продовжують у нас жити і наглядати за нами. Чи потрібно боятися, як перевірити, чи є домовик вдома.



Домовика часто вважають нечистою силою, але це даремно: він не злий, а добрий дух, а якщо злиться і капоється - то тільки за справу. Який вигляд має домовик? Ніхто не знає насправді точно, але заведено думати, що це дідок невисокого зросту і з бородою. Є в його зовнішності і деякі звірині риси - наприклад, можуть бути довгі вуха, що стирчать сторчма, вкритий шерстю. До речі, вважається, що якщо дух кошлатий - то будинок багатий, і навпаки, у бідняків він лисий.

Він дарує відчуття захищеності

У духа дому є дуже хороша риса - якщо ви йому подобаєтеся, він буде вашим невидимим захистом. Якщо в домі у вас панує атмосфера спокою і легкості, ви не боїтеся залишатися

самі - значить, у вас є охоронець.

Він попереджає про небезпеку

Можна, звичайно, все списати на свою інтуїцію, але про будь-які неприємності дух дому знає раніше за нас. Як домовик попереджає про небезпеку? Він може вас будити, гриміти, кидати предмети - так дух намагається привернути їхню увагу до конкретного місця в будинку. Можливо, десь плавиться проводка або прорвало трубу. Якщо вам здається, що дзвонять у двері або двері почали грукати - це домовик просить вийти за них і подивитися, що там. Якщо лягає зверху уві сні - потрібно звернути увагу на здоров'я, чути свист у будинку - будьте обережні з фінансами.

Як зрозуміти, що домовик злиться і задобрити його

Є кілька ознак, що ваш хранитель будинку засмучений або злий. Наприклад, речі пропадають і не знаходяться, або ж постійно щось ламається, нові лампочки перегорають, посуд б'ється і все ніби з рук валиться. Це означає, що енергетика вашої оселі - та, яку ви створюєте самі - не влаштовує домовика. Наприклад, це може відбуватися, якщо у вас постійні чвари, сварка, гулянки й алкоголь рікою. Тому дух буде капоється й лякати. Вихід один - помиритися з ним.

Як задобрити домовика?

Перш за все, зверніть увагу на свою поведінку і стосунки всередині сім'ї, помиріться і зробіть прибирання в будинку. Попросіть у духа вибачення (цілком серйозно), пообіцяйте, що це не повториться, і пригостіть - печивом і молоком, кашею, їх він дуже любить. І не забувайте пригостити духа в День домовика - 28 січня і 10 лютого (за новим і старим стилем).

Домовика часто вважають нечистою силою, але це даремно: він не злий, а добрий дух, а якщо злиться і капоється - то тільки за справу. Який вигляд має домовик? Ніхто не знає насправді точно, але заведено думати, що це дідок невисокого зросту і з бородою. Є в його зовнішності і деякі звірині риси - наприклад, можуть бути довгі вуха, що стирчать сторчма, вкритий шерстю. До речі, вважається, що якщо дух кошлатий - то будинок багатий, і навпаки, у бідняків він лисий.

Як перевірити чи є в тебе вдома домовик

Насамперед - спостерігайте. Є кілька моментів, коли дух може «спалитися». Його бачать тварини і маленькі діти. І ті, й інші більш чутливі до енергетики, ніж дорослі, тому можуть відчувати або бачити присутність домовика. Зауважте: якщо кішка, собака чи дитина дивляться кудись у кут, під стелю або стежать за невидимим рухом у кімнаті - це він, домовик. Він може потоваришувати з кішкою і почати з нею гратися - збоку це виглядає, ніби кішка торкається повітря. Але на доброго духа тварина ніколи не шипить і не гарчить - у цьому разі це вже справді нечисть.

Він може видавати звуки ночами

Звичайно, шуміти ночами можуть і сусіди. Але якщо сусіди у вас тихі, а в будинку явно щось тихо шарудить або легенько стукає - це дух перевіряє порядки і чи чистий у вас посуд.

Він може позичати речі, іноді брати їжу

Відразу обмовимося: грошей домовик не бере. Тому якщо у вас у домі почали зникати гроші, то шукайте «домовика» серед людей. Але ось дрібні речі - чайні ложки, ключі, шпильки тощо. - дідок може позичити. Більшість знає, що потрібно сказати, щоб домовик повернув річ: «Домовик, домовик, погрався - і віддай!» У багатьох ви-

Яка зачіска вам підходить
за знаком Зодіаку

Астролог Лорен Деголія і Бетті Ендрюс розповіли, яка стрижка найкраще підходить для представників кожного знака Зодіаку.

