

Подільська Зоря

Актуально

Україна планує запровадити строкові контракти на військову службу поряд із чинною системою призову, прагнучи розв'язати гостру проблему залучення новобранців і знизити навантаження на військових, які служать від початку повномасштабної війни. Досі українські військовослужбовці служили за контрактами без терміну закінчення, не маючи контролю над своїм майбутнім. Повідомляється, що бажання йти в армію в Україні помітно знизилося, оскільки багато громадян побоюються, що безстрокова служба фактично означає квиток в один кінець - на передову. Згідно з новою системою, як чинні військові, так і новобранці зможуть підписувати строкові контракти терміном від одного до п'яти років. Водночас нова система не замінить мобілізацію. Однак міністр оборони Денис Шмигаль зазначив, що кожен військовослужбовець, який підписав контракт на термін від двох років і більше, після його завершення отримає рік відстрочки від можливої подальшої мобілізації. "Цей захід, мабуть, покликаний мотивувати тих українців, які досі не наважувалися йти служити. Після майже чотирьох років повномасштабної війни Україна стикається з масовим ухиленням від призову. Армія не може дозволити собі демобілізувати втомлених солдатів, поки не набере достатню кількість замінів, особливо з урахуванням того, що чисельно війська РФ перевершують ЗСУ на полі бою", - ідеться в матеріалі.

Упродовж січня 2022 - вересня 2025 років правоохоронці зареєстрували понад 19 тисяч кримінальних проваджень за ухилення від мобілізації в Україні. Водночас кількість засуджених за це правопорушення в рази менша. Згідно з відкритими даними на Вебпорталі "Судова влада України", упродовж 2022 - 2024 років засуджено 1 734 порушника. Інформація щодо вироків за 2025 рік ще не облікована.

Із 1 січня 2026 року виплата за народження дитини становитиме 50 тис. грн: Рада ухвалила закон. Виплати, передбачені законопроектом: 50 000 грн при народженні дитини; допомога вагітним, які не мають страхування; до 1 року: 7 000 грн щомісячної підтримки для догляду (10 500 грн/міс для дитини з інвалідністю); програма "еЯсла" (1-3 років) для батьків, що виходять на роботу: 8000 грн на місяць, які можна витратити на оплату дитсадка, гуртків та інших послуг з догляду (для дитини з інвалідністю - 12 тис. грн/міс); "пакунок школяра": 5 000 грн (одноразово для учнів 1-го класу); допомога при вагітності та пологах для жінок без офіційного працевлаштування - 7 000 грн (виплата за 70 днів до пологів); "пакунок малюка" надаватимуть як і раніше: або у натуральній формі або грошовою компенсацією.

У Вінницькому обласному клінічному медичному реабілітаційному центрі ветеранів війни та радіаційного захисту населення створили першу в області медичну палату для захисниць. Для того, щоб створити комфорт під час лікування або реабілітації в закладі, створено простір для жінок, де їм було б комфортно та затишно. Крім того, завдяки благодійникам у медичному центрі запрацювала бібліотека під відкритим небом. Тепер кожен, хто проходить там лікування та реабілітацію, може взяти книгу та почитати.

Через збитки Укрзалізниця планує підвищення динамічного ціноутворення для квитків 1 класу "Інтерсіті" та вагонів СВ.

У жовтні 2025-го українці знову найчастіше обирали електромобілі - їхня частка на ринку нових легкових авто сягнула 31%, повідомляє "Укравтопром". Для порівняння, торік електрокари займали лише 16,6%. Автомобілі з традиційними двигунами внутрішнього згоряння втратили позиції: загалом вони охопили 48% ринку, тоді як у жовтні 2024 року цей показник перевищував 62%.

У листопаді 2025 року православні віряни зустрінуть чимало важливих свят. Серед них - 8.11 - Собор архістратиґа Михаїла, 21.11 - Введення в храм Пресвятої Богородиці, а також - 30.11 день апостола Андрія Первозваного за новим стилем. У листопаді віряни вступають у Різдвяний піст, його ще називають Пилипів. Це останній піст у 2025 році. Він триває 40 днів, з 15 листопада до 25 грудня, і покликаний підготувати православних християн до свята Різдва.

Осінь і зима - час, коли банки з соліннями і квашеннями посідають почесне місце в коморах мільйонів українців. І серед усіх домашніх заготовок особлива любов дістається квашеній капуста. Це ферментований продукт, при приготуванні якого потрібні тільки сіль, капуста і час. Зокрема, процес ферментації робить її хорошим джерелом пробіотиків. Дієтологи зазначають, що люди, які їдять квашену капусту щодня, можуть отримати покращення роботи кишківника та серця.

Останніми роками на Вінниччині спостерігається незначний дефіцит вологості. Опадів стає менше. Проте минулий жовтень, схоже, компенсував нестачу. Протягом місяця випало майже дві норми. Про це повідомляє Вінницький обласний центр з гідрометеорології. Синоптики підбили підсумки жовтня. Нестійка погода - дощі, надміри вологості, суттєві коливання температури... Опадів у Вінниці випало 68 мм або 194 % від кліматичної норми.

За десять місяців 2025 року Вінниччина перерахувала до державного бюджету понад 3,6 мільярда гривень військового збору. Про це йдеться на Facebook-сторінці ДПС у Вінницькій області. За словами начальниці відомства Оксани Домерат, очікувані показники було виконано на 110,7 відсотка. Разом із тим, проти аналогічного періоду минулого року сума військового збору зросла більш ніж у 3,6 раза.

ВІДДАВ ЖИТТЯ ЗА УКРАЇНУ!

І знову Агрономічна громада в жалобі... 29 жовтня попрощалися з 31-річним захисником, мешканцем села Агрономічне - **Іваном СТЕПУЛОЮ**.

Військовослужбовець до останнього подиху виконував свій військовий обов'язок із захисту Батьківщини.

Народився Іван Васильович 11 грудня 1993 року в селі Радівка Калинівського району. Навчався у місцевій школі, пізніше - у школі поліції. Після проходження строкової служби з 2014 по 2019 рр. брав участь в АТО. Проживав разом із родиною в Агрономічному.

Знову на захист України став у 2022 році. Його життя обірвалось 16 червня 2025 року поблизу населеного пункту Володимирівка Покровського району Донецької області. Поховали Героя на малій Батьківщині.

Мешканці громади утворили коридор шани, схиливши голови на знак поваги до свого земляка. Люди тримали в руках квіти та синьо-жовті прапо-

ри, востаннє дякуючи Героєві за його відданість і мужність.

Друзі, сусіди та побратими у скорботі об'єдналися навколо родини, щоб підтримати їх у невимовно горі. Осиротів маленький син, якому так не вистачатиме мудрого батьківського слова та підтримки.

Агрономічна сільська рада висловлює співчуття родині захисника. Вічна шана і слава Герою!



У Микулинцях ветеран російсько-української війни ремонтує автівки для наших захисників

Франко Петлінський із 2015 року брав участь у бойових діях, не так давно був демобілізований з війська за станом здоров'я, два його сини продовжують боротьбу з окупантами.

Але і після повернення з війська Франко Франкович не полишає справу допомоги нашим захисникам. Адже має "золоті руки" та на постійній основі ремонтує, фарбує, відновлює автомобілі з фронту. Працює у власному гаражі, часто власним коштом, або за допомогою небайдужих односельців.

Днями чергова відремонтована автівка була відправлена на Харківський напрям, 120-та бригада, штурмовий батальйон.

Після ремонту автівки микуличани обов'язково завантажують продуктами та різними смаколиками для наших захисників.

Франко Петлінський висловлює вдячність усім небайдужим односельцям за допомогу у їх спільній волонтерській справі, це родини: Нарожних, Сініченко, Салабай, Фірсови, Романови, Білик. До формування допомоги також долучаються поліцейський офіцер громади Сергій Крижовий, староста Олександр Бондар та прихожани місцевого храму.

Дякуємо жителям Микулинець, як і інших наших населених пунктів, котрі виявляють - єдність,

підтримку та взаємодопомогу у справі помічі нашому війську.

За матеріалами Якушинської ТГ.



Вінницький міський суд серед найнавантажениших в Україні

Вінницький міський суд потрапив у п'ятірку місцевих загальних судів України з найбільшим навантаженням. В установі працює половина штату суддів від потреби. Про це повідомляють у Вінницькому міському суді.

"Як показує оновлена інтерактивна карта, опублікована Радою суддів України, для розгляду 32 517 справ необхідно 72 судді. Водночас у суді здійснюють правосуддя лише 32 судді, що становить менше половини від передбаченої штатної кількості. Попри складну воєнну дійсність та значний кадровий дефіцит, колектив суду продовжує забезпечувати належну



організацію роботи, оперативний розгляд справ та дотримання принципів доступності й справедливості правосуддя", - йдеться у повідомленні.

До п'ятірки місцевих загальних судів України з найбільшим навантаженням потрапили:

- Печерський районний суд міста Києва;
- Шевченківський районний суд міста Києва;
- Київський районний суд

- міста Одеса;
- Вінницький міський суд Вінницької області;
- Хмельницький міськрайонний суд Хмельницької області.

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.

Ми пам'ятаємо...

Громада знову єдиною молитвою вшанувала пам'ять Героїв, які віддали своє життя за свободу та незалежність нашої держави. Це наш обов'язок – пам'ятати їхній подвиг, берегти історію та передавати цю пам'ять наступним поколінням.

У Парку слави в Якушинцях отець Сергій священнослужитель Православної церкви України провів разом із присутніми традиційну спільну молитву за загиблими у війні захисниками України.

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

Після звершення молитви, продовжили

ближче знайомство із життєвим шляхом загиблих захисників. Сьогодні учениця Пултівецької гімназії Софія Гончарук розповіла життєву історію Івана Левіна із Пултівець. Він рівно рік тому віддав своє життя - за кожного з нас, за Україну, у надто молодому віці – 20 років.

Завдяки мужності та жертвості наших воїнів ми маємо можливість жити і будувати майбутнє.

Вічна слава і шана Героям України!

Кожен хто прийшов, своєю присутністю та молитвою не дає згаснути пам'яті про тих, хто віддав у російсько-українській війні своє життя за Україну.

За матеріалами Якушинецької ТГ.



Іван Ігорович ЛЕВІН

Народився 29 лютого 2004 року, проживав разом із мамою і меншим братом в селі Пултівці.

Мама, Наталія Іванівна, згадує:

"З дитинства Іван дуже любив читати та слухати музику, навчився читати у 6 років, особливо цікавили його історія України та інших країн. Він навіть повністю прочитав Біблію, щоб вникнути в її істину.

Іван дуже любив тварин, він говорив: "Коли я виросту, то побудую величезний притулок для безхатніх тварин". Усе своє дитинство та шкільні роки він був дуже активним у спорті, ставив собі цілі та досягав їх. З 14-ти років почав ходити у спортзал. Також він завжди допомагав мені доглядати молодшого брата, багато допомагав бабусі по господарству.

Іван полюбляв гарно вдягатися, тому з 14-ти років намагався заробляти і самостійно влаштувався на роботу і отримавши свою першу зарплатню, придбав гарний одяг. Він був дуже допитливим, веселим і справедливим хлопцем, тому мав дуже багато хороших і вірних друзів і серед однолітків, і серед старших за віком.

Для брата Жені він був і старшим братом, і другом, і прикладом для наслідування.

Іван мав незалежний, індивідуальний характер, завжди мав свою точку зору. Вивчав історію. Був добрим, справедливим, чесним. Мріяв подорожувати".

"Під час навчання в школі, - згадує класний керівник Галина Іванівна, - Іван завжди був веселим, запальним, щирим та активним мав багато друзів. Улюбленими уроками були - література та історія, хоча мав здібності від природи до вивчення практично усіх шкільних предметів. Особливо переймався тим, щоб не хвилювати свою матусю, яка з раннього дитинства виховувала його сама.

Говорив, що "коли я виросту, зароблю грошей, то куплю собі автомобіль. Обов'язково покажучи маму і брата". Як і кожна молода, амбітна людина Іван мав багато планів на життя. І я точно знаю, що він усі їх обов'язково здійснив би..."

Закінчивши 9 клас, вступив до Вінницького промислово-технологічного коледжу, де опану-

вав механічну інженерію. У коледжі його дуже любили через те, що Іван часто заступався за слабших, був справедливим.

Із перших днів війни він долучився до місцевої територіальної оборони. Іван дуже любив місцину, де народився, де провів дитинство і шкільні роки. У 2023-му році, у віці 19-ти років добровільно вирішив вступити до лав Національної гвардії України до військової частини 3057. Він дуже мріяв стати азовцем, тому пройшовши підготовку потрапив до батальйону "Азов".

Попри всі вмовляння матері не йти на війну, тому що, він ще зовсім юний, син проявив неймовірну силу духу та віри в те, що Україна має бути вільною, сильною, незалежною. "Синочок сказав мені, мама прийми мій вибір, я по іншому не можу. Що я скажу своїм нащадкам, що йшла війна, а я нічого не зробив", - згадує мама, Наталія Іванівна.

Із серпня 2023 року виконував бойові завдання на Донеччині. Іван не один раз отримував поранення, але все одно героїчно повертався захищати Україну від російської навали.

Іван Левін неодноразово мужньо рятував своїм побратимам життя, натомість ризикуючи власним. Він мав позивний - "Бомбер".

Остання місія Івана розпочалася у жовтні 2024 року. Стрілець-сапер під час виконання бойового завдання із забезпечення відсічі збройної агресії російської федерації загинув 30 жовтня 2024 року у районі населеного пункту Неліпівка Бахмутського району Донецької області, будучи вірним військовій присязі, виявивши стійкість і мужність у бою за суверенітет і незалежність України.

Бойові побратими винесли його з поля бою, надавши першу необхідну допомогу та, на жаль, не змогли врятувати життя.

Іван мріяв написати книгу про усі події після закінчення війни, але на жаль він ніколи її не здійснив. А своїми героїчними вчинками він назавжди вписав своє ім'я до Книги пам'яті українського народу.



Не втомлюємося допомагати



для наших захисників

Щира подяка всім, хто долучається - хто готує, плете, пакує, передає, підтримує фінансово.

Завдяки вашій небайдужості громада продовжує регулярно підтримувати наших воїнів, а отже - наближає Перемогу.

За матеріалами Якушинецької ТГ.

На цьому тижні відбулося одразу два відвантаження допомоги від Якушинецької громади, які вже попрямували до наших захисників на фронт.

Один із тих, хто традиційно долучається до поїздок - житель Зарванець, волонтер Анатолій Кондюк, який, за допомоги небайдужих та активних жителів села, невтомно доставляє необхідне нашим бійцям.

Громада завжди намагається формувати передачі під конкретні запити військових, адже розуміємо, наскільки важливо, щоб кожна річ на передовій була корисною.

Втім, є й незмінні наші "фірмові" позиції у передачах на фронт - це маскувальні сітки, каші та голубці у реторт-пакетах від наших невтомних господиньок, домашнє печиво й солодка випічка від працівників дошкілля, а також "сухі борщі" - те, що стало справжнім смаком дому



Депутат інформує...

Днями завітав до Бохницького ЗДО "Дзвіночок". У відповідь на звернення батьків надав кошти для закупівлі коврового покриття в ігрову зону.

Новий килим створить ще більш затишне й безпечне місце для ігор та розвитку найменших вихованців садочку.

Підтримка дитячих садочків це внесок у виховання майбутнього покоління українців, адже саме тут починається шлях маленьких громадян великої країни.



Олександр МАСЛЕННИКОВ,
Вінницька обласна рада

Передали автомобіль захисникові Олегу Троніцькому

Голова Стрижавської громади Михайло Демченко разом зі старостами, депутатами та працівниками селищної ради поспілкувалися з Олегом, його дружиною Мариною, сином Тимофієм та донькою Софією. Дякували за службу та захист Батьківщини.

Із травня 2022 року Олег разом із побратимами мужньо боронить Україну у складі 19-ої бригади радіотехнічної розвідки. Воїни виконують бойові завдання на Донецькому, Херсонському, Харківському та Покровському напрямках.

Попередньо до очільника громади Михайла Демченка зверталася сім'я Троніцьких. Спільно було відкрито збір коштів на придбання автомобіля. Завдяки об'єднанню зусиль вдалося зібрати 70 тисяч гривень, однак цієї суми було замало. Тож голова громади особисто долучився фінансово до придбання автомобіля для



захисників.

Допомогла також мати загиблого Героя Андрія Дзигаленка, депутатка селищної ради Тетяна Дзигаленко. Свій внесок зробили й працівники селищної ради.

Окрема подяка за постійну підтримку - Фонду громади "Подільська громада".

Позашляховик стане важливим підсиленням для виконання бойових завдань на фронті.

Вітаємо зі славним 95-річчям!

1 листопада свій 95-річний ювілей відзначила жителька села Агрономічне - **Надія Іванівна ЛУКІЯНЧУК**. З подарунками та побажаннями міцного здоров'я до іменини завітали сільський голова Сергій Сітарський та депутат Вінницької обласної Ради Олександр Масленников. Вони подякували за невтомну працю на благо майбутнього покоління та побажали відзначити у широкому колі рідних ще й своє 100-річчя.

Народилася Надія Іванівна 1 листопада 1930 року в

селі Струсове колишнього Мурованокуриловецького району Вінницької області. Дивлячись на цю життєрадісну, привітну жінку, важко повірити, що за її плечима вже майже сотня прожитих літ. Мужньо пережила багато трагічних подій, які випали на її долю: голодомор, Друга світова війна, важкий післявоєнний період. Працювала на току, в їдальні та садово-городній бригаді. В 1970-х рр. переїхала з чоловіком в Агрономічне.



Незважаючи на складні життєві випробування, Надія Іванівна народила і виховала трьох дітей. Щаслива бабуся шістьох онуків, тішиться успіхом чотирьох правнуків. Має велику та дружню родину.

Агрономічна сільська рада вітає ювілярку та бажає Вам, Надіє Іванівно, щоб кожен день Ви зустрічали з радістю, з усмішкою та добрим настроєм, розуміння і міцної любові близьких, достатку і довгих років життя!



Лялька-мотанка за донат: майстриня із Вінницьких Хуторів допомагає зібрати на РЕБ для захисників



Мисткиня Мар'яна Олексієнко задля допомоги війську виготовляє ляльки-мотанки. Свою крайню роботу передала родині Лавришиних, аби допомогти зібрати на РЕБ, який необхідний захисникам на Донецькому напрямку. Ляльку розіграють за донат від двохсот гривень.

Жінка розповідає, що виготовляти ляльки-мотанки розпочала три роки тому. Перші роботи замовили українці, які виїхали за кордон під час повномасштабного вторгнення РФ. А згодом її ляльки стали оберегами для військових.

- Сама мотанка - це оберег. Ми робили мотанки маленькі, як в кишеню кладуть. Коли волонтери привозять відео - це для них така радість, що це щось їхнє домашнє. І це є чиясь молитва", - розповіла Мар'яна Олексієнко.

Крайню роботу мисткиня створила, аби допомогти ЗСУ. До неї звернулася родина військового з 28 бригади, якому терміново потрібен РЕБ. Ляльку передала племінниці військовослужбовця 28 механізованої бригади Софії Лавришиній. Дівчина розповіла, що дядько на фронті з 2015. Це не перший РЕБ, який купують для потреб його бата-



льйону. Нещодавно автомобіль, у якому він перебував з побратимами, підірвався. На щастя, за словами дівчини, всі залишилися живі - однак без техніки.

- У нас військові часто купують все за свій кошт, тому що люди думають, що коли це далеко, то це їх не стосується. На жаль, в нас є люди з таким ставленням. Він у нас дуже проукраїнський. Він вважає, що має захищати. І коли ми всією родиною відмовляли, то він казав, що не буде ховатися: "Це мій обов'язок, я буду захищати". На Донецькому напрямку. В них там постійні бойові сутички. Дуже часто це все закуповують, самі збирають кошти, але зараз, коли ситуація на фронті стала важчою, то за свій кошт уже набагато складніше, тому ми родиною вирішили відкрити цей збір", - сказала Софія Лавришина.

За її словами, аби закрити, збір потрібно 250 тисяч гривень. Нині на РЕБ вже є 174 тисячі.

Пані Мар'яна зазначає, що працюватиме надалі, аби допомогти ЗСУ. Нині в роботі - лялька-мотанка у військовому стилі: у піксельному вбранні та з патріотичною символікою.

За матеріалами Суспільне. Вінниця.

З оптимізмом та наснагою крокує до 100-річчя

1 листопада своє 90-річчя відзначила сумлінна та відповідальна трудівниця, поважна та шанована жінка, жителька села Вінницькі Хутори - **Леонігла Станіславівна МЕЛЬНИЧУК**. Не зважаючи на такий поважний вік, ювілярка зберегла ясність пам'яті та мудрість, усміхнена і привітна, вражає своєю щирістю, добротою та життєрадісністю. Багата на події доля жінки. Чимало пережила за 90 років: і голод, і війну, і довгоочікувану перемогу, період перебудови, становлення незалежної України, пройшла через низку випробувань, що неабияк загартували та залишили у душі Леонігли Станіславівни чимало спогадів і переживань, які і досі тривожать серце, проте не втратила оптимізму та любові до життя.

Привітати іменинницю із поважною дадою завітали очільники Вінницько-Хутірського старостинського округу Владислав Кривешко та голова ветеранської організації Петро Василичин. Вони щиро вшанували довгожительку, вручили їй квіти, грошові та солодкі подарунки й почесні грамоти, побажали міцного здоров'я, благополуччя, затишку у родині, Божого благословення, життєвого оптимізму та бадьорості духу.

Життєвий шлях - Леонігли Станіславівни був нелегкий та тернистий. Адже цій жінці, як і багатьом із покоління ветеранів, довелося побачити чимало: і голод, і війну, і довгоочікувану перемогу, пройти через низку випробувань, проте не втратити оптимізму та любові до життя.

