Четвер, 11 вересня 2025 р.
№37 (9084) Ціна договірна

ВІННИЦЬКА
РЕГІОНАЛЬНА ГАЗЕТА

e-mail:
pzorya2003@ukr.net

Подільська Зоря

Актуально

Тренувальні місії українських військових повинні бути в Україні. Про це сказав президент Володимир Зеленський, говорячи про компоненти гарантій безпеки для нашої країни. Він підкреслив у чергове, що пункт номер один цих гарантій - це сильна українська армія. І для цього потрібні люди, які в нас є, а також продовження тренувальних місій. "Але, звісно, вони (місії) мають бути в Україні. Тому що коли ми зараз навчаємо наших людей за кордоном, то вони повертаються і ми їх перенавчаємо. Це нова війна, надто багато технологій, і все змінюється. І наші солдати та офіцери зараз мають більше досвіду, ніж наші закордонні партнери. Це правда. Наші партнери - європейці та американці - вони почали вчитися в наших хлопців. І це добре", - сказав Зеленський.

У ніч на 10 вересня російські окупанти атакували Україну 458 безпілотниками та ракетами різних типів. Внаслідок російської комбінованої атаки на Вінниччину поранені двоє жителів області. Вони дістали травми у Вінниці. Один із трамвованих в момент удару перебував на вулиці, інша людина - ховалася у підвалі. Працівники підприємства, яке атакували війська рф, перебували в укритті, поранених серед них немає. На території області пошкоджені понад 30 будинків: у них побиті вікна та пошкоджений дах.

В ніч на середу, 10 вересня, повітряний простір Польщі порушили більше десятка російських дронів. Про це заявив міністр оборони країни Владислав Косіняк-Камиш у соцмережі Х. "Польські та союзницькі системи радіолокації відстежили кільканадцять об'єктів, які порушили повітряний простір. Зіткнувшись з тими, що могли становити загрозу, Оперативний командувач збройних сил прийняв рішення про їх нейтралізацію", - заявив міністр. У Міністерстві оборони Польщі подякували Королівським ВПС Нідерландів і силам НАТО за підтримку. Зокрема, винищувачі F-35 допомогли забезпечити безпеку польського неба під час інциденту. Радник керівника Офісу президента України Михайло Подоляк пояснив, чому на його думку "Рф навмисно, продумано і з конкретними намірами атакувала дронами Польщу". Він переконаний, що це цілком свідома стратегія агресорки. "Щоб протестувати "систему можливих відповідей Заходу" та довести, що її немає. Щоб шокувати європейських партнерів України, налякати їх і вивести з алгоритмів підтримки. Щоб розширити й масштабувати війну на території Європи. Щоб привчити до думки про можливість та обов'язковість війни..." - йдеться у заяві радника голови ОП.

В Україні від 10 вересня змінили правила виїзду за кордон для водіїв та перевізників. Нововведення стосуються міжнародних перевезень пасажирів та вантажів. Скасовано систему "Шлях", раніше водії у віці 18-60 років мали подавати заявки через спеціальний модуль "Шлях", а потім ще й бронювати чергу в системі єЧерга, тепер цей етап прибрали. Відтепер усі водії комерційного транспорту реєструються виключно в системі єЧерга.

Під час вступної кампанії у 2025 році на бакалаврат у заклади вищої освіти вступили понад 15 тисяч чоловіків віком більше 25 років. У МОН надали статистику щодо вступу на бакалаврат чоловіків віком 25+ за роки війни: 2022 - 24,7 тис. чоловіків, 2023 - 53,5 тис.; 2024 - 24,3 тис.; 2025 - 15,1 тис. Для порівняння, у 2021 році таких вступників було 7,6 тис.

Неподалік від міської лікарні у місті Шаргород на Вінниччині зловмисник напав на двох неповнолітніх. Старшокласники загинули від ножових поранень. Ними виявилися учні 10 та 11 класу, що вчилися в місцевій школі. Правоохоронці затримали чоловіка, який може бути причетний до злочину. Слідчі зараз з'ясовують усі обставини події.

У Вінниці 9 вересня підписали Меморандум, щодо нового будівництва автодорожнього шляхопроводу через залізничні колії від вулиці Янгеля до вулиці Левка-Лук'яненка. Він розвантажить вулицю Брацлавську і Немирівське шосе, а також дасть поштовх до розвитку мікрорайону Тяжилів і розвитку наших індустріальних парків.

Як правильно сказати "рюкзак" українською? Слово "рюкзак", що міцно увійшло в нашу мову, походить з німецької (Rucksack), де Rucken означає "спина", а Sack - "мішок". Однак українська мова має безліч власних, питомих слів, які можуть повністю замінити це запозичення, збагачуючи мовлення. У сучасній українській мові та офіційних текстах найбільш поширеними й рекомендованими є такі слова: наплічник, заплічник, ранець.Цікаво, що рюкзаки почали активно використовувати як аксесуар для школярів лише з 1950-х років. Найдорожчий рюкзак від Louis Vuitton коштує 79 000 доларів.

Дзвін нагадуватиме хлопцям, що їх пам'ятають

Панахидний майданчик з дзвоном у центрі відкрили на місці поховань Героїв війни з росіянами у селі Зарванці. Ініціаторами стали батьки полеглих воїнів.

Як все відбувалося, вони розповіли журналісту "20 хвилин".

- З цієї панахидної точки добре видно всі 13 поховань наших Героїв, - каже Олександр Грицан. - Дзвін встановили для того, щоб нагадувати хлопцям, що про них пам'ятаємо, молимося за їхні душі.

Син Грицанів Павло загинув у перший рік війни.

- Олександр Грицан разом з дружиною пані Оксаною взяли на себе основний клопіт зі створення панахидного майданчика, - говорить пані Марія, син якої Роман Балаба поліг у бою 14 квітня того ж 2022 року, що й син Грицанів.

Жінка розповідає, що одним з перших на кладовищі у Зарванцях знайшов вічний спокій ще один воїн - Олександр Божок.

- Раніше ми замовляли панахиду за кожним з тих, кого ми тут поховали, - продовжує пані Марія. - Священик відправляв панахиду біля кожної могили. На це витрачалося багато часу. Одного разу ми говорили між собою і виникла думка створити панахидний майданчик. Якби він був, тоді б отець відправляв панахиду за наших полеглих хлопців в одному місці.

Це питання ми обговорювали з Олександром та Оксаною Грицанами, а також з Миколою і Тетяною Божко. Вони, як і я, погодилися внести свої кошти на створення майданчика. Зголосилися долучитися до роботи, яка кому буде під силу.

Жінка уточнює, що про їхній задум дізналися інші. Підставила плече Тетяна Лазюк. Її синові Олександру на час загибелі було тільки 18 років! Він служив в "Азові". Загинув у минулому році. Хлопець наймолодший серед воїнів, які поховані на кладовищі у Зарванцях. Ще один 14-річний син пані Тетяни допомагав дорослим виконувати роботу, коли створювали майданчик.

Допомагали Міхеєви Світлана і Михайло, у них на війні загинув син Олексій. Пані Ліда Адамчук внесла свою частку коштів.

Найбільший внесок у виконання робіт, а також їх організацію, зробив Олександр Грицан.

На запитання журналіста, що було найскладніше, пан Олександр відповів одним словом: "Комарі!".

-Працювали переважно тоді, коли поверталися з основної роботи, - згадує співрозмовник. - У цей час комарі давали про себе знати, А так нічого складного у цьому ділі не було.

Дзвін нагадуватиме хлопцям, що їх пам'ятають

Для обговорення питань, що виникали у процесі реалізації задуму, створили групу в Інтернеті. Але починати треба було з отримання дозволу на земельну ділянку.

-Ділянка під майданчиком невелика, 3х3 метри, - розповідає Олександр Грицан. - Проблем з її виділенням не виникало. У сільській раді одразу погодили це питання.

На майданчику звертає увагу дзвін.

-Замовляли через Інтернет, - уточнює співрозмовник. - Корпус відлитий з бронзи, а та частинка, яку називають бойок, з чавуну. Його вага трохи більше 11 кілограмів. Такої ваги дзвони були в наявності, тому довго чекати не довелося. Якби замовляли важчі, тоді отримали б не одразу. Бо на такі є черга.

- Хтось має нагадувати хлопцям, що про них не забувають, пам'ятають, їх згадують, - каже пан Олександр. - Саме голосом дзвону буде це робити священик.

Поруч встановили табличку з чорного граніту з написом: Тут поховані воїни російсько-української війни".

Панахидний майданчик на кладовищі у Зарванцях відкрили у День пам'яті Героїв, 29 серпня. На відкриття прийшли рідні полеглих воїнів. Майданчик освятив настоятель міцевого храму отець Сергій. Після того відслужив панахиду за кожного з тих воїнів, які поховані на кладовищі.

Вічна пам'ять тим, хто віддав своє життя у війні з російськими агресорами. Доземний уклін тим, хто виховав таких сміливих захисників рідної землі.

Головне - що всі живі

У ніч на 10 вересня у Вінниці під ударом опинилися як промислова інфраструктура, так і житлові будинки. Основні влучання зафіксовано на території колишнього авіазаводу по вулиці Гетьмана Мазепи. Загоряння там виникали кілька разів: спочатку через падіння БпЛА, а потім - від повторних ракетних ударів. Зайнялися складські приміщення, пошкоджень зазнала й компанія "Грін Кул", яку росіяни знищували ще раніше.

Внаслідок атаки постраждала щонайменше одна людина, її стан стабільний. Також пошкоджено понад 30 житлових будинків: вибиті вікна, зруйновані покрівлі та прибудинкові території. Було задіяно 81 рятувальника та 24 одиниці техніки, людям надається психологічна допомога.

Крім Вінниці, уламки збитих дронів пошкодили електромережу та залізничну колію у Барській громаді. Ще один безпілотник було знищено над Калинівською громадою - там обійшлося без жертв.

Міський голова Сергій Моргунов пообіцяв, що пошкоджене житло вінничан буде відремонтоване за бюджетні кошти. "Створюємо комісію для обстеження руйнувань. Головне - що всі живі", - наголосив він.

Символ пам'яті про полеглих героїв

У Хмільнику на Вінниччині родина полеглого захисника Олександра Марківського за виплати від держави придбала дзвони у храм святого Архістратига Михаїла.

Про це розповів священник Іван Пукас. Наразі, за його словами, місцеві жителі власними силами завершують будівництво дзвіниці - залишилися оздоблювальні роботи. З вересня парафіяни разом із настоятелем освятили хрест, який встановили на верхівку.

"Ми будували дзвіницю власними силами, люди давали кошти, парафіяни. Витратили на це 50 тисяч гривень. Вона буде покриватися таким металом, як графіт, дзвони прикріплять до металевих балок, будемо робити механізм правильного дзвоніння", - розповів Іван Пукас.

Раніше служби у храмі супроводжувалися записаними звуками дзвонів. Тепер, завдяки пожертві родини Марківських, храм має власні. Їх виготовляли на замовлення.

"Такі ж дзвони дзвонять у Свято-Михайлівському златоверхому соборі. Це православний стиль, вони мають орнаменти, ікони святого Михаїла, Миколая, Матір Божа і Богородиця. Ми їх встановимо на дзвіницю і вони будуть закликати людей на богослужіння", - розповів священник.

Дзвони відлиті з чотирьох видів металу. Найбільший важить майже 200 кілограмів, найменший - 8. На одному з них на честь загиблого воїна Олександра Марківського викарбуваний напис.

Брат загиблого захисника, Олег Марківський, розповів, що Олександр пішов захищати Україну 2019 року. Загинув 12 травня 2023 поблизу населеного пункту Озарянівка на Донеччині. Щоб увіковічити його пам'ять, батьки пожертвували на храм майже пів мільйона гривень.

"Це пам'ять навіки, щоб працювала наша українська церква, щоб люди ходили молитися в українські церкви за усіх захисників, котрі загинули", - сказав Олег Марківський.

За матеріалами Суспільне Вінниця.

Депутат інформує...

Олександр МАСЛЕННІКОВ, Вінницька обласна рада

В Агрономічній громаді відбувся традиційний велопробіг із символічною назвою - Крутимо педалі - наближаємо перемогу!

Це дійство щорічно збирає все більшу кількість учасників які дійсно крутять педалі по веломаршруту, або долучаються до дійства як гості.

А подивитися як завжди є на що!

Безліч ярмаркових локацій, які усю виручку передадуть на допомогу Силам оборони України.

Виступи аматорських колективів, розваги для малечі та дорослих, смаколики на будь-який смак та найцікавіше - лотерея з цінними призами.

Цьогоріч від мене було розіграно приз - велосипед!

Такі свята з благодійною метою допомагають хоч трохи відволіктися від тривожних новин. Допомагають людям отримати такі цінні зараз позитивні емоції та радість спілкування.

Дякуємо нашим захисникам за те що боронять нашу державу вдень і вночі!

Працівники ТЦК та СП почали використовувати бодікамери

У Вінниці представники територіальних центрів комплектування та соціальної підтримки другий тиждень працюють із бодікамерами. Це нововведення Міністерства оборони діє з 1 вересня має на меті підвищити прозорість та законність мобілізаційних заходів, а також захистити як військовослужбовців, так і громадян.

У міському об'єднаному ТЦК та СП, за словами начальника групи психологічної підтримки персоналу Сергія Палагнюка, використовують 20 бодікамер. Їх закупили за волонтерські гроші 2024 року. До 1 вересня 2025 - їх використовували за потреби.

Володимир Литвак працює в автопатрулі. 2024 добровільно пішов захищати Україну. Воював на Сумському та Донецькому напрямках. Нині служить у міському об'єднаному ТЦК та СП у групі оповіщення. За його словами, з нагрудною бодікамерою працює другий тиждень. Камера фіксує кожну дію військовозобов'язаного та представників ТЦК, що допомагає уникати непорозумінь.

"Ми працювали раніше з ними, але не так часто використовували. Зараз ми використовуємо і так легше стало працювати, люди не так реагують, як реагували раніше. Коли ми зустрічали людей, люди агресивно себе вели. Зараз, коли людину попереджаєш про те, що ведеться фото/відео фіксація і показуєш документи без всяких інцидентів", - сказав Володимир Литвак.

Представник ТЦК та СП Данило сказав, з бодікамерою при оповіщенні військовозобов'язаних працювати легше. Данило у минулому помічник гранатометника. Контракт із ЗСУ підписав 2021 року. Воював, поки не отримав поранення - після чого був переведений до ТЦК та СП.

"З бодікамерами люди будуть впевнені, що ми ведемо фіксацію, це все є законно", - розповів Данило.

За словами Палагнюка, записи з бодікамер зберігаються на сервері військової служби правопорядку ЗСУ протягом 30 днів.

За матеріалами Суспільне Вінниця.

Мета цієї роботи одна - дати сім'ям можливість нарешті поховати своїх Героїв

У Вінниці слідчі, криміналісти та судмедексперти ідентифікують загиблих захисників, яких повернули в Україну у рамках репатріації 2 вересня. Щоб повернути їм ім'я, працюють кілька десятків фахівців.

Біла картка із написом "невідомий чоловік ЗСУ" - все, що відомо про людину. Процес ідентифікації починається з ретельного огляду. Як розповіла слідча Ірина Григораш, важлива кожна деталь: написи на формі, шеврони, особисті речі, шрами, родимки на тілах - вони можуть вказати на особу захисника.

"Оглядаємо репатрійовані тіла. Звертається увага на ідентифікуючі ознаки: тату, особисті речі, пошкодження, стан тіл, внаслідок чого загинула людина", - сказала Ірина Григораш.

"Слідчі криміналісти відбирають біологічні зразки, за якими надалі проводять відповідні експертизи для ідентифікації особи. В основному відбираємо нігті, якщо через гнилісні зміни вони відсутні, проводиться відбір фрагмента кістки", - сказав старший слідчий-криміналіст Юрій Касянчук.

Як пояснила слідча слідчого управління поліції області Тетяна Марченко, кожному тілу присвоюють номер, а взяті біологічні зразки передаються до Електронного реєстру геномної інформації людини. Паралельно для пошуку можливого збігу в цю ж базу даних вносять геномні профілі родичів зниклої безвісти людини. Система автоматично порівнює дані та шукає збіги.

"З метою допомоги встановлення осіб в Україні створено каталоги невпізнаних тіл. Вони закритого типу (доступ мають лише правоохоронні органи, експерти чи уповноважені служби) та містять особливі прикмети тіла, предмети, речі, які були оглянуті під час репатріаційних заходів, вік, стать, дата і місце виявлення тіла. Станом на серпень встановлено та ідентифіковано половину отриманих у рамках репатріації тіл, які було доставлено до нашого регіону", - сказала Тетяна Марченко.

Один із методів ідентифікації - за відбитками пальців, або ж дактилоскопія. Завідувач відділу криміналістики"обласного бюро судово-медичної експертизи" Дмитро Головін розповів, що об'єм муміфікованого пальця для отримання відбитка відновлює за допомогою спеціального розчину.

"Використовуємо метод відновлення об'єму, якому вже 100 років. Отримуємо відбиток - унікальний код людини, який не повторюється", - сказав Дмитро Головін.

За його словами, часто росіяни повертають тіла українських воїнів у такому стані, що стандартні методи не працюють. Тож запатентував власний, який значно пришвидшує процес - рентгеноконтрастне дактилоскопіювання. Використовуючи портативний цифровий стоматологічний рентген-апарат і спеціальну пасту, можна отримати чіткі відбитки навіть із муміфікованих рук, які раніше потребували б довготривалого відновлення.

"Методики, які існували, детермінували відновлення рук протягом місяця. Тобто місяць відсічені кисті повинні були перебувати у певних розчинах і тоді відновлювалися. Зараз у нас немає стільки часу чекати, щоб відбитки пальців отримати. Тому ми запатентували методи, які дозволяють отримати відбитки пальців в моменті. Вже сьогодні, за результатами автоматизованого пошуку по біометричних базах, можна буде встановити вказану особу, не чекаючи місяців для проведення ДНК", - сказав Дмитро Головін.

Якщо збіг за ДНК не знайдено протягом року, невпізнане тіло зберігається в морозильних камерах - рефрижераторах. Після закінчення цього терміну, за відсутності результатів ідентифікації, тіло підлягає тимчасовому похованню.

За словами слідчих, мета цієї командної роботи одна - дати сім'ям можливість нарешті поховати своїх героїв. Повернути їм не лише тіло, але й ім'я.

"Ми працюємо, щоб віддати ці тіла, встановити, кому вони належать, щоб передати рідним для належного поховання наших захисників", - сказав старший слідчий-криміналіст Юрій Касянчук.

"Дуже часто на гарячу лінію нам дзвонять ті, хто просить повернути тіло рідної людини, щоб поховати. Людина хоче заспокоїтися, дати для себе якусь чітку відповідь. Це люди, яких чекають, люди, які загинули, захищаючи нас", - сказала Ірина Григораш.

Для ініціювання процесу пошуку та ідентифікації, родині необхідно звернутися до Національної поліції України з метою реєстрації заяви про зникнення людини та відкриття кримінального провадження. Після цього слідчий, який веде справу, призначить та проведе відбір біологічних зразків у родичів для подальшого порівняльного ДНК-аналізу.

За матеріалами Суспільне Вінниця.

Чому євреї святкують Рош га-Шана саме в Умані: коли буде свято цього року

Рош га-Шана - це день, коли євреї відзначають початок року, новоліття, свято триває два дні. 2025-го року свято зустрічатимуть із 22 до 24 вересня.

Що за свято - історія та значення

Початок нового року хасиди відзначають - восени, коли розпочинається місяць "Тишрей". Євреї вважають, що саме в цей день, який пізніше став святом Рош га-Шана, був створений світ і перша людина Адам. Юдеї вірять, що в цю дату Бог "переглядає" долі людей. Від Тишрея рахують роки правління царів, ювілеї, сільськогосподарські цикли, фінансові зобов'язання.

Як відзначають Рош га-Шана: традиції

Хасиди відвідують служби в синагогах, звідки лунає сурмлення в шофар - музичний інструмент, який використовується під час ритуалів. Вважається, що саме цей звук закликає євреїв з'явитися на Божий суд і покаятися.

Юдеї на Рош га-Шана бажають один одному, щоб Господь вписав їхні імена в "Книгу життя", коли людині бажають бути вписаною в Книгу життя, то сподіваються, що Бог подарує їй щастя, удачу та фінансовий успіх.

Крім побажань, на Рош га-Шана заведено їсти халу з медом і яблука. Над хлібом читають молитви, а потім вмочують у мед.

Де в Україні відзначають Рош га Шана - чому Умань

Щороку паломники приїжджають до Умані саме на свято Рош га-Шана. Місто цікавить євреїв, як історична пам'ятка та "місце сили". Річ у тім, що саме в Умані знаходиться могила людини, яка заснувала хасидизм на Вінниччині, - Ребе Нахмана.

Він народився у XVIII столітті на Хмельниччині, у селищі Меджибіж. За своє життя кілька разів змінював місце проживання, але саме Брацлав на Вінниччині став останнім притулком хасида, де він передав своє вчення послідовникам. За це його прозвали "Нахман із Брацлава".

Незадовго до своєї кончини переїхав до Умані, де 1768-го року відбулося повстання українських козаків проти польської влади. Однак, окрім поляків, постраждали й євреї, тож Ребе Нахман казав, що "душі померлих за віру чекають на нього". 1810-го року Ребе захворів на туберкульоз і невдовзі помер. Його тіло було поховано на єврейському цвинтарі - поруч із могилами юдеїв, які загинули під час повстання гайдамаків в Умані. Нині це місце - мета паломництва хасидів з усього світу, особливо під час великих єврейських свят.

«Гість тижня»

Слова, що звучать серцем і залишають слід у душі великих та маленьких читачів

Навіть у найважчі часи людина потребує світла: думок, ідей, уяви. Тільки так можна подолати морок й породити надію і віру в добро, що переможе. Про це, а також про патріотизм, кохання, магію творчості пише відома українська письменниця та поетеса **Галина РИБАЧУК-ПРАЧ.**

Пані Галина авторка 6 поетичних і 1 прозової збірок та 12 дитячих книг. Мешкає Галина Іванівна в Вінниці, а серцем і душею вона волинянка. Вечорами, при каганці, тато читав малечі казки, а мама полюбляла читати "Кобзаря". Ці вечори не пройшли марно і Галина почала записувати все, що нашіптували їй Небеса... Про видання першої збірочки попросила її мама: "Я хочу потримати твою книжку у руках, хочу читати сама про те, про що ти пишеш...". Так побачила світ збірка "Вірю, надіюсь, молюсь..." в 2015році, згодом друком вийшли ще декілька поетичних збірок, зокрема "Україно, моя ти доле", "Любов'ю слова", "Помолюся за любов", "Матриця пам'яті" та "Словоспів душі". У 2025 році світ побачила прозова збірка "Яблучко долі". Дитячі книжки з'явилися після народження онука - це книги та оповідання "Пригоди кажанчиків", "Операція синій турмалін" "Маленький мандрівник", "Капітан Одеса", "Грибні історії", "Святкові пригоди маленького мандрівника", "Чарівний кашкетик. Долина равликів", "Фарадей та інші пухнастими", "Розповіді", "Літній відпочинок Назарика або події в курнику", що видана українською та англійською мовами.

Галина Іванівна переможниця і дипломантка ряду всеукраїнських літературних конкурсів і фестивалів. Понад 30 її віршів покладено на музику композиторами Олександром Марінковим та Михайлом Герцом, авторами - виконавцями: Тетяною Скомаровською, Оленою Соломатіною, Юлією Григорук, Веронікою Остапчук, Олександром Дулішковичем, Вікторією Русич.

- Пані Галино розкажіть про своє дитинство. Хто ви за професією?

- Я народилась у мальовничому селі Добре, що на Волині. З дитячих років увібрала в себе вільний дух Волинського краю. Батьки прищепили мені любов до книги. Вечорами, при каганці, тато читав нам казки, мама полюбляла тихими вечорами читати "Кобзаря", добре пам'ятаю "Наймичку", вона цитувала її напам'ять. У нас було безліч різних журналів, дитячих в тому числі. Я любила слухати і читала вільно уже з 5 років сама.. До школи я пішла у 6 років. Мріяла стати космонавтом, мене чомусь завжди приваблювали небо, зорі... Під час навчання дуже легко писала твори, проте подальшу долю вирішила пов'язати із медициною. Відтак закінчила Луцьке медучилище. Свого часу трудилася інженером-мікробіологом, керівником аптеки, фельдшером у військовій частині, зараз працюю фельдшером-лаборантом з бактеріології в університетській клініці імені Пирогова (м. Вінниця). Нині намагаюся знайди баланс між роботою, творчістю, волонтерством та родиною. Думаю, що це мені вдається.

- Чи пам'ятаєте свого першого вірша?

- Мій перший вірш був написаний про тополю. Пам'ятаю, як вийшла на балкон і побачила це дерево, яке чомусь тоді мені здалося самотнім і "засмученим". У голові почали роїтися думки, що склалися у поетичне слово. З того часу пишу постійно. Моя перша збірка "Вірю, надіюсь, молюсь" побачила світ ще десять років тому у 2015. На її створення мене надихнула мама, яка дуже хотіла потримати у руках мою книгу. Також тоді підтримали подруги, після прочитання моїх поезій дівчата мовили, що ці вірші повинен побачити світ. У 2025 році вийшла моя 6 збірка "Словоспів душі". До неї увійшли ліричні та патріотичні вірші, тут тісно переплітаються особисті переживання з темами повсякденного життя, національної гідності та духовного багатства українського народу.

До речі, під час поетичних зустрічей мене часто запитували чи не планує я писати романи. Відповідала, що ні. Проте завжди хотіла спробувати себе у прозі, відтак цьогоріч у серпні побачила світ моя перша прозова книга "Яблучко долі", до якої ввійшли оповідання та нариси. "Яблучко долі" - дає можливість відчути різні моменти життя. Насолодитися коханням, відчути розлуки, зустрічі, доторкнутися до незбагненних та навіть трохи містичних речей які так часто відбуваються поруч з нами.

- Тож виходить, що дитячі твори з'явилися пізніше?

- Дитячі вірші та казково-пригодницькі оповідання почала писати з народженням онука Назарчика. Прототипом головного героя першою дитячої книги "Маленький мандрівник" став саме мій онук, якого ми брали у подорожі ще з 9-місячного віку.

Згодом почали створюватися все нові та нові казки й оповідки. Книга "Літній відпочинок Назарика або події в курнику", видана українською та англійською мовами. Дуже люблю спілкуватися із дітками - часто зустрічаюся із малечею. Діти пишуть мені листи, дарують малюнки, розповідають про улюблених героїв, інколи, навіть, пишуть, що і яких героїв хочуть бачити у майбутніх книгах. Для мене головне бачити своїх читачів здоровими, усміхненими, одним словом - щасливими. Відрадно, що мої книги є не тільки в Україні, а й за кордоном, зокрема у США, Канаді, Японії, Китаї та більшості країн Європи.

- Що або хто надихає Вас творити?

- Натхнення знаходжу у кожній миті та події. Воно народжується у спілкуванні з читачами, колегами-поетами. Надихають подорожі, краса української землі, дуже люблю тварин та рослини. А ще картини художників. То унікальні люди, з особливим баченням навколишнього світу, от часом дивлячись на все це, і народжується поезія. Люблю дітей адже вони невимовно щирі та безпосередні, це нескінчена скриня ідей, сюжетів, реальних та й не зовсім. От би часу побільше вільного та спокою.

- Як проводите вільний час, які плани на майбутнє?

- Вільного часу у мене мало. Проте люблю подорожувати, також раніше вишивала хрестиком, гладдю та бісером. Із початку повномасштабного вторгнення моїм "вишиванням" стало плетіння маскувальних сіток. Намагаюся щоденно, хоча б на декілька годин прийти до волонтерського центру й плести "маскувальниці". Ще одна моя любов - це квіти, обожнюю вирощувати троянди, захоплююся фотографією.

Щодо планів на майбутнє, то напевно як і кожен свідомий українець мрію про закінчення війни та мир у державі. Проте маю і творчі задуми, віднедавна почала писати детективи - це мені дуже подобається, відтак в майбутньому думаю варто очікувати цікаву та незвичну авторську книгу.

Небесний художник

Небесний художник
Малює картини...
З-за сосен вигулькує Місяць дозрілий!
То усміхнеться, то знов супить брови...
Друже, стривай, ми ж давно вже знайомі:
Більш півстоліття милуюсь тобою!
Ну ж бо, всміхнися, - а я за тобою!
Ну, а тепер вже пора відпочити...
Бувай! Завтра маю ще Сонце зустріти!
А ти, як в дитинстві, пришли колискову,
Щоби уві сні я летіла додому.

Я чекаю день без війни

Я чекаю день без війни,
Й так тривожно стискає груди.
Я чекаю день без війни...
Чи вернуться в домівки люди?

Я чекаю день без війни
І новини хороші в світі.
Я чекаю день без війни,-
Та не знаю, як з болем жити...

Я чекаю день без війни,
Щоб вдихнути на повні груди,
Щоб в обійми ніжні твої
Загорнутись й жахи забути.

Я чекаю день без війни,
Щоб сміятися і радіти,
Й заскорузлі долоні твої
Біля серця свого зігріти...

***

Морок поглинає надвечір'я, -
Та руйнують темряву вогні,
Що людей рятують від зневір'я,
Вказують нам зоряні шляхи...

Хтось по щастя лине, хтось тривоги
Розсіває по усіх кутках,
Хтось по них іде з вірою в Бога,
Інший - просто мріє в небесах...

Мене теж шляхи ведуть у мрії:
Мир та спокій оселились там,
І життя дарує знов надії,
І душа втішається хлібам!

***

Заснули квіти у саду -
душі тривожно,
Місяць - молодик зазирнув
в вікно порожнє...
З нього не визира давно
їх господиня...
І зовні зодяглось воно
у павутиння...
Падають яблука вночі
в високі трави -
Так, наче музика звучить,
ждучи забави,
І місяць викупався вже
в старій криниці...
Мо, й подорожній зазирне,
черпне водиці.
Ось і світанок зажеврів
понад садами,
А я знов здалеку пишу
листи думками.

***

Тривогою дихала ніч
День дарував надію,
Що врешті настане мить
Й ворожа навала згине!
Думками лечу на схід...
Шукаю сліди твої всюди
І тільки небес блакить
В руїнах війни супроводить...
Пам'ять вертає в роки
Де ніжу тебе малого...
І дві маленькі руки
Кличуть мене в дорогу.

***

Лавандові ночі, трояндові дні
летять зовсім поряд
крізь дим і вогні
над попелищами страшних руїн,
понад могилами Героїв війни
по рідній землі,
що Вони зберегли...
Їм бачаться долі людські,
мов вві сні: радісні діти,
оселя мила,
троянда до сонечка
квіти розкрила, дівча карооке,
немов на крилах,
назустріч коханому полем летіло...
Лавандова нічка, трояндова днина,
даруючи щастя із ними раділа.
Земля оживала, земля молоділа -
і кожна билиночка
жити хотіла...

***

Душа зболілась від розлук...
Забула вже, коли раділа,
Сміялась, ніжилась, летіла,
Стрічала ранок серед лук,
Де трави, квіти і струмки,
Де дихала спокоєм тиша...
Багато душ там залюбки
Знаходило відради нішу.
Потім летіли до воріт,
Що сонця сяйво їм відкрило...
І знову, з трепетом легким,
Вселялися у рідне тіло...
Багато нині душ уже
Шукають прихисток, спокуту-
Лиш ладан з диво - чебрецем
Димляться й вказують маршрути
Душам, заблудшим на землі,
В Хороми, що розірвуть пута.

Святкували та допомагали ЗСУ

У Мізяківських Хуторах відзначили подвійне свято - День села та престольне свято Храму Різдва Пресвятої Богородиці. Цьогоріч громада 8 вересня святкувала 619-ту річницю з часу заснування села.

З цієї нагоди було організовано благодійний ярмарок на підтримку Збройних сил України.

Захід став справжнім святом єдності, вдячності та віри у спільне майбутнє.

Спільними зусиллями громади вдалося зібрати 96 000 гривень.

На ярмарку гостей частували домашньою випічкою, смачною юшкою, картоплею по-домашньому та запашними шашликами. Окрім того, були представлені вироби ручної роботи. Для дітей працював аквагрим, були батути та розваги. У парку облаштували імпровізовану сцену, де виступали талановиті артисти. Організатори подбали про всі деталі, аби кожен мав змогу відпочити, поспілкуватися та насолодитися святковою атмосферою.

Свято стало можливим завдяки єдності та незламності жителів громади.

Та найбільша подяка лунала на адресу воїнів Збройних сил України, які боронять країну на фронті й дають можливість проводити такі світлі заходи.

Історія Мізяківських Хуторів бере початок ще з XVII століття. Сьогодні село відоме згуртованістю, активністю та добрими ініціативами - від екологічних проєктів до культурних подій, що об'єднують громаду.

Під час ранкового богослужіння до спільної молитви за Україну, за воїнів та за перемогу долучилися голова територіальної громади Михайло Демченко, його заступниця Світлана Лендя, староста Людмила Панасюк, депутат селищної ради Олег Коливайло та жителі громади. Разом вони згадали воїнів, які віддали своє життя за Україну.

Голова громади Михайло Демченко подякував жителям за небайдужість та підтримку: "Дорогі хуторяни! Сьогодні ми ще раз довели, що сила нашої громади - у єдності та небайдужості. Кожен із вас зробив свій внесок у спільну добру справу, і разом ми підтримуємо наших захисників, які щодня боронять Україну. Дякую вам за вашу згуртованість, відкриті серця й готовність допомагати. Окрема вдячність святим отця за те, що вони несуть українську молитву, підтримують наших військових та духовно зміцнюють громаду. Щиро вітаю всіх зі святом і бажаю миру, добра, злагоди у кожній оселі. Нехай Господь береже наших воїнів і дарує нам довгоочікувану перемогу".

Мізяківські Хутори вкотре довели, що сила громади - у єдності, взаємній підтримці та вірі у перемогу.

За матеріалами Стрижавської ТГ.

Сучасне житло для ВПО

4 вересня Стрижавська громада зробила ще один важливий крок уперед - у Мізяківських Хуторах відкрили реконструйований будинок, який стане домом для 14-ти родин внутрішньо переміщених осіб.

Цей проєкт став результатом співпраці громади, бізнесу, міжнародних партнерів та благодійників. Новий дім площею 780 м² обладнаний сучасними смарт-квартирами, меблями, технікою, а поруч діє амбулаторія з укриттям. Загальна вартість робіт - понад 31 млн грн.

Особливу увагу було приділено інклюзивності: облаштовано пандус, а одна з квартир повністю пристосована для людей з інвалідністю.

У процесі реконструкції будівлі було: змонтовано нові інженерні системи, зведено міжквартирні перегородки, виконано оздоблювальні роботи, утеплено будівлю та замінено дах, облаштовано територію, укомплектовано квартири меблями й технікою.

Проєкт реалізований за ініціативи Благодійної організації "Житло для ВПО" у співпраці зі Стрижавською територіальною громадою, за підтримки міжнародних донорів, зокрема польського фонду Nasz Dom від Dom Development, та за участі генпідрядника 7CI Group.

"У цих стінах люди знайдуть не лише прихисток, а й тепло та затишок. Цей будинок - символ нашої єдності та взаємопідтримки", - сказав голова громади Михайло Демченко.

Разом із партнерами у Стрижавській громаді довели, що навіть у часи випробувань здатні будувати майбутнє.

Презентація книги

9 вересня у ВОУНБ ім. В. Отамановського відбулася презентація дебютної збірки поезій "300, 30, 3! поезії і жодного забутого Героя" Олени Нікітіної (творчий псевдонім "Ластівка вільного неба").

Захід пройшов у межах літературного проєкту "У поезії живе людина", підготовленим фахівцями відділу маркетингу, реклами та соціокультурної діяльності. Модерувала - завідувач відділу Наталія Крисько.

Олена Нікітіна народилася 12 жовтня 1991 року у м. Вінниця. За освітою педагог і психолог. Закінчила ВДПУ ім. М. Коцюбинського та Київський інститут бізнесу та технологій. Нині викладає англійську мову у Вінницько-Хутірській школі, вивчає та практикує психологію, волонтерить та допомагає ЗСУ.

Олена почала писати вірші ще у шкільні роки. З початком війни у авторки їх стало набагато більше. Адже долі тих, хто захищає Україну і долі невинних жертв війни глибоко і пекучим болем запали в душу "Ластівки вільного неба". Тому авторка одягнула свої поетичні рядки в піксель і стала боронити Україну словом.

Її поетичні твори висвітлено на сайті проєкту "Поезія вільних" та на сторінках літературних альманахів "Роздуми", "Євшан", "Відображення", "100 слів", "Стихії", "Тризуб", "Ясниця", "Затишок", а також на її персональних сторінках у соціальних мережах "Фейсбук" та "Інстаграм". Вона брала участь у міжнародному проєкті Центру українських дослідників у Австрії, які презентували світу видання "Серце у пікселі".

До презентованої збірки поезій "300, 30, 3! поезії і жодного забутого Героя" увійшли вірші про війну, про мужність і героїзм наших захисників, про біль матерів Героїв і про віру в нашу Перемогу! Кожний поетичний рядок пронизаний гострими, сміливими, гучними немов сирена, висловлюваннями. У своїх поезіях Олена звертається до Вищих Сил, згадує Господа, Двері Раю, Архангела Михаїла, тому що вірить, що з їх підтримкою ми зможемо перемогти в цій війні.

На презентацію до авторки завітали друзі, однокурсники, колеги, письменники Вінницької обласної організації НСПУ, друзі по перу, працівники та відвідувачі книгозбірні, а також курсанти Вищого професійного училища ЛДУБЖД.

Про Олену, її творчість та діяльність було сказано багато гарних, теплих і щирих слів. Більшість з виступаючих відмітили її щирість, справжність та оптимізм, любов до життя і людей, а також бажання завжди прийти на допомогу тому, хто її потребує. Виступаючі читали поезію пані Олени та дарували присутнім музичні вітання.

По завершенню заходу в. о. директора ВОУНБ ім. В. Отамановського Галина Слотюк вручила Олені Нікітіній подяку за співпрацю з бібліотекою, популяризацію українського слова та з нагоди презентації книги.

Жива культура - живий світ

Днями на території Національного музею народної архітектури та побуту України (м. Київ) відбувся ІІІ Всеукраїнський фестиваль "Жива культура - живий світ". Захід об'єднав носіїв і практиків елементів нематеріальної культурної спадщини - хранителів автентичної культури з усіх куточків України. Він став стартом відзначення Міжнародних днів нематеріальної культурної спадщини 2025 року. Упродовж фестивалю було представлено понад 40 елементів нематеріальної культурної спадщини з різних регіонів України - як з Національного переліку, так і з локальних реєстрів.

Вінниччина гідно представила свій унікальний культурний спадок - презентувавши 16 елементів нематеріальної культурної спадщини, що внесені як до Національного переліку НКС , так і до Обласного переліку. Експозицію Вінницької області прикрасили банери та автентичні вироби майстрів, що яскраво розповіли про багатство традицій Поділля. Сердечно дякуємо носіям елементів нематеріальної культурної спадщини - творцям і хранителям традицій за активну участь у фестивалі, за відданість справі збереження та популяризації унікальних традицій краю. Разом ми утверджуємо живу культуру Вінниччини, яка є невід'ємною частиною української ідентичності.

Відрадно, що серед громад краю вкотре взяли участь у фестивалі майстрині Вінницької громади, які представили "Традицію рогозоплетіння села Щітки, Писарівки" та Якушинецької ТГ - "Техніка вишивки "Крутяна сорочка" с. Дашківці.

Заради благополуччя сім'ї можна пробачити і зрозуміти

Михайло повернувся з відпустки, і відразу засукавши рукави, взявся за роботу. Свою роботу він любив не лише за те, що приносив людям радість, а й за те, що завжди пізнавав багато нового.

Але те, що він дізнався цього разу, перевернуло його життя на до і після.

– Михайле, я бачу ти у чудовій формі!

– Доброго ранку, шеф! Так, я готовий до праці!

– Похвально! Ось замовлення, меблів багато. Потрібно простежити, щоб все доставили акуратно, та й ти не схибив, меблі дорогі... Не дай Боже якийсь скол або подряпина, вичитуватиму з твоєї зарплати.

– Я все зрозумів, шефе. Який обсяг роботи?

– Потрібно зібрати меблі для кабінету, хазяїв поки що немає, вони у відпустці. Тебе зустріне їхня помічниця, якщо що, звертатимешся до неї. Все вже оплачено, тож... Хоча, якщо дасть на чай, можеш не відмовлятися. І дивися, часу на все про все в тебе не більше двох днів.

Михайло посміхнувся, він знав, що з таким обсягом роботи він упорається і за день, але суперечити начальнику не став, а поспішив виконати чергове замовлення.

Михайлу подобалася його робота, він міг годинами сидіти та збирати меблі. Якби раніше йому хтось сказав, що він отримуватиме гроші тільки за те, що збиратиме конструктор, Михайло б розсміявся. Але це так і сталося!

Робота Михайла складалася з доставки замовлення та збирання меблів по кресленнях, і хоча платили тут не так багато, як йому хотілося, задоволені клієнти ніколи не відпускали його, не давши щедрих чайових.

Один дивак навіть дозволив йому взяти старий спальний гарнітур, бо купив новий, а через тиждень передзвонив ще раз і запропонував йому забрати купу побутової техніки, яку він теж вирішив замінити.

Ось так за лічені дні у Михайла з'явилася і цілком пристойна побутова техніка і нова спальня, залишалося що-небудь з вітальнею придумати, ну та гаразд...

Михайло вже пів години стояв біля великого будинку, і чекав, коли йому відкриють.

Цікаво, адреса вірна, його, звичайно, попереджали, що господарі тимчасово відсутні, але його начебто мала зустріти їхня помічниця.

Мимоволі він уявив, як молода дівчина, користуючись відсутністю господарів, влаштовує у величезному будинку вечірку... А може вона там із коханцем?!

Але все виявилося набагато простіше, аніж він думав. Повненька жіночка років п'ятдесяти вилізла з таксі, і блиснувши білою усмішкою, сказала йому:

– Зачекався, любчику?!

Від однієї цієї фрази Михайлу стало соромно і смішно одночасно. Вантажники розреготалися, і весь час поки тягали картонні ящики з деталями меблів не інакше, як любчиком Михайла не називали...

Вже в приміщенні Михайло зняв окуляри і мокру від спеки кепку і запитливо глянув на помічницю.

– Бог ти мій! Як таке могло статися? Господи! Привидиться ж таке!

– Жіночко, що з вами? Вам недобре?

– Ой, недобре! Ой!

– Може, я швидку виклику?

– Не треба швидку! Краще ти мені розкажи, звідки ти такий узявся і як тебе звуть.

– Михайло я, працюю збирачем меблів... До речі, я повинен нові меблі для кабінету зібрати мені на все про все два дні дали, так що...

– Два дні?

– Так, два дні.

– Два дні, два дні... Треба щось робити...

– Може, ви покажете мені кабінет?

– Так, так, звичайно, йдіть за мною. Вибачте, я не представилася – Ірина Дмитрівна.

Через деякий час Михайло стояв посеред величезної кімнати, в якій, мабуть, нещодавно було зроблено ремонт. Як же Михайло любив запах усього нового, мабуть, тому й любив свою працю. Він швидко розпакував коробки і взявся до роботи.

– Любчику, я тут чай заварила і пиріг у мене вже готовий.

– Ви мені вибачте, але мені треба поспішати.

– Часу ще у вас багато, а пиріг смачний, вам напевно сподобається.

– Добре, якщо тільки один шматочок. У вас холодне молоко є?

– Молоко?

– Так, молоко, я люблю запивати холодним молоком.

– Ой, Господи! Любий ти мій! Молочка захотів? Зараз тобі буде молочко! Зараз, зараз, золотце, ти моє.

Михайло не розумів сміятися йому, чи бігти геть із цього будинку, тому що поведінка цієї жінки здавалася йому дуже дивною, і навіть чимось лякаючою.

Закінчивши з чаюванням. Михайло зно-

ву взявся за роботу, мріючи якнайшвидше закінчити зі збіркою, щоб нарешті залишити цей будинок.

Він ще ніколи не бачив таких дивних людей, ця жінка весь час його розпитувала, хто його батьки, де він жив, що любить їсти, а що ні, чи він одружений, чи є наречена.

Яке їй взагалі до всього цього діло? Або може? Хоча ні...

Михайло провозився допізна, але так і не зміг закінчити складання. Він уже збирався йти, як перед ним знову постала Ірина Дмитрівна.

– Куди це ти на ніч? Переночуєш тут, а завтра продовжиш. Вечеря на столі, твоя кімната на другому поверсі друга справа.

Михайло хотів заперечити, але все це було сказано таким тоном, що він мовчки кивнув головою, і сів вечеряти...

Михайло зайшов у кімнату й оторопів від побаченого. Там на нього чекав сюрприз, всюди були його фотографії, а на комоді стояв величезний портрет з чорною стрічкою.

– Що це таке, – ахнув він?! Звідки у цьому незнайомому будинку мої фотографії?! І чому на моєму портреті чорна стрічок?

– Ірино Дмитрівно! – гукнув він.

Жінка ніби здогадувалася, що в Михайла з'являться до неї запитання, тож одразу ж з'явилася перед ним немов із-під землі.

– Слухаю вас!

– Що це?! Це чийсь жарт?! Звідки у вас мої фотографії?!

– Це фотографії Бориса, сина господарів. Його не стало пів року тому. А ви так на нього схожі, прямо як дві краплі води... Вибачте за таке недоречне запитання, ваші батьки, хто вони?

– Моєї мами не стало давно, про батька я нічого не знаю.

– Я зателефонувала господарям, вони приїдуть рано-вранці. Вони просто повинні вас побачити.

Михайло знизав плечима, ця історія нагадувала йому якийсь серіал, який він нещодавно дивився, або розповідь, яку він десь прочитав.

Цікаво, а якщо він і справді виявиться їхнім загубленим сином, хоча навряд чи. Ця сім'я надто багата, щоб його вигадка виявилася правдою, і навіть якби в них таке сталося, то такі впливові люди напевно вдвох змогли б відшукати свого сина. Швидше за все, вони з Борисом просто дуже схожі, так часто буває.

Михайло посміхнувся, уявивши очі Анжели, яка його відшила, лише тому, що він не має достатньо грошей. Вона так йому й сказала:

– Вибач, ти симпатичний і таке інше, але в тебе, ні машини, ні грошей, я з таким не хочу.

От би вона здивувалася, дізнавшись, що він син таких впливових людей. Напевно б сама почала бігати за ним і дзвонити щохвилини.

З цими дивними думками він заснув, а вранці прокинувся від аромату свіжої випічки, що йшов по всьому будинку.

– Ірино Дмитрівно, доброго ранку!

– Прокинувся, любчику? Сідай снідати, я ось твої улюблені ватрушки спекла. Ой, вибач, Борисика...

– Нічого страшного, я ватрушки дуже люблю, мама їх часто пекла, тільки замість кориці ванілін додавала.

Михайло вже збирався йти, щоб продовжити свою роботу, як у дворі почувся звук машини.

– Хазяї приїхали!

Михайлу було цікаво поглянути на тих, для кого він збирав меблі, але найбільше його зацікавила історія хлопця, на якого він був схожий, мов дві краплі води.

Побачивши Михайла подружжя ніби застигло, чоловік мовчки опустився в крісло, а жінка підійшла до нього, і ставши перед ним на коліна, розплакалася.

– Вибачте, мені треба закінчити роботу...

– Яка робота? Синочку мій! Невже ти знайшовся? Слава тобі, Господи! Бог почув мої молитви!

Як виявилося, ця подружня пара не завжди була багата, як зараз. Людмила та Максим були з дитбудинку і дружили зі шкільної парти.

Коли Максим пішов служити, Людмила обіцяла його чекати, ну, а як же ж інакше, вона ж чекала від нього дитину.

На якийсь час Максим зник і не відповідав на її листи, і молода дівчина не знала, як справлятиметься, адже вона носила під серцем двійню.

– У той день у пологовому будинку народжувала ще одна жінка, але її дитини не стало, і вона, побоюючись гніву свого багатого чоловіка, впросила Людмилу віддати їй немовля... За великі гроші...

– Я тоді недолуга була, думала, що не потягну двох, від Максима досі не було жодних звісток. Я віддала їй одного хлопчика, і отримавши від неї велику суму грошей, повернулася до квартири, яку мені виділила держава. Тих грошей мені вистачило, щоб безбідно прожити доти, доки не з'явився Максим. Я, звичайно, промовчала, про одного із синів, щоб другий жив ні в чому не потребуючи.

Потім ми розписалися, разом працювали не покладаючи рук, досягли всього чого хотіли... А нещодавно ось Борисика не стало, і наш щасливий світ був зруйнований. Я вже тисячу разів пошкодувала, що так вчинила, я навіть не сподівалася, що зустріну тебе колись. Пробач мені, синку!

– Зачекайте, який я син? Ми навіть тест не зробили, може, я просто схожий на Бориса. Ви сказали, що та жінка була багата, але моя мати була бідною жінкою, я вам можу навіть фотографію показати.

– Добре, синку зробимо і тест, і фотографії тож подивимося, ти тільки скажи, ти пробачиш мені?

Михайло стояв посеред вітальні і не міг повірити, що все це відбувається з ним. Як взагалі можна віддати свою власну дитину? І що йому тепер робити в ситуації, що склалася? Він не знав цих людей, і прикидатися люблячим сином заради наживи він теж не міг...

...Тест поставив крапку у цій справі, він справді виявився сином цієї подружньої пари. Залишалося тільки дізнатися, чому його виховувала інша жінка, і куди зникла та багачка, але і це його батьки обіцяли з'ясувати.

Максим Леонідович пробачив дружину, а ось Михайло так і не зміг назвати Людмилу матір'ю, тим більше, що він стільки років вважав матір'ю іншу жінку.

Як могло скластися їхнє життя одному Богові відомо, головне батьки знайшли сина, а син батьків.

Їм доведеться дуже постаратися, щоб зрозуміти і прийняти один одного, але це було того варте...

Заради благополуччя сім'ї можна пробачити і зрозуміти, адже тільки в цьому випадку всі знову знайдуть те щастя і спокій, якого так потребували...

Із поетичного кошика

Красне сонце (Сонет)

На життя – долині – різні є дороги...
Ями і бар'єри... камені... й пороги.
І ведуть, крізь бурі, не всезнайки
й гіди...
Добрі і не дуже, косять зір... «сусіди».

Не які б – пускались – стріли і боліди...
Плинному у часі – будуть – не завсіди.
Й поки темні рильця наставляють роги...
Хай же, не бракує, зваги... й остороги!

Щоби, потрощились, зол усіх горішки...
Не завадить, браття,
ще скріпитись трішки.
Й скресне, красне сонце,
у буття віконці...
Мир настане й спокій...
рідній у сторонці.

Скінчиться – нарешті –
ця лиха година...
Й запалає світлом...
довгождана днина!

Кришталь роси...

Відрікаюсь від всього гіркого...
Що життя... носило на плечах.
Я не бачу – іншого нікого!..
Лиш, тебе, в замріяних очах.

Бачу очі – світлі й полум'яні...
Ніжний голос... чую на устах.
І волосся – завитки духмяні...
Осягаю... у зимах-літах.

І забути б, всі свої, печалі...
Та гріхи спокутувать в мольбі!
Щоб у долі бути на причалі...
І душа – світилася тобі.

Хай вона прозорістю зоріє...
Мов, кришталь, ранкової роси!
Сонце мрії златом серце гріє...
Я в полоні – світла і краси.

Бабине літо (Тріолет)

Нема ще осені, нема –
Довкруж квітує сонце-днина.
Ще наче б літа є гостина...
Нема ще осені, нема.
Вбрання зелене світ трима...
Стоїть погожа ще година.
Нема ще осені, нема –
Довкруж квітує сонце-днина.

***

Наче б квітка у лузі –
Славне місто – на Бузі!..
В тиші днин і в напрузі...
Часу втісі... й у тузі.

Микола СОБЧУК,
м. Вінниця.

ПЕРЕДПЛАТИТИ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ» МОЖНА У ДЕКІЛЬКА КЛІКІВ!

1. Переходимо за посиланням https://**peredplata.ukrposhta.ua.**
2. Обираємо - Місцеві видання.
3. Обираємо - Вінницьку область.
4. В пошук вписуємо індекс видання - **61487**.

Кулінарні цікавинки

Пиріг з рибою

Нам потрібно для тіста: 7 скл. борошна, 2 скл. молока, 4 ст.л. вершкового масла, 2 яйця, 1 ст.л. цукру, 0,5 ч.л. солі, 50 г дріжджів. **Для начинки:** 1,5 кг риби, 2 цибулини, 2 лаврових листа, 3 ст.л. товчених сухарів, 1,5 ст.л. солі, 300 г рису, 4 ст.л. олії, мелений перець.

Приготування. На теплому молоці замісити тісто та покласти його на 1-1,5 години в тепле місце. Коли тісто збільшиться в об'ємі у два рази, вимісити його на посипаному борошном столі. Розкачати два коржі, товщиною 1 см. Один корж навернути на качалку та перенести на змащене маслом деко, викласти зверху тоненьким шаром рис, потім невеликі шматочки підсоленої сирої риби, поверх неї - дрібно нарізану цибулю та лавровий лист, приправити перцем та скропити олією. Покласти інший корж тіста, краї з'єднати та дати постояти 4-5 хвилин. Верх змастити маслом та посипати сухарями. Верхню скоринку пирога проколоти виделкою, щоб виходила пара. Пиріг випікати при 210-220 градусах приблизно годину. Готовий пиріг викласти на застелену папером тарілку та прикрити вологою серветкою.

Пиріжки з грибами і цибулею

Нам потрібно для тіста: 7 скл. борошна, 2,5 скл. молока, 2 ст.л. цукру, 2 яйця, 1 ч.л. солі, 40 г дріжджів. **Для фаршу:** 50 г грибів, 3 ст.л. вершкового масла або олії, 2 цибулини, 1 ч.л. борошна, мелений чорний перець, 400 г жиру, сіль.

Приготування. Гриби ретельно промити, відварити до м'якості, вдруге промити та пропустити через м'ясорубку або дрібно нарізати. Потім злегка підсмажити з олією чи маслом, змішати з дрібно нарізаною та підсмаженою цибулею, борошном, приправити перцем та сіллю. Приготувати тісто способом опари. Розробити його на маленькі булочки, дати піднятися та розкачати, в центрі коржів викласти грибний фарш. Краї з'єднати і надати форму пиріжків. Сформовані пиріжки поставити на 10-15 хвилин для відстоювання, після чого обсмажити на сковороді в розтопленому жирі або випекти в духовці (у цьому випадку тісто треба замісити трохи крутіше). Так само можна приготувати пиріжки з іншими начинками.

Найпростіші хачапурі

Нам потрібно: 1 скл. кефіру, 0,5 ч.л. соди+оцет, 0,5 ч.л. солі, 0,5 ч.л. цукру, 2,5 скл. борошна (+0,5 скл. для розкочування). **Начинка:** 200 г кисломолочного сиру, 120–150 г твердого сиру, 2 зубчики часнику, 0,5 скл. олії для смаження.

Приготування. У кефір додати сіль, цукор, погашену соду, перемішати віничком. Всипати частинами просіяне борошно, постійно помішуючи віничком, поки тісто не стане щільним. Викласти його на стіл з борошном, замісити НЕкруте тісто. Покласти його в пакет і залишити на 15-20 хв. Для начинки натерти сир, додати кисломолочний сир, дрібку солі, вичавлений часнику. Розділити тісто на 4 частини. Кожну частину розкачати тонко, приблизно 5 мм, покласти на край начинку, акуратно розподілити, накрити другим краєм, щільно защипати краї. Трохи розпласкати качалкою. На сковороді розігріти половину склянки олії, покласти два хачапурі і смажити з обох боків до рум'яної скоринки.

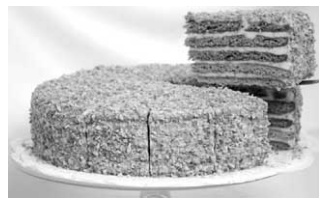
Пиріжки печені

Нам потрібно: 650 г борошна, 50 г цукру, 30 г жиру, 20 г дріжджів, яйце, 5 г ваніліну, 350 г молока, 400 г повидла, 50 г жиру (для змащування), 30 г цукрової пудри, сіль.

Приготування. У тепле молоко покласти дріжджі, ванілін, яйця, сіль, жир, борошно та замісити тісто. Відправити його на 1,5-2 години у тепле місце, потім розробити на коржики вагою приблизно 50 г, покласти на кожен повидло та сформувати пампушки. Змастити їх жиром, викласти на змащене жиром деко, покласти для відстоювання та випекти. Готові пампушки посипати цукровою пудрою.

Пиріг домашній з кремом

Нам потрібно для тіста: 300 г борошна, 100 г масла, 2 яйця, 4 ст.л. цукру, 0,5 скл. сметани, дрібка соди, цедра лимона. **Для крему:** 1 банка згущеного молока, 150 г вершкового масла, 3 ст.л. какао.



Приготування. Із зазначених вище продуктів замісити тісто, розкачати з нього п'ять коржів та випекти їх. Відварене згущене молоко потроху додавати в розтерте масло, всипати какао, добре перемішати та змастити цим кремом готові коржі.

Маковий пиріг

Нам потрібно: 300 г борошна, 170 г цукру, 130 г маку, 340 г молока, яйце, 140 г варення, 2 г соди, 30 г цукрової пудри, ванілін, лимонна цедра.

Приготування. У глибокому посуді перемішати ретельно промитий та протертий мак, цукор, ванілін, нашатковану лимонну цедру. Потім покласти яйця, молоко, всипати змішане з содою борошно та замісити тісто. Викласти його на змащене жиром та посипане борошном деко або форму (шаром 2-2,5 см) та випекти в духовці. Коли пиріг охолоне розрізати його вздовж на два коржі, змастити повидлом, викласти один на другий, трохи придавити та посипати цукровою пудрою або маком.

Бублики звичайні

Нам потрібно: 200 г борошна, 1 скл. молока, 50 г вершкового масла, 3 яйця, сіль на кінчику ножа.

Приготування. Зварити молоко з маслом і запарити ним борошно, розмішуючи, щоб утворилася однорідна маса; додати яйця, сіль і замісити тісто. Покласти його на дві години в холодне місце, потім викласти на посипану борошном дошку, викачати валок завтовшки в півпальця і робити бублики. Змастити їх яйцем, викласти на змащений жиром лист, посипати маком і пекти в гарячій духовці (210- 220°С) протягом 20 хв. Бублики можна смажити на олії, але тоді їх не слід змащувати яйцем і посипати маком.

Булочки

Нам потрібно: 2,5 скл. борошна, 5 скл. води, 1 ч.л. цукру-піску, 1,5 ч.л. солі, 50 г дріжджів.

Приготування. Дріжджі розпустити в одній склянці теплої води з додаванням однієї чайної ложки цукру й однієї склянки просіяного борошна. Усе добре вимішати і покласти у тепле місце на 25 хв. для збільшення в об'ємі удвічі. Потім влити решту води, засипати борошно і сіль. Посуд із замішаним тістом зав'язати серветкою і відправити у тепле місце для піднімання на 1-2 години. При першому підніманні (удвічі) тісто слід обім'яти. Краще за все тісто викласти на спеціальну дошку, посипану борошном, і добре його вибити, а потім удруге покласти для піднімання. Протягом 1,5 години дозрівання тісто вибивають двічі. Готове тісто поділити на шматки необхідного розміру і попередньо дати їм підійти від 3 до 8 хв., потім зформувати, покласти у спеціальну металеву форму або на металевий лист, змащений маслом, посиланий борошном, і відправити, щоб підійшло, в тепле місце на 20-40 хв., у залежності від величини булок. Випікати булочки при температурі 200-250°С протягом 25-60 хв. Перед тим як покласти в духовку, булочки посипати борошном або змочити водою.

Круасани легкого приготування

Нам потрібно: 50 г пресованих дріжджів, 200 г молока, 200 г маргарину, яйце, 1 ст.л. цукру, 3 скл. борошна, ванілін.

Приготування. Дріжджі розвести у теплому молоці. Додати 5 столових ложок борошна, розмішати і відправити на 30-40 хв. у тепле місце, щоб на поверхні з'явилися бульбашки. Додати потертий на грубій тертці охолоджений маргарин, усі інші інгредієнти і швидко замісити тісто, щоб часточки маргарину не розтанули. Тісто покласти на 2 години в холодильник (можна залишити на ніч). З тіста зробити кульки, розкатати колом, розрізати трикутниками. У кожен трикутник покласти начинку, загорнути від більшого краю до гострого. Розкласти на змащене олією деко, дати "відпочити" 10 хвилин, щоб вироби підійшли. Випікати у розігрітій до 200 градусів духовці 10 хвилин, далі вогонь збавити до 180 градусів і випікати ще 20 хвилин.

Сирні коржики на кефірі

Нам потрібно: 150 г будь-якого сиру, 2 скл. борошна, 1 скл. кефіру, по 1/2 ч.л. цукру, солі та соди.

Приготування. Теплий кефір налити в глибоку миску, всипати цукор, сіль і соду, перемішати і на 5 хв. залишити суміш. На дрібній тертці потерти сир, разом з борошном додати його до маси і замісити тісто, працюючи спочатку ложкою, потім вимішуючи тісто протягом 3 хв. руками. Розділити приготоване тісто на 5 рівних частин, розкачати з кожної коржик. Обсмажити коржі по черзі до зарум'янювання на сковороді з невеликою кількістю олії під кришкою на середньому вогні близько 2-3 хв. При бажанні, також можна додати: шинку, зелень, ковбасу і т.д.

Равлики з корицею

Нам потрібно: 600 г борошна, 50 г смальцю, 30 г цукру, 20 г дріжджів, 350 г молока, 1-2 яйця, 50 г родзинок, 5 г кориці, сіль.

Приготування. Замісити дріжджове тісто. Після вистоювання розкачати його у пласт товщиною 1 см, змастити жиром, посипати цукром, корицею, родзинками і згорнути в щільний рулон. Потім нарізати шматками шириною в 2 см, укласти розрізом вгору на деко змащене жиром, змастити яйцем і випекти.

Рогалики з какао

Нам потрібно: 600 г борошна, 200 г вершкового масла, 180 г цукру, 30 г какао, 20 г дріжджів, 200 г молока, 2 жовтки, сіль.

Приготування. З 100 г борошна, дріжджів, 50 г молока, дрібка солі та цукру приготувати опару та покласти у тепле місце. Борошно, що залишилося, половину масла, цукор, молоко, жовтки, дрібку солі змішати з опарою, вимісити тісто, покласти його підходити, після чого розкачати завтовшки 0,5 см. Цукор (100 г), масло розтерти до утворення однорідної маси, змастити нею пласт тіста, посипати какао-порошком та розрізати на 20 однакових квадратів. Квадрати скачати у рогалики, змастити яйцем та випікати при високій температурі. Готові рогалики посипати цукровою пудрою.

Бублики з сиру

Нам потрібно: 200 г кисломолочного сиру, 2 ст.л. цукру, половину чайної ложки соди погашеної оцтом, яйце, 1-2 скл. борошна, 150 мл олії, 2 ст.л. сметани, сіль, цукрова пудра, ванільний цукор за смаком.

Приготування. Сир необхідно пропустити через м'ясорубку або просто викласти в глибоку миску і ретельно розтовкти виделкою, щоб не було грудочок. Після цього додаємо цукровий пісок, сметану, яйце, в столовій ложці оцту гасимо соду і виливаємо в миску. Борошно слід просіяти через сито і зовсім потроху досипати в глибоку миску, постійно розмішуючи. Тісто повинне вийти м'яким, але не дуже крутим, також воно не повинне розсипатися і приставати до рук. Відкладаємо його в бік, вкриваємо рушником і даємо постояти хвилин 10-15. На стіл насипати трохи борошна, щоб тісто не прилипало, і починаємо розкачувати тісто у пласт, товщина його повинна бути приблизно півтора сантиметра, але не тонше 0,5, щоб бублики вийшли такими, якими треба. Беремо будь-яку склянку з шириною 7-8 сантиметрів, вирізаємо на тісті кружечки, скільки вийде. Потім в кожному з кружечків робимо ще одне коло меншим діаметром будь-яким іншим посудом. Залишки тіста збираємо, розгортаємо знову в коло і робимо ще бублики, поки тісто не закінчиться. У фритюрницю наливаємо олію і нагріваємо. Відправляємо туди бублики частинами і обсмажуємо до утворення золотистої скоринки. Готові сирні бублики викладаємо на серветку і обов'язково даємо зайвому жиру стекти. У тарілку з широкими полями викладаємо наші бублики і присипаємо сумішшю цукрової пудри, ванільного цукру. Також за смаком в цукрову пудру можна замішати кілька дрібок кориці.

Оладки з сиром

Нам потрібно: 80 г цукру, 200 г сиру, 200 мл кефіру, 0,5 ч.л. соди, 2 яйця, 9 ст.л. борошна, олія.

Приготування. Змішайте цукор і яйця, влийте в суміш кефір і всипте соду, перемішайте. Через 5-7 хвилин знову перемішайте, додайте сир і борошно. Доведіть суміш до однорідного стану. Столовою ложкою викладайте оладки на пательню з олією, обсмажуйте вироби з двох боків до рум'яної скоринки. Викладайте готові оладки на серветку для видалення зайвого жиру.

Червоний буряк: корисний для здоров'я

З буряка виходить не лише смачнющий борщ, відомомий у всьому світі. І без бурячків з хріном, салатів, де одним із інгредієнтів є буряк, ми також не уявляємо святкових столів. Але далеко не всі знають, що цей овоч не лише смачний, а й неабияк корисний, бо багатий на вітаміни, мінерали, антиоксиданти тощо.

Дієтолог Андрій Маковецький каже, що популярна фраза «буряк – джерело заліза» перебільшує реальність. Залізо в ньому є, але небагато. Справжня сила буряка – у фолаті, калії, клітковині та нітратах.

«Головні козирі буряка це – вітамін В9 (фолат) для кровотворення, калій для нормального тиску, клітковина для травлення та природні нітрати, що допомагають судинам розширюватися. У підсумку – легша робота серця, спокійніші показники тиску, краща витривалість на тренуваннях і в повсякденних справах. Іншими словами, буряк м'яко «підживлює» кров, судини й кишківник», - каже дієтолог.

Здоровим дорослим можна з'їсти 2–3 порції на тиждень, де 1 порція = 80–100 г готового буряка (пів склянки нарізаного).

У якому вигляді буряк найкорисніший?

Запечений/відварений у «кожушку». Ніжний смак, зручно для салатів. Коротше готування й мінімум води – більше збережених речовин.

Сирий (тертий, тонко нарізаний). Хрумкий і свіжий, багатий на термолабільні антиоксиданти, але іноді «важчий» для чутливого шлунка.

Сік/смузі. Дає «робочу» дозу нітратів для підтримки тиску й витривалості. Пийте курсами, не щодня місяцями: орієнтир – 200–250 мл 1–2 рази на тиждень.

Дієтолог нагадує про безпеку нітратів. Існує допустиме добове споживання; великі порції соку щодня не потрібні. Здоровіше чергувати: день соку – кілька днів «цілого» буряка.

З чим буряк краще поєднувати

З олією (оливкова, соняшникова, волоська). Соковитіше, ситніше, ароматніше.

З молочними продуктами (крем-сир, йогурт, фета). Кальцій зв'язує оксалати в кишківнику – доречно тим, хто має схильність до каменів.

З цитрусом і зеленню. Лимон, апельсин, кріп, рукола – свіжа кислинка, кращий смак і підтримка засвоєння рослинного заліза загалом.

З чорносливом. Додає клітковини й поліфенолів – м'яка підтримка роботи кишківника.

Кому варто бути обережним

Якщо у вас оксалатні камені, тримайте помірність, додавайте кальцій у страву (йогурт, сир), пийте достатньо води.

І не лякайтесь, якщо після буряка сеча чи стілець мають червонуватий відтінок – це пігмент бетанін, явище тимчасове.

Чотиримісячний план вживання буряка

Дієтолог пропонує чотиримісячний план вживання буряка. І наголошує, що це не обіцянка лікувального ефекту, а зручна рамка звички для здорових дорослих.

Місяць перший. 2 порції на тиждень по 80–100 г (запечений, салати). Прислухаємося до самопочуття й травлення.

Другий. Додаємо сік 200–250 мл 1–2 рази на тиждень (не щодня). Багатьом це дає невелике, але відчутне вирівнювання тиску й більше витривалості на роботі/тренуванні. Дієтолог радить пити чистий сік. Але якщо людина п'є його вперше, то бажано спробувати маленьку порцію – до 50 мл. «Якщо шлунок реагує добре, то так і п'ємо. Якщо є важкість чи печія, то розводимо водою. Якщо є особисті протипоказання, слід проконсультуватися з лікарем», – каже дієтолог.

Третій. Ротація: цілий буряк + салати, а сік – курсами або перед навантаженням.

Четвертий. Режим підтримки: 2–3 порції на тиждень, сік – за потреби (важкий день, зйомка, тренування).

Салат з апельсином і крем-сиром

Інгредієнти: буряк сирий – 150 г, апельсин (філе) – 80 г, крем-сир 5% – 40 г, горіхи – 15 г, рукола – 20 г, оливкова олія –1 ч. л. (5 г), лимонний сік – 1 ч. л. (5 г), сіль – 1 г, чорний перець – дрібка.

Приготування. Розігрійте духовку до 200°С. Буряк вимийте, загорніть у фольгу, запікайте 40–60 хв до м'якості. Охолодіть, очистьте, наріжте кубиком. З'єднайте буряк, філе апельсина, руколу та горіхи. Заправте олією, лимонним соком, посоліть, поперчіть; зверху – крем-сир.

Боул з гречкою, куркою та фетою

Інгредієнти: буряк сирий – 150 г, гречка суха – 50 г, куряче філе – 120 г, фета – 40 г, огірок – 100 г, зелень (кріп/рукола) – 15 г, часник – 1 зубчик (5 г), оливкова олія – 1,5 ч. л. (7 г), лимонний сік – 1 ч. л. (5 г), паприка – 0,5 ч. л. (2 г), сіль – 2 г, перець – за смаком.

Приготування. Курку наріжте, приправте, обсмажте на 5 г олії 5–6 хв. до готовності. Зберіть боул: тепла гречка, буряк, курка, огірок, зелень, крихта фети. Змішайте 2 г олії, лимонний сік, часник і полийте.

Смузі з буряком, йогуртом і лимоном

Інгредієнти: буряк сирий – 100 г (очищений, нарізаний), йогурт натуральний 2% – 120 г, яблуко без шкірки – 100 г, морква – 60 г, імбир свіжий – 5 г, лимонний сік – 1 ст. л. (15 г), вода – 80–120 мл, мед 1 ч. л. (7 г) – за бажанням, сіль – дрібка.

Приготування. Покладіть інгредієнти у чашу блендера і збийте все до однорідності 30–60 секунд, відкоригуйте густину водою, а смак – лимоном, дрібкою солі і медом (за бажанням).

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 існуючих об'єктів третьої групи. Підприємство спеціалізується на розподілені газоподібного палива через місцеві (локальні) газопроводи (КВЕД 35.22), а також технічному виконанню робіт щодо проектування, будування та ремонту газових мереж в межах обслуговування.

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: виробнича діяльність, яку здійснює підприємство на проммайданчиках, що розглядаються 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 №1 : «Центр обслуговування клієнтів Теплицької дільниці Гайсинського управління експлуатації газового господарства» Вінницької філії ТОВ «Газорозподільні мережі України , 23800, Вінницька область, Гайсинський р-н, Теплицька ТГ, селище Теплик, вул. Незалежності, 32.

Загальний опис об'єкта (опис виробництв та технологічного устаткування): В нежитловій будівлі знаходиться приміщення ЦОК. Викиди забруднюючих речовин відбуваються при спалюванні природного газу котлі (теплопостачання приміщень), спалюванні бензину в генераторі (аварійне електропостачання). Джерелами викидів є котел газовий АОГВ-7,5-С 7,5 кВт та генератор бензиновий Covax CV6500 LD-E2 3,2 кВт.

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 – 0,0102 т/рік, Оксид вуглецю – 0,05 т/рік, Речовини у вигляді суспендованих твердих частинок, недиференційованих за складом - 0,0012 т/рік, Діоксид сірки (діоксид та триоксид) у перерахунку на діоксид сірки – 0,0000053 т/рік, аміак – 0,000031 т/рік, НМЛОС – 0,07 т/рік та парникові гази (метан, діоксид вуглецю, азоту (1) оксид [N2O]) – 12,67 т/рік.

Місцезнаходження об'єкта /промислового майданчика №2: «Теплицька дільниця Гайсинського управління експлуатації газового господарства» Вінницької філії ТОВ «Газорозподільні мережі України 23800, Вінницька область, Гайсинський р-н, Теплицька ТГ, селище Теплик, вул. Базарна 30.

Загальний опис об'єкта (опис виробництв та технологічного устаткування. На майданчику знаходиться адміністративна будівля та аварійно-диспетчерська служба, що забезпечує виконання робіт по розподілу природного газу та його постачанню споживачу, а також технічному виконанню робіт щодо проектування, будування. Викиди забруднюючих речовин відбуваються при спалюванні природного газу в котлах (теплопостачання будівель), спалюванні бензину в генераторах (аварійне електропостачання), обробці металевих виробів (виконання ремонтних робіт деталей та конструкцій). Джерелами викидів є котли газові ATON АОГВ -16Е 16 кВт та Рівне Терм АОГВ – 32 кВт, генератори бензинові Vulkan SC6000E-II, 5 кВт та Konner KS-10000ATS, 7,5 кВт, інверторні апарати Патон ВДИ-250Е – 2 шт, кутові шліфмашинки 0,85 кВт, 1,8 кВт, 2,2 кВт та дільниця фарбування деталей.

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 – 0,048 т/рік, Оксид вуглецю – 0,1997 т/рік, Речовини у вигляді суспендованих твердих частинок, недиференційованих за складом - 0,043 т/рік, Діоксид сірки (діоксид та триоксид) у перерахунку на діоксид сірки – 0,000021 т/рік, аміак – 0,000123 т/рік, НМЛОС – 0,293 т/рік, Залізо та його сполуки (у перерахунку на залізо)– 0,0004 т/рік, Манган та його сполуки (у перерахунку на манган)- 0,000098 т/рік, титану діоксид – 0,00003 т/рік, ксилол – 0,0073 т/рік та парникові гази (метан, діоксид вуглецю, азоту (1) оксид [N2O]) – 48,12 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 дозволених 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.

Втрачене посвідчення багатодітної родини, видане на ім'я Рибалко Яни Василівни, вважати недійсним.

Якісні металопластикові вікна та двері від заводу-виробника із гарантією. Найнижчі ціни. Тел.: (068) 840-38-18, (063) 407-77-14.

ТОВ «Українська універсальна біржа» оголошує про проведення цільового аукціону, з продажу майна, яке належить ТОВ «Консервний завод «Поповецький» (код ЄДРПОУ 32833230) та підлягає реалізації в рахунок погашення його податкового боргу.

Лот № 1-Прес гідравлічний «Бухер HP-3000» з контролером та датчиком рівня ; лот № 2-Прес гідравлічний «Бухер HP-5000»; лот № 3-Прес стрічковий ПНД № 1 з щитом управління та датчиком рівня; лот № 4 - Прес стрічковий ПНД № 2 з щитом управління та датчиком рівня. Місцезнаходження майна: Вінницька обл., Жмеринський р-н, с. Попівці, вул. 8-го березня, буд.1. Початкова вартість (без ПДВ): лот № 1 – 131088,00 грн.; лот № 2 – 139027,00 грн.; лот № 3 – 34557,00 грн.; лот № 4 – 47024,00 грн. Аукціон проводиться без можливості зниження початкової вартості. Час і місце ознайомлення з майном в робочі дні з 10.00 до 16.00 години за тел.: +380503051404. Кінцевий строк прийняття заяв та оплати внесків - 25.09.2025 р. до 16 год. 00 хв. за адресою організатора торгів: м. Полтава, вул. Шевченка, 52. Учасники подають Біржі заяву на участь в аукціоні та документи, зазначені в оголошенні на вебсайті Біржі https://www.uub.com.ua/. Внески сплачуються на п/р ТОВ «УУБ» в ПАТ «КРЕДІ АГРІКОЛЬ БАНК», код ЄДРПОУ 25158707: гарантійний (без ПДВ): лот № 1 – 13108,80 грн.; лот № 2 – 13902,70 грн.; лот № 3 – 3455,70 грн.; лот № 4 – 4702,40 грн. на UA183006140000026008500397202; реєстраційний (з ПДВ) по 17,00 грн. за кожен лот на UA903006140000026004500397206. Аукціон має відбутися 29 вересня 2025 року об 11.00 год, за адресою: м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 23, ТОВ «УУБ» є суб'єктом первинного фінансового моніторингу, тому учасник аукціону до 25.09.25 р. повинен пройти процедуру верифікації особи. Інформація щодо умов участі:+380503051404, dp@uub.com.ua.

"ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ"
Вінницька регіональна газета.
редактор
Л.І.ДЖЕДЖУЛА
ПЕРЕДПЛАТНИЙ ІНДЕКС ПЕРІОДИЧНОГО ВИДАННЯ: ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ – 61487

Газета зареєстрована Головним територіальним управлінням юстиції у Вінницькій області 15.03.2019 р. Ідентифікатор медіа - R30-01106. Засновник: Трудовий колектив Товариства з обмеженою відповідальністю "Редакція Вінницької регіональної газети "Подільська зоря"

Газета виходить щочетверга, видається українською. Спосіб друку – офсетний, обсяг 3 друковані аркуші. Формат А-3. Розповсюджується у Вінницькій області.
Видавець: Товариство з обмеженою відповідальністю "Редакція Вінницької регіональної газети "Подільська зоря".

Редакція не завжди поділяє точку зору авторів публікацій. Відповідальність за надруковані та вкладені в газету листівки, матеріали, рекламу і оголошення несуть автори та рекламодавці. Редакція залишає за собою право редагувати та скорочувати текст. При передруці матеріалів посилання на «Подільську зорю» обов'язкове. Матеріали, позначені Ⓟ, публікуються на правах реклами.

РОЗРАХУНКОВИЙ РАХУНОК: №UA653020760000026007300901415, Вінницьке обласне управління АТ «Ощадбанк», МФО 302076, інд. код 02471361,
e-mail: pzorya2003@ukr.net
Адреса редакції: 21100, м. Вінниця, вул.Брацлавська, 31.
Телефони редакції: 27-77-07.

2000000059402
Зам. №2510436.
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

90-річчя відзначатимуть жителька с.Комарів - **Ганна Дмитрівна НАГАЙЧУК** (12 вересня) та мешканка с.Зарванці - **Світлана Петрівна АРТЕМЕНКО** (16 вересня).

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.

ПЕРЕДПЛАТІТЬ «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.

11 вересня - хмарно, без опадів, t вдень +22...+25°С, вночі +14...+16°С. **12 вересня -** хмарно, дрібний дощ, t вдень +17...+21°С, вночі +16...+19°С. **13 вересня -** хмарно, без опадів, t вдень +18...+25°С, вночі +15...+16°С. **14 вересня -** хмарно, без опадів, t вдень +17...+24°С, вночі +14...+15°С. **15 вересня -** хмарно, без опадів, t вдень +18...+24°С, вночі +11...+14°С. **16 вересня -** ясно, без опадів, t вдень +19...+25°С, вночі +13...+15°С. **17 вересня -** ясно, без опадів, t вдень +19...+26°С, вночі +14...+15°С.

Обговорили нагальні та планові питання федерації

Днями відбулося розширене засідання виконавчого комітету Федерації боксу Вінницької області.

Очолив засідання президент ФБВО Олександр Масленніков.

На засіданні були присутні: віце-президенти ФБВО - Володимир Ткач, Дмитро Муляр, Юрій Будяк, виконавчий директор Євген Голяткін, радник президента Ігор Горлачов, голова ревізійної комісії Денис Солоненко, старші тренери по віковим категоріям та члени виконавчого комітету.

Під час засідання обговорили: нагальні та планові питання функціонування федерації; заплановані нами турніри та ті у яких невдовзі наші боксери братимуть участь;

Найприємнішою частиною стало традиційне вручення грошових премій нашим боксерам, боксеркам, тренерам за здобуті призові місця у Чемпіонаті в Хмельницькому, турнірах в Мукачево та Житомирі.

Також вручили ще декільком тренерам сумки для виїздів та розподілили нещодавно отримані боксерські шоломи та рукавички.

Усі заплановані питання було заслухано та вирішено.

Дякуємо усім хто допомагає в роботі та долучається до розвитку ФБВО.

І головна Подяка нашим мужнім воїнам за ті можливості, які щоденно отримуємо завдяки їх захисту.

Вже цими вихідними у Вінниці відбудеться XVIII VinBookFest

У суботу та неділю, 13-14 вересня, з 11:00 до 19:00 на Європейській площі проходитиме найбільша книжкова подія року - XVIII VinBookFest, що відбувається за підтримки міського голови Сергія Моргунова та сприяння департаменту культури Вінницької міської ради. Участь у ній візьмуть близько 20 провідних українських видавництв, більш як 50 авторів із усієї країни. Спектр представленої літератури буде надзвичайно широким: від військової прози до дитячих казок. На відвідувачів традиційно чекають виставка-продаж книг, зустрічі з письменниками, автограф-сесії, простори творчості. Також незмінною залишається благодійна місія заходу - збір книг для військових Збройних сил України.

Вже три роки фестиваль відбувається в умовах повномасштабного вторгнення росії в Україну і став своєрідним символом незламності культурного фронту. VinBookFest підтримує в тому числі сучасних військових авторів, створює простір для діалогу через книгу та слово, об'єднуючи тисячі книголюбів.

У програмі VinBookFest, зокрема:

"Книжковий аванпост" - виставка-продаж книг від провідних українських видавництв;

"BOOKCAMP" - вінницька літературна галявина з презентаціями та виставкою-продажем книг вінницьких письменників;

"Озброєні словом, нескорені духом" - авторські зустрічі з письменниками, презентації книг, автограф-сесії;

"Книга у серці Ві" - івент-простір;

"Місце для яскравих спогадів" - фотозони (книги велетні, квіткові інсталяції, тематичні банери)

"Handmade-галявина" - майстерки, творчі простори.

VinBookFest - не просто велика книжкова подія, а культурне явище. У ці непрості часи українське слово звучить особливо потужно - як свідчення правди, як підтримка для тих, хто бореться, і як духовна опора для кожного з нас!

У рамках VinBookFest 2025 буде проведено благодійну акцію **"Подаруй книгу воїну".**

Кожен може стати частиною цієї доброї місії!

Як долучитися?

1. Прийти на фестиваль.

2. Обрати та придбати книгу у видавців чи письменників.

3. Завітати до спеціальної локації "Книга воїну".

4. Передати книгу для наших захисників і захисниць із власноруч написаними побажаннями.

Усі зібрані книги будуть передані у медичні заклади міста Вінниці, де зараз лікуються та проходять реабілітацію військовослужбовці ЗСУ.

Зроби свій книжковий донат на VinBookFest і подаруй його тим, хто наближає нашу Перемогу!

У разі оголошення повітряної тривоги захід призупинять, а відвідувачі мають прямувати у найближче укриття.

Астрологічний прогноз на 15 - 21 вересня

ОВЕН (21.03-20.04). Будь-який прояв оригінальності з вашого боку сприйматиметься навколишніми неоднозначно. Не варто впадати в крайнощі. Ви блискуче продемонструєте свій професіоналізм. Можуть повернутися бумерангом невирішені раніше проблеми, будуть тягти назад старі борги. У вихідні найкращий спосіб згладити домашні незладдя - це зайнятися благоустроєм квартири або дачі. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). На роботі справи просуваються успішно, але не руйнуйте ситуацію, що створилася, квапливістю або дратівливістю. Ви наберете гарного робочого темпу, постарайтеся не збиватися з нього як можна довше. Багато що можете встигнути, було б бажання. У вихідні не сидіть вдома, вибирайтеся до друзів в гості, влаштуйте пікнік. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Починають реалізовуватися заповітні плани й задуми. Значні зміни, що відбудуться, повинні вплинути на ваше життя на довгі місяці вперед. Саме час зайнятися якоюсь важкою справою, яка давно відкладалася. Це обіцяє прибуток. Ближче до вихідних на вас очікує достатньо цікавих поїздок, зустрічей і контактів. Порадує кохана людина. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

РАК (22.06-22.07). Цей період триватиме без особливих потрясінь. Гарний час для продуктивної роботи й ділових зустрічей. Ви відмінно зарекомендуєте себе в колективі. Ваші ідеї можуть стати початком дійсно грандіозних здійснень у майбутньому. Дуже скоро відчуєте гармонію та рівновагу. Зверніть увагу на події, що відбудуться з вами у вихідні. Вони не випадкові. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

ЛЕВ (23.07-23.08). Навколишні почнуть розуміти, чого ви насправді коштуєте. Не розчаруйте їх, виявіть свої приховані таланти. Чим активніший спосіб життя ви для себе оберете, тим це буде краще та ефективніше. Бажано виявляти обережність в усіх справах, більшість побоювань виявляться необґрунтованими, але деякі будуть слушними. Можуть відбутися довгоочікувані втішні події. Постарайтеся вихідні присвятити домашнім справам. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

ДІВА (24.08-23.09). Ваші бажання й задуми виконуватимуться тією мірою, якою вони щирі й не суперечать інтересам інших людей. Постарайтеся не впадати в паніку, а вчасно виправляти допущені помилки. Не варто дратуватися з дрібниць і звертати увагу на недоречні зауваження. Затримки на роботі можуть злегка розчарувати вас. Перемініть свій гнів на милість, і більш конструктивно підійдіть до вирішення назрілих проблем. Бажано не слухати пліток і не брати участь в інтригах. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Вантаж незавершених справ виявиться досить важким. Чимало сил може знадобитися, щоб урегулювати хоча б частину насущних проблем. Не варто засмучуватися, якщо вам доведеться зіштовхнутися з певними перешкодами в особистій або професійних сферах. Можливі зміни, що підуть на користь. Не варто розпочинати нових серйозних справ. У вихідні приділяйте дітям більше часу, їм необхідна ваша увага. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - четвер.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Це тиждень комфортного облаштування вашого життя, що буде стосуватися практично всіх областей. Постарайтеся приділяти більше уваги собі й коханій людині. Настає період зміни світовідчуття, можлива переоцінка духовних цінностей, що відіб'ється на вашій долі. Не підпускайте до себе зневіру, ділиться позитивом і енергією, адже дуже скоро на вас чекає велика радість і солідний прибуток. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Доведеться багато часу присвятити роботі, зараз не час лінуватися й уникати відповідальності. Пожинаючи плоди своєї праці, постарайтеся не розслаблюватися, інакше ваші плани виявляться побудованими на піску. Виявіть терпіння і постарайтеся не сперечатися з начальством, від цього ви тільки виграєте. Може виникнути ситуація, що допоможе розібратися в людях, з якими ви працюєте й спілкуєтеся. Покращаться стосунки в сім'ї. У вихідні постарайтеся зберігати спокій, не ставайте рабами суєти. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Чудовий період для сміливих і енергійних дій, а от тупцювати на місці не варто. Зараз сприятливі обставини для досягнень в професійній сфері. Вам не доведеться особливо замислюватися над тим, що робити і як поводитися - ви добре все знаєте, сумніви вас не потурбують. Є ризик забути щось важливе. У вихідні дні можливі цікаві знайомства, не варто проводити цей час узаперті. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Побережіть свої сили, надайте навколишнім можливість самим вирішити свої проблеми. Можливі зміни планів і зрив домовленостей, що спричинить для вас додаткові турботи. Проекти, що призупинилися, почнуть поступово розвиватися. У справах вас буде супроводжувати успіх, зусилля принесуть результати. У вихідні можливі конфлікти на побутовому ґрунті, постарайтеся не вихлюпувати емоції, тримайте їх під контролем. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

РИБИ (21.02-20.03). Подумайте про себе. У вас накопичилося чимало справ і невирішених проблем, які відкладати вже не можна. Але не намагайтеся зробити все відразу, починайте з найголовнішого. Дружня участь допоможе подолати багато труднощів. У роботі намічаються нові цікаві перспективи, не упустіть шанс. У вихідні вашим основним завданням буде опинится в потрібний час у потрібному місці. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.