Овен - коротка стрижка

Немає сумнівів, що перший знак Зодіаку повинен завжди заявляти про себе. Овни не бояться виходити із зони комфорту, і їм точно підійде коротка смілива стрижка. Представники цього вогняного знака не бояться носити ірокез або зухвалу стрижку піксі.

Тілець - каре до плечей

Тільці цінують простоту, тому шалено хитромудра зачіска їм не потрібна. А стрижка каре ніколи не виходить з моди, а також дозволяє експериментувати, що імпонує Тільцям.

Близнюки - хвилясті кучері

Близнюки - веселий та кокетливий знак, і кучеряві локонами віддзеркалюють цю енергію. Вони прості, але стильні та добре поєднуються з характером цього повітряного знака.



Рак - довге волосся

Раку потрібен універсальний стиль, який не кидається в очі. Вони люблять і цінують турботу, а тому легко впораються із завданням із догляду за розкішними довгим волоссям.

Лев - об'ємні кучері

Леви дуже люблять бути у центрі уваги. І немає кращого способу добитися цього, ніж за допомогою зачіски, наприклад, з об'ємними кучерями. Нудні зачіски точно не для них.

Діва - хвостик

Діви завжди у справах, а тому волосся не повинно їм заважати виконувати чітко виписані у плані завдання. Зачіска Діви повинна бути такою ж акуратною і доречною, як і її життя.

Терези - каскадна зачіска

Терези прагнуть до балансу у всьому. І вони зроблять все можливе для вигляду, який їм подобається, але їм також потрібно щось, що легко стилізувати. І ця зачіска відповідає буйній енергії Терезів.

Скорпіон - укладка на бік

Скорпіонам потрібна ефективна зачіска, але така, що не кидається в очі. Ці водні знаки інтенсивні, і саме укладку на бік астрологи порівнюють з їхнім таємничим способом життя.

Стрілець - косички

Стрільці - волелюбні люди. І косички, за словами астрологів, цілком відображають їхній авантюрний дух. Вони дуже зручні для всіх спонтанних поїздок. Крім того, цим вогненным знакам не доведеться витратити багато часу на укладку, що теж плюс для них.

Козеріг - класичне коротке каре

Ці земні знаки дотримуються традицій, тому і зачіски вибирають класичні. Козеріг - владний знак, і по такій зачісці про це дізнаються оточення.

Водолій - яскраві кольори

Якщо хтось збирається заявити про себе своїм волоссям, то це Водолій. Ексцентричні і унікальні Водолії повинні мати незвичайну зачіску. Саме тому їм ідеально підходять яскраві кольори. Вони не бояться експериментувати або бути трохи більш нестандартними.

Риби - ретро-зачіска

Риби, якими керує сентиментальний Нептун, є мрійниками Зодіаку, тому вони люблять робити те, що допомагає їм відійти від реальності. Примірити ретро-образи з минулого - ідеальний спосіб для Риб дати волю своїй уяві.

Какао і зелений чай корисні

Нещодавнє дослідження Бірмінгемського університету показало, що продукти з високим вмістом жирів можуть негативно впливати на роботу судин і транспортування кисню в мозок. Водночас флаванолові сполуки, що удосталь містяться в какао і зеленому чаї, можуть захищати судини під час повсякденного стресу.

У цьому дослідженні наукова група виявила, що вживання какао з високим вмістом флаванолів у поєднанні з жирною їжею може частково нейтралізувати вплив жирної їжі та захистити судинну систему від стресу.

Розалінд Бейнхем, перша авторка статті, пояснила: флаванолі - це тип сполук, які містяться в різних фруктах, овочах, чаї та горіхах, включно з ягодами і необробленим какао. Відомо, що флаванолі мають корисні властивості, зокрема, регулюють кров'яний тиск і захищають серцево-судинну систему.

Команда дослідників підтвердила, що вживання жирної їжі разом із напоєм із низьким вмістом флаванолів під час психічного стресу знижувало судинну функцію (на 1,29% FMD) і тривало до 90 хвилин після закінчення стресової події. Результати також засвідчили,

що напій із какао із високим вмістом флаванолів ефективно запобігає зниженню судинної функції після стресу та вживання жирів.

У своїй попередній роботі команда дослідників також виявила, що вживання продуктів з високим вмістом жирів знижує оксигенацію головного мозку в префронтальній корі під час стресу. Однак флаванолі какао не покращували оксигенацію головного мозку і не впливали на настрій.

Доктор Катаріна Рендейро, доцент кафедри дієтології Бірмінгемського університету, додала: це дослідження показує, що вживання напоїв або продуктів з високим вмістом флаванолів може бути використане як стратегія для пом'якшення деяких наслідків неправильного вибору продуктів харчування для судинної системи. Це може допомогти нам ухвалювати більш зважені рішення про те, що ми їмо і п'ємо в стресові періоди.

