

Подільська Зоря

Актуально

Президент Володимир Зеленський підписав закон "Про внесення змін до Цивільного кодексу України щодо посилення захисту прав добросовісного набувача" (№ 12089), який дозволяє залишати у власності незаконно відчужені землі. При цьому петиція щодо вето даного законопроекту набрала необхідну кількість голосів. У пояснювальній записці до законопроекту зазначено, що він захищає права та інтереси добросовісного набувача. Закон, зокрема, передбачає, що якщо з дати проведення державної реєстрації права приватної власності на державне або комунальне нерухоме майно минуло більше 10 років, то держава чи громада не можуть повернути це майно. Також зазначається, що якщо суд ухвалить рішення про повернення землі на користь держави чи територіальної громади (якщо минуло до 10 років), то одночасно він має вирішити питання компенсації ринкової вартості такого майна його власнику. Багато експертів та громадян виступали проти ухвалення закону, вважаючи, що він легалізує оборудки з нерухомим майном.

Набули чинності нові мита президента США Дональда Трампа щодо десятків країн, включно зі 104%-вими митами на китайські товари. Це поглибило глобальну торговельну війну. Трамп майже подвоїв мита на китайський імпорту, які минулого тижня були встановлені на рівні 54%, у відповідь на контрмита, про які Пекін оголосив минулого тижня. Китай поклявся "боротися до кінця" через те, що він вважає шантажем. Каральні заходи Трампа похитнули світовий торговельний порядок, спричинили побоювання рецесії та призвели до різкого падіння акцій на світових ринках.

На Вінниччині, а саме у Тульчинському районі, затримали депутатку Піщанської селищної ради, адвоката Ради адвокатів Вінницької області та їхнього спільника, жителя району на вимаганні \$4 тисяч у вдови загиблого військового. Як повідомляють пресслужби УСБУ у Вінницькій області, обласного главу поліції та Вінницької обласної прокуратури, слідство встановило, що підозрювані знали про загибель чоловіка жінки на фронті та про те, що її син наразі проходить військову службу. Вони запропонували свої "послуги" з нібито сприяння у демобілізації військовослужбовця за 4 тисячі доларів США. У разі відмови платити зловмисники погрожували створити штучні перешкоди у звільненні сина з лав ЗСУ. За даними слідства, посередники дізналися, що жінка отримала грошову компенсацію за загибель чоловіка на фронті. Вони вирішили вимагати "відсоток" від цієї суми, який планували розподілити між собою. Їм загрожує до 8 років ув'язнення з конфіскацією майна. Наразі всім трьом затриманим повідомлено про підозру.

Українським пенсіонерам, які "не добрали" страховий стаж, держава замість пенсії виплачує соціальну допомогу. В Україні, щоб вийти на пенсію цього року, потрібно мати від 15 до 32 років трудового/страхового стажу. При цьому кількість років стажу впливає на те, в якому віці людина може вийти на пенсію. Наприклад, якщо є 32 роки стажу, то можна розраховувати на пенсію в 60 років. Якщо ж стажу всього 15 років, то раніше 65 років на пенсію людина вийти не зможе. Водночас у частини українців у віці 65 років (тобто, пенсійному) немає достатньої кількості років стажу для повноцінної пенсії за віком. мінімальна соцпенсія за віком для самотнього пенсіонера, який не має доходу, не може бути меншою від прожиттєвого мінімуму для осіб, які втратили працездатність, - 2361 грн, але й не більшою від прожиттєвого мінімуму для працездатної особи, тобто, 3028 грн.

В обласному центрі та кількох містах області викрили мережу нелегальних гральних залів, організованих злочинною групою з шести осіб. Чоловіки облаштували у Вінниці, Ямполі, Козятині та Барі ігрові зали, у яких всупереч Закону України "Про державне регулювання діяльності щодо організації та проведення азартних ігор", без створення, реєстрації у встановленому законом порядку юридичної особи, яка підставі отриманої ліцензії має право здійснювати такий вид діяльності, організували та забезпечили проведення азартних ігор у "Слоти" на гроші, - йдеться у повідомленні.

У селі Василівка, що на Вінниччині, працівники агропідприємства застосовують метод задимлення для захисту садів від весняних заморозків. Димові завеса дозволяє підняти температуру в саду на кілька градусів, що допомагає зберегти цвіт і, відповідно, майбутній урожай. Працівники підприємства розкладають тюки соломи між рядами дерев, готуючи осередки для нічного тління. Як пояснив головний агроном Леонід Семенюк, йдеться не про відкритий вогонь, а про контрольоване тління. "Це тюки. Ми їх будемо підпалювати десь о 12 годині ночі, і вони тлітимуть п'ять годин. Вони не горять, а тліють. Ми їх у саду складаємо, щоб були вологі. Якщо буде сильно розгоратись, будемо поливати водою. Щоб був дим, а не вогонь".

Віддали життя за Україну!

Пекучий біль і гіркий смуток війни чорним крилом вчергове торкнувся Лука-Мелешківської громади. Неблаганна смерть забрала на війні ще одне молоде життя, Героя - **Віталія БАЙДАКА**.



Віталій Байдак долучився до війська торік восени. У званні молодшого сержанта захищав рідну землю у складі стрілецького батальйону 17-ї окремої важкої механізованої Криворізької бригади імені Костянтина Пестушка. Свій останній бій прийняв 27 березня у прикордонні з Харківщиною. Йому навічно залишилося 45 років.

Народився Віталій Байдак 2 липня 1979 року у Вінниці. По закінченні 15-ї загальноосвітньої школи вивчився на автослюсаря в ДНЗ "Центр професійно-технічної освіти №1". Все своє цивільне життя працював за фахом на одній із міських станцій техобслуговування. Разом із дружиною плевав двох дітей - сина та донечку, яким зараз 17 та 12 років.

"Поза автомайстернею, де його цінували як професіонала з великої літери, Віталій залюбки порався по господарству. В домі все робив своїми руками, а також працював біля землі, займався вирощуванням кроликів, - розповідає дружина полеглого воїна Катерина. - Він був людиною найдобрішої душі, теплом якої щедро ділився з іншими. А його серце повністю належало родині. Віталій завжди опікувався матір'ю, був гарним братом для сестрички, люблячим чоловіком та батьком. До речі, наш первісток дуже схожий на нього. Син так само захоплюється авто й так само прагне робити добро людям. Наразі він навчається на пожежника у Вінницькому транспортному фаховому коледжі".

Вічна пам'ять та слава Героям!

8 квітня, у Вінницьких Хуторах, провели в останню путь воїна - **Андрія ЗАГНИБЕДЮКА**.



Андрій Загнібедюк боронив нашу державу від ворога у лавах 154-ї окремої механізованої бригади. Був стрільцем-санітаром. Загинув торік 27 вересня під час виконання бойового завдання поблизу міста Гірник Покровського району Донецької області. Воїну було 46 років.

У нього залишилися батьки, дружина з двома дочками, брат та сестра.

"Довгий час Андрій вважався безвісти зниклим. Ми до останнього сподівалися, що він десь у полоні та зрештою повернеться до нас живим. Але нещодавно отримали невтішну звістку про його загибель - це величезне горе та непоправна втрата не лише для нашої родини, а й усіх, хто знали Андрія", - каже дружина полеглого Героя Наталія.

Народився Андрій Загнібедюк 17 травня 1978 року у Вінниці. Навчався у 18-й школі, а згодом - у технічному ліцеї, по закінченні якого здобув освіту на факультеті машинобудування Вінницького національного технічного університету. До повномасштабного вторгнення працював у сфері торгівлі та ремонту гідрообладнання. Проживав у Вінницьких Хуторах.

"Андрій ніколи не відпочивав, бо завжди знаходив, що робити, нікому не відмовляв у допомозі. У цьому він був дещо схожий на супергероїв, за пригодами який любив спостерігати у кінострічках, - розповідає жінка. - Звичайно він не мав якихось чарівних обладунків та у них і не було необхідності, бо його суперсила полягала у доброму серці, завжди відкритому для тих, хто перебував у скруті та потребував підтримки..."

За п'ять миттєвостей до століття



3 квітня свій славний 95-ти річний ювілей відзначила **Ніна Пилипівна ГОЛУБ** жителька села Зарванці.

Продовжуючи добру традицію вітати поважних мешканців та мешканок Якушинецької громади, за плечима яких багаторічний життєвий досвід, мудрість років та невтомна праця, заступниця голови громади Людмила Грабова разом із очільником ветеранської організації Миколою Ситаром відвідали поважну іменинницю,

вручили вітальну листівку та подарунок.

"Ви пройшли гідно складну життєву дорогу, були учасницею історичних подій, багато працювали на благо майбутнього покоління та громади. Низький уклін Вашій мудрості, досвіду та незламності перед життєвими незгодами. Бажаю міцного здоров'я, оптимізму, бадьорості духу та хочу щоб ми зустрілись із Вами на сторіччя, тож тримайтеся і кріпіться", - сказала у своєму вітальному слові Людмила Грабова.

Поважна ювілярка зустріла гостей сяючою усмішкою, вона радо спілкується та має добре на свої роки здоров'я. Дуже хвилюється поважна зарванчанка та переживає за долю України у кровопролитній війні, яка нині триває та мріє про довгоочікувану перемогу і мир в Україні.

Народилася пані Ніна далекого 1930 року у Зарванцях у багатодітній родині, у дитячі та юнацькі роки пережила лихоліття голодоморів та Другої світової війни.

Все своє життя Ніна Пилипівна сумлінно трудилася в медицині та галузі народного господарства, має безліч відзнак та нагород за самовіддану працю, по сьогоднішній день передає життєву мудрість молодому поколінню.

Поважна ювілярка добре відома жителям села уважним й чуйним ставленням до людей, принциповою, активною життєвою та громадською позицією у питаннях благоустрою та вирішення важливих для сільчан питань.

Вже багато років ювілярка є ініціатором, активною учасницею заходів із благоустрою громадських місць села Зарванці. Довгі роки вона доглядала поховання полеглих воїнів Другої світової на місцевому кладовищі, також регулярно прибирала біля хреста встановленого в пам'ять померлих від голодоморів.

Навіть зараз, не зважаючи на поважний вік, декілька днів тому ходила глянути чи доглянутий квітник біля хреста.

Нині Ніна Пилипівна проживає разом із донькою, отримує належний догляд та піклування. Має ювілярка двоє дітей, одного онука, троє правнуків. Усе своє життя була глибоко віруючою людиною, удосвідчена прокидається щоб помолитися за родину, за знайомих, за наших воїнів та захисників, за мир в Україні.

Міцного здоров'я та довгих років життя Вам та Вашій родині, дорога Ніно Пилипівно!

За матеріалами Якушинецької ТГ.





Вінничанин **Євген АНТОНЮК** - військовий хірург, начальник одного з передових хірургічних підрозділів, командир першої в Україні підземної хірургічної клініки, лауреат найвищої відзнаки в галузі охорони здоров'я - Ордена Святого Пантелеймона.

Він один серед перших мобілізованих лікарів у 2014 році. Тоді працював у польовому госпіталі та рятував поранених воїнів на Луганщині. Також Євген Антонюк був серед лікарів, які брали участь в аеромедичній евакуації: порятунку військових із зони АТО на гвинтокрилі.

До повномасштабного вторгнення чоловік очолював приватну клініку, але після 2022 повернувся до війська. Його медична команда працювала під час контрнаступів. Нині він командир першого в Україні підземного шпиталю, який розгорнули в 6 сталевих бункерах, кожен з яких завдовжки близько 8 м.

"В серпні нас повезли на війну і ми рік служили, надавали допомогу нашим пораненим в умовах польового шпиталю з палатками. Якщо ми думали, що в нас була робота, то у нас в 2014 році особливо роботи не було, в порівнянні з тим, що відбувається зараз, - розповів Євген Антонюк.

У 2014 році, за словами медика, він разом із колегами займався повітряною евакуацією. Наразі такої можливості немає через небезпеку, що вертоліт зіб'ють. "Вилітали в зону, в яку нам привозили зі стабілізаційних пунктів або з точок поранених, і ми на вертольоті їх забирали. Могли забрати 5, 6, 10, 15 людей, скільки "вертушка" могла підняти. Лікарська допомога починала надаватися уже в самому повітрі. Зараз, на жаль, ми такої змоги не маємо, тому що переваги в повітрі немає.

Коли літали на Маріуполь, збивали вертольоти з медичним персоналом, і разом з пораненими. Тому зараз це заборонено, ми не можемо, це самогубство. Вся доктрина натовська націлена на те, що є медивак, авіамедивак. І всі протоколи, за якими починали працювати на початку широкомасштабного наступу, все-таки іноземні, заточені під аероевакуацію. Ми пробуємо це все робити на той лад, який в нас виходить".

25 лютого 2022 року Євген Антонюк мав летіти в США за медичним обладнанням.

"Збудив мене американець, до якого я мав летіти. В них день в цей час був, він мені телефонує, каже: "Там у вас війна". Я кажу, що яка війна, я завтра їду до тебе. Він каже: "Ні, ти, мабуть, нікуди не їдеш".

Почув вибухи, тому що я жив так недалеко від військової частини. Зібрався, поїхав, чомусь зброю взяв свою мисливську. І поїхав на роботу, щоб заспокоївати колектив. Основною моєю задачею було зберегти колектив, щоб не закрилися центри, щоб надавалися далі допомога. Буквально пройшло п'ять днів, і я вже був в Збройних Силах України".

За словами медика, перших два тижні вони формували підрозділ, набирали колектив, шукали хірургів, медсестер, санітарів, лікарів.

"Підрозділ був набраний буквально за тиждень-півтора, і ми були стовідсотковою комплектацією. Зараз ще формуються такі два підрозділи, як ми тоді формували. І дуже важко знайти спеціалістів, вкрай важко. Якщо ще хірургів набрали, то з медсестрами велика проблема, всі бояться. Не знаю, з чим пов'язано. Не хочу казати, що з відсутністю патріотизму. Мені здається, що більше з незрозумілістю, що тебе чекає.

Я люблю давати інтерв'ю, щоб пояснити людям: якщо ти медик, і ти йдеш у

"Хочеться забути те, що бачив", - командир першого в Україні підземного шпиталю розповів про роботу медиків на фронті

госпітальну ланку, та навіть у військову ланку, йдеш на лікарську або на медсестринську посаду, то не перебуваєш ти там, де прицільно тебе можуть знищити або вбити, або поранити. Ми стоїмо далеко. Там, то задача зовсім інших медиків, то домедична допомога. Тому пов'язую це зі страхом до невідомого.

Військову медицину треба популяризувати, тому що ми в нормальних умовах працюємо, ну в більш-менш адекватних умовах, на супер-новому класному обладнанні, з нормальними колективами, з нормальним командуванням".

Євген Антонюк: "Передова хірургічна група, відділення, стабілізаційний пункт - все зараз називають стабіками. Якщо простою мовою, то стабіки розділяються по ролях надання допомоги. Спочатку ображало, що нас називають стабіки, бо ми оперували вже, але якось так, це вже як військовий сленг, жаргон.

Зазвичай правильно ділити їх на роль 1, роль 2. Це в залежності від рівня надання медичної допомоги. Перша роль - це перша лікарська допомога, силами військової медицини, військової ланки. В них є перелік процедур, які вони можуть робити, які вони не можуть робити. А роль два, або передові хірургічні відділення, або групи - це там, де є хірург.

От наш підрозділ - це роль 2, де вже пацієнт може потрапити в операційну, більш-менш обладнану, більш-менш зі збереженням санітарних норм. Ми маємо свій рівень надання допомоги, що ми можемо зробити. Далі вони поступають в військові шпиталі на третій рівень".

За словами медика, стабілізаційний пункт - займається зняттям турнікетів, стабілізацією пацієнта, там хірург може тільки зупинити кровотечу, перемотавши пацієнта.

"Він не може "зайти" в живіт, в них немає таких можливостей. А передовий хірургічний підрозділ - це там, де вже ми робимо лапаротомію, зупиняємо кровотечу, робимо хірургію. Там починаються оперативні втручання, нормальні. Кожен має надавати ту допомогу, яку він має право надавати. Коли починають пе-

"У світі такого теж ні в кого немає. Він не масштабний, але той, де надається вже другий рівень надання медичної допомоги. І класно зроблені умови для того, щоб цього рівня можна було дотримуватись. Тому, так, він дійсно перший в Україні. Зараз вже деякі бригади роблять такі невеличкі першого рівня, теж під землею. Були підземні медичні стабілізаційні пункти, але вони були в якомусь підвалі. Це окремо побудовано зовсім по-іншому, дуже наближено до лінії бойового зіткнення.

Зараз, наскільки я знаю, йде мова про те, щоб таких стабілізаційних пунктів зробити ще декілька. Під землею легше. Воно незручно, воно трошки тісно, але коли ти працюєш в операційній під обстрілом, і ти знаходишся під землею, а не над землею, вся незручність одразу нівелюється безпекою. Тому що гепнуло, та гепнуло, а на вершні це відчувається по-іншому.

Як каже Євген Антонюк, чималу роль відіграє також ментальне здоров'я медиків.

"Пам'ятаєш якісь позитивні історії, але все одно старіється це все забути, тому що ПТСР медичний ніхто не відміняв, і він абсолютно відрізняється від того ПТСРа, який у військових наслідок обстрілів. Ментальне здоров'я лікарів теж вносить свою "лепту" в нашу роботу. І ти намагаєшся забути те, що ти бачив, тому що все тримати в голові дуже важко, потім воно починає вилазити десь в якихось фідбеках в голові серед ночі. Тому хочеться забути те, що ти бачив.

Прийжджали хлопці з інших напрямків. Ми на одному напрямку були, потім на другому. І прийхав хлопець, каже, що тут шукають вінницьких. Каже, що ви мене там спасали і лікували, і от я хочу подякувати, я вже далі служу. Такі випадки бувають, вони нечасті. Тому що зазвичай в такому стані привозять пацієнта, що він не може знати де його оперували.

"Ми передаємо інформацію на нашого провідного хірурга, або на місцевого провідного хірурга, або навіть на провідного хірурга Міністерства оборони, який, головний хірург, наш земляк, Костянтин Гуменик. Без його дозволу жодне передове хірургічне відділення не зробить ампутацію. Коли в тебе є сумніви, що кінцівка може бути збережена, то вона буде збережена. Дозвіл ніхто не дасть.

Є конкретні медичні покази. І то на моєму етапі, на нашому етапі, якщо навіть бачу, що кінцівку треба видалити, скоріш за все відправлю її на наступний етап, де більше діагностичних можливостей. Тому ми працюємо виключно органозберігаючи.

Медик також розповів про те, як змінилася українська військово-польова медицина.

"Зараз з'явився Департамент охорони здоров'я. Вони нам, як мати і тато. Один пише, що робити, другий каже, як робити. Тому з керівництвом нашим взагалі супер працювати, тому що нас чують, нас бачать. Ми можемо достукатися до нашого командувача. Він в нас дуже часто буває. Зараз дуже сильно змінюється медицина. Ми ще краще стали. З'являється нове обладнання. Таке обладнання, про яке ми навіть не знали. Я був на симпозиумі американських військових лікарів, їздив у складі департаменту, і там була виставка військово-медичного обладнання. Ми так пройшлися, мене нічого вже не здивувало. Ми все маємо в Україні".

Наразі, за словами медика, ввели електронну картку поранених.

"Ми переходимо на новий стандарт європейський, натовський стандарт роботи, тому що та форма 100, яка в нас була, всі до неї звикли. Це радянська форма, вона жодного сенсу немає. А нам треба формувати травма-реєстр наших пацієнтів, який дозволить нам писати протоколи, будемо бачити, де в нас якісь прогалини є, скільки пацієнтів лікувалися таким чином. Ми зможемо побачити віддалені результати в цьому травма реєстрі. Він формується, буде сформований, маємо надію", - розповів Євген Антонюк.



Він також пояснив, як змінювався характер поранень на різних етапах.

"На початку 2022 року, коли ми працювали на Херсонському напрямку, в нас було дуже багато абдомінальних травм, торакоабдомінальних - це грудна клітка, живіт. Зараз їх стільки немає. Не знаю, з чим пов'язано. Можливо, пов'язано з тим, що ми дуже близько стояли, коли були на Херсоні. Пацієнти до нас потрапляли буквально через 5-10 хвилин після поранення. І їх було багато.

На іншому контрнаступі - було багато поранень кінцівок. Я для себе спочатку пов'язував це з наявністю засобів безпеки. Тому що все-таки груди і живіт закриває бронезилет, пластина. На початку війни, ну ви бачили що було, з ресор варили. На контрнаступах інших вже працювали ці бригади, які десь пройшли навчання за кордоном. Можливо, в них кращий балістичний захист. Або друге, найгірше, що може бути, їх просто не довозять. Тому що все-таки евакуація зараз довша.

У 2023 році Євген Антонюк став лауреатом найвищої відзнаки в галузі охорони здоров'я - Ордена Святого Пантелеймона.

"Важко за нагороди говорити, тому що, ти завжди вважаєш, що це перебільшення, і ти цього негідний. Якщо тебе обрали і тобі запропонували, і тобі вручили цю нагороду, значить, хтось тебе десь оцінив. Значить, ти робиш щось правильно і рухаєшся в правильному напрямку. Значить, в тебе класний підрозділ. Значить, за тебе люди говорять щось добре, і ти свої деякі сумніви можеш заспокоїти.

Як командир я її отримав, але я вважаю, що це заслуга не моя, все-таки мого підрозділу, моєї команди. Я можу десять разів бути розумний, як в мене буде відповідна команда, або просто не буде хірурга, або санітара не буде. І що далі? Привезли пораненого, що ти маєш з ним робити? Тож надійна команда має велике значення".

Найбільша мрія військового медика - це наказ про демобілізацію.

"Ми не залізни, ми скоро скінчимося. І якщо ми скінчимося, то війна вже буде вдома. Перебуваючи в зоні бойової дії, дуже важко читати новини про ТЦК, про все інше. Тому донести хочеться, що не бійтеся, ідіть, тому що ніхто крім нас цього не робить. Ніхто не приїде з-за кордону і не врятує цю Україну. І якщо буде так відбуватися, то вони і за Дніпро зайдуть. Зараз є та можливість, це все зупинити. Потім її не буде".



За матеріалами Суспільне Вінниця.
<https://suspilne.media/vinnitsia/985129-hocetsa-zabuti-te-so-baciv-komandirpersogo-v-ukraini-pidzemnogo-spitalu-rozpoviv-pro-robotu-medikiv-na-fronti/>



«Гість тижня»

Пишу поезію й співаю за покликом душі та серця



кального ансамблю "Веселка" (керівник Віталій Яворський), учасницею вокального жіночого ансамблю "Криниченька", завжди активно бере участь у різноманітних творчих та благодійних заходах. Вірші пише із дитинства. У її доробку близько 30 різноматематичних віршів, зокрема лірична, інтимна, філософська, військово-патріотична поезія. Наділена хистом небуденно сприймати світ, проникати у його таємниці, творчо мислити, пані Броніслава своїми творами здатна надихати, чарувати, підбадьорювати, бути порадиником для читачів різних поколінь.

Народилася жінка у Малих Крушлинцях, закінчила місцеву школу, у 2003 році почала працювати художнім керівником у БК, через декілька років була призначена його директоркою. Співає та пише вірші із малку.

- Любов до пісні мені прищепили рідні, адже в родині люблять українську пісню грають на музичних інструментах. Співати я почала змалку, напевно років з 5, а перша поезія написана, під час навчання у молодших класах. Звісно спочатку це були, дитячі вірші на декілька стрічок. Згодом почала писати вірші про кохання та власні переживання. Уже потім моя творчість стала невід'ємною частиною роботи. Адже часто, коли писала сценарії до різноманітних заходів, додавала до них свої вірші. Робота у будинку культури та написання віршів вдавалося легко поєднувати, адже я жила роботою. Це все доповнювало одне одного і допомагало творити. Здебільшого у моєму доробку вірші про рідний край, природу, кохання, тощо. Є декілька поезій про війну та українських воїнів. Проте на тему війни досить важко писати. Адже кожен вірш я проживаю, усі емоції пропускаю через себе. У моїй творчості були різні періоди - інколи писалося багато, часом натхнення зовсім не було. Проте любов до поезії та співу супроводжує мене все життя. Нині вірші та

пісня - це моя віддушину, - зазначає пані Броніслава.

На творчість жінку надихає природа, навколишній світ зі своєю красою й власні емоції та думки. Вірші поетка пише по-різному. Часто вистачає 5-10 хвилин аби він склався. Інколи потрібно досить довго посидіти, обдумати, знайти потрібні слова та рими, аби висловити свої думки та емоції. Часом авторка може написати поезію, відкласти її, повернутися через декілька днів або тижнів аби її допрацювати. Минулоріч у місцевій бібліотеці відбувся творчий вечір поетеси. Діти із задоволенням читали вірші авторки, ділилися враженнями. Вперше свої вірші Броніслава Петрівна почала публікувати декілька років тому на власній сторінці у Facebook.

- Досить довго я нікому не розказувала, що пишу вірші й навіть доповнюю ними сценарії заходів. Проте років три тому вирішила ділитися своєю творчістю.

Почала публікувати свою поезію у соцмережах, отримала досить схвальні відгуки. Про власну збірку поки, що не задумувалася, адже напевно ще немає необхідної кількості віршів. Проте в майбутньому можливо й видам книгу із власною поезією. Також спробувала себе у прозі, написала оповідання про власне життя "Кожна людина не без гріха", ще не закінчила, над ним ще потрібно трохи попрацювати. Проте спробувавши вирішила, що прозові твори - це не моє. Тому не заглиблююся у цю царину, хоча можливо в майбутньому щось зміниться. Зараз мені легше передати свої емоції, відчуття та почуття саме у віршах.

Окрім написання поезії дуже люблю співати й вишивати хрестиком. Свого часу вишивала рушники та наволочки. Вільний час люблю проводити із родиною. Адже саме вони моя найбільша підтримка, - розповідає жінка.



БІЛЬ РІДНІ ТА МАТЕРІВ...

(Присвячується пам'яті наших земляків-героїв: Валентина Жили та Івана Круцюка)

Скільки вражий, сучий кате
Будеш ти знущатись?
Скільки рідна земля наша
Буде так здригатись?!
Тобі мало землі свої,
Замахнувся на нашу?
Не жалієш своїх синів,
Б'єш наших солдатів.
От сьогодні, хоронили
Селом двох солдатів.
Біль рідні і матерів,
Який не передати.
Діти плачуть, що робити
Сиротами стали?
Горнеться мале дівчатко
До рідної мами.
Воно навіть не збагне,
Що нема вже тата.
Плачуть всі, усім селом,
Над труною солдата.
Схилилася, згорьована мати
Горя не збагнути.
Чоловіка - жінці, батька - дітям
Вже не повернути.
Ти подумай вражий кате,
Що ти коїш світом?
Хіба тобі так весело
Коли гинуть діти?!
Хіба хотіли вони вмерти,
Ім би жити й жити...
Нехай тобі вражий кате
У пеклі горіти!

2023 рік

Село моє, моя колиска
Подивлюсь здалека чи зблизка,
Та щоб мені не говорили
Для мене рідне і красиве.

Люблю село, бо воно рідне.
Таке розкішне, миле, плідне,
І ранки росяні пахучі,
І землі рідні родючі.

Село моє, моє єдине.
На кожнім святі пісня лине.
Кругом пшеничні поля
І ліс красується здалека.

А ще розкинувся на простори
Ставок в селі, неначе море.
Срібляста хвилячка блищить,
Ну як його нам не любить!

В селі хати купаються у квітах
Село моє, найкраще ти у світі!
В нас справжній господарі живуть.
Хай наші діти мирно тут ростуть.

Якби моя воля,
Позбавила б горя
Усіх на планеті Земля...
Якби моя сила,
Сади б посадила,
Засіяла щедрі поля...
Якби знала чари,
Ппустила б за хмари
Хвороби, печалі, жалі...
Якби були б крила,
Теплом всіх зіграла б...
Якби-то, якби-то, як би...

Люблю життя за ніжність світанкову,
За свіжість пахощів вечірньої роси.
Люблю я поринаюти знову й знову
У круговіть зеленої краси.

Люблю життя я за пшеничне поле,
За те, що є любов на світі.
Любов свята, безмежна, загадкова
Й прекрасна, наче зіткана із квітів.

Люблю життя за весну, і за літо,
За осінь золоту і зиму сніжну.
Люблю коли коханий доторкнеться
До мене дуже ніжно-ніжно.

Люблю життя за те, що можу жити,
За те, що я така, а не інакша.
А ще зате, що можу полюбити.
Отримати це найдорожче щастя.

Над зеленим гаєм та над бережком
Місяць виринає золотим ріжком.
Посріблів отару, листя золоте

І на той бік ставу човником пливе.
Ген, туман вітрила розкриває навстріч.
Ой, яка ж ти мила, ця купальська ніч.
Дівчата і хлопці цілу ніч не сплять,
В ліс ідуть за щастям, папороть шукать.
Тільки на Купала природа в розквіті,
Молодь не прогавить вже такої миті.

Летять роки, мов та бурхлива річка.
Стоїш і думаєш: "Якби її спинить?"
Роки спливають, як осінь жовтим листом.
Махне крилом, залишить тільки мить.

Здається що не давно, але вже давненько
Чому так скоро пролетіли ці роки.
Коли ви діточки були іще маленькі,
На пальцях рахували ви роки.

Здається мало жила, а життя вже добігає.
А так хотілося б прожити ще одне життя.
Ще не нажилася, а життя не має.
Кого спитать? Де взялась сивина?

Рахую роки дітям, а їх так багато.
Невже це я, та стільки прожила?!
А день народження - це свято...
Ще рік пройшов... Його уже нема.

Плакала скрипка в руках скрипаля.
Ніжно мелодія тихо вела.
Тут поєднались щастя й печалі
І відкривались безкрайні далі.
Людських почуттів надій і страждань,
Лилася мелодія всіх сподівань.
Мов зачарована скрипка та грала,
Ніби про радість і щастя все знала.
Струни бриніли і скрипка співа
Бажаючи людям миру й добра.

Коли ніч настане зорі розіграють
По усьому небу вогники ясні.
У ту мить до мене смуток підступає.
Тяжко чомусь, тяжко на душі мені.
Поки місяць зійде - роса очі виїсть.
Марні мої мрії і думки пусті.
Сон десь відступає, не закрию вії
Думка, думку кличе і очі сумні.
Як освітять землю промені ранкові,
Місяць на спочинок тихо відпливе.
Спів птахів зачую я в діброві
І від мене смуток відійде.

Мої діти - мої крила
Це збагнула я давно.
І відразу полюбила,
Як відчула їх тепло.

Мої діти - то мій всесвіт.
Моя радість і любов.
Коли тішусь я із ними
То душа радіє знов.

Я живу і так, щаслива,
Що я маю трьох синів
І онуки вже обсіли...
Я - щаслива! І без слів.

Надворі плакала зима
Дощами стукала у шибку,
А я сиджу, сиджу сама
І на душі так гірко, гірко.
Ти все чекаєш кращих днів,
Та їх нема... а сподіваюсь,
Що я знайду розраду в тім
Хіба даремно я стараюсь?!
Стараюсь жити для людей,
Не скривдити, не осудити,
Поспівчувати та відчуті їхню біль
І легше тоді в світі жити.
Живу. Працюю для села...
А може хто мене не любить?
Піду когось за щастям я...
Вдихну любов на повні груди!

Сховався день десь за горою
Під супровід пшеничних цвіркунів.
Спустився вечір і нема спокою
І десь далеко люд чує гомонів.
Десь зіроньки несміло виринали,
Оповивалась тишею земля.
Легенький вітерець гуляв полями
А десь кохання мед пилю вуста.
А місяць тихо виглядав з-за хмари
Неначе сторожив він тишину.
Ніч наступала, володіли чари,
А вітер заколисував вербу.
Тут, вийшов їжачок на полювання,
Шукав він здобич у садку.
Лиш чуємо землі тяжке зітхання...
Скоріше закінчити цю війну.



Придбання допомоги для воїна

У березні, працівники культури Якушинської громади провели низку благодійних концертів, де проводили збір коштів для підтримки Збройних сил України.

Загалом вдалось зібрати 11 тисяч гривень.

За ці кошти було придбано спеціалізовані плити для бронжилета. Їх передали по запиті для призваного боронити Україну колеги - Петра Довжка.

У відповідь отримали від воїна слова вдячності за оперативну та вкрай важливу допомогу.

Дякуємо працівникам закладів культури Якушинської громади за організовані благодійні заходи, а також відвідувачам концертів, які своїми донатами зробили можливим придбання допомоги для воїна.



Весна вдячності

Саме під такою назвою днями у КЗ "Щітецька гімназія" пройшов благодійний ярмарок. Учні, батьки та вчителі мали змогу придбати та поласувати домашньою випічкою, яку готували молодші школярі. З продажу смаколиків виручено 10132 гривні. Частина коштів буде направ-

лена на підтримку збору на подарункові гостинці до Великодня для захисників і захисниць, котрі лікуються у місцевих шпиталях, решта - на підтримку спільного з КЗ "Писарівський ліцей" збору на дрон для бійців на фронт. Разом до перемоги!



"Коли я співаю пісню про сина, то зала зазвичай стоїть"

Сьогодні знайомимо вас із відомою співачкою, солісткою естрадного оркестру "ВінБенд", солісткою Збройних сил України - **Оксаною КУЛИК**. Ця талановита та неординарна жінка лауреатка обласної мистецької премії, переможниця конкурсів естрадної пісні міжнародного та всеукраїнського рівнів, засновниця фестивалю-конкурсу "Хвиля та-



лантів", членкиня журі обласного конкурсу естрадної пісні та популярної музики "Червона рута". Вона закінчила Фаховий коледж мистецтв ім. М.Леонтовича та муз.пед.університету імені Михайла Коцюбинського. Зараз знання та вміння передає своїм учням, адже є викладачем естрадного вокалу у Вінницькій дитячій музичній школі.

Насамперед, хочу подякувати вам, що надали можливість та знайшли час на спілкування. Знаєте, переглядаючи інформацію про вас, можна сказати, що ви дуже талановита та багатогранна особистість. Ось саме ці грані, я б хотіла поділити на етапи цього інтерв'ю. Отже, починаємо...

Перша грань - Музика

- Можливо питання буде банальним, але... Коли ви почали займатись музикою?

- Перший мій виступ був у 6 років, з того часу і почала займатись. Почала ходити на музичний гурток і продовжила до цього часу своє творче життя.

- Вас хтось надихнув? Чи це було суто власним бажанням?

- Ні, ніхто не надихнув. Просто у нас в родині багато хто співає, тому думаю це було закладено генетично.

- Чи займався хтось із ваших близьких професійно музичним мистецтвом?

- Професійно ніхто не займався. Мама

та бабуся завжди співали...

- Чи був у вас якийсь кумир? І чи змінився він зараз?

- Так з дитинства захоплювалась народною артисткою України - Оксаною Білозір. Буквально нещодавно здійснилась моя мрія - я заспівала із нею на одній сцені, у Вінниці. На її піснях я зростала.

- Яким музичним жанрам ви надаєте перевагу як слухач? Яку музику любите?

- Виключно україномовну, якщо можна так сказати. Як хобі люблю слухати також іноземні пісні та вивчати їх. На сцені і на концертах у мене в репертуарі виключно українська пісня.

- Чи є музичні напрями та жанри, які ви не сприймаєте, не розумієте, або ж вони вам просто не подобаються?

- Напевно це рок, і тут справа не у власному смаку. Я розумію наскільки важко співаку виконувати, наскільки він надриває голос, напружує голосові зв'язки.

- Чи є ваших піснях якийсь прихований мотив, заклик, ідея?

- Останнім часом - це патріотизм. Заклик до української пісні, до підняття українського духу.

Грань 2 - Особливості праці

- Деякі люди вважають, що якщо заробляєш зі своєї улюбленої справи, то це не буде сприйматись як робота. Згодні з цим?

- Моя робота приносить мені задоволення, але звичайно хочеться, щоб і матеріально більше підтримувалось. Якщо взяти мою професію артиста то, напевно, більше вкладаєш ніж отримуєш. Тому що, це: фонограма, одяг, транспорт. Пісня лунає всього 3 хвилини, але ти вкладаєш туди всі сили та фінанси. Проте, якщо ти

це любиш, то отримуєш максимум задоволення. Це твоє життя, ти радієш своєму результату. А якщо про фінансовий бік, то тут вже є свої плюси і мінуси.

- Чи не було у вас вигорання? І що вам допомагає відволіктись та відновитись?

- Наші українські Карпати допомагають мені відволіктись. Туди приїжджаєш, там немає транспорту, немає шуму. Взагалі люблю відпочивати на самоті. Для мене такий відпочинок - перезавантаження. Якось в дитинстві, коли ми туди їздили, я цього так не цінувала, а коли стала старшою то зрозуміла це найкращий відпочинок. Гори, краєвиди це неперевершені емоції. Поїхати самій, щоб була тиша, жодного шуму. Сказати чесно, відпочинок за кордоном мені нецікавий. У мене 6 робіт і всі пов'язані з музикою, то коли приходиш додому, най-більше хочеш тиші.

- Карпати є для вас місцем сили та перезавантаження. Чи є місця, які рівносілні або подібні?

- Загалом це природа. Я дуже люблю коней, люблю дивитись про них документалістику. Обожаю також верхову їзду.

- Кажуть, що шоу-бізнес, доволі, токсичний та жорстокий. Ви мали можливість бути на сцені із: Павлом Зібровим, Тетяною Піскарвою та іншими. Чи бували випадки, коли хтось проявляв лицемірство, або ж виявлявся не таким приємним як здавалося?

- Чесно, я не знаю. Я завжди дружелюбна з усіма, багато хто до мене приїжджає в гості. Колись я рівнялася на них і росла на їхніх піснях, а тепер вони товаришують зі мною. Тож на моєму шляху не траплялось таких скандальних людей, якщо суперечки і виникають то я стараюсь перевести все у жарт. Хіба, що у плані творчості, можуть виникати якісь дисонанси. Проте таких ситуацій я і не пригадала.

- Чи не виникало у вас бажання кардинально змінити сферу діяльності?

- Коли почався лоудаун, життя, ніби спинилось, ти встаєш зранку і все - ти нікому не потрібна. Тоді я дійсно задумувалась про те, що ж умію ще. Знаю, що я дуже люблю: водити автомобілі, фотографувати це мої такі додаткові хобі, а життя моє однозначно це - музика. Співаю, навчаю, бачити результат своїх учнів це все про мене.

Грань 3 - Солістка ЗСУ

- Які труднощі виникають під час організації та проведення благодійних концертів?

- Коли був початок війни концерти були нікому не потрібні. У 2022-му десь в червні-липні ми пробували



потрошки робити благодійні концерти, проте, не знали, як на це будуть реагувати люди. Я пам'ятаю, що перший концерт, який ми зробили в липні і зібрили 10 тисяч гривень. Люди давали кошти, дітки ще приносили свої вироби для воїнів.

А на рахунок, що важко, то найважче дивитись на хлопців, які приходять на концерт, хтось без ноги, або ж без руки, але коли все ж приходять і чують українську пісню - в них горять очі.

Коли я співаю пісню про сина, то зала зазвичай стоїть. Найважче це, мабуть, тоді коли ми приїжджаємо виступати ближче до позицій і бачимо, де наші воїни живуть. Потім повертаючись додому, де тепло, де є все для комфорту, розумієш як нашим захисникам важко.

- Чи бували випадки на концертах, які особливо вас зворушили?

- Це напевно, було із піснею "Для сина". Це пісня народного артиста України - Станіслава Городинського, в мене дуже багато його авторських пісень. Вона вийшла у 2014 році і по сьогоднішній день є актуальною. Важко її доспівати до кінця, адже бачу як жінки і матері плачуть.

- Які ваші побажання для України?

- Це мир однозначно, щоб всі чоловіки були вдома. Україна має процвітати. Українська пісня повинна звучати завжди.

Дякую, вам за те, що ви робите неймовірну роботу. Ви дуже сильна, мужня і талановита жінка.

Ольга КУЗЬМІНА,
студентка другого курсу, факультету філології і журналістики ВДПУ ім. Михайла Коцюбинського.



ДУМАЙ ТА ПАМ'ЯТАЙ

Ірина прийшла в кафе, повідомити нареченому, що вона вагітна! Сашко чекав її за столиком. - У тебе щось сталося? - запитала Ірина, помітивши, що Сашко дуже схвилюваний. - Не хочеш розповісти? - Це ж ти мені щось цікаве збиралася розповіси, - відповів він. - У мене є новина. Але думаю, ти не в тому настрої, щоби її оцінити, - сказала Ірина. - Твоя сестричка випередила тебе і розповіла всі новини, - посміхнувся хлопець. - Лариса? Що вона сказала? - здивувалася Іра. - Вона розповіла про твій маленький "секрет", - уїдливо додав Сашко. - Який же секрет? - Ірина здивовано дивилася на Сашку, не розуміючи, що відбувається.

Біля під'їзду старої п'ятиповерхівки зупинилося таксі. З машини вийшли молода жінка з дворічною дитиною на руках та чоловік.

Водій дістав із багажника велику дорожню сумку, і пасажери попрямували до будинку.

Коли вони піднялися на другий поверх, їх вже зустрічали: у дверях квартири стояла жінка років п'ятдесяти з лишком.

- Іринко, Олег, ну, нарешті! Ми на вас вже з ранку чекаємо.

Жінка посміхнулася і простягла руки до дитини:

- Денисе, як ти виріс, йди до бабусі!

Ірина зробила крок у коридор і вже хотіла передати сина матері, але в цей час з кімнати до коридору вийшла ще одна жінка. Вона теж усміхалася гостям, але якось невпевнено.

Обличчя Ірини одразу немов скам'яніло. Вона притиснула до себе сина і обернулася до чоловіка:

- Олег, ми йдемо.

Чоловік, не ставлячи запитань, узяв сумку, яку вже заніс у квартиру, і вони почали спускатися сходами.

- Іра! Куди ви? - вигукнула мати. - Залиштеться, вам треба поговорити! Не можна так!

Але Ірина навіть не обернулася.

За дві години вона надіслала матері повідомлення: "Ми зупинилися в готелі, у місті будемо ще два дні. Якщо захочете побачитися, приходьте".

Коли Ірина з Олегом та сином влаштувалися в номері готелю, Олег запитав:

- Ірино, може, справді вам з Ларисою час поговорити? Вже стільки часу минуло!

- Вісім років, - відповіла Ірина. - Але я не хочу її бачити.

Вісім років тому...

Ірина навіть не уявляла собі, що можна бути такою щасливою! Тиждень тому Сашко зробив їй пропозицію. А сьогодні вона дізналася, що вагітна. Вірніше, вона дізналася про це ще три дні тому, але не стала йому говорити, поки не сходила на огляд і точно не переконалася, що це так. Чотири-п'ять тижнів. Сьогодні вони зустрінуться, і вона скаже йому про це.

Ірина ледь дочекалася вечора - день тягнувся неймовірно довго. Вона уявляла, як зрадіє Сашко, намагалася вгадати, що він скаже.

Зустріч була призначена у кафе недалеко від будинку. Вони часто тут бували, офіціанти вже впізнавали їх, віталися як із постійними клієнтами і навіть радили, що сьогодні краще взяти.

Коли Ірина увійшла до зали, Сашко вже сидів за столом, але перед ним нічого не було. Вона здивувалася - зазвичай він замовляв каву та її улюблений десерт.

Ірина сіла навпроти парубка і лише тоді помітила, що з ним щось не так. Обличчя Олександра не виражало радості: він їй не посміхнувся, подивився на неї важким поглядом спідлоба і навіть не привітався.

- У тебе щось сталося? - запитала Ірина. - Не хочеш мені розповісти?

- А я думав, що це ти мені щось цікаве розповіси, - відповів він.

- У мене справді є для тебе хороша новина. Але мені чомусь здається, що ти зараз не в тому настрої, щоби її оцінити, - сказала Ірина.

- Чому? У мене нормальний настрій. Тільки твоя сестричка випередила тебе і розповіла всі новини, - посміхнувся хлопець.

- Лариса? Що вона тобі сказала?

- Що тоді, коли я був на курсах, ти класно запалювала з Віктором Мельником і тепер вагітна від нього.

- Що?! Не могла Лариса сказати такої нісенітничі! - вигукнула Ірина. - Я справді вагітна, тільки від тебе, а Віктора я вже сто років не бачила.

- Ну, коли зустрінетеся, передай йому привіт! А з мене не розумного робити не треба!

Сашко встав так різко, що впустив стілець, на якому сидів.

- Це неправда, - тільки й встигла сказати Ірина.

Ідучи, Олександр подивився на неї, і в його погляді було стільки зневаги!

- Бачити тебе не можу! - сказав він.

Ірина просиділа у кафе ще півгодини. Нічого замовляти не стала, попросила лише принести їй склянку води.

Коли Ірина прийшла додому, Лариса зустріла її на порозі кімнати.

Усередині в Ірини все тремтіло, але вона постаралася, щоб її голос звучав спокійно:

- Ти навіть Сашку стільки нісенітниць про мене і Віктора наговорила? - запитала вона сестру.

- Він тобі вже сказав, так? Та я просто пожартувала! Він такий смішний, коли тебе ревнує - мені цікаво було подивитися...

Ірина не зрозуміла, як це сталося - все сталося начебто само собою.

Сестра ще не встигла договорити, а Ірина вже двома руками вчепилася у неї, благо батьки прибігли на шум.

- Іра! Що з тобою? - вигукнула мама.

- Ось у цієї запитайте, - відповіла Ірина.

У цей момент вона обм'якла в руках батька і тихо сповзла на підлогу.

Наступного дня мама відвела Ірину на огляд.

- Спеціаліст сказав, що ти втратила дитину. А я навіть не знала, що ти була вагітна, - сказала мама.

- Я сама лише три дні тому дізналася, - відповіла Ірина.

- Мамо, Лариса залишиться у нас у квартирі?

- А куди ж я її виставлю, Іра? Адже їй тільки вісімнадцять.

- Мамо, їй вже вісімнадцять! А вона досі головою не думає! Вона просто пожартувала! Їй було цікаво. Якщо вона залишиться вдома, я поїду. Я з цією негідницею одним повітрям дихати не зможу.

- Лариса хотіла написати на тебе заяву, за те що ти їй влаштувала вчора, але тато не дозволив.

- Даремно, - сказала Ірина. - Мене виписуть

післязавтра. Робіть, що хочете, але коли я прийду за своїми речами, щоб Лариси в квартирі не було.

Ірина тимчасово оселилася у своєї подружки, а потім, коли закрила лікарняний, звільнилася та поїхала до обласного центру.

Гроші на карті у неї були - вона відкладала на відпустку, тож було на що винайняти квартиру. Роботу Ірина теж знайшла дуже швидко - менше ніж за тиждень.

Додому вона з того часу не їздила. Коли мама дзвонила їй, про свої справи Ірина особливо не говорила. Тому батьки дуже здивувалися, коли за три роки вона запросила їх на весілля.

- Мамо, я запрошую тільки тебе та тата. Лариси щоб і поряд не було.

І ось вона вперше після тих подій приїхала до батьків. Лариса жила з чоловіком окремо, і Ірина розраховувала, що у сестри вистачить розуму не з'являтися у батьків, поки вона з родиною тут. Але вона помилилася.

Мама, звичайно, зателефонувала Ірині до готелю. Вони домовилися зустрітись по обіді.

Щоб дати можливість матері та дочці поговорити, батько та Олег вирушили погуляти з Денисом.

- Іра, може, вже вистачить? Лариса дуже переживає через той випадок. Не можна ж за один легковажний вчинок ображатися на людину все життя, сказала мама.

- Легковажний? Мамо, це був підлий, мерзенний, низький вчинок.

- Але ж зараз у тебе все добре - люблячий чоловік, чудовий син. Може, вам таки помириться?

- Так, я щаслива з Олегом. І син у мене є. А ти знаєш, що я майже два роки проходила процедури, перш ніж змогла завагітніти? І зараз - ми б хотіли другу дитину, а спеціалісти не дають добрих прогнозів.

- Ірино, я ж не знала...

- А як Сашко живе? - продовжила донька.

- Він тоді пішов до Віктора розбиратися і з'ясував, що того вже півроку в місті немає. Сашко і до мене потім приходив. А все... Він вперше одружився - розлучився. Вдруге - теж розлучився. А зараз гульбанить по чорному.

- Мені Віка розповідала, що його мати у всьому звинувачує мене. Тож у нього нічого хорошого немає. А якщо згадати ту дитину, у якої Лариса відібрала шанс на життя? І все тому, що вона вирішила пожартувати. Натомість у самої Лариси все відмінно: одружилася, двох дітей народила. У батьківську хату приїжджає, коли хоче.

Все навіть говорити про неї не хочу.

- Але ж ти собі життя псуєш цією ненавистю, доню!

- Мамо, про яку ненависть ти говориш? Немає жодної ненависті - я щаслива. І щоб зберегти це щастя, просто не хочу бачити поряд із собою Ларису. Тобі, мабуть, здається, що я тільки про неї й думаю? Ні. Ось ми завтра поїдемо, і я про неї взагалі жодного разу не згадаю - у мене є, про кого турбуватися. А ось вона нехай думає та пам'ятає.

Кількість охочих пройти мультипредметний тест збільшилася



До 8 квітня учасники з Вінниччини, які подали заявки на основну сесію Національного мультипредметного тесту у період з 6 березня по 3 квітня, мали усунути помилки, виявлені під час перевірки документів. У разі невиконання - реєстрація буде скасована. Про це розповіла заступниця директора регіонального центру оцінювання якості освіти Людмила Марцева.

Було виявлено помилки у понад 400 заявках із Вінниччини. Інформацію про необхідні правки учасники отримали в особисті кабінети.

"Потрібно перевірити свій персональний кабінет, побачити сертифікат, якщо там пише позитивна реєстрація, якщо замість сповіщення про позитивний результат учасники отримали повідомлення про потребу виправити недоліки - потрібно зробити це уже", - сказала Людмила Марцева.

Подати сертифікати повторно учасники зможуть під час додаткового періоду реєстрації - з 9 травня. Цьогоріч на основну сесію НМТ із Вінниччини подали заявки 13 876 осіб. Із них 3 407 - випускники минулих років, решта, а це понад 10 500 - цьогорічні.

За словами Людмили Марцевої порівняно з минулим роком, кількість охочих пройти мультипредметний тест збільшилася на тисячу. Загалом із Вінницької, Житомирської та Хмельницької областей зареєструвалися 36 500 осіб.



З початку 2025 року на Вінниччині зафіксували 18 випадків укусів інфікованих кліщів, це удвічі більше, ніж торік. Такі дані станом на 3 квітня.

Чи завжди може бути інфікування через укуси кліща?

Ні. Це залежить від кількох факторів. Кліщ не просто кусає, він має проникнути в шкіру. Чим більше часу він в шкірі, тим більша вірогідність. Перебування кліща в людині до трьох діб - це 100% ймовірність інфікування цією хворобою. Перші симптоми можуть з'являтися від 1 до 45 днів.

Це почервоніння, еритема, яка виникне в місці укусу. Найпоширеніші хвороби, що передаються через укуси кліщів - кліщовий енцефаліт та хвороба Лайма.

Сезон активності кліщів починається навесні з потеплінням і триває щонайменше до червня, а потім знову з серпня по жовтень.

Методи профілактики - це використання репелентів, які можуть відлякувати цих комах. Після кожної прогулянки потрібно оглядати себе ретельно і свій одяг на наявність кліщів. Якщо є тварини, то їх також потрібно оглядати.

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

1. Переходимо за посиланням <https://peredplata.ukrposhta.ua>

2. Обираємо - Передплатити місцеві видання

3. Обираємо -

Вінницьку область

4. В пошук вписуємо

індекс видання -

61487.

5. ПЕРЕДПЛАЧУЄМО -

ОНЛАЙН

«ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ»





Кулінарні цікавинки

Паска заварна

Нам потрібно: 600 г борошна, 3/4 л молока, 50-70 г свіжих дріжджів, 4 яйця, 500 г цукру, 700 г вершкового масла, сіль за смаком.

Приготування. Борошно просійте, заваріть киплячим молоком і ретельно розмішайте, охолодіть до температури парного молока. Введіть в розпушене в невеликій кількості молока (із загальної кількості) дріжджі, покладіть в тепле місце, щоб тісто піднялося. Потім додайте жовтки, розтерті з цукром до кольору, перемішайте. Додайте білки, збиті в стійку піну, знову ретельно перемішайте і покладіть в тепле місце, щоб тісто піднялося вдруге. Після цього в підняте тісто влийте розтоплене тепле, але не гаряче вершкове масло, вибийте тісто якнайкраще, покладіть у змащену маслом, підпилену борошном форму, заповнивши її до половини. Коли тісто підніметься врівень з краями форми, змастіть жовтком. Випікайте при температурі 180 градусів до готовності. Тривалість випічки паски залежить від її розміру і може тривати від 1 до 2 годин. Готову паску прикрасьте горіхами, цукатами і глазур'ю.



Шоколадна паска

Нам потрібно: 500 г сиру, 1 скл. цукру, 150 г вершкового масла, 3 ст.л. сметани, 2 ст.л. какао-порошку, 100 г шоколаду, ванілін, дрібка солі.

Приготування. Розм'яшене вершкове масло розітріть дерев'яною ложкою до густоти сметани. Покладіть цукор, сіль, ванілін і какао-порошок. Все ретельно перетріть. Сир протріть через друшляк або



сито, додайте в нього сметану, перемішайте і невеликими порціями введіть поступово в приготовлену раніше суміш з масла, цукру і какао. Добре перемішайте. Коли паска набуде рівномірного шоколадного кольору, перекладіть її на кілька годин в тканинну серветку і в форму під прес. Тримайте в холодному місці. Готову паску звільніть від форми і серветки, покладіть на тарілку і посипте зверху шоколадом, натертим на тертці.

Сирна паска

Нам потрібно: 600 г жирного сиру, 6 жовтків, 200 г сметани, 100 г вершкового масла, 100 г подрібнених горіхів, 100 г цукру, 3-4 ст.л. родзинок, сухофрукти для прикрашання, ванілін.

Приготування. Замочуємо родзинки на 10-15 хвилин у гарячій воді. Сир перетираємо через сито, додаємо жовтки, вершкове м'яке масло (кімнатної температури), сметану, цукор, ванілін, подрібнені горіхи і ретельно перемішуємо суміш. Родзинки просушують паперовим рушником і також відправляємо в сирну масу. Перекладаємо сирну суміш в невелику каструлю, кладемо на повільний вогонь і, постійно помішуючи, томимо до появи першої бульки. Як тільки маса стане еластичною, знімаємо з вогню і пересипаємо в ємність для охолодження. Спеціальну форму (без дна) для паски вистилає марлею і наповнюємо її остиглим сирним тістом. Розміщуємо форму в глибокий посуд, куди стікатимуть залишки сироватки. Кладемо паску в холодильник на 1-1,5 години. На застиглу сирну масу встановлюємо гніт (чашку з водою) і прибираємо в холодильник на добу. Готову паску акуратно виймаємо з форми, прикрашаємо сухофруктами і горіхами.



Царська паска

Нам потрібно: 750 мл молока, 50 г свіжих дріжджів, 20 яєць, 350 г вершкового масла, 100 г маргарину, 350 г жирної сметани, 50 мл горілки або коньяку, 500 г цукру, 2 г ваніліну, 0,5 ч.л. мускатного горіха, 1 200 г борошна.

Приготування. Підігріти половину молока, залити 3 ст.л. борошна. Перемішати і покласти в тепле місце на годину. У склянці теплої молока розвести дріжджі, додати склянку борошна і молоко з борош-



ном. Покласти в тепло на 3 години. Яєчні жовтки розтерти з цукром, змішати з молоком, що залишилося і опарою. Додати 2 склянки борошна і замісити тісто. Покласти в тепле місце на годину. Додати вершкове масло, маргарин, сметану, алкоголь, прянощі і збиті в піну білки. Всипати борошно, що залишилося, замісити тісто і покласти в тепло ще на годину. Тісто розкласти по формах, застеленим пергаментом, наповнюючи приблизно наполовину. Дати постояти півгодини. Випікати паску 40-50 хвилин при температурі 180 градусів. Перед поданням охолодити, покрити глазур'ю.

Булочки-підставки для яєць

Нам потрібно: 500 г борошна, 180 мл теплої води, 100 г цукру-піску, упаковка сухих дріжджів, 2 ч.л. ванільного цукру, 2 жовтки, 2 дрібки солі, 50 г вершкового масла, 120 мл йогурту (без наповнювача), цедра лимону, родзинки.

Приготування. Готуємо опару для тіста: в теплу воду висипаємо дріжджі і 50 грам цукру. Акуратно розмішуємо дерев'яною ложкою, накриваємо рушником і залишаємо в теплом місці на кілька хвилин. В окрему ємність відокремлюємо жовтки, висипаємо половину цукру, ванілін, сіль, вершкове масло, йогурт, цедру лимона і виливаємо опару. Порада: яйця і йогурт перед приготуванням потрібно заздалегідь дістати з холодильника. Вони не повинні бути холодними. Ретельно перемішуємо всі інгредієнти, додаємо борошно і замішуємо тісто. Воно повинно вийти легким, м'яким і злегка липнути до рук. Тісто перекладаємо в більшу ємність, накриваємо рушником і залишаємо «відпочивати» на півтори години. Через зазначений час робимо обминання тіста, додаємо родзинки і ще раз обминаємо. Поділяємо тісто на невеликі шматочки, розминаємо в руках в коржі завтовшки 4-5 мм. За допомогою склянки або круглої формочки вирізаємо серединку. З обідка формуємо плетену косу, розміщуємо навколо серединки і надаємо потрібний розмір і висоту. Щоб в процесі випікання тісто не втратило форму, в серединку вставляємо заготовку з фольги по формі яйця. Порада: в серединку майбутніх булочок можна вставляти справжні сирі яйця, загорнуті у фольгу. У духовці вони запечуться і будуть точно такими ж, як після варіння. Змащуємо булочки жовтком і відправляємо випікатися в духовку на 25 хвилин при температурі 180 градусів.



Великодній терин

Нам потрібно: 500 г курячого філе, 300 г курячої печінки, 100 г печериць, 3-4 зубчики часнику, цибулина, яйце, 100 мл вершків, 2 ст.л. олії, полосочки бекону, сіль, перець.



Приготування. Готуємо начинку: на олії обсмажуємо подрібнений часник і цибулю напівкільцями. Курячу печінку нарізаємо довгими смужками і тушуємо з цибулею і часником. Печериці очищаємо від шкірки і нарізаємо тонкими слайсами. З'єднуємо з печінкою. Солимо, перчимо і смажимо до готовності. Готуємо фарш: дрібно нарізаємо куряче філе, додаємо яйце і вершки. Розмішуємо до однорідної маси. Форму для запікання упоперек вистилаємо смужками бекону, викладаємо шарами половину фаршу, потім начинку і другу половину фаршу. Кладемо зверху смужки бекону і закриваємо форму фольгою. Розміщуємо форму в більш глибоку жароміцну ємність з водою, щоб під час приготування терин не підгорів. Запікаємо протягом однієї години при температурі 180 градусів. Залишаємо охолонути і прибираємо терин в холодильник на ніч. Подаємо із зеленню і овочами.

Великодній пиріг-сендвіч

Нам потрібно: дріжджовий лаваш (5 штук), середній огірок, 6 скибочок сьомги слабо соленої, 300 г вершкового сиру, 100 г плавленого сирка, кілька гілочок кропу, 1 ч.л. лимонного соку, 2 редиски, яйце, 3 перепелиних яйця, пучок зеленої цибулі, сіль і перець за смаком, чверть моркви, кілька горошин чорного перцю.

Приготування. Змішати вершковий сир з плавленим сиром і додати лимонний сік, трохи посолити і поперчити. Розділити масу на 2 частини, в одну з них додати нарізаний кріп. Огірок нарізати тонкими кружечками. З лаваша вирізати рівні квадрати, які будуть основою пирога. На лаваш намазати приготовлену суміш з кропом і зверху рівномірно розподілити кружечки огірка. Накрити другим лавашем, також змастити його і викласти скибочки сьомги. Повторити, чергуючи шари. Обмазати пиріг сирною сумішшю без кропу, що залишилася. З боків прикрасити пир'ям зеленої цибулі, а зверху створити композицію з попередньо відварених в киплячій підсоленій воді курячих і перепелиних яєць. Їх потрібно прикрасити, вирізавши з моркви елементи декору, доповнивши горошинками чорного перцю і нарізаними тонкими кружечками редиски.



Яловичина, запечена в духовці

Нам потрібно: 1 кг пісної яловичини, сіль, перець чорний мелений за смаком, 4 зубчики часнику.

Приготування. Яловичину помити, витерти насухо серветкою. Натерти сіллю, спеціями, часником, загорнути у фольгу і помістити в духовку. Запікати приблизно 1,5-2 години (в залежності від жорсткості м'яса) при температурі 180-200 градусів.

Скумбрія, обсмажена в цибулі

Нам потрібно: 2 заморожені скумбрії, 3 цибулини, 2 ст.л. борошна, 50 г вершкового масла, сіль і перець.

Приготування. Попередньо розморозити скумбрію, випотрошити і ретельно помити. Відокремити філе від хребта і розрізати на невеликі порційні шматочки. Змішуємо сіль, перець і борошно, паніруємо в суміші рибне філе. Цибулю нарізаємо напівкільцями і обсмажуємо на вершковому маслі до м'якості. Викладаємо до цибулі запаніровані шматочки скумбрії і обсмажуємо з двох боків до золотистої скоринки. Подаємо на тарілі зі свіжою зеленню і овочами.



Салат «Великодній»

Нам потрібно: 2 невеликих стегенця, 3 картоплини, 1-2 морквини, 4 яйця, 0,5 скл. чорносливу, 0,5 скл. горіхів, 50 г сиру, майонез, виноград для прикрашання.



Приготування. Стегенця відварити, відокремити м'ясо від кісток і нарізати дрібними кубиками. Зварити і очистити картоплю і моркву. Натерти на терці. Зварити і очистити яйця і розділити на білки і жовтки. Чорнослив залити окропом, залишити на 10 хвилин. Потім злити воду і дрібно нарізати. Порубати горіхи. Натерти на тертці сир. Викласти салат шарами: 1 шар - картопля, 2 - дрібно нарізана курка, 3 - чорнослив, 4 - горіхи, 5 - білки, 6 - морква, 7 - сир, 8 - жовтки. Всі шари промастити майонезом. Якщо хочете, шар з курки можна посолити і поперчити. Салат покласти на ніч для просочення в холодильник (обов'язково накривте, щоб не підсох). Перед поданням на стіл прикрасити нарізаним виноградом, що імітує крашанки. За допомогою майонезу зробити напис.

Заливні яйця

Нам потрібно: 10 шкарлупок від яєць, 2 скл. м'ясного солоного бульйону, 20 г желатину, болгарський перець, 1 банка кукурудзи, 300 г шинки (риби, курки, м'ясо - на вибір), зелень.

Приготування. Підготуємо шкаралупу. Для цього ретельно вимити яйця, зробити отвір з тупого боку яйця, вилити вміст (він не знадобиться для цієї страви), промити всередині. Висушити заготовки. Замочити желатин на 10 хвилин. Підігріти його до повного розчинення (не кип'ятити), змішати з бульйоном. Процідити. Нарізати кубиками перець, шинку. Злити воду з кукурудзи. Укласти все шарами. Залити бульйоном. Прибрати в холод. З застиглих яєць очистити шкаралупу як з варених. Прикрасити, подати як холодну закуску.



Великоднє медове печиво

Нам потрібно: 5 ст.л. меду, 4 яйця (1 білок - для глазурі, решта - в тісто), 1 скл. цукру, 3 ст.л. вершкового масла, 3 скл. борошна, 2 ч.л. соди, 200 г цукрової пудри, 0,5 ч.л. лимонного соку (для глазурі, але можна і без нього).

Приготування. Розтопити на водяній бані мед, масло і цукор. Додати соду і розмішувати 2 хвилини. Додаємо яйця і борошно, і замішуємо тісто. Воно повинно бути досить м'яким, але не липнути до рук. За бажанням, можна разом з борошном додати спеції - корицю, кардамон, імбир, цедру лимона. Посипаємо стіл борошном і розгортаємо тісто завтовшки 0,5 см, вирізаємо фігурки з тіста. Можна зробити у формі яйця, зайців, метеликів - залежить від того, які формочки для печива у вас є. Викладаємо печиво на деко і випікаємо в розігрітій до 180 градусів духовці до злегка коричневого кольору. Печиво випікається досить швидко, стежте за духовкою. Глазур робиться дуже просто. Розбовтати в глибокій мисочці білок і додати до нього лимонний сік і частинами цукрову пудру. Повинна вийти суміш по густоті як сметана. Ділимо глазур на 3-4 частини і будемо її фарбувати. Якщо у вас немає харчових барвників, скористаємося тим, що є під рукою. Буряковий сік, морквяний сік, зеленка. Додайте по крапельці в різні мисочки, розмішайте і отримаєте глазур різних кольорів. А тепер розмалюємо остиглі печива. Можна це зробити за допомогою кондитерського шприца з тонкою насадкою, а можна викласти глазур в файловий пакетик і трішечки відрізати його куточок. Печива можна покрити білою глазур'ю, а кольоровий малювати візерунок. Коли глазур на печиві висохне, подаємо його до столу.



ПОРАДИ НА ВСІ ВИПАДКИ ЖИТТЯ

Що додати в лунку під час посадки моркви

Просте і доступне добриво для моркви під час посадки навесні допоможе виростити гарний урожай.

Підживлення моркви при посадці необов'язкове, але досвідчені городники вважають, що в грядку потрібно додати хоча б найпростіше добриво. Тим більше, що купувати його не потрібно - воно у більшості господарів точно є.

Що додати в грядку при посадці моркви

Просте і доступне добриво, про яке йдеться - це звичайна зола. Її змішують із піском і додають у борозенки при посіві.

Як це правильно зробити: змішати попіл з річковим піском у пропорції 1:1; покласти по 1 ст. л. суміші в борозенку і посіяти моркву.

Якщо йдеться про розсаду, то тоді в лунку додають по жмені цієї суміші.

ґрунт завдяки піску стає більш пухким - те, що потрібно для моркви, а зола насичує калієм, який потрібен для солодкості овоча, і фосфором - щоб морква не тріскалася.



Крім усього, попіл також робить ґрунт менш кислим і здатна відлякувати морквяну муху.

Але із попілом також важливо не переборщити: якщо буде багато, то морква почне деформуватися. Оптимальна кількість - до 200 г на 1 кв. м.

Можна використовувати й інші добрива для моркви при посадці - наприклад, у ґрунт вносять суперфосфат, калій і сечовину. Пропорція на 1 кв. м така: 45 г суперфосфату + 35 г хлористого калію + 20 г сечовини. Усе це закладають у ґрунт граблями

перед посадкою.

Основні поради при посадці моркви

Сіяти моркву радять на грядках, де до цього росли огірки, томати, цибуля, рання картопля.

Перед посівом також потрібно: пролити грядку рясно водою; зробити борозенки глибиною приблизно 2 см, відстань між рядами при посадці моркви - 15-20 см; посіяти насіння і присипати його шаром землі в 1 см.

Між рядами моркви або по периметру грядки висаджують цибулю - вона захищає від морквяної мухи, головно-го ворога овоча.

Буде соковитою і розміром з яйце

Редиска легко вирощується і першою порадує вас урожаєм на городі, якщо її правильно посадити і забезпечити доглядом.

Досвідчені садівники, щоб отримати велику, соковиту і хрустку редиску зі щільною м'якоттю, обов'язково удобрюють ці коренеплоди ще на стадії посадки.

Як правильно садити редиску

Щоб посадити редиску, формуємо неглибокі ряди, глибиною в кілька сантиметрів. Не забувайте відступати між рядами сантиметрів на 15, щоб плоди не заважали один одному. Рясно поливаємо ґрунт і, коли вода вбереться, сіємо насіння.

Важливо враховувати, що не любить редис при посадці: високу температуру (понад 20 градусів); занадто сухий або вологий ґрунт; багато світла; глибоке розташування насіння.

Найневдаліше добриво для редиски при посадці - свіжий гній. Велика кількість азоту в його складі призведе до коренеплодів з порожнечами всередині. М'якоть стане волокнистою і втратить свою соковитість.

Що потрібно додати в лунку при посадці редиски

Підживлення редиски при посадці - це дуже відповідальний момент. Важливо підібрати підгодівлю, яка буде багата фосфором, азотом і калієм. Її не обов'язково купувати - досвідчені городники знають, як удобрювати домашніми засобами.

Наприклад, ефективно себе показують звичайнісінькі сухі дріжджі. Візьміть 100 грамів і розведіть їх у десяти літрах води. Добре перемішайте і потім залиште розчин настоюватися протягом ночі. Вранці можна спокійно удобрювати свою редиску, виливаючи рідину між грядками.



Які рослини не дають рости бур'янам



практичної користі - боротьби з бур'янами. Чим можна засіяти ділянку, щоб не росли бур'яни, розповімо нижче.

Як позбутися бур'янів у саду - що посіяти

Ґрунтопокривні рослини слугують природним засобом придушення бур'янів, а також захисним шаром для збереження вологи та поживних речовин у ґрунті. З огляду на ці переваги, фахівці з садівництва нещодавно розповіли про свої найкращі варіанти ґрунтопокривних рослин.

З того, що можна сіяти на городі, щоб не ріс бур'ян, але частіше все-таки в саду, експерти виокремили бруннеру великолисту (Brunnera macrophylla),

відому також як незабудочник.

Відомий експерт з рослин Тім Інгрем називає цей багаторічник «однією з найкращих весняних ґрунтопокривних рослин», доступних садівникам. «Якби мені довелося вибирати тільки одну рослину, то це була б бруннера великолиста. Ця багаторічна незабудка неймовірно витривала, легко поширюється і процвітає на всіх садових грядках. Вона постійно цвіте протягом кількох місяців, зазвичай із середини березня до середини травня, органічно поєднуючись з іншими сезонними рослинами», - каже експерт.

За даними Королівського садівничого товариства, бруннера крупнолиста - це листопадний багаторічник з великим сріблястим листям у формі серця і зеленими прожилками. Він виконує кілька важливих функцій:

витісняє бур'яни;
покращує естетику саду;
утримує вологу в ґрунті;
бореться з ерозією ґрунту.

На думку експертів, це робить незабудочник цінним вибором для ландшафтів, які не потребують особливого догляду.

Бруннера крупнолиста добре росте на помірно родючому, багатому гумусом, вологому, але добре дренованому ґрунті. Перед посадкою цієї рослини фахівці радять садівникам переконатися, що ґрунт не промерзлий і не перенасичений вологою. Ніжно-блакитні квіти незабудочника надають чарівності весняним садам і ще більше зміцнюють його репутацію як чудової ґрунтопокривної рослини.

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди ПОВНЕ та скорочене найменування суб'єкта господарювання: АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО «ОПЕРАТОР ГАЗОРОЗПОДІЛЬНОЇ СИСТЕМИ «ВІННИЦЯГАЗ» (АТ «ВІННИЦЯГАЗ»). Ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ: 03338649. Місцезнаходження суб'єкта господарювання: 21012, Вінницька обл., Вінницький р-н, м. Вінниця, провулок Костя Широцького, 24, контактний номер телефону: 0432 27-80-92, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання: v.sahaidak@vn.naftogaz.com.

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика: 21012, Вінницька обл., Вінницький р-н, м. Вінниця, провулок Костя Широцького, 24.

Підприємство спеціалізується на: розподілленні газоподібного палива через місцеві (локальні) трубопроводи (основний).

Мета отримання дозволу на викиди: отримання дозволу на викиди для існуючого об'єкта III групи. Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля: згідно ст. 3 ЗУ «Про оцінку впливу на довкілля» підприємство не підлягає оцінці впливу на довкілля.

Загальний опис об'єкта (опис виробництв та технологічного устаткування): на промисловому майданчику - заводі з виробництва газового обладнання, знаходяться будівля по виробництву обладнання для газорозподільних мереж та будівля піскоструминної дільниці. Потужність виробництва - 1200 одиниць готових виробів в рік. Виробничі приміщення поділені на дільниці: - дільниця обробки деталей трубної обв'язки; - зварювальна дільниця №1; - дільниця робототехнічного зварювання; - дільниця обробки листового металу; - зварювальна дільниця №2; - дільниця хімічної підготовки поверхонь; - котельня. На території промайданчика розташована установка біологічного очищення стічних вод.

Відомості щодо видів та обсягів викидів: Залізо та його сполуки (у перерахунку на залізо) - 0,003 т/рік; Хром та його сполуки (у перерахунку на триоксид хрому) - 0,00002 т/рік; Алюмінію оксид - 0,008 т/рік; Манган та його сполуки (у перерахунку на діоксид мангану) - 0,0001 т/рік; Речовини у вигляді суспендованих твердих частинок (мікрочастинки та волокна) - 0,255 т/рік; Оксиди азоту (у перерахунку на діоксид азоту [NO+NO2]) - 0,271 т/рік; Азоту (1) оксид [N2O] - 0,001 т/рік; Аміак - 0,014 т/рік; Азотна кислота - 0,003 т/рік; Сірководень (H2S) - 0,001 т/рік; Оксид вуглецю - 0,241 т/рік; Вуглецю діоксид - 271,945 т/рік; Неметанові леткі органічні сполуки (НМЛОС) - 0,229 т/рік; Ксилол - 0,034 т/рік; Формальдегід - 0,000002 т/рік; Метан - 0,298 т/рік; Гексафторкремнієва кислота - 0,001 т/рік.

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва: не встановлюються для об'єкта III групи. Перелік заходів щодо скорочення викидів: не передбачаються, відсутні перевищення встановлених нормативів граничнодопустимих викидів. Дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів: не передбачено. Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству: пропозиції щодо дозволених обсягів викидів відповідають чинному законодавству; для речовин, на які не встановлені нормативи граничнодопустимих викидів відповідно до законодавства, встановлюються величини масової витрати.

Із зауваженнями та пропозиціями щодо дозволу на викиди по зазначеним промисловим майданчикам звертатись у Вінницьку обласну військову адміністрацію (21050 м. Вінниця вул. Соборна, 70., тел.: 0 800 216 433, e-mail: oca@vin.gov.ua), протягом 30 календарних днів з моменту виходу оголошення.

Строки подання зауважень та пропозицій: протягом 30 календарних днів з дня публікації повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди.

Якісні металопластикові вікна та двері від заводу-виробника із гарантією.

Найнижчі ціни.

Тел.: (068) 840-38-18, (063) 407-77-14.

Хочу подякувати цьому діду

Я сама лікар гінеколог, а мій син лікар стоматолог, у 26 років у мого сина стався напад епілепсії, я за 10 років побувала скрізь, але ніхто не зміг мені допомогти, випадково почула про діда Тимофія і подумала, що це останній раз, більше ні куди не піду.

Результат мого звернення до діда Тимофія перевершив моє очікування, мій син повернувся до роботи. Тих, хто потребує допомоги дуже багато. Дідова умова, щоб людина була хрещена.

Усім його рекомендую.

Телефон діда Тимофія - 066-384-22-86.

**"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 зору»
обов'язкове. Матеріали, позначені
П, публікуються на правах
реклами.

РОЗРАХУНКОВИЙ РАХУНОК:
N4UA653020760000026007300901415,
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. №2510414.
Наклад - 1500.
Газета віддрукована
у ФОП Собчишин
Олександр Вікторович
Тел. (0432) 55-63-97.

Вітаємо ветеранів війни та праці

95-річчя святкуватиме мешканка с.Майдан - **Анелія Йосипівна ДОБРОВОЛЬСЬКА** (13 квітня). 90-річчя відзначатиме жителька с.Щітки - **Надія Олексіївна КРАВЧЕНКО** (14 квітня).

Від імені активу Вінницької районної та місцевих ветеранських організацій щиро зичу іменинникам міцного здоров'я, достатку й злагоди в родинях, 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 2025 рік.

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

10 квітня - хмарно, сніг, t вдень +0...+1°C, вночі 0...-1°C. **11 квітня** - хмарно, сніг, t вдень +1...+2°C, вночі -3...-4°C. **12 квітня** - хмарно, без опадів, t вдень +5...+6°C, вночі 0...-2°C. **13 квітня** - хмарно, без опадів, t вдень +9...+11°C, вночі +2...+4°C. **14 квітня** - хмарно, без опадів, t вдень +11...+14°C, вночі +5...+6°C. **15 квітня** - хмарно, без опадів, t вдень +13...+16°C, вночі +6...+7°C. **16 квітня** - хмарно, без опадів, t вдень +14...+17°C, вночі +8...+10°C.



Боротьба у рингу

Підсумовуючи результати представників Вінницької області на Всеукраїнському турнірі з боксу серед молоді 2007-2008 р.н. присвяченого пам'яті льотчика-космонавта П.Р.Поповича в Білій Церкві маємо наступні досягнення:

"Золото" змагань виборов - Цимбалюк Владислав. Він став - Майстром спорту України! Вітаємо Владислава з цим досягненням!

Срібло змагань отримали: Данило Гуменюк, Максим Шульга.

"Бронзу" змагань здобули: Марія Джура, Анна Петлінська.

Дякуємо тренерам за підготовку боксерів, дякуємо спортсменам за запеклу боротьбу!

Вперед до наступних перемог!



У темні часи найкраще видно світлих людей

До скарбниці натхнених зустрічей у КУ "Вінницький обласний пансіонат" можемо віднести нещодавній захід, присвячений Дню гумору, для учасників музично-літературного клубу.

До пансіонату завітала поетеса-гумористка Галина Василівна Фурса, творчий доробок якої налічує близько 300 поетичних а творів, а також 4 збірки пейзажної, патріотичної, побутової лірики. Та головною окрасою її є соціально-побутовий гумор.

Відтак під час дійства резиденти та запрошені гості поговорили про історію свята, поділилися цікавими історіями, слухали, щиро посміхалися, реготали разом із пані Галиною та пані Ольгою від читання гумору для усіх присутніх, вітали іменинників, смакували тортиком та чаєм.



Котик

У погоду у жарку
Котик спить у холодку.
Геть відкинув лапки
І пухнастий хвостик.
Хай поспить сіренький

У затінку трошки.
А після смачного сну
Зловить мишку не одну.
Й залишить на ранок
Мишку на сніданок.



Стрижіть мене під «каре»

У жіночому салоні,
Перукарні міста.
Працювала дивна Моня
І шустренька Крістя.
І обидві були справні
І гарні майстрині.
Завітала до них давня
Подружка Мариня.
Давно в місті не була,
Тре пречепуритись.
До подружок забрела
Зачіску зробити.
Яка ж їй підійде? -
Задумалась Крістя.
Під "бокс"

її підстрижемо
Хай сідає в крісло.
Проте Моня план змінила
Не бачу тут толку
У селі, щоб не впізнали
Давай під "нульовку".
А Марина це почула

- Ні дівчата це не те.
Треба, щоб
сховались вуха,
Стрижіть мене під каре.
І послухали Мариню,
І підстригли під каре.
Стріла в селі Катерину,
А це що за чудо йде?
Яке чудо, схаменися,
Я із вашого села.
Ану добре придивися.
Я, Марина, тут зросла.
Я Мариню пам'ятаю,
В неї зачіска не та.
А тут голову ломаю
Це яка в тебе мета?
А мета в мене

простенька,
Як хочеш, послухай,
Щоб сховались дороженька,
Мої довгі вуха.
Галина ФУРСА.

Астрологічний прогноз на 14 - 20 квітня

день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

ЛЕВ (23.07-23.08). Навіть володарі найскладнішого характеру будуть милими і покажуть себе з кращого боку. На обіцянки, що будуть отримані вами в цей період, особливо покладатися не варто. Небажано зв'язуватися з якимись сумнівними проектами й ризикувати своїм благополуччям. Вихідні - прекрасний час для проведення наукових досліджень і експериментів. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

ДІВА (24.08-23.09). Нормальний перебіг подій може бути порушений несподіванками, які цілком можна було передбачити. Будьте напоготовими, але нічого не вживайте, поки не розберетеся що до чого. Займа самовпевненість може призвести до непередбачуваних змін у колегам та начальстві. У вихідні подорож обіцяє чарівний відпочинок у приємному товаристві. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Цікаві люди можуть принести вам чимало корисної інформації. Успіх очікує за нетрадиційного підходу до вирішення будь-яких життєвих проблем. Ви можете уникнути певних складностей на роботі, якщо перевірятьте ще раз свої дії, папери й звіти. Необхідно виявити зазидне терпіння, інакше конкуренти можуть скористатися вашою емоційністю й спровокувати конфліктну ситуацію. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Все у ваших руках. Ви самі повинні розставити акценти. Краще знизити темп роботи, щоб уникнути перевтоми. Однаково дістанете прибуток. Постарайтеся зрозуміти опонентів, прислухайтеся до їхньої думки. Не зловживайте своїм впливом, будьте ніжнішими з коханою людиною. У вихідні краще влаштувати щось романтичне. Сприятливий день - вівторок, несприятливий

- середа.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Спрямуйте частину своїх зусиль на підвищення професійного статусу. Майбутні ділові зустрічі й наради будуть важливими та значимими для вас. Дратівні труднощі відступлять, і шлях вгору виявиться вільним. Завантаженість на роботі не зашкодить вам виявити різноманітні талантів і в інших сферах життя. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Серйозне й сумлінне ставлення до роботи не може залишитися непоміченим. Може надійти досить цікава та серйозна пропозиція, цілком здатна підняти вас в очах оточення. Настає слушна мить для конкретних дій, відповідальних кроків і зміни роботи. У вихідні може зрватися важлива ділова зустріч. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Правила гри встановлювати будете ви. Так що, якщо щось не подобається, виходить, ви просто щось наплутали самі. Можливо, прийдеться досить багато працювати, зате швидко побачите результат. Час сприятливий для нових справ і проєктів, але це не значить, що все інше може бути безкарно закинутими. Родичі, можливо, потребують допомоги, однак не факт, що ви цю допомогу в стані надати. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

РИБИ (21.02-20.03). Розпочинається поступова зміна стилю життя, доля може надати кілька нових шансів. Вашим таємним ворогом може стати зайва критичність, що зашкодить втіленню планів. Краще все-таки бути дипломатом. Ви спрямуєте свій погляд на вирішення складних проблем і блискуче з ними впорається. Усі починання у вихідні виявляться плідними. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

ОВЕН (21.03-20.04). Проблеми що накопичилися доведеться вирішувати самостійно, на будь яку підтримку й допомогу з боку краще не розраховувати. Постарайтеся розібратися в невідкладних справах. Вас порадує нові зустрічі та враження, успіх у партнерських стосунках. Однак обережність у словах і діях не зашкодить, тому що недобррозичливців навколо чимало. Важливе завдання на вихідні - впевнено і вчасно зробити свій вибір. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Особливого значення набудуть вдумливість і зібраність. Саме вони гарантують успіх у кар'єрі. Якщо трапляться поїздки, то у справах, якщо зустрічі та знайомства, то корисні та обіцяючи непогані перспективи. Вас може відвідати зневіра - бажано нудьгу задушити в зародку. Не плутайте нерозуміння з конструктивною критикою - це зовсім різні речі. Вихідні можуть наляштувати вас на більш високій матерії та надихнути на відпочинок. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Досить сприятливий період для активної діяльності. Висока активність разом з цікавими ідеями дозволять вам досягти результатів помітних неозброєним оком. Використовуйте цей період для зміцнення свого впливу, одержання прибутку й розвитку особистих ініціатив. У вихідні успіх перекочує в царину домашніх справ і романтичних стосунків. Ви здобудете перемоги на особистому фронті й переконаєтеся, що кохані. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

РАК (22.06-22.07). Не зневажайте дрібницями, рішення здавалось би незначних питань може дати несподіваний позитивний результат. Бажано взятися за щось конкретне. Вдалий час для реалізації грандіозних планів і ухвалення серйозних рішень. Пошук нової роботи може увінчатися успіхом. Але перш ніж діяти, варто добре все продумати, безсистемні кроки не принесуть успіху. Сприятливий