Народилася подолянка в с. Першотравневе Погребишанського району в простій селянській родині, в якій насамперед цінували працю. Тоді, як і тепер, можна було покласти лише на свої руки. Любов до



праці прищепила і своїм дітям. Її дитинство та юність припали на тяжкі воєнні та повоєнні роки. Закінчила місцеву семирічну школу, згодом, після завершення Другої світової війни, розпочала свою трудову діяльність. Спочатку працювала обліковцем на фермі та польовій бригаді з вирощування цукрових буряків в колгоспі с. Довжок. У 1975 році жінка з родиною переїхала до Вінницьких Хуторів й продовжила працювати в садово-огородній бригаді. За сумлінну працю неодноразово нагороджувалася грамотами та цінними подарунками. Нагороджена й медаллю "Ветеран праці". Також встигала виховувати двох дітей, поратись по господарству. Разом, із нині вже покійним чоловіком, виховали 4 дітей, мають 8 онуків та 12 правнуків.

Розчулена увагою присутніх ювілярка радо спілкувалася із гостями, розповідала про своє непросте життя, ділилась спогадами, жартувала. Попри свій поважний вік іменинниця любить гамір та рух довкола себе, має гарну пам'ять й веселу вдачу, із задоволенням допомагає рідним готувати їжу та поратись біля господарства.

Ми - танцюємо з любов'ю

Нещодавно зразковий аматорський хореографічний колектив "Сонечко" із Агрономічного взяв участь у регіональному науково-творчому проєкті "КОД ПОДІЛЬСЬКОГО ТАНЦЮ: СПАДЩИНА ТА СУЧАСНІСТЬ", що відбувся у Хмельницькій обласній філармонії.

Юні танцівники мали честь урочисто відкрити гала-концерт, представивши танець "Українська Подільська кадрили дев'ятка" - у постановці Лілії Гаврилюк, за мотивами хореографії П. Вірського. Це був перший номер програми, і учасники колективу відчували справжню гордість, презентуючи Поділля глядачам, колегам і професіоналам хореографічного мистецтва. "Кадрили дев'ятка" - динамічний, парний танець, що поєднує ритмічну структуру, елементи взаємодії та характерну подільську грайливість. Дев'ятка символізує кількість учасників, а ще гармонію, циклічність та єдність.

Подільська хореографія - це багатство регіональних варіантів; семантика жестів і рухів; музична пластичність; глибокий зв'язок із народними обрядами. Це мистецтво, яке варто оберігати, досліджувати і популяризувати. І воно гідне того, щоб на його честь проводили окремі фестивалі!

- Ми щиро і з великою повагою дякуємо нашому сільському голові Агрономічної територіальної громади Сергію Микола-



йовичу Сітарському за фінансову підтримку, яка стала ключем до участі дітей у важливому культурному проєкті. Завдяки Сергію Миколайовичу наш колектив дістався до Хмельницького й назад з комфортом, у безпеці, з відчуттям, що наша праця, талант і любов до танцю - цінні. Ця поїздка - можливість дітям побачити велику сцену, відчувати себе частиною подільської мистецької родини, гідно представити свою громаду. Такі моменти залишаються з дітьми на все життя. Вони вчать, надихають, формують віру в себе. І ми вдячні, що поруч є люди, які розуміють силу культури, силу підтримки, силу доброго серця. Дякуємо організаторам за глибокий формат і можливість бути частиною такого важливого культурного процесу! Подільський танець живе, коли його танцюють. І ми - танцюємо з любов'ю, - зазначають танцівники та їх наставниця Лілія Гаврилюк.



«Іду в рогозу»: нове життя стародавнього ремесла

Два роки тому традицію рогозоплетіння сіл Щітки та Писарівка внесли до Національного переліку нематеріальної культурної спадщини України.

Кошики, капелюхи, личаки й килимки з рогозу (або, як кажуть тут, рогози) на Вінниччині плели кілька століть поспіль. Легкі й міцні, вони слугували своїм господарям довгі роки. Це ремесло забезпечу-

вали якусь ручну роботу: шили, вишивали, дерли пір'я тощо, - ред.) і разом плели кошики, а мама залишалась сама. Тому вона до них приєдналась, втягнулася у цю справу, а з часом дійшла до найвищого рівня майстерності. Її кошики дуже хвалили!

- А як ви зацікавилися рогозоплетінням? - Мене, ще малою, привабив фінансовий бік питання, - сміється

Надія Іванівна. - Пам'ятаю, приходжу зі школи, а хата зачинена, мами немає, бо вона у тітки, кошика робить. Приходжу до них, прошу ключа від дому, а мама й каже: "Доцю, присядь, подивися, зроби кошика. Я його продам, і ти за маленький кошик 10 копійок матимеш, а зробиш десять за місяць - матимеш рубля". То був початок 1970-х років, тоді 10 копійок для дитини були великі гроші. І коли мама дала мені рогозу, показала, як їх робити, у мене з першого разу почало виходити. Тітка подивилася і говорить мамі: "От побачиш, Валу, вона в тебе плестиме кошики!". Відтоді й плету, - каже майстриня.

Розповідає, що у середині 1980-х кошики стали дуже популярними. Перекупники з курортних міст замовляли їх, щоб потім продавати відпочивальникам, - ті їх використовували як пляжні сумки. А в лихі 1990-ті плетені кошики для жителів Щіток стали не просто підробітком, а засобом виживання.

- У мене була перерва в рогозоплетінні - подорослішала. Школа, екзамени, робота на авіазаводі. А потім почалися 1990-ті роки, дуже велика скрута. Зарплати не давали, пенсія була малесенькою. Тоді ми з мамою взяли за кошики всерйоз: дві неділі працювали, а потім вони з тіткою ходили по вагонах електричок і продавали їх. Заробляли небагато, але на якийсь життєвий мінімум вистачало, - пригадує жінка.

Отак правдиве ремесло рятувало їх від злиднів, як століття тому їхніх пращурів.

"ІДУ В РОГОЗУ!"

Традиційними виробами з рогозу в с. Щітці є корзини різної форми. Зокрема, трапеція, барилко, капелюх і полтавка. Усі ці кошики мали ужиткове призначення, тому їхня форма була зручною для того чи іншого виду діяльності. Виробляли колись тут і личаки - взуття, в якому ходили в хаті. Вони були теплими й легкими. А для вулиці підшву смолили, додаючи пісок. На верстатах мешканці села виготовляли килимки, що використовувалися як покрив на долівку біля дверей.

Та починався шлях до появи будь-якого виробу із заготівлі рогозу, який ріс на ставках. І був цей шлях дуже тривалим.

- Усе починається у середині серпня. Рогіз у ставках досягає, і ми йдемо його жати. Наші бабусі і дідусі так і казали: "Іду в рогозу". Я була ще малою, але добре пам'ятаю, як на селі люди збиралися з кутків, по 8-10 чоловік, і йшли в рогозу. Цікаво, що найкращим вважався рогіз, який ріс на водоймах колишнього Немирівського району. На заготівлі були днів по десять, жали рогіз серпами, по пояс у воді. В'язали сніпки, наймали підводи, а пізніше - автомобілі, і везли сировину додому. Моя мама привозила щонайменше 250 пучків! - пригадує Надія Іщенко.

Каже, що зі свіжого рогозу кошики не плели - він до листопада мав сохнути надворі в погожі дні. І не дай Боже, щоб замороз під дощем, бо зіпсується! За цей час рогіз вигорав, вибілювався, а потім досихав на горіщі цілий рік. Далі пучки рогозу лущили - відбирали найкращі середні листки і стебла, відмочували їх до еластичності й лише тоді починали плести кошики.

ДЕЛІКАТНИЙ "МАМИН" КОШИК

Плели кошики зазвичай узимку, коли меншало сільської роботи. Надія Іванівна каже, що на її пам'яті у Щітках майстрині здебільшого виготовляли традиційні трапецієподібні кошики. Це найдавніша й найпоширеніша форма: кошики було легко перевозити, тому що складалися один в один, утворюючи цілі стоси.

Такі корзинки різних розмірів й узорів і досі актуальні.

- Для мене традиція рогозоплетіння -

це саме наш традиційний трапецієподібний кошик, такий, як плела моя мама. Загалом, як колись бабки казали, були ті, хто займався делікатним видом мистецтва, - кошооплети. А ще люди виготовляли килимки з рогози на верстаті. В нас це називалося "бити матки". Також на верстаті робилися кошики - "полтавки". Вони були незносні! - пригадує майстриня.

Каже, що рогозоплетіння - робота копітка, потребує багато часу і концентрації. Скажімо, невелику цукерницю вправна майстриня плете майже шість годин, і вважається, що це дуже швидко. Але це ще й певним чином справа медитативна і терапевтична. І трішки навіть містична, каже пані Надія.

- Кожного року починаю плести з традиційного "маминоного" трапецієподібного кошика. Якщо тільки почну із чогось іншого - уся зима нанівець, - запевняє.

А ще, розповідає Надія Іванівна, у кожного майстра-кошооплетця своя "каліграфія", за якою можна розрізнити, де чия робота. Хоча технологія та візерунки плетіння з рогози напрацьовувалися упродовж століть.

В основі технології лежить поєднання кількох візерунків. "Мотузочка" є основним оплітаючим і найміцнішим візерунком, який використовується майже у всіх виробках; "канатик" - та сама мотузочка, лише з 3-4 рогозин. А ще є "шашечка", яка складається з переплетення горизонтальних і вертикальних рогозин. "Сто-впчик", "решіточка з двох рогозин" і "бордюрчик" завершують виріб, переплітаючи кожні дві основи та утворюючи ряд без початку і кінця.

Перед плетінням готують форми, навколо яких по спіралі плетуть вироби. Раніше це були основи, виточені з дерева, сьогодні майстри використовують як дерев'яні форми, так і пінопластові чи пластмасові.

ЗНОВУ В ТРЕНДІ

Надія Іщенко - одна з визнаних майстринь рогозоплетіння. Вона радіє, що вироби з рогозу знову в тренді. Каже, що вони мають попит, причому найбільше - у молоді. Але, вважає, це ремесло потрібно "розкручувати" і надалі.

- Ми й самі дуже стараємося популяризувати наше мистецтво. Коли люди на виставках підходять, мені не треба, щоб вони купляли кошики: послухайте, що це таке, звідки, як вони робляться, щоб щось трішки у голові залишилося, - ділиться майстриня.

Тому на запрошення Вінницького обласного центру народної творчості вона бере участь у фестивалях, місцевих та національних виставках і навіть у міжнародних проєктах, які популяризують українське мистецтво.

НАЦІОНАЛЬНЕ НАДБАННЯ

Традицію рогозоплетіння сіл Щітки та Писарівка внесли до Національного переліку нематеріальної культурної спадщини України у травні 2023 року за поданням Вінницького обласного центру народної творчості, каже провідна методистка Центру Марія Моторна.

- В Україні це мистецтво не дуже поширене і в чомусь унікальне. А в нас на Вінниччині ця традиція збереглася до сьогодні, і є майстри, які її відроджують. З іменитих - Надія Іванівна Іщенко і Галина Антонівна Заєць. Завдяки їм цей елемент побутує у селах Щітки та Писарівка Вінницької міської громади. Нематеріальна культурна спадщина - це саме жива традиція, яка передається з покоління у покоління. Тому ми рогозоплетіння і подали до Національного переліку, - розповідає Моторна.

За її словами, цього року традицію рогозоплетіння презентували на фестивалі "Жива культура - живий світ" у Музеї архітектури та побуту в Пирогові, що на околиці Києва. Виставляють роботи майстрів, також молодих, і на обласних виставках.

Громада с. Щіток також активно



відроджує цю традицію. Як каже в.о. директора закладу культури "Вінницька централізована клубна система" Тетяна Казанська-Гавриш, щоб популяризувати цей вид мистецтва, у селі вже два роки дуже успішно проводиться етновікенд "Заплетемо рогозу".

- І цього року в ньому брали участь відомі майстри не тільки з Вінниччини, а і з Черкащини, Львівщини та Тернопільщини. На нього, як мені здається, прийшло усе село, адже це їхнє коріння. Гості з Вінниці теж були. Як бачите, цей елемент і справді в нас живий, і ми намагаємось його існування не лише продовжувати, а й наповнювати, - каже директорка.

Вона розповідає, що у Щітках працює зразкова аматорська дитяча студія рогозоплетіння під керівництвом Тетяни Заєць. У ній займаються близько 30 дітей, які значною мірою є спадковими носіями цього елементу. Одна з вихованок, Анастасія Гнатюк, навіть отримала стипендію від Президента України для молодих майстрів народного мистецтва.

А Надія Іщенко навчила цього ремесла молоду жінку із сусіднього села. І та вже цього року сама уперше "ходила в рогозу".



Довідково. У 2008 році Україна ратифікувала ст.12 Конвенції ЮНЕСКО про охорону нематеріальної культурної спадщини.

Минулоріч Укрінформ розпочав власне дослідження нашого спільного надбання - об'єктів Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини. Першими, ще у 2012 році, до нього були внесені такі традиційні ремесла, як створення косівської мальованої кераміки, крелевецьке переборне ткацтво, опішнянська кераміка та петриківський розпис. Відтоді до них додалися прикраси різноманітних куточок нашої країни: обряди, пісні й танці, музичні інструменти, страви і напої, звичаї святкувань і поминань... Національний перелік налічує понад 100 пунктів і постійно поповнюється. Зокрема, у 2024 р. до нього було додано 27 елементів. Частина цих об'єктів Україна подала на внесення до списків ЮНЕСКО.

Збереження культурної спадщини є дуже важливим, особливо тепер, коли території її поширення подекуди окупували російські війська, а носії змушені шукати прихистку в інших регіонах чи навіть за кордоном.

Антоніна Мніх, Світлина: Олександр Лапін/Укрінформ, Надія Іщенко, Вінницький обласний центр народної творчості.



вало виживання селян, які продавали свої вироби місцевим жителям і купцям, що експортували їх до інших країн. Із часом воно переросло в мистецтво, актуальне донині. Щоправда, справжніх умільців та місць, де воно побутує досі, у країні не так вже й багато залишилося. Бо це копітка праця, яка потребує чимало часу й терпеливості. Але на виході - трендові екологічно чисті ужиткові речі та сувеніри з природних матеріалів.

Рогозоплетінням здавна займалися у с. Щітці. Носійкою цієї традиції, внесеної до Національного переліку нематеріальної культурної спадщини, є відома народна майстриня **Надія Іщенко**. Вона й розповіла Укрінформу, як шумкий рогіз віками перетворювався на ошатні плетені кошики.

Для Надії Іванівни плетіння кошиків із рогозу - справа потомствена. Та й загалом у її рідних Щітках рогозоплетіння - це традиція вікова, адже ним тут займалися ще з XVI століття! За переказами, колись у селі з'явилося незряче подружжя. Щоб якось вижити, чоловік і дружина жали рогіз на ставках, сушили і плели з нього щітки, які, зокрема, використовували для побілки



стіл. Можливо, звідси і назва села походить, припускає майстриня.

- Потім використання рогозу, який ріс на місцевих водоймах, розвивалося, наші майстри вдосконалювалися і дійшли до плетіння кошиків. І в 20-х роках минулого століття щітківські кошики на всесвітньому фестивалі в Австрії здобули серед виробів народних майстрів третє місце. А це розповідають, що один із місцевих майстрів завдяки своїм кошикам навіть викупився з кріпацтва, - розповідає жінка.

Уміння плести кошики вона перейняла від мами.

- Я вже пенсіонерка і, як кажуть, народна майстриня. Хоча це визначення не дуже мені подобається: нас, тих, хто займається рогозоплетінням, у селі завжди називали "кошооплетами" і "торбарями". Мене це в дитинстві дуже ображало, адже я спадкоємиця цієї традиції. Моя мама робила ці кошики, і мій дядько. Старше покоління нашої родини - бабусі-дідусі - цим не займалися. Бо в них був колгосп, норма - часу не мали, і зарплата була така, що підробітку не потребували. Мамі моїй, власне, фінансове становище теж давало змогу не займатися рогозоплетінням для заробітку. Але усі її подружки були трохи бідніші, і кошики їм були за приробіток. Вони вечорами збиралися у когось на оденки (на оденках жінки узимку разом ви-

Не зважаючи ні на що вони разом

Хтось наполегливо натискав на дзвінок, і він дзвонив на весь будинок. Та хто ж це такий настирливий?

Таня ледве встала – лежала цілий день. Живіт не давав спокою, від самого ранку не минає. По термінах наче ще рано, та й не хочеться викликати швидку, може вона відлежить, та все й пройде.

Таня дотяглася до дверей – йти важко – низ живота тягне, та що ж це? Відчинила двері, і тут же відсочила.

– Мамо? Ти як тут? Мамо, а тут ось так... Я тобі так і не встигла сказати, мамо. Та ти заходь. Ооойй, мамо! – Таня притулилася спиною до стіни і дивилася, як на підлозі росла і калюжка. Та як це вона?

– Ти чого це, Таню, га? – мати поставила важкі сумки, двері зачинила. – Таня, доню, це як же ти? Ану давай, йди лягай, а що робити? А твій де?

– У відрядженні він! Мамо, дай швидше телефон, он там, на столі лежить!

Мати заснула й телефон – сама набирай, не знаю я ваших порядків!

Швидка забрала Таню до пологового будинку. Вона лише й встигла мамі гукнути: – Мамо, ключі від квартири на тумбочці, я тобі подзвоню, мамо!

– А мені хоч куди дзвонити? Де шукати тебе, дочко? – Ганна Дмитрівна щось зовсім розгубилася.

– О дванадцятий повеземо, – хтось сказав і Таню понесли на ношах.

Іхала вона до дочки з села з гостинцями, побалачки хотіла, та випитати, і чого це Таня нареченого свого ховає.

Адже не по-людськи так жити, ні весілля, ні знайомства з батьками. Перед сусідами соромно. Раз у раз вони її запитують,

– Ганно, а де ж твоя Таня? Зовсім зазналася там у своєму місті? Не ріднитися, сама не їде та й матір не кличе? Ну що не так, а ти тут сидиш і не знаєш?

– Як це не знаю? – При сусідах хорохорилася Ганна Дмитрівна щосили. – Я з нею щодня розмовляю по телефону. Добре все у Тані моєї, вона привіти всім передає, та й нареченого вона має. Не бідний хлопець, розумний та дбайливий, скоро вони весілля грати збираються.

– Скоро, Ганно? – Сусідка Зіна сумнівалася. – Скоро вже рік буде, як ти одне й те саме про весілля нам розповідаєш. Щось тягнуть вони з весіллям, не на добро це!

Набридло слухати сумніви ці Ганні Дмитрівні, вирішила сама поїхати до дочки, без жодного попередження. А то справді схоже приховує вона щось.

Таня у неї хороша, добра, напевне обманув її хтось, може настав час дочку з біди виручати?

Хто, як не мати, це зробити?

Сама Ганна Дмитрівна з дитинства непосидючою була. Ніхто проти неї не ліз, не тільки дівчата, а й хлопці. Тільки Григорій один і зміг її приборкати, своєю ласкою та увагою.

От і Таня в батька пішла, не сварлива, добра, вбік відійде від того хто образив, наче й немає його для неї.

Добра надто, і горда, нелегко таким живеться.

І чоловікові, і сусідам оголосила Ганна Дмитрівна, що дочка кличе її весілля обговорити. Зібралася, трохи гостинців сільських взяла, Таня мамині огірочки, та малинове варення давно не їла. І поїхала дитині допомогти, як чуло материнське серце, що негарзд у Тані, тому й відмовляється, приховує щось...

– Маааа-ам! Дівчинка в мене народилася, уявляєш? Все добре, мамо, слава Богу ти приїхала, – щебетала їй Таня наступного дня по телефону.

– Ти мені зуби не заговорюй Тетяно! – намагалася суворо говорити Ганна Дмитрівна, а на душі радість – от і в них із Григорієм внучка! Та тільки щось не зрозуміло, а наречений то куди подівся, чи не було його?

– А тато то наш де? Це що ж, онучка наша, як сиротинка, без тата зростатиме? Це що, мода тепер така нова, що отак, без весілля, без плеча чоловічого жінки життя будують? Не по-людськи це, Тетяно...

– Мамо, у неї очі такі голубенькі, ну як у тебе! Кажуть, якщо темно блакитні – то стануть потім карі. А якщо світло блакитні – то такі й будуть, не поміняються, мамо... Я тобі потім розкажу, гаразд, мамо? – голос у Тані був такий, що душа у Ганни Дмитрівні здригнулося – адже донька рідна.

– Добре, потім, кажи, що готувати для доньки? – Ганна Дмитрівна змінила гнів на милість, і Таня пожвавилася.

– Мамо, так у мене все готове! Там на полицях у шафі окремо пакет на виписку, я нагладила і склала...

Ганна Дмитрівна слухала, а сама за доньку переживала, не думали вони з Григорієм, що їхня Таня, відмінниця, слухняна та старанна дівчинка, стане матір'ю одиначкою, ох не думали. А так і буває, думаєш гладко все, а воно он як повернеться.

А вранці дзвінок у двері. Хто це? Відкрила Ганна Дмитрівна – хлопець стоїть, на весь рот усміхається.

– Доброго дня, а я до Тані, вдома вона?

– Це ти з відрядження повернувся? З'явився, не запилювся, що мовчиш, вгадала? – не витримала Ганна Дмитрівна, – Довго ж ти був у цьому відрядженні, ну заходь, раз прийшов!

– У відрядженні був? – хлопець усміхнувся, – Ну можна і так назвати – у дуже тривалому відрядженні.

Ми з Танею більше півроку не спілкувалися, вона мене виставила, ми дуже посварилися. Я звичайно винен, хотів до нашого весілля підзаробити, а вийшло боком. Але тепер щось змінилося і нам треба з нею поговорити. А ви мама Тані? Ось це теща у мене буде, якщо Таня все-таки за мене нарешті заміж вийти погодиться, – розсміявся хлопець. – Мене Андрій звуть, а Таня скоро прийде?

Ганна Дмитрівна недовіркою глянула на хлопця:

– То ти що, не знаєш нічого?

– Що означає не знаю? Щось серйозне? Може, Таня за іншого вийшла заміж? – Андрій на обличчі змінився від такого припущення.

– Бачу я, ти довго у цьому своєму "відрядженні" був! Ну заходь, сідай і все по порядку розкажи, – скомандувала Ганна Дмитрівна.

І Андрій охоче підкорився, видно й справді Таня йому дорога! ...

Тетяна з новонародженою донькою на руках вийшла і навіть заплінула очі від яскравого сонця. Озирнувшись – де ж мама? Вона речі передала і сказала, що чекає на Таню біля виходу. І щоб Таня нічому не дивувалася.

– Таня, ми тут! – Таня озирнулася – поряд з мамою стояв... Андрій?!

– Тільки нічого не кажи! – суворо сказала Ганна Дмитрівна. – Андрій нас додому відвезе і там все тобі розповість. І спробуй тільки йому не повірити, краще за такого рідного тата, як Андрій, у нашої Оленки бути не може. Бач, як посварилися, так і помиритися, адже у вас тепер дитина є!

– Мамо, ти нічого не знаєш, Андрій замішаний у поганій справі, він стареньких обманював, це низько! – Спробувала пояснити мамі Таня, але Ганна Дмитрівна її зупинила.

– Це ти, доню, нічого не знаєш, їдемо додому, там тобі Андрій все розповість. Я йому вірю, – твердо сказала Ганна Дмитрівна.

– Ти ж пам'ятаєш, у чому мене звинуватила? – Запитав Андрій. Таня нагодувала Оленку і дочка заснула. І вийшла до нього.

– Звичайно пам'ятаю. Ви старих обманювали, Андрію, квартири забирали! – Таня запитливо дивилася на чоловіка.

– І ти повірила? Чому ти повірила, адже я нічого не знав, я лише потім зрозумів, як мене використали, але ти вже не хотіла нічого чути! Але потім розібралися і мене випустили, – Андрій дістав з кишені листок, – Ось, дивись, тут усе написано – я не винний!

– А та сумка з грошима? Я все бачила, чесна людина не може мати стільки грошей, – Таня хотіла з'ясувати все до кінця.

– Саме так! То була не моя сумка. Адже я працював у ріелторській компанії, взяв багато замовлень з продажу квартир. Зі мною був напарник, він і попросив сумку поставити у машину. Таня, я ніколи і нікого не обманював, невже ти так і не зрозуміла?

– Ну що, батьки, ви ще довго розбиратиметеся? Час вечеряти, Таня, у тебе чоловік з такого довгого і важкого відрядження повернувся, а ти його розмовами дістаєш! Подивися на нього, він тебе любить, і він порядна людина, саме такі зазвичай і потрапляють у немислимі ситуації! Ех, діти, щоб ви без мене робили!

У село Анна Дмитрівна повернулася радісна.

– Григорій, у нас онучка народилася, Оленка.

– Онучка? Та як же це, Ганно? А як Таня? – Григорій Васильович не знав, що й думати.

– Були невеликі труднощі, але тепер все добре, у нас мила онучка та чудовий зять! Так вийшло, що Таня та Андрій вже розписалися, але весілля ми відзначатимемо обов'язково. І не в місті, а тут, у селі, на природі.

Тож Григорій, гостей буде багато, діти все привезуть, за тобою столи та лавочки.

А на маленькій кухні, в темряві, обнявшись, сиділи Таня і Андрій.

– Ех, і пощастило мені з тещею! З такою не пропадеш! Все життя їй буду вдячний! – Андрій хотів ще щось сказати, але прокинулася Оленка.

Слава Богу, незважаючи ні на що вони разом.



Мами не вмирають, вони просто ховаються в серцях своїх дітей

Мамо, знову світло всю ніч горіло! – вигукнув Олексій, заходячи роздратовано до кухні.

– Ех, заснула, синочку... Дивилася серіал, та й задрімала, – всміхнулася жінка винувано.

– У твоєму віці вже треба спати ночами, а не сидіти біля телевізора!

Мати тихо усміхнулася, нічого не відповіла.

Стискала халат на грудях, щоб не видно було, як її тремтить тіло від холоду.

Олексій жив у тому ж місті, але заходив рідко. Тільки коли "мав час".

– Приніс тобі фрукти і ті ліки від тиску,

– сказав він швидко.

– Дякую, сину. Хай Бог благословить тебе, – лагідно відповіла вона.

Вона хотіла торкнутися його обличчя, але він відступив – поспішав.

– Мушу бігти, зустріч по роботі. Подзвоню десь цими днями.

– Добре, сину. Бережи себе, – прошепотіла вона.

Коли двері зачинилися, мати ще довго дивилася у вікно, стежачи, як син зникає за рогом вулиці.

Поклала руку на серце й тихо сказала:

– Бережи себе... бо я вже не надовго.

Наступного ранку листоноша поклав щось у стару поштову скриньку.

Марія повільно дійшла до воріт, дістала похвильний конверт зі знайомим почерком.

На ньому було написано:

"Для мого сина Олексія, коли мене не стане."

Вона сіла за стіл і почала писати, рука трохи тремтіла:

"Мій дорогий, якщо читаєш ці рядки – значить, я вже не встигла сказати все, що відчувала.

Знай: мамі не вмирають. Вони просто ховаються в серцях своїх дітей, щоб їм не було боляче."

Вона поклала ручку, погляд її зупинився на старій фотографії – маленькій Олексій із розбитими коліньми.

"Пам'ятаєш, сину, як ти впав із дерева і сказав, що більше ніколи не полізеш?"

А я навчила тебе підводитися.

Отак хочу, щоб ти вмів підійматися й тепер – не тілом, а душею."

Вона тихо заплакала, склала листа у конверт і підписала:

"Покласти біля воріт у день, коли піду."

Через три тижні пролунав дзвінок.

– Пам'ятаєш, Олексію, це медсестра з клініки... Ваша мама пішла з життя сьогодні вночі.

Він мовчав. Просто заплющив очі.

Коли прийшов у її дім, там пахло лавандою й тишею.

На столі стояла її улюблена чашка з відбитком губ.

У поштовій скриньці – конверт із його ім'ям.

Всередині – її почерк:

"Не плач, сину. Сльози не повертають того, що втрачено.

У шафі залишила твій синій светр. Прала його багато разів – пахне дитинством."

Олексій не стримався.

Кожне слово боліло, як спогад, який уже не виправиш.

"Не вини себе. Я знала – ти маєш своє життя.

Але мамі живуть навіть із крихт уваги своїх дітей.

Ти дзвонив рідко, та кожен дзвінок був для мене святом.

Не хочу, щоб тобі було гірко. Хочу лише, щоб пам'ятав:

я завжди пишалася тобою."

Наприкінці було написано:

"Коли тобі буде холодно – поклади руку на серце.

Відчуєш тепло. Це я – ще б'юся в тобі."

Він упав на коліна, тримаючи листа біля грудей.

– Мамо... чому я не приходив частіше?... – прошепотів.

Дім відгукнувся тишею.

Він заснув просто на підлозі. Коли прокинувся, проміння сонця проникало крізь старі



фіранки.

Він підвівся і почав торкатися речей – чашок, фотографій, її старого крісла.

На холодильнику знайшов записку:

"Олексію, я приготувала голубці й поклала їх у морозилку. Знаю, що знову забув поїсти."

Він знову заплакав.

Минали дні, але спокій не приходив.

Ходив на роботу, жив, але думками залишався там – у домі з жовтими фіранками.

Одного вихідного він повернувся.

Відчинив вікно, і до кімнати влетів спів птахів.

До двору зайшов листоноша:

– Добрий день, пане Олексію. Прийміть співчуття.

– Дякую...

– Ваша мама залишила ще один лист. Сказала – вручити, коли ви знову повернетесь сюди.

Він узяв конверт, розгорнув – і прочитав:

"Сину, якщо ти повернувся, значить, скучив.

Я залишила цей дім тобі не як спадок, а як живу пам'ять.

Постав квіти на вікно. Зварив чай.

І не залишай світло лише для себе – залиш його і для мене.

Може, я побачу його звідти."

Він посміхнувся крізь сльози.

– Мамо... світло горітиме щовечора, обіцяю.

Вийшов у двір, підняв голову до неба.

Йому здалося, що на хмарах – її силуєт у білому халаті з квітами.

– Ти навчила мене жити, мамо... Навчи тепер – як жити без тебе.

Минали роки.

Дім залишався теплим, живим. Олексій часто навідувався – поливав квіти, лагодив паркан, ставив чайник – ніби для двох.

Одного разу він привіз сюди свого п'ятирічного сина.

– Тут жила твоя бабуся, – сказав він.

– А де вона тепер, тату?

– Там, угорі. Але вона нас чує. Малюк глянув у небо й замахав рукою:

– Бабусю! Я тебе люблю!

Олексій усміхнувся крізь сльози.

І здалося йому, що вітер прошепотів теплим голосом:

"І я вас люблю. Обоє."

Бо жодна мама не зникає посправжньому.

Вона живе у тому, як ти смієшся, як підводишся, як кажеш своїм дітям "я тебе люблю".

Бо материнська любов – це єдиний лист, який завжди доходить до адресата.



Кулінарні цікавинки

Пиріг з капусти і грибів

Нам потрібно: 800 г борошна, 100 г вершкового масла, 0,5 л кефіру, 2 яйця, по 1 ч.л. цукру, солі і соди, невеликий качан капусти, морквина, 400 г грибів (відварених), 4 ст.л. томатної пасты, хмелі-сунелі і сіль за смаком.



Приготування. Змішайте 1 яйце, кефір, сіль, цукор і соду, влийте розтоплене вершкове масло. Поступово додайте просіяне борошно. Замісіть тісто, сформуєте кулю, обмажте олією і покладіть в холодильник. Тонко нашаткуйте капусту, моркву натріть на крупній тертці. Складіть овочі в сотейник, влийте трохи води і тушуйте 20 хвилин. Додайте пасту, перемішайте. Гриби поріжте і додайте до овочів, тушуйте до готовності капусти. Посоліть і додайте хмелі-сунелі. Тісто розділіть на 2 рівні частини. Одну частину розкатайте на декові, застеленому папером для випічки. Викладіть начинку. Другою розкатоною частиною тіста накрийте начинку, ретельно заціпніть. Шпаклюйте або виделкою зробіть кілька дірок, змастіть збитим яйцем. Випікайте при 180°C протягом години.

Хліб з ковбасками



Нам потрібно: 5 ковбасок різних сортів, 800 г борошна житнього, білок, 500 мл води, 50 г дріжджів, 1 ст.л. цукру, 300 г солі за смаком.

Приготування. Підігрійте воду і змішайте з дріжджами і цукром. Залишіть при кімнатній температурі до утворення піни.

Покласти сіль в житнє борошно і перемішати. Влити воду з дріжджами в борошно і замісити тісто. Вимішувати, поки тісто не стане м'яким. Потім накрити його серветкою і залишити на 60 хв. в теплом місці. Розкати тісто в товстий пласт у формі прямокутника. Покласти тісто в змащену маслом форму для запікання так, щоб одна половина виходила за край. На одну половину покласти цілі ковбаски, накрити іншою половиною. Кінці заціпнути, наколоту в декількох місцях виделкою. Змастити поверхню хліба білком. Випікати в розігрітій до 200 °C духовці 50-60 хв.

М'ясне кільце з овочами

Нам потрібно: 500-700 г свинячого фаршу, яйце, 1 пласт листового тіста (20x20 см), 300 г замороженої овочевої суміші, зубчик часнику, цибулина, сіль і чорний мелений перець - за смаком, олія - для смаження, гірчиця і сметана - для змащування тіста.



Приготування. Розморозьте тісто. Цибулю і часник поріжте кубиками і обсмажте на олії. Додайте овочеву суміш, посоліть, поперчіть і тушуйте 7 хвилин. Остудіть. У фарш додайте збите яйце, овочі, сіль, перемішайте. Лист пергаменту змастіть олією і викладіть на нього фарш у формі кільця. Листкове тісто поріжте на смужки, можна різної ширини, частину смужок скрутіть в спіральки. М'ясне кільце прикрасьте смужками тіста. Змастіть тісто і відкриті ділянки м'яса сумішшю гірчиці і сметани. Випікайте в розігрітій духовці до готовності м'яса.

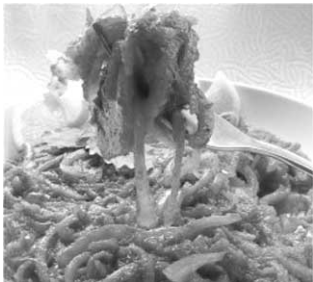
Рулет зі шинкою та сиром



Нам потрібно: тісто для піци, 8-10 скибочок шинки, 8-10 скиб. салями, 8-10 скиб. пепероні, 4-6 скиб. сиру, 4-6 скиб. моцарелли, 8-10 лист. базилика, 1 ст.л. оливкової олії, 1 ч.л. орегано, томатний соус для подання.

Приготування. Тісто для піци розкачайте в прямокутний пласт і викладіть на деко, застелене папером для випікання. Першим шаром на тісто викладіть, чергуючи, шинку, салями і пепероні. Наступним шаром викладіть сир, потім базилік, потім знову сир і базилік. Гострим ножом зробіть надрізи з обох сторін прямокутника і переплетіть їх, щоб вийшла косичка. Збризніть оливковою олією і присипте орегано. Випікайте 15 хвилин при 200°C. Подавайте з томатним соусом.

Закуска з оселедця з морквою



Нам потрібно: 4 філе оселедця, 2-3 морквини, 2-3 цибулини, 2 ст.л. томатної пасты, приправа для корейської моркви, сіль, чорний мелений перець за смаком, олія для смаження, дольки лимона, зелень петрушки для оздоблення.

Приготування. Філе оселедця порізати невеликими шматочками. Моркву та цибулю помити та почистити.

Потерти моркву довгою соломкою. Цибулю нарізати напівкільцями. Обсмажити цибулю та моркву на розігрітій сковороді з олією, додати томатну пасту, приправу для корейської моркви, посолити та поперчити за смаком. Викласти на тарілку кусочки оселедця. Зверху викласти моркву з цибулею. Залишити оселедець настоюватися щонайменше кілька годин. Перед поданням оздобити промитою зеленню петрушки та дольками лимона.

Гарбузовий манник

Нам потрібно: 2 скл. гарбуза, 250 мл кефіру, 1,5 скл. цукру, 1,5 скл. манної крупи, 1,5 ч.л. розпушувача тіста, лимон, 0,5 скл. води, 40 г кокосової стружки.

Приготування. Гарбуз натріть на дрібній тертці і змішайте з 0,5 склянки цукру, манкою, розпушувачем, кефіром і лимонною цедрою. Швидко перемішайте. Викладіть тісто у форму, змащену олією. Випікайте в розігрітій до 180°C духовці 40-45 хвилин. Готовність перевірте зубочисткою. Приготуйте сироп. Змішайте воду, 1 склянка цукру і лимонний сік, доведіть до кипіння і варіть 3 хвилини, остудіть. Готовий пиріг залийте гарячим сиропом і посипте кокосовою стружкою.



Закуска «Мушлі»



Нам потрібно: 200 г тіста листового бездріжджового, 1 ст.л. борошна, плавлений сирок, 50 г твердого сиру, 1 ст.л. майонезу, 1-2 зубчики часнику, 9 маслин (без кісточок), зелень кропу - для прикрашення.

Приготування. Листкове тісто розморозьте, трохи присипте борошном і викладіть на стіл. За допомогою формочки для кексів і ножа виріжте з тіста майбутні мушлі (якщо немає формочки, підійде фігурний ніж і склянка). Викладіть мушлі на деко, застелене пергаментом. З одного боку мушлю трохи притисніть пальцями, щоб при випіканні тісто в цьому місці піднімалося менше, а ножом зробіть легкі віялові надрізи, імітуючи поверхню мушлі. Випікайте при температурі 200°C, до рум'яності, близько 10-15 хвилин. Остудіть. Приготуйте начинку. Плавлений сирок і сир натріть на середній тертці, додайте майонез і часник пропущений через прес, перемішайте. Охолоджені мушлі розріжте навпіл і заповніть начинкою, покладіть перлину - маслину, прикрасьте зеленню.

Мафіни з сиром і зеленню

Нам потрібно: 300 г борошна, 100 г твердого сиру, 1/2 скл. дрібно нарізаної зелені кінзи, кропу, цибулі, петрушки (в довільних пропорціях), 1 скл. молока, яйце, 4 ст.л. олії, 1 ст.л. сметани, 2 ч.л. порошку до печива, сіль за смаком, вершкове масло - для змащування форми, свіжа зелень - для оздоблення.

Приготування. Борошно просіяти і змішати з порошком до печива. Сир натерти на великій тертці й додати до борошна. Також додати дрібно порізану зелень і дрібку солі, перемішати. Збити яйце з молоком, сметаною та олією до однорідної консистенції. З'єднати обидві суміші і швидко перемішати. Формочки для мафінів змастити вершковим маслом і заповнити тістом на 2/3 висоти. Випікати у розігрітій до 200°C духовці 20-25 хвилин. Подати, оздобивши свіжою зеленню.



Рулет «Смакота»

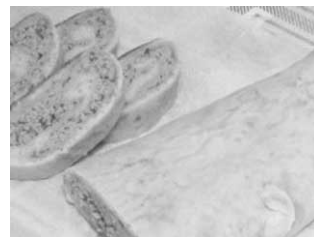


Нам потрібно: 6 яєць, 250 г майонезу, 350 г тертого сиру, 500 г курячого фаршу, цибулина, сіль, перець.

Приготування. Сир перемішайте з яйцями і майонезом. Вилийте на деко, застелене папером для випікання. Випікайте 15 хвилин, при температурі 200°C. Трохи остудіть. Курячий фарш перемішайте з порізаною цибулею. Посоліть та поперчіть.

Приготовану начинку викладіть на корж. Загорніть в рулет. Запікайте при температурі 200°C 30 хвилин.

Сирний рулет



Нам потрібно: 2 скл. борошна, 2 ст.л. цукру, 2 ст.л. олії, яйце, 0,5 ч.л. соди (погашеної), 300 г домашнього сиру, начинка на вибір (м'ясний фарш, рибний, овочевий чи солодкий).

Приготування. Протерти через сито сир. Додати борошно, олію, цукор, яйце, соду. Замісити тісто та розділити на 3 частини. Кожну частину тіста розкатати. На тісто викласти фарш та загорнути рулетом. Рулети покласти на змащене олією деко. Рулети змастити олією. Випікати в духовці при температурі 180 °C 20-30 хвилин.

Нуга з горіхами

Нам потрібно: 2/3 скл. меду, 2 яєчних білки, 1 скл. горіхів (мигдаль, фундук, фісташки тощо), 1/2 скл. кураги, цедро половини лимона.

Приготування. Глибоке деко застелити пергаментом для випічки. Мед викласти в термостійку миску і покласти на водяну баню. Дати меду час розтопитися. Збити білки до стійких піків. Ввести їх в теплий рідкий мед і перемішати дерев'яною ложкою до однорідної маси (миску не знімати з водяної бані). Маса буде в'язкою і кольору карамелі. Продовжувати помішувати до загустіння і більш світлого кольору (близько 45 хвилин). Потім додати горіхи, курагу і цедру. Продовжувати помішувати до практично білого кольору. Перекласти масу в форму, зверху закрити папером для випікання. Залишити застигати в сухому місці на ніч. Після того, як нуга застигла, нарізати її на довгі смужки гострим ножом. Загорнути нугу в пергамент і зберігати в сухому прохолодному місці або в холодильнику.



Вершкова карамель з горіхами



Нам потрібно: 2 скл. цукру, 1 скл. вершків, 100 г вершкового масла, 100 г горіхів.

Приготування. Вершки з'єднати з цукром і варити на мінімальному вогні, постійно помішуючи, поки маса не набуде кавового кольору (приблизно годину). Горіхи подрібнити за допомогою блендера, масло витримати при кімнатній температурі, щоб воно зм'якло. Вершково-цукрову масу зняти з вогню, відразу додати горіхи та масло і ретельно перемішати. Перелити масу в неглибоку посудину і залишити, щоб вона охолола. Готову карамель нарізати на шматочки за допомогою ножа, змоченого у холодній воді.

Тістечко «Картопля»

Нам потрібно: 800 г пісочного печива, 1 банка згущеного молока, 1 пачка вершкового масла, 5 ч.л. какао-порошку, 1 ст.л. коньяку.

Приготування. Змішуйте згущене молоко з вершковим маслом. Додаємо коньяк і какао порошок. Пропускаємо печиво через м'ясорубку. Змішуйте печиво з масляно-молочною масою і добре перемішуйте отриману масу. Формуємо тістечка у вигляді невеликих картоплин. Відправляємо тістечка в холодильник на 5 годин.



Медові козинаки



Нам потрібно: 150 г насіння соняшника, 3 ст.л. кунжуту, 2 ст.л. меду.

Приготування. Насіння соняшника підсмажити на сухій сковородці, постійно помішуючи. Коли воно буде майже готове, додати кунжут і смажити ще 1-2 хвилини. Тоді пересипати в миску, додати мед і старанно перемішати. Викласти на невеличке деко у формі пластини й залишити козинаки в холодному місці. Коли маса застигне, порізати козинаки на шматочки. Щоб маса не прилипла до рук, треба змочити руки холодною водою. За бажанням до козинаків можна додати горіхи, фундук, насіння льону тощо.

ПОРАДИ НА ВСІ ВИПАДКИ ЖИТТЯ

Ця ягода - справжній осінній антидепресант

У холодну пору року кожен думає про те, що включити у раціон, аби допомогти організму протистояти різним вірусам і хворобам, які особливо загострюються восени. Дієтолог радить обов'язково додати у меню хурму, яку по праву називають справжній осінній антидепресантом. Ця ягода насичує організм бета-каротином, калієм, магнієм і вітамінами А, С, Е, підтримує шкіру, зір, підвищує імунітет, заспокоює нерви, знімає напругу, поліпшує сон тощо.

Чим багата хурма?

Бета-каротин (провітамін А) – 2670 МО (9-10% добової норми). Він відповідає за зір, імунітет і стан шкіри, допомагає шкірі залишатися гладкою, а слизовим – захищеними від вірусів.

Мідь – 0,11 мг (12%). Цей мікроелемент активує ферменти, які беруть участь у синтезі колагену й еластину. Підтримує здоров'я волосся та молодість шкіри.

Калій – 161 мг (5%). Балансує рідину в організмі, зменшує набряки, нормалізує серцевий ритм. Корисний після солоних страв, тренувань і при підвищеному тиску. Вітамін С – 7,5 мг (8%). Підтримує імунітет, сприяє засвоєнню заліза й зменшує стресовий вплив на клітини. У поєднанні з бета-каротином працює потужно.

Основні властивості ягоди:

Покращує настрій і знижує стрес: завдяки магнію і антиоксидантам.

Виводить надлишок рідини: має легку сечогінну дію, що допомагає при набряках.

Зміцнює імунітет: високий вміст вітаміну С та бета-каротину допомагає боротися із вірусами.

Регулює рівень цукру в крові: попри солодкий смак, хурма має низький глікемічний індекс і багата клітковиною.

Покращує травлення: м'якуш містить таніни, які нормалізують мікрофлору кишківника.

Кому з хурмою слід бути обережним?

Рідко, але у деяких людей хурма може викликати алергічну реакцію. Людям з цукровим діабетом і ожирінням її їсти слід у невеликій кількості через високий вміст цукру.

«Хурма – це сезонна ягода, яку варто їсти усім, якщо немає протипоказань. Тим, хто має хронічні захворювання і сумнівається, їсти чи ні, пе-



ред введенням хурми у раціон варто порадитися зі своїм лікарем. Йдеться передусім про людей з проблемами шлунково-кишкового тракту, нирок. Дітям хурму без шкірки можна давати з трьох років, якщо це стиглий плід», – каже дієтолог.

Що смачного і корисного можна приготувати з хурми?

Цю ягоду можна їсти окремо як перекус чи десерт, а можна додавати до салатів чи мусу, надаючи їм особливої осінньої нотки.

Хурмовий мус з какао і медом

Це ідеальний легкий десерт перед сном або як перекус після тренування.

Інгредієнти (на 1 порцію): хурма стигла – 200 г; какао-порошок – 10 г (1 ст. л.); мед – 10 г (1 ч. л.); лимонний сік – 5 мл (для балансу смаку); волоські горіхи – 10 г (для подачі).

Спосіб приготування: Хурму почистіть від шкірки та насіння, наріжте шматочками. Покладіть у чашу блендера і перебийте разом із какао, медом і лимонним соком до кремової консистенції. Викладіть у склянку або десертну чашку і посипте подрібненими горіхами. За бажанням охолодіть 15-20 хв у холодильнику.

Пюре з хурми та гарбуза з йогуртом і какао

Чудово підійде як солодкий сніданок або десерт із високим вмістом бета-каротину й антиоксидантів.

Інгредієнти (на 2 порції): хурма – 200 г; гарбуз – 200 г; грецький йогурт 2% – 150 г; какао – 10 г; мед – 15 г; консервовані вишні – 50 г; кориця – 1 г (за бажанням).

Спосіб приготування: Гарбуз наріжте шматочками і запечіть при 180°C ~25 хв до м'якості. Додайте до нього хурму та подрібніть у блендері до стану пюре. Змішайте з йогуртом, какао, медом і корицею. Викладіть у склянку або миску, зверну додати вишні та какао-пудру.

Салат з хурми, прошуто та руколи

Це легкий, але насичений білком і клітковиною салат, який ідеально поєднує солоне та солодке.

Інгредієнти (на 1 порцію): хурма – 120 г; рукола – 40 г; прошуто (або запечена індичка) – 40 г; волоські горіхи – 10 г; оливкова олія – 10 мл; бальзамічний соус – 5 мл; лимонний сік – 5 мл; сіль і перець – за смаком.

Спосіб приготування: Хурму почистіть і наріжте тонкими скибками. Руколу промийте й обсушіть. На тарілці викладіть шар руколи, потім шматочки хурми, прошуто, посипте горіхами. Збризніть оливковою олією, лимонним соком і бальзамічним соусом.

Чорний шоколад без цукру: корисні властивості та переваги

Ще донедавна шоколад вважався продуктом, який варто обмежувати: надлишок цукру, висока калорійність і штучні добавки перетворювали солодкий десерт на шкідливу їжу.

Цей шоколад виготовляють із какао-маси, какао-масла та підсолоджувача. На відміну від молочного чи білого у ньому відсутнє сухе молоко, а вміст какао може досягати 70-99%.

Роль підсолоджувача виконують натуральні або низькокалорійні синтетичні замінники цукру: стевія, еритрит (еритритол), мальтит, ксиліт. Завдяки цьому чорний шоколад без цукру має приємний смак, але не викликає різких стрибків глюкози в крові і не перевантажує підшлункову залозу.

Джерело антиоксидантів

Одне із головних переваг чорного шоколаду є високий вміст флавоноїдів – природних антиоксидантів, що містяться у какао-бобах. Вони допомагають боротися з вільними радикалами, уповільнюють процеси старіння клітин і зміцнюють імунітет.

Регулярне, але помірне споживання чорного шоколаду сприяє зниженню ризику серцево-судинних захворювань, що відбувається завдяки покращенню еластичності судин та зниженню рівня «поганого» холестерину.

Підтримка серця і судин

Какао містить поліфеноли, які покращують кровообіг і роботу ендотелію судин – внутрішнього шару, що відповідає за розширення артерій. Саме завдяки цьому чорний шоколад допомагає: знижувати артеріальний тиск; покращувати насичення клітин киснем; підтримувати здоров'я серця.

А відсутність цукру зменшує навантаження на підшлункову залозу, роблячи продукт безпечним навіть для тих, хто має схильність до діабету.

Покращення мозкової діяльності

Флавоноїди какао стимулюють кровопостачання мозку, завдяки чому покращуються увага, пам'ять та концентрація. Також какао-боби містять теобромін і невеликі дози кофеїну, які діють м'яко, без різкого збудження центральної нервової системи. Саме тому якісний чорний шоколад, часто рекомендують студентам і людям розумових професій – невеликий шматочок перед навчанням або роботою допомагає зосередитися та підвищує ефективність.

Джерело магнію та інших мікроелементів

Какао – один із найкращих природних джерел магнію, який відіграє ключову роль у роботі нервової системи, м'язів і серця. У 30 грамах якісного чорного шоколаду без цукру міститься до 15% добової норми магнію.

Крім того, у складі є: залізо – підтримує кровотворення та профілактику анемії; цинк – важливий для імунітету та здоров'я шкіри; мідь і марганець – беруть участь у виробленні ферментів та енергії.

Повідомлення про клопотання щодо отримання дозволу на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: Товариство з обмеженою відповідальністю "Газорозподільні мережі України" / ТОВ "Газорозподільні мережі України".

Ідентифікаційний код юридичної особи ЄДРПОУ 44907200,

Місцезнаходження суб'єкта господарювання, контактний номер телефону, адреса електронної пошти: 04116, м. Київ, вул. Шолуденка 1, тел. (044)5370537, електронна пошта office@grmu.com.ua

Повне та скорочене найменування відокремленого підрозділу (філії): Вінницька філія Товариства з обмеженою відповідальністю "Газорозподільні мережі України" / Вінницька філія ТОВ "Газорозподільні мережі України".

Ідентифікаційний код ЄДРПОУ відокремленого підрозділу (філії) 45165321.

Місцезнаходження відокремленого підрозділу (філії), контактний номер телефону, адреса електронної пошти: 21012, Вінницька обл., м. Вінниця, пров. Костя Широцького, 24, конт. тел: +38(0432) 27 80 92, e-mail: office.vn@grmu.com.ua.

Мета отримання дозволу на викиди: 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 тре-

тьої групи.

Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля, в якому визначено допустимість провадження планової діяльності, яка згідно з вимогами Закону України "Про оцінку впливу на довкілля" підлягає оцінці впливу на довкілля: виробнична діяльність, яку здійснює підприємство на промайданчику, що розглядається не підлягає оцінці впливу на довкілля та прямо не передбачена вимогами ч. 2 та ч. 3 ст. 3 Закону України "Про оцінку впливу на довкілля".

Місцезнаходження об'єкта /промислового майданчика: " Калинівська дільниця Хмельницького управління експлуатації газового господарства" Вінницької філії ТОВ "Газорозподільні мережі України " 22400, Вінницька обл. Хмельницький р-н, Калинівська ТГ, м. Калинівка, вул. Промислова 49.

Загальний опис об'єкта (опис виробництва та технологічного устаткування На майданчику знаходиться адміністративна будівля, бокси, архів та склади матеріальних засобів, що забезпечують виконання робіт по розподілу природного газу та його постачанню споживачу, а також технічному виконанню робіт щодо проектування, будівництва та ремонту газових мереж в межах обслуговування. Викиди забруднюючих речовин відбуваються при спалюванні природного газу в котлах (теплостачання будівлі), водогрійній колонці та плиті, спалюванні бензину в генераторах (аварійне електропостачан-

ня), обробці металевих виробів (виконання ремонтних робіт деталей та конструкцій) та при роботі ШГРП. Джерелами викидів є котли газові КС-Т-16 кВт та Рівнетерм-48 кВт, водогрійна колонка Vaillant 20 кВт та плита газова ПГ-4 (8 кВт), генератори бензинові Pragas PX8000 4,5 кВт та VULKAN-SC9000E-II 7 кВт, інверторні зварювальні апарати ПАТОН ВДІ-250Е - 2 шт. токарний верстат 5 кВт , заточний верстат 1,1 кВт , верстат свердлильний настільний 1,7 кВт, кутові шліфмашинки 2,2 та 2,4 кВт, а ШГРП для регулювання тиску в мережі.

Відомості щодо виду та обсягів викидів забруднюючих речовин: від діяльності підприємства в атмосферне повітря надходять наступні ЗР: Оксиди азоту (оксид та діоксид азоту) у перерахунку на діоксид азоту - 0,0482 т/рік, Оксид вуглецю - 0,183 т/рік, Речовини у вигляді суспендованих твердих частинок, не диференційованих за складом - 0,0458 т/рік, Діоксид сірки (діоксид та триоксид) у перерахунку на діоксид сірки - 0,000019 т/рік, аміак - 0,00011 т/рік, НМЛОС - 0,5633 т/рік, Залізо та його сполуки (у перерахунку на залізо) - 0,00066 т/рік, Манган та його сполуки (у перерахунку на манган) - 0,000046 т/рік та парникові гази (метан, діоксид вуглецю, азоту (1) оксид [N2O]) - 57,24 т/рік.

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання: Заходи щодо впровадження найкращих

існуючих технологій виробництва для об'єктів 3 групи згідно Наказу Міністерства екології та природних ресурсів № 448 від 27.06.2023 року не надаються.

Перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання: заходи щодо скорочення викидів забруднюючих речовин на майданчиках не розробляються, оскільки викиди забруднюючих речовин відповідають вимогам Наказу Міністерства охорони навколишнього природного середовища України №309 від 27.06.2006 р.

Відповідність пропозицій щодо дозволенних обсягів викидів законодавству: для джерел викидів встановлено нормативи ГДВ згідно наказу №309 від 27.06.2006 р.; для речовин, на які не встановлені нормативи граничнодопустимих викидів відповідно до законодавства, встановлюються величини масової витрати г/с. Для неорганізованих джерел викидів нормативи граничнодопустимих викидів не встановлюються, регулювання викидів від цих джерел здійснюється шляхом встановлення вимог, наведених в умовах, які встановлюються в дозволі на викиди.

Зауваження та пропозиції громадськості щодо дозволу на викиди: можуть надсилатися до Вінницької ОВА за адресою: 21050, Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Соборна, 70, тел. (0432) 32-25-35, 32-35-35, e-mail: oda@vin.gov.ua . Строки подання зауважень та пропозицій: протягом 30 календарних днів з дня публікації даного 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 передруку матеріалів
посилання на «Подільську зору»
обов'язкове. Матеріали, позначені
П, 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.

2000000059402
Зам. №2510444.
Наклад - 1500.
Газета віддрукована "Прес
Корпорейшн Лімітед",
21034 м. Вінниця, вул.
Гетьмана Мазепи, 12-А
Тел.: (0432) 55-63-97(98)

Вітаємо ветеранів війни та праці

День народження святкуватиме голова організації ветеранів с.Рівець- **В'ячеслав Макарович ФЕДОСЕНКО** (6 листопада).

100-річчя відзначатиме мешканка с.Зарванці - **Марія Євдокимівна КАРЛОВСЬКА** (6 листопада).

90-річчя святкуватимуть жителька с.Гавришівка - **Марценька Петрівна ТОПОЛЬСЬКА** (8 листопада) та мешканка с.Широка Гребля - **Ольга Захарівна ПУДРИК** (9 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 продовжуємо передплату на 2026 рік.

Передплата з поштовими послугами становить:

(61487): на місяць - 77,00 грн.,

6 місяців - 362,00 грн.,

1 рік - 704,00 грн.

6 листопада - хмарно, без опадів, t вдень +7...+11°C, вночі +5...+7°C.

7 листопада - хмарно, без опадів, t вдень +6...+10°C, вночі +4...+5°C.

8 листопада - хмарно, без опадів, t вдень +6...+10°C, вночі +4...+5°C.

9 листопада - хмарно, без опадів, t вдень +9...+10°C, вночі +6...+7°C.

10 листопада - хмарно, без опадів, t вдень +9...+12°C, вночі +8...+9°C.

11 листопада - хмарно, без опадів, t вдень +6...+9°C, вночі +6...+7°C.

12 листопада - хмарно, без опадів, t вдень +8...+9°C, вночі +5...+6°C.



День соцпрацівника відзначили концертом



У першу неділю листопада в Україні, згідно з Указом Президента, відзначають День працівника соціальної сфери. Це свято є свідченням високої оцінки ролі працівників. Вони щодня забезпечують реалізацію державної політики з питань соціального захисту, зайнятості, організації оплати і безпеки праці, трудових відносин.

У Вінниці День працівника соціальної сфери відзначили концертом, який влаштував колектив художньої самодіяльності підприємства незрячих і центру культури "Щедрик". Його провели 12 артистів-вокалістів. Серед них була й шестирічна вихованка школи мистецтв "Вишенька" Юлія Зелінська. Вона яскраво виконала відому ком-

позицію "Я наمالюю на папері щасливу дитину". Після цього насправді зробила відповідний малюнок.

Цікавість викликав виступ досвідченого змішаного тріо "Оксамит", до якого входять Валерій Гаврилюк, Ірина Костюник і Наталя Слюсарчук. Вони подарували всім присутнім пісню "Маки червоні" із репертуару тріо "Маренич".

Зі сцени лунали душевні традиційні українські пісні, ліричні і романтичні, а також тематичні - про осінь. Слухали їх і аплодували працівники соціальної сфери.

- Ми постійно стикаємося у житті

із соціальною сфери. Нас підтримує служба супроводу, соціальні працівники. Вдячні їм всім за допомогу у подоланні життєвих перешкод. Тому із задоволенням робимо подарунок своїми піснями, - каже художній керівник колективу художньої самодіяльності підприємства незрячих Наталя Слюсарчук.

- Наша організація активно співпрацює із міським департаментом соціальної політики. Тому ми вирішили віддячити їм своїм виступом, - додав голова міської організації УТОС Віктор Зелінський.

Михайло МИХАЙЛОВ.



До переліку "Доступних ліків" додали 12 препаратів для лікування раку молочної залози

Їх можна отримати в аптеках безоплатно або з частковою доплатою за електронним рецептом

Перелік лікарських засобів, що входять до державної програми реімбурсації "Доступні ліки", поповнили ще 12 препаратів для лікування раку молочної залози. Їх можна отримати в аптеках безоплатно або з частковою доплатою за електронним рецептом у межах Програми медичних гарантій.

Про це повідомили на сайті Міністерства охорони здоров'я України.

До переліку "Доступних ліків" увійшли:

- препарат із діючою речовиною екземестан;
- препарат із діючою речовиною летрозол;
- препарат із діючою речовиною тамоксифен.

"Тепер ці препарати переходять із централізованих закупівель у звичай для людей аптеки - і будуть доступні за програмою реімбурсації."

Це рішення має системний характер і спрямоване на те, щоб забезпечити стабільний, зручний і передбачуваний доступ до ліків для пацієнтів із раком молочної залози. Оскільки лікування раку молочної залози через зменшення естрогенів триває роками, можливість отримати препарати поруч із домом - без прив'язки до поставок чи кількості ліків у конкретній лікарні - підвищує безпе-

кертність лікування та якість життя пацієнтів", - йдеться в повідомленні.

У МОЗ України додали, що перехід до моделі реімбурсації також дозволяє оптимізувати систему закупівель: централізовані закупівлі зосереджуються на дорожчих і високотехнологічних препаратах, а масові тривалі схеми лікування переходять у європейську логіку аптечної компенсації.

Аби перехід був комфортним, діє перехідний період - заклади охорони здоров'я продовжують використовувати раніше централізовано закуплені залишки цих препаратів до повного їхнього вичерпання.

Список доданих до "Доступних ліків" торговельних найменувань лікарських засобів можна переглянути за посиланням.

Алгоритм отримання "Доступних ліків":

Зверніться до лікаря (терапевта, педіатра або сімейного лікаря), з яким укладено декларацію, та отримайте електронний рецепт.

Завітайте до аптеки з позначкою "Тут є Доступні ліки". Отримайте ліки безоплатно або з частковою доплатою за е-рецептом.

Вартість ліків повністю або частково оплачує держава. Оновлення програми "Доступні ліки" є одним з кроків, визначених у Програмі дій Уряду.

ОВЕН (21.03-20.04). З'являться нові ділові партнери або колеги, так що готуйтеся налагоджувати зв'язки й шукати точки дотику. Удача супроводжуватиме вас в особистому житті. Очікує багато цікавих і навіть загадкових зустрічей, які запам'ятаються надовго. Ви нарешті впораєтесь зі складними завданнями, що викличе багато змін у професійному плані. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Особиста чарівність дозволить вам налагодити необхідні партнерські стосунки. Минулі заслуги дозволять відкрити доволі перспективну справу або завершити важливий проект. Імовірно поїздки, але бажано далеко від домівки не їхати. У вихідні владнаються сімейні проблеми, розпочнеться період цілковитого взаєморозуміння. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - вівторок.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). У справах професійних буде потрібний несподіваний підхід і гарна реакція на зміну ситуації. Але ви зможете розраховувати на швидкі результати й більший прибуток. Розслабтеся, все складеться щонайкраще. Потрібно тільки вірити й чекати. В особистому житті на вас чекає багато приємних і ніжних моментів. Сприятливий день - четвер, несприятливий - п'ятниця.

РАК (22.06-23.07). Очікує чимало серйозних справ, у ваших інтересах зайнятися ними щільно. Не виключено, що випаде вислухати чиїсь одкровення, збережіть почуте, та й сам факт такої розмови, у таємниці - вам будуть вдячні. З'явиться можливість просування кар'єрними сходами. У вихідні постарайтеся вибратися з друзями на прогулянку за місто. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - понеділок.

ЛЕВ (24.07-23.08). Вам необхідно твердо встати на ноги й розпочати масштабний наступ практично в усіх життєвих сферах. Зараз не час лінуватися й проявляти апатію. Підтримка начальства або вищих інстанцій дозволить позбутися ворожнечі та інтриг колег по роботі. Вас порадує новини. Вихідні присвятіть повноцінному відпочинку. Сприятливий день -

Астрологічний прогноз на 10 - 16 листопада

п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ДІВА (24.08-23.09). Важливим моментом виявиться просте людське спілкування. Не намагайтеся нікого використовувати, ніким маніпулювати. Просто приділіть більше уваги оточенню людям і новій інформації. Не варто планувати серйозні справи й зустрічі, постарайтеся контролювати негативні емоції. Вихідні можуть порадувати вас енергетичним підйомом і гарним настроєм. Вони ідеально підходять для початку ремонту або інших змін, пов'язаних із будинком. Сприятливий день - четвер, несприятливий - середа.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Ви чудово виглядаєте, перебуваєте на піку своєї форми. Так що є реальна надія, що удача нині не відвернеться. Імовірно конструктивні й багатообіцяючі ділові зустрічі. Вони можуть відкрити перед вами нові привабливі перспективи. Є ризик серйозно посваритися з близькими людьми через дурницю. Постарайтеся нікого не посвячувати у свої плани й задуми. Конкуренти не дрімають. Причому, як не парадоксально, це може торкнутися вашого особистого життя. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

СКОРПІОН (24.10-22.11). На вас чекає успіх і прибуток. Усі плани й починання будуть вдалим. Із будь-якої ситуації ви зможете витягти користь для себе, здійснити зміни, що давно назріли. У вихідні будете охоплені сильними почуттями, що створить труднощі не тільки вам, але й навколишнім, намагайтеся не втрачати самоконтроль. І пам'ятайте, як важлива любов у вашому житті. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Не варто перебільшувати своїх можливостей, а також не варто розраховувати на серйозну допомогу з боку. Краще навіть трохи занизи-

ти вимоги до себе - у цьому випадку вам вдасться уникнути розчарувань і конфліктів. Тим більше, що основне завдання виконати вдасться, а з дрібницями можна впоратися згодом. Постарайтеся не уникати відповідальності й чесно відповідати на запитання близьких людей. Сприятливий день - четвер, несприятливий - середа.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Легко доб'єтесь бажаного, якщо дійсно цього захочете. Увага навколишніх притягуватиметься до вас ледве чи не мимоволі, тому важливо не розчарувати тих, хто вам і насправді потрібний. Магнетична чарівність вашої особистості загрожуватиме трохи потьмяніти до кінця тижня. Загостряться бажання стабільності, і багато дій буде спрямоване саме на її пошук. В особистому житті не квапте події. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

ВОДОЛІЙ (21.01-19.02). На роботі вас може закрити вихор невідкладних і досить нудних справ. Важливі зустрічі й серйозні переговори можуть принести очікувані результати. Є гарна можливість налагодити стосунки з партнерами й колегами, а також використати вчасно запропоновану вам допомогу. Необхідно стежити за своїми висловлюваннями, щоб не потрапити в незручне становище. У вихідні можливі непередбачені витрати на дітей. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

РИБИ (20.02-20.03). Можливе розчарування в комусь з близьких людей, але це не привід для розладу. Настав час зайнятися підготовкою й реалізацією серйозних планів. Особливо цікаві ідеї постарайтеся записати, щоб не випустити з уваги необхідні незначні деталі. У вихідні прийде відчуття спокою й умиротворення. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.