Якщо какао не ваш улюблений напій, є й інші способи отримати більшу дозу флаванолів, наприклад, зелений або чорний чай і ягоди. Останні опубліковані рекомендації щодо споживання флаванолів рекомендують від 400 до 600 мг на день.



Сніданки для схуднення

Коли йдеться про сніданок, важливо обирати продукти, які забезпечать багато енергії якщо не до кінця дня, то хоча б до обіду. Щоб ви і наситилися, і уникали стрибків цукру в крові, через які невдовзі можна відчувати голод, втому та потяг до солодкого.

Важливо приділити увагу вуглеводам із високим вмістом клітковини, що задасть тон продуктивному й енергійному дню, пише дипломований дієтолог Джессіка Вілсон. Адже саме клітковина відіграє ключову роль у контролі апетиту і підтримці здорового травлення.

Вісім найкращих вуглеводів, які можна їсти на сніданок для схуднення.

Вівсянка

Вівсянка містить бета-глюкан - розчинну клітковину, яка уповільнює травлення і допомагає контролювати апетит. Це робить вівсянку

ідеальним вибором для сніданку, оскільки він забезпечує тривалу енергію і ситість.

Квасоля

Квасоля багата як крохмалістими вуглеводами, так і клітковиною. Особливо популярні в усьому світі «чорні боби», які багаті на різні мінерали - залізо, марганець і фолат.

Гречана крупа

Гречана крупа багата на клітковину: всього в чвертій чашки сирової крупі її міститься понад 4 грами. Клітковина дуже важлива для контролю рівня цукру і холестерину в крові, що важливо для зниження ваги і здоров'я серця.

Авокадо

Авокадо багаті корисними для серця жирами і клітковиною, що допомагає залишатися ситими.



Апельсини

Відомі високим вмістом вітаміну С, апельсини допомагають захищати клітини та підтримувати імунне здоров'я. Дослідження показують, що антиоксиданти, такі як вітамін С, можуть також відігравати роль у втраті ваги, допомагаючи зменшити запалення.

Батат (солодка картопля)

Помаранчевий коренеплід містить бета-каротин, який організм перетворює

на вітамін А, що, своєю чергою, підтримує зір, шкіру та імунну систему. За словами експерта, важливо стежити за розміром порції, щоб уникнути надлишку вуглеводів.

Кіноа

Це крихітне насіння - багате білком і клітковиною - стане ідеальним доповненням до будь-якого сніданку. Всього 1/4 чашки кіноа в сухому вигляді містить 4 грами клітковини. Високий вміст клітковини і білка робить кіноа особливо підходящим вибором для тих, хто страждає на діабет 2 типу, оскільки вона впливає на рівень цукру в крові.

Заморожені ягоди

Заморожені ягоди володіють тими ж поживними властивостями, що і свіжі, але водночас є бюджетним варіантом, доступним цілий рік.

Вони багаті на клітковину, яка підтримує травлення, і насичені вітаміном С для підтримки імунітету.

Як відрізнити благодійність від шахрайства: поради правоохоронців

У соцмережах є безліч груп для збору коштів на благодійність. Але, на жаль, шахраї можуть скористатися нашим бажанням допомогти заради своєї вигоди. Тож правоохоронці Вінницької області підготували поради, як не стати жертвою такого шахрайства:

Перевіряйте джерело

Завжди перевіряйте назву та сайт організації, що збирає гроші. Чи є новини про попередню діяльність цієї організації? Чи можна знайти дані про неї в офіційній реєстрації? Якщо звернення про допомогу розповсюдила приватна особа, запитайте себе: чи знаєте ви цю людину особисто, чи можна їй довіряти?

Перевіряйте дані

Шахраї часто копіюють інформацію з інших благодійних сайтів, змінюючи лише ім'я, діагноз чи проблему, на вирішення якої потрібні гроші, та банківські реквізити отримувача. Тому заздалегідь текст звернення про допомогу, щоб перевірити його справжність.

Отримайте докази

Спробуйте зібрати достатню інформацію, яка б підтверджувала існування проблеми, на вирішення якої збирають кошти. Наприклад, попросіть документи та докази того, що людина дійсно хворіє та потребує підтримки. Перевірте актуальність наданої інформації.

Переконуйтеся в прозорості

Дізнайтеся чи надає організація або приватна особа фінансовий звіт про те, скільки коштів було зібрано і як були витрачені ці гроші.

Якщо ви хочете допомогти, але не маєте часу та можливості розбиратися з кожним окремим випадком, надсилайте пожертви у великі та відомі благодійні фонди - тоді ваші гроші знайдуть того, кому вони потрібні найбільше.

В Україні з'явилися нові 5 грн: як виглядають

Національний банк 27 листопада ввів в обіг нову пам'ятну монету 5 грн. Вона присвячена бойовій броньованій машині "Український бавовна." БТР-4Е "Буцефал".

Як виглядає нова монета

На аверсі (лицьовому боці) монети зображено стилізований здиблений кінь, змодельований зі склеєних між собою броньованих пластин. "Образ коня - своєрідна паралель із легендарним Буцефалом Олександра Македонського. Він символізує вірність, нестримну волю та безстрашність перед ворогом", - пояснили в НБУ. На реверсі (на звороті) зображено сучасного українського бронетранспортера під час ведення вогню з бойового модуля на озброєнні бронемашини. Вгорі - напис БТР-4, виконаний зі склеєних пластин, що утворюють літери та цифру.

Що відомо про нову монету 5 грн

Пам'ятну монету "Українська бавовна." БТР-4Е "Буцефал" введено в обіг 27 листопада 2024 року. Вона має номінал 5 грн. Монета виготовлена з нейзильберу (сплаву міді, нікелю та цинку). Її номінал - 5 грн. Тираж - до 75 000 штук у сувенірній упаковці.

Де можна придбати монету

Пам'ятну монету "Українська бавовна." БТР-4Е "Буцефал" можна буде придбати в інтернет-магазині нумізматичної продукції НБУ з 11 грудня 2024 року. А також у банків-дистрибуторів: Укргазбанк, Таскомбанк, ПриватБанк, Ощадбанк, ПУМБ.

Водночас, до 6 грудня українці зможуть здавати монети, що вийшли з обігу, номіналом 1, 2, 5, 25 копійок, щоб допомогти українським військовим і цивільним, які постраждали в результаті бойових дій. Зробити це можна у відділеннях ПриватБанку, Ощадбанку та ПУМБу (слід уточнити у самому банку, які філії беруть участь у зборі). Усі зібрані кошти буде перераховано на рахунок Superhumans Center.



Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «КОНОНІВСЬКИЙ ЕЛЕВАТОР» (ТОВ «КОНОНІВСЬКИЙ ЕЛЕВАТОР»).

Ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ - 32284263.

Місце знаходження суб'єкта господарювання, контактний номер телефону, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання - 36014, Полтавська область, місто Полтава, площа Павленківська, будинок 24. Тел. +380 67 470-34-17, E-mail: vi.prodan@kernel.ua.

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика - Гніванська дільниця: 23310, Вінницька обл., Вінницький р-н, м. Гнівань, вул. Привокзальна, 12.

Мета отримання дозволу - 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.

Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля (ОВД), в якому визначено допустимість провадження планованої діяльності, яка згідно з вимогами ЗУ «Про оцінку впливу на довкілля» підлягає оцінці впливу на довкілля - підприємство має висновок з ОВД №07-16/4174/1 від 15.07.2024 р.

Загальний опис об'єкта (опис виробництва та технологічного устаткування) - Основний вид діяльності підприємства Код КВЕД 52.10 Складське господарство. До складу підприємства входить: адміністративно-побутовий корпус, що отоплюється двома газовими котлами у холодний період року (потужність 31 кВт і 46 кВт), дві завальні ями, два сепаратора КБС 12.40 з двома циклонами, бункер зернових відходів, дві зерносушарки - паливом яких є природний газ і СВГ, два сепаратора БСХ-300 з двома циклонами, бункер відвантаження зерна на авто, два бункера відвантаження зерна на з/д вагони, склад зернових відходів, шість силосів зберігання зерна, майстерня, пожежно-насосна станція, побутове приміщення, що отоплюється буржуйкою у холодний період року (паливо дрова), два бункера вологого зерна, три ГРП. СВГ зберігається в наземних резервуарах один об'ємом 9,2 м3 та два об'ємом по 54 м3 кожен. На підприємстві також наявний випарник, що перетворює рідку фазу СВГ в газоподібну, що слугує пали-

вом для зерносушки. Для аварійного електропостачання передбачено два дизельних генератора, потужністю 14 кВт і 400 кВт. Паливо для заправки дизельних генераторів зберігається в резервуарі зберігання ДП, об'ємом 10 м3 і паливо-роздавальний рукав.

Відомості щодо видів та обсягів викидів - Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: Речовини у вигляді твердих суспендованих частинок - 4,9837 т/рік, НМЛОС - 2,6359 т/рік, Сажа - 0,0403 т/рік, Азоту (1) оксид N2O - 0,00557 т/рік, Оксид вуглецю - 7,9883 т/рік, Оксиди азоту (у перерахунку на діоксид) - 3,8488 т/рік, Вуглецю діоксид - 1708,221 т/рік, Метан - 0,4057 т/рік, Залізо та його сполуки (у перерахунку на залізо) - 0,001 т/рік, Манган та його сполуки (у перерахунку на манган) - 0,00007 т/рік, Сірки діоксид - 0,0011 т/рік, Аміак - 0,000505 т/рік, Бенз(а)пірен - 0,00000135 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.

Адреса держадміністрації з питань охорони навколишнього природного середовища, до якої можуть надсилатися зауваження та пропозиції громадськості щодо дозволу на викиди - Вінницька ОВА, адреса: Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Соборна, 70, тел. (0432) 32-25-35, 32-35-35.

Строки подання зауважень та пропозицій - протягом 30 календарних днів з моменту виходу повідомлення.

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «РАПСОДІЯ» (ТОВ «РАПСОДІЯ»)

Ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ - 25498159

Місце знаходження суб'єкта господарювання, контактний номер телефону, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання - 21034, Вінницька обл., Вінницький р-н, місто Вінниця, вул. Мазепи Гетьмана, будинок 29. Тел. +380674303265, E-mail: rps1998vn@ukr.net.

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика - 22550, Вінницька обл., Вінницький р-н, Липовецька територіальна громада, с. Струтинка, вул. Вишнева, 1 В.

Мета отримання дозволу - 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.

Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля (ОВД), в якому визначено допустимість провадження планованої діяльності, яка згідно з вимогами ЗУ «Про оцінку впливу на довкілля» підлягає оцінці впливу на довкілля - діяльність підпадає оцінці впливу на довкілля за ст.3 п.3 пп.4: поверхневе та підземне зберігання викопного палива чи продуктів їх переробки на площі 500 м2 і більше або об'ємом (для рідких або газоподібних) 15 м3 і більше. Підприємство має висновок з оцінки впливу на довкілля.

Загальний опис об'єкта (опис виробництва та технологічного устаткування) - Основний вид діяльності підприємства Код КВЕД 01.11 Вирощування зернових культур (крім рису), бобових культур і насіння олійних культур. На підприємстві наявно завальна яма, п'ять складських приміщень для зберігання сільськогосподарської продукції; зерносушка конвеєрна SK-12 з теплогенератором - паливом якої є або щепка деревини або лушпиння соняшника; млин; холодильне обладнання; майстерня і кузня; сепаратор БЦС-20 з циклоном ЦОЛ-3, бункер чистого зерна і відходів, блок пункт автозправний: резервуар зберігання ДП об'ємом 8,8 м3 - 2 шт., резервуар зберігання ДП об'ємом 20 м3 - 3 шт. і дві ПРК. Для обігріву приміщень в холодний період року наявні грубка сторожки, грубка вагової, котел виробничого і котел побутового приміщень, буржуйка і котел майстерні - паливом для всіх

Повідомлення

про проведення громадських слухань

Літинська селищна рада повідомляє, що відповідно до рішення 40 сесії 8 скликання від 22.03.2024 № 6397 «Про надання дозволу на розроблення детального плану території для будівництва придорожного сервісного центру «Гурова криниця» та промисловості сільського тваринного виробництва, об'єктів зберігання та переробки сільськогосподарської продукції на території Літинської територіальної громади» на громадське обговорення подається детальний план території земельних ділянок з кадастровими номерами 0522486400:03:000:0347, 0522486400:03:000:0369 та 0520686400:03:000:0368, за межами с. Літинські Хутори, Літинської територіальної громади, Вінницького району Вінницької області, для будівництва придорожного сервісного комплексу «Гурова криниця» та промисловості сільського тваринного виробництва, об'єктів зберігання та переробки сільськогосподарської продукції. Площа території, що проектується - 4,6486 га. За мовник проекту - Літинська селищна рада. Розробник проекту - ТОВ «АГЛАН» (23222, Вінницька область, Вінницький район, с. Якушинці, вул. Богдана Хмельницького, буд. 1, корп. Б).

Ознайомитись та надати протягом 30 днів відповідні пропозиції та рекомендації можна у приміщенні Літинської селищної ради (відповідальній посадовій особі замовника - начальнику відділу архітектури та містобудування Григоруку Миколі Борисовичу) та на офіційному веб-сайті Літинської селищної ради.

Громадські слухання щодо вказаного проекту шляхом презентації його основних матеріалів відбудуться о 10.00 год. 30 грудня 2024 року у приміщенні малого залу засідань Літинської селищної ради за адресою: смт. Літин Вінницького району, вул. Соборна, буд. 7.

Літинська селищна рада.

опалювальних пунктів є дрова.

Відомості щодо видів та обсягів викидів - Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: Речовини у вигляді твердих суспендованих частинок - 0,21298 т/рік, НМЛОС - 0,136232 т/рік, Азоту (1) оксид N2O - 0,01162 т/рік, Оксид вуглецю - 7,16548 т/рік, Оксиди азоту (у перерахунку на діоксид) - 0,150082 т/рік, Вуглецю діоксид - 232,745 т/рік, Метан - 0,01892 т/рік, Залізо та його сполуки (у перерахунку на залізо) - 0,0008 т/рік, Манган та його сполуки (у перерахунку на манган) - 0,000044 т/рік, Сірки діоксид - 0,0808 т/рік, Арсен та його сполуки (у перерахунку на арсен) - 0,0000015 т/рік, Мідь та її сполуки (у перерахунку на мідь) - 0,000002 т/рік, Нікель та його сполуки (у перерахунку на нікель) - 0,000002 т/рік, Ртуть та її сполуки (у перерахунку на ртуть) - 0,00000013 т/рік, Сvineць та його сполуки (у перерахунку на свинець) - 0,0000015 т/рік, Хром та його сполуки (у перерахунку на триоксид хрому) - 0,0000047 т/рік, Цинк та його сполуки (у перерахунку на цинк) - 0,000003 т/рік, Фреони - 0,0006 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.

Адреса держадміністрації з питань охорони навколишнього природного середовища, до якої можуть надсилатися зауваження та пропозиції громадськості щодо дозволу на викиди - Вінницька ОВА, адреса: Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Соборна, 70, тел. (0432) 32-25-35, 32-35-35.

Строки подання зауважень та пропозицій - протягом 30 календарних днів з моменту виходу повідомлення.

"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. 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. №242848.

Наклад - 1500.

Газета віддрукована
у ФОП Собчишин
Олександр Вікторович

Тел. (0432) 55-63-97.

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня ювілейний день народження святкуватиме:

90-річчя святкуватиме мешканка с. Махнівка - **Лідія Андріївна КАЧАЛАПА** (4 грудня).

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

Із повагою,
Петро ВАСИЛИНИЧ,
голова Вінницької районної організації ветеранів.



ПЕРЕДПЛАТИТЬ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ»

ШАНОВНІ НАШІ ВІДДАНІ ЧИТАЧІ.

Продовжуємо випуск однієї із найстаріших газет краю, аби Ви дізнавалися новини з життя громад, району, області та України. Сподіваючись на кращі часи розпочинаємо передплату на 2025 рік.

Передплата з поштовими послугами становить:

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

28 листопада - хмарно, без опадів, t вдень +1...+3°C, вночі 0...+1°C. 29 листопада - хмарно, дощ зі снігом, t вдень +1...+3°C, вночі -1...+1°C. 30 листопада - хмарно, вночі сніг, t вдень +1...+3°C, вночі 0...+1°C. 1 грудня - хмарно, без опадів, t вдень +1...+3°C, вночі 0...-1°C. 2 грудня - хмарно, без опадів, t вдень 0...+2°C, вночі 0...-1°C. 3 грудня - хмарно, без опадів, t вдень -1...+3°C, вночі 0...-3°C. 4 грудня - хмарно, без опадів, t вдень +1...+3°C, вночі 0...-2°C.



МАГНІТНІ БУРІ У ГРУДНІ

Протягом грудня Сонце стане особливо активним. Упродовж першого місяця зими очікуються кілька магнітних бур різної активності - від слабкої до потужної.

Відповідний прогноз опублікував Центр передбачення космічної погоди Національного агентства океанографічних та атмосферних досліджень (NOAA) США.

Магнітні бурі: календар на грудень

1, 12 та 16 грудня - сильна магнітна буря.
6, 7, 15 та 17 грудня - середня магнітна буря.
2, 3, 8, 11, 20, 29 і 31 - слабка магнітна буря.

Церковний календар на грудень 2024: коли Миколая та Різдво

У грудні 2024 за новим православним календарем віряни відзначають велике свято - Різдво Христове. Крім нього, буде також кілька інших значущих дат, серед них - день пам'яті святителя Миколая та Собор Пресвятої Богородиці. Також цього місяця за новим стилем завершується Різдвяний піст.

Церковні свята за новим стилем у грудні 2024:

1 грудня - праведного Філарета Милостивого, пророка Наума.

2 грудня - пророка Авакума, преподобного Афанасія, затворника Києво-Печерського, у Ближніх Печерах, і Афанасія, затворника Києво-Печерського в Дальніх печерах, священномученика Порфирія, єпископа Сімферопольського, преподобного Олексія Карпатурського.

3 грудня - пророка Софонії, преподобного Іоанна Мовчальника.

4 грудня - великомучениці Варвари і мучениці Іуліанії.

5 грудня - преподобного Сави Освяченого.

6 грудня - святителя Миколая, архієпископа Мир Лікійських, чудотворця (День святого Миколая).

7 грудня - святителя Амвросія, єпископа Медіоланського, преподобного Іоанна, пісника Києво-Печерського, у Ближніх печерах.

8 грудня - преподобного Патапія.

9 грудня - Зачаття праведною Анною Пресвятої Богородиці, ікони Божої Матері "Несподівана Радість".

10 грудня - мучеників Міни, Ермогена і Євграфа, святителя Іоасафа, єпископа Білгородського.

11 грудня - преподобного Никона Сухого, Києво-Печерського, у Ближніх печерах.

12 грудня - святителя Спиридона Триміфунтського.

13 грудня - мучеників Євстратія, Авксентія, Євгена, Мардарія і Ореста, преподобного Аркадія Новоторзького, преподобного Мардарія, затворника Києво-Печерського, в Дальніх печерах.

14 грудня - мучеників Филімона, Аполлонія, Аріана і Феотиха Олександрійських.

15 грудня - священномученика Елевферія, єпископа

Лірійського, святителя Стефана, сповідника, архієпископа Сурозького, Собор Кримських святих.

16 грудня - пророка Аггея.

17 грудня - пророка Даниїла і трьох отроків: Ананії, Азарії та Мисаїла.

18 грудня - мучеників Севастіана і дружини його.

19 грудня - преподобного Іллі Муромця, Києво-Печерського, у Ближніх печерах.

20 грудня - преподобного Ігнатія, архімандрита Києво-Печерського, у Дальніх печерах.

21 грудня - святителя Петра, митрополита Київського і всієї Русі, святої мучениці Іуліанії Нікомідійської.

22 грудня - великомучениці Анастасії Узорішительниці.

23 грудня - десяти критських мучеників: Феодула, Саторніна, Евпора, Геласія, Євнікіана, Зотіка, Помпія, Агафопуса, Василіда і Свареста.

24 грудня - преподобномучениці Євгенії і з нею мучеників Прота, Іакінфа і Клавдії, преподобного Кукші Одеського, Різдвяний святвечір.

25 грудня - Різдво Христове.

26 грудня - Собор Пресвятої Богородиці, священномученика Євфимія, єпископа Сардійського.

27 грудня - первомученика й архидиякона Стефана.

28 грудня - 20 000 мучеників, спалених у церкві в Нікомідії, апостола від 70-ти Никанора.

29 грудня - праведного Йосипа Обручника, Давида, царя і Якова, брата Господнього, преподобного Іова Манявського, преподобного Марка, гробокопача, Феоділа та Іоанна Києво-Печерських, у Ближніх печерах, мучеників 14 000 немовлят, за Христа побитих.

30 грудня - мучениці Анисії Солунської (Фессалонійської), апостола від 70-ти Тимона, преподобного Зотика, пресвітера.

31 грудня - святителя Петра Могили, митрополита Київського і Галицького та всієї Русі, преподобної Меланії Римлянини (Щедрий вечір).

24 грудня також закінчується останній у 2024 році багатоденний Різдвяний піст (або Пилипів піст).



Зернятка життя у пляшці

Дванадцять років тому в селі Великі Крушлинці на Вінниччині випадково знайшли скляну пляшку, наповнену зернами проса. Ця знахідка пролежала у землі 80 років. Її закопав Семен Побережнюк, намагаючись врятувати свою родину від голодної смерті у трагічному 1932 році, коли в селян масово конфіскували зерно під час Голодомору.

Семен Побережнюк закопав пляшку наприкінці свого городу, під коренем осики, сподіваючись навесні посіяти просо, щоб прогодувати родину. Проте знайти схованку він так і не зміг - не залишив позначки на дереві. До кінця життя чоловік не пробачив собі, що втратив це зерно. Від голоду тоді померла його донька Юстина з трьома дітьми - двома дівчатками й хлопчиком, які спухли від недоїдання.

"В кінці городу пеньок осики мішав оранці. Почав його викорчовувати. Вдарив сокирою по кореню. Земля розпушилася і я побачив дно пляшки, - розповідав Роман Сорока. - Через скло помітив зерна проса. Таке чисте, ніби його щойно насипали. Зерна почорніли тільки в горловині. Дід мабуть щільно наштовхав його в пляшку. У той час мама стояла біля мене. Кажу: "Дивіться, знайшов золото!". А мама відказала, що ці зернятка колись були дорожчі за золото. Цим зерном можна було б половину городу засіяти".

Зараз ця пляшка із дорогоцінним зерном виставлена в краєзнавчому музеї Вінниці.

Фото: Юрій Коваль.



Астрологічний прогноз на 2 - 8 грудня

превстигнути в справах або сприятиме зміцненню вашого здоров'я. У вихідні добре б сходити з друзями в лазню або хоча б у кіно. Сприятливий день - субота, несприятливий - четвер.

ДІВА (24.08-23.09). Тиждень здивує непередбаченими поворотами подій, що розкриють ваші найкращі якості. Вам доведеться негайно вирішувати проблеми що накопичилися. Планомірно рухайтесь до мети, тоді вона стане досяжною. У вихідні не потрібно перевтомлюватися, відпочивайте, а не намагайтеся переробити всі домашні справи водночас. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Бажання позбутися тягара відповідальності й втекти від проблем може зіграти злий жарт. Не поспішайте завершувати справи, які, на вашу думку, вже близькі до фіналу. Раптово можуть розкритися нові обставини, що докорінно змінять ситуацію, і все доведеться переробляти наново. Багато що буде залежати від вашого начальства та обсягу робіт. У вихідні обговоріть свої проблеми з друзями. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Не соромтеся демонструвати свої таланти, один рішучий і певний крок дозволить вам досягти мети й відчути в собі потужний внутрішній енергетичний стрижень. Будьте уважними до близьких людей, є всі шанси зробити стосунки ідеальними. Ваші ідеї будуть затребувані в професійній сфері. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Ви можете поринути в кру-

говорит різноманітних ділових і особистих проблем. Вам необхідно подолати сумніви й непевність у власних силах. Постарайтеся проявляти практичність у справах і розміреність у житті, що принесе успіх у найближчому майбутньому. Вихідні можуть пройти в активному дружньому спілкуванні. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Ви будете спрямовані на підвищення професійного рівня. Чекайте на винагороду за наполегливість і працьовитість, але можуть виникнути обставини, що змінять ваші плани. У вихідні рідні нагадають про себе, постарайтеся надати їм необхідну допомогу та підтримку. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - понеділок.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Вас може потягнути на авантюри любовні пригоди, тільки не втрачайте голови й не балакайте про особисті справи зі сторонніми. Вас переповняють нові ідеї й плани. Але втілити їх у реальне життя виявиться непросто. Зосередьтеся на роботі. У вихідні можете упустити важливі, але на перший погляд незначні деталі. Сприятливий день - четвер, несприятливий - середа.

РИБИ (21.02-20.03). Творчий настрій дозволить здивувати свіжими ідеями друзів і колег по роботі. На цьому тижні вам більш ніж будь-коли важливо бути самим собою. Незалежно від думки навколишніх необхідно відстояти свою правоту. Не варто підбудуватися під чужі очікування. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ОВЕН (21.03-20.04). Удача супроводжуватиме вас багато в чому. Деякі зможуть змінити місце роботи або зустріти своє кохання. Відчуєте приплив сил і впораєтесь з усіма справами, за які візьметесь. Єдине, від чого варто втриматися, так це від участі в нових проєктах. Постарайтеся дотримуватися старих, перевірених шляхів. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Намагайтеся не витрачати дорогоцінний час надаремно - він буде на вагу золота. Усе задумане може здійснитися, якщо спокійно і чітко будете робити свою справу. Ви можете відчути, що в особистому житті назрівають проблеми. Постарайтеся побалакати відверто. Почуття такту й чарівність дозволять віртуозно впоратися з поставленими завданнями. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Тиждень обіцяє бути емоційно насиченим та багатим на події. Ви зможете добитися мети, дістати прибуток і знайти кохання. Фортуна посміхнеться найнесподіваніший момент, а це обіцяє виконання давніх, вже майже забутих бажань. У вихідні ви добре повеселитесь на дружній вечірці. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

РАК (22.06-22.07). Очікує чимало приємних подій. Більше відпочивайте, раніше лягайте спати. Можливі кардинальні зміни на роботі, що піднімуть вас на новий професійний рівень. Варто визнати свої помилки, впертість поставити у набагато більш незручне положення. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - середа.

ЛЕВ (23.07-23.08). Непогано б навести лад і в паперах, і в голові, і в особистих стосунках. Бажано зберігати емоційну рівновагу та не дратуватися з дрібниць. Можливо далекока подорож, яка дозволить