

Подільська Зоря

Актуально

Верховна Рада продовжила термін проходження повторного ВЛК для обмежено придатних до 5 червня 2025 року. Громадяни України віком від 25 до 60 років, які були визнані обмежено придатними до військової служби до набрання чинності цим Законом (крім осіб, визнаних в установленому порядку особами з інвалідністю), з дня набрання чинності цим Законом зобов'язані до 5 червня 2025 року (раніше був встановлений строк до 04 лютого 2025 року) пройти ВЛК.

В Україні припинено формування нових бригад, основні зусилля зараз зосереджені на доукомплектуванні тих підрозділів, що вже є. Про це із посиланням на рішення ставки повідомив полковник, заступник керівника Офісу Президента України Павло Паліса. Також він повідомив: "Є певні затримки у певних видах озброєння. Над цим працює велика команда людей, щоб пришвидшити доставку потрібної Україні зброї, боєприпасів, інших матеріальних засобів, які так необхідні Збройним силам".

Українська збірна виборола повний комплект нагород на Іграх Нескорених. У четвертий змагальний день українці зайняли всі три призові місця у лижних перегонах стоячи (клас ІНО2). Золото дісталось Володимирі Марченку, срібло - Ярославу Шаркому, а бронза - Валерію Одайнику. Різниця в часі між золотим і срібним результатом становила менше секунди. Також срібну нагороду у лижних перегонах сидячи (клас ІНО1) здобув Віктор Дикий, а Анатолій Бирко виграв золото у перегонах ІНО4. Ще одну медаль української збірної здобув Арсен Рябошапка, який показав другий результат у гірськолижному спорті класу ІА52.

Вінничанин Іван Лавренюк здобув срібну нагороду під час змагання Ігри Нескорених 2025, що тривають у Канаді. Чоловік виступав у біатлоні. Лавренюк воював та в березні 2024 отримав важке поранення поблизу Очеретиного, що на Донеччині. Іван втратив зір на одне око, а в другому залишився осколок. Також він отримав поранення руки. На змаганнях чоловік виступав у категорії - ІВІ3 - Visually Impaired.

У 2025 році православні, греко-католики та римо-католики святкують Великдень в один день. Хоча різні конфесії по-різному підраховують дату Пасхи, нині вона збіглася і припадає на 20 квітня. Готуватися до Великодня християни починають задовго до самого свята. Після тижня Масниці, який цьогоріч припадає з 24 лютого по 2 березня, починається Великодній піст, який по-іншому ще називають Великим. Триває він 40 днів. Після сорокаденного посту віряни відзначають Вхід Господа до Єрусалиму чи Вербну неділю. У 2025 році вона припадає на 13 квітня. Останній тиждень перед Великднем звуть Страстним тижнем. Кожен день цього періоду у храмах відправляють особливі служби та згадують поденно останні дні земного життя Ісуса Христа. З суботи на неділю у Пасхальну ніч у християнських храмах відбувається всенічне бдіння, а вранці після служби - освячують пасхальні кошики.

До кінця зими в Україні домінуватиме холодна погода. Найближчим часом морози в Україні дещо слабшатимуть, але ненадовго. Наступного тижня низькі температури знову повернуться до нашої країни. Про це повідомила синоптикиня Наталка Діденко. "В районі 13-15 лютого справді трохи підвищиться температура повітря, але все одно це таке озокозамилування. Бо вже на наступному тижні знову похолоднішає", - каже синоптикиня. За її даними, якихось надсильних морозів не очікується, проте й помірні "добряче можуть вщипнути".

Через зростання захворюваності на грип 54 школи Вінниччини перейшли на дистанційне навчання. Загалом за минулий тиждень до лікарень звернулися 8335 людей, серед яких 61% - це діти. 22 людини мали підтверджений діагноз COVID-19. Летальних випадків не зафіксували.



Віддав життя за Україну!

Вінницько-Хутірська громада 10 лютого попросилася із полеглим захисником України **Сергієм КАЧУРОВСЬКИМ**

Сергій Качуровський мобілізувався до Збройних сил України торік узимку. Воював у лавах 95-ї окремої десантно-штурмової Поліської бригади. Був відданий справі захисту Батьківщини та військової присязі. Свій останній бій прийняв 3 лютого на східному напрямку. Воїну навечно залишилось 49 років. Вдома на нього чекали дружина та четверо дітей.

Сергій належав до тих людей, які вирізняються вродженою інтелігентністю та глибокою духовністю. Жив за божими заповідями та уособлював найкращі якості. Мав величезний потенціал та був здатний на самопожертву заради пе-

ремоги світла над темрявою, кажуть рідні.

Народився Сергій Качуровський 28 грудня 1975 року у Вінниці. По закінченню 18-ї загальноосвітньої середньої школи вступив до Вінницького національного технічного університету, проте дуже швидко зрозумів, що душа тяжіє до зодчества. Відповідний фах опанував у Вищому хуторському професійно-технічному училищі №5. Працював на різних будівельних майданчиках міста. Зокрема, як майстер, долучався до зведення нового мікрорайону - Академічний.

"У Сергія було велетенське бажання творити добро людям. Він усього себе присвячував улюбленій справі. Навіть у ситуаціях, в яких інші опускали руки, вмів знайти вихід та відкрити нові можливості, - розповідає дружина полеглого Героя Раїса. - Був добрим, чуйним і дуже гарним батьком та чоловіком, який часто дарував мені та донькам квіти без будь-якої нагоди. На жаль, сьогодні ми приготували квіти для нього самого..."

Щірі співчуття рідним та близьким. Вічна пам'ять та слава Герою!

Нагороджені орденом "За мужність" III ступеня (посмертно)



Це важливий і водночас болісний момент - вшанування пам'яті героїв, які віддали своє життя за Україну.

Вінниччина втратила двох відданих синів України - **Анатолія Балатюка та Сергія Слубського**. Вони віддали своє життя, захищаючи рідну землю від ворога. Їхній подвиг - це символ мужності, честі та любові до Батьківщини.

"Анатолій Балатюк та Сергій Слубський - справжні Герої України. Вони могли жити звичайним життям, але в найскладніший момент зробили вибір - стати на захист Батьківщини. Їхній подвиг є частиною нашої історії, і ми маємо берегти пам'ять про них.

Вінницький район вклоняється перед їхніми родинами, які втратили найдорожчих людей. Ми не забудемо їхнього подвигу, не забудемо їхніх імен. Вони навечно закарбовані в серцях кожного з нас", - наголосив Віталій Урдзік начальник Вінницької районної військової адміністрації.

Начальник РТЦК, беручи участь у нагородженні, не лише виконує офіційний обов'язок, а й демонструє повагу до подвигу загиблих захисників.

Олександр Бойко, звертаючись до родин полеглих захисників зауважив: "Ці воїни не просто полягли - вони навечно стали частиною України, її серцем і її честю. Вони дивляться на нас згори, і єдине, чого вони хочуть - щоб ми не здалися, щоб ми продовжили їхню боротьбу, щоб Україна, за яку вони

віддали життя, вистояла і перемогла! Ми не маємо права забути їхні імена, їхній подвиг, їхню жертву. Вічна пам'ять і слава Героям, які тепер стали ангелами нашої землі!"

Сергій Слубський: боєць, якого пам'ятимуть вічно

Сергій народився 23 листопада 1995 року в селі Пултівці. У 2011 році закінчив місцеву школу, а у 2014 році - Центр професійно-технічної освіти №1 у Вінниці за спеціальністю електромонтер. Працював у кондитерському цеху ТОВ "АВІС".

У листопаді 2018 року був призваний до лав Збройних сил України, а вже 1 березня 2019 року підписав контракт з 10-ю окремою гірсько-штурмовою бригадою "Едельвейс" (м. Коломия). Служив кулеметником у взводі снайперів.

З 6 березня 2019 року виконував бойові завдання в зоні АТО/ООС у складі угруповання "Північ". На момент початку повномасштабного вторгнення був на службі і з перших днів війни став на захист України.

У грудні 2022 року отримав важке поранення, але після тривалого лікування в червні 2023 року повернувся на передову. Загинув 30 квітня 2024 року під час бойових дій біля населеного пункту Берестове Донецької області.

Відповідно до Указу Президента України №500 від 2 серпня 2024 року, Сергія Слубського нагороджено орденом "За мужність" III ступеня (посмертно).

Анатолій Балатюк: патріот, воїн, сім'янин

Анатолій народився 31 січня 1970 року в смт Вороновиця. З дитинства ріс у звичайній українській родині, навчався в місцевій школі.

Після її завершення вступив до Вінницького державного аграрного університету, де зустрів своє кохання - майбутню дружину Тетяну. Одружившись, вони оселилися в селі Бохоники, виховував доньку та сина. Працював у Інституті кормів УААН, а пізніше - у КП "Вінницяоблтеплоенерго".

З 2014 року неодноразово проходив збори резервістів. А з 24 лютого 2022 року був мобілізований до лав Збройних сил України, служив у Вінницькому обласному РТЦК та СП. Навесні 2023 року його перевели для подальшої служби у 9-й батальйон 59-ї окремої мотопіхотної бригади, яка на той час перебувала на Донеччині.

7 червня 2023 року Анатолій Балатюк загинув у бою під час штурмових дій поблизу села Первомайське (нині окуповане). Йому було 53 роки...

Україна втратила патріота свого краю, добру та чесну людину, дружина - чоловіка, друга, опору, діти - люблячого батька, мудрого наставника...

У 2024 році йому посмертно було присвоєно звання сержанта. Відповідно до Указу Президента України №11 від 12 січня 2024 року, Анатолія Балатюка нагороджено орденом "За мужність" III ступеня (посмертно).

Герої не вмирають. Вони продовжують жити у наших серцях, у нашій пам'яті, у нашій боротьбі за незалежну Україну.



Візит в рамках вивчення предмету



До Якушинецької сільської ради завітали учні 10 класу Якушинецького ліцею разом із педагогинєю Людмилою Сидорук.

Візит відбувся в рамках вивчення предмету Громадянська освіта, а темою уроку була "Громада".
Із роботою Центру надання адміністративних послуг учнів ознайомила його керівниця Оксана Романюк. Вона розповіла про послуги, які можна отримати в ЦНАПі, провела екскурсію кабінетами та навіть продемонструвала на прикладі однієї з учениць, як швидко можна отримати послугу - витяг про місце проживання.

Потім хлопці та дівчата ознайомились із роботою Муніципальної інспекції, особливо їх зацікавила система відеонагляду "Безпечна громада", що складається з 76 камер відеоспостереження по усій території громади.

Також учні відвідали сесійну залу, де депутати ухвалюють рішення під час засідань, за допомогою електронної системи.

Заступниця голови громади Людмила Грабова ознайомила молодь із основними принципами роботи та діяльності Якушинецької сільської ради.

Такі уроки, під час яких діти можуть на власні очі побачити та ознайомитись із діяльністю органу місцевого самоврядування, цікаві та корисні молоді.



Допомога від громади на фронт

Комплектуючі до дронів на суму 37 200 гривень було закуплено коштом працівників Якушинецької сільської ради. Із запитом на них до голови грома-

ди Василя Романюка звернувся наш захисник, почесний громадянин Якушинецької громади Олександр Петлінський. Усе закуплене одразу попрямувало до війни.

За зверненням ще одного воїна-земляка, Миколи із Дашківець, що несе службу на Запорізькому напрямку у складі 108-ї бригади, також за гроші, що збирають працівники Якушинецької сільської ради, закупили Старлінк (22 300 грн). Прилад необхідний воїнам для покращення комунікації та налагодження безперебійного зв'язку.



Нещодавно із зони бойових дій до Якушинецької громади на ремонт хлопці пригнали автомобіль. Після завершення необхідних ремонтних робіт автівка вирушила на фронт на Харківський напрям, де виконує бойові завдання 171-й окремих батальйон. Від Якушинецької громади завантажили для захисників маскувальні сітки, тушонки в реторт-пакетах, сало, овочі. Нехай смакує.

Дякуємо воїнам за захист та по можливості обов'язково допомагаємо.

Допомога для Багатопрофільної лікарні Тиврівської громади: сучасне обладнання та необхідні ресурси

Багатопрофільна лікарня Тиврівської селищної ради, отримала гуманітарну допомогу, яка покращить умови лікування пацієнтів та роботу медичного персоналу.

Серед отриманих ресурсів - функціональні медичні ліжка, кардіомонітори, необхідні медикаменти та інше медичне обладнання, дезінфекційні засоби, засоби гігієни та продукти харчування. Все це стане вагомим внеском у підвищення якості медичних послуг, що надаються у лікарні.

На сьогодні у закладі розгорнуто 93 ліжка, серед яких хірургічні, терапевтичні, паліативні та реанімаційні. Саме тому якісне медичне обладнання та медикаменти є критично важливими для ефективного надання допомоги пацієнтам.



Передача матеріально-технічних засобів відбулася завдяки підтримці народної депутатки України Ірини Борзової та громадської організації "Шотландія-Україна" Андрія Харламова. Долучився до цієї важливої ініціативи депутат Вінницької обласної ради Віталій Урдзік та Вінницька районна військова адміністрація, адже підтримка медичних закладів району та їх розвиток є пріоритетним завданням.

Підтримка медицини - це підтримка життя.

Вітаємо із 90-річчям!

Агрономічна сільська рада вітає Галину Петрівну МУДРИК, жительку села Бохоники, з 90-річчям. Ця визначна подія важлива не лише для іменинниці, а й для її близьких.



У свої дев'яносто Галина Петрівна почувається добре, має хорошу пам'ять та охоче ділиться спогадами своєї життєвої ниви. Життя іменинниці нелегке, а переповнене труднощами та викликами.

Народилася ювілярка 6 лютого 1935 року в селищі Турбів. З 7ми-річного віку почала працювати на буряках. Вранці ходила до школи, а ввечері до праці.

Потім продовжувала трудовий шлях на швейній фабриці в місті Вінниця, пропрацювавши там 25 років. Постійно займалася спортом, брала участь в змаганнях від фабрики. Одружилася та переїхала до Бохоників. Прожила 32 щасливих років в шлюбі.

Ювілярка народила та виховала двох дітей. Наразі вона щаслива бабуся шістьох онуків, тішить успіхам двох правнуків.

Від імені громади Галину Петрівну привітали заступник сільського голови Тетяна Закревська та діловод Марина Авраменко. Ювілярці подякували за невтомну працю, вручили грамоту-вітання та побажали міцного здоров'я, бадьорості, добра, щастя, Божого благословення, довголіття і всіх земних благ.

У центрі Вінниці на День закоханих відкриють Парк ліхтарів



14 лютого, на День закоханих, у Центральному парку імені М. Леонтовича відкриють виставку масштабних світлових фігур, що світяться вночі. Проект уже з успіхом пройшов у Києві, Ужгороді, Чернівцях та за кордоном, а от у Вінниці він стартує вперше.

Це тематичний парк ілюмінації та масштабних світлових інсталяцій, кожна з яких сягає до семи метрів заввишки. Усі фігури проекту виготовлені вручну з 50 000 ліхтариків, натурального шовку та спеціальних LED-ламп.

Центральні фотозони парку відтворять магічний паралельний світ, у якому живуть феї, ельфи, дракони та інші міфічні істоти.

"Парк ліхтарів занурить вас в атмосферу чарівного світу, де трапляються дива та здійснюються мрії!" - обіцяють організатори.

"Ми прагнули створити місце, де кожен відвідувач зможе на мить втекти від реальності, адже зараз стільки негативних новин. Нам усім не завадило б трохи більше світла в ці дні, тож ми хочемо підняти настрій людям, а також подарувати дорослим та дітям позитивні враження, на які вони заслуговують", - каже організатор заходу, керівник компанії Universal Park Денис Погорелко.

На честь свята відвідувачам підготували валентинки з передбаченнями на вході, захоплюючу шоу-програму та фотозони з аніматорами. Окрім вражаючих світлових фігур, парк пропонує відпочинок у спеціально облаштованих зонах, театралізовані виступи та безліч інших розваг для всіх гостей.

Важливо зазначити, що ліхтарики не споживають багато електроенергії та працюють в енергозберігаючому режимі. Всі інсталяції створені з екологічно чистих матеріалів та з урахуванням найновіших технологій.

Придбати квитки можна на офіційному сайті проекту або на касі Центрального міського парку.

Вхід представникам ЗСУ та людям з інвалідністю I-II групи безкоштовний.

Дата: з 14 лютого до 30 березня

Адреса: Центральний міський парк ім. М. Леонтовича (вул.Хлібна, 1)

Час роботи: щодня з 17:00-21:00

Вартість квитка: будні дорослий-200 грн, дитячий-100 грн (від 6-12 років), вихідні (з розширеною шоу-програмою) дорослий-250 грн, дитячий-150 грн (від 6-12 років).



«Гість тижня»

Квіти у її руках "розцвітають" за 30 хвилин - Ілона Давидюк створює неймовірні зефірні букети



Умілі жіночі руки завжди творять диво, особливо, коли справа стосується кулінарного мистецтва. Вінничанка **Ілона ДАВИДЮК** готує багато солодких шедеврів. Вона - кондитер-самоучка, яка вже 8 років готує на замовлення тортів, різноманітні тістечка, солодоші, а віднедавна ще й зефірні букети. Широкий асортимент її тістечок з різними смака-

я їй часто допомагала випікати смаколики на родинні свята.

Спочатку зробила торт на день народження донечки, згодом святкували перший день народження племіннички, відтак рідні попросили мене спекти тортик - тоді виготовила декілька смачних тортиків та оформила кенді-бар. З того часу все і почалося, і ось уже більше 8 років радую людей смачною та гарною випічкою.

Свої роботи почала викладати у соцмережах, тоді пішли перші замовлення. Декілька років працювала аби «набити руку», освоїти усі техніки випікання та оформлення різноманітних десертів та тортів. Поступово сама навчилася усьому, дивилася різноманітні майстер-класи відомих кондитерів, тощо. Усі техніки відпрацьовувала самостійно. Спочатку випічка була для мене способом відволіктися від повсякденних справ, а згодом переросла в основну мою зайнятість, від якої отримую величезне задоволення. Готую лише з натуральних, свіжих та якісних продуктів.

- Скільки часу займає приготування «середньостатистичного» торта?

- Коржі, крем, 2-3 різних начинки, крем для покриття - це вже шість різних процесів без декору. А часто на декор іде більше часу, ніж на саме приготування торта. Деякі процеси потребують стабілізації. Звечора готую креми, вони до ранку мають стабілізуватися. Годин 6 без часу очікування. З часом очікування, щоб все стабілізувалося, за день торта не зробиш. Буває інколи, вранці

дзвонять, що треба на вечір торт. Я це можу зробити, але тоді вибираю начинки, де не потрібно так багато часу для стабілізації. У більшості так: один день я роблю заготовки і торт збираю, на наступний день декорую.

- Яку смакоти найбільше любите робити?

- Улюблена випічка це весільні торти та кенді-бари. Головна відмінність кенді-барів від звичайних солодких столів, які колись накривали на дитячі свята чи на весілля, - багато декоративних елементів та різноманітних не тільки смачних, а й гарно оформ-



в мене усе вийшло, що нового та незвичного я роблю, іноді дає поради.

- Віднедавна ви робите й зефірні букети. Як прийшли до цього?

- Зефірною флористикою цікавилася давно, проте займатися почала лише цього року у січні. На це знову ж таки підштовхнули клієнти. Одна з постійних замовниць зателефонувала й запитала чи можу виготовити зефірний букет. Я вирішила спробувати і все вийшло. Нині зефір - моя особлива любов, із нього роблю різноманітні квіти, які не лише смачні, але й корисні. Адже виготовлені з натуральних інгредієнтів.

Із зефірною масою потрібно працювати швидко - адже вона зазефірюється й стає твердою. Відтак за менш ніж півгодини із готової зефірної маси потрібно зробити усі квіти та вироби. Як тільки починала працювати вдавалося зробити лише декілька квітів, нині встигаю зробити усе, що задумала. Інколи вдається виробити дві порції зефірної маси. Майстри зефірної флористики радять починати із виготовлення однієї квітки, проте я одразу пробувала створювати декілька різних квітів і за формою і за розміром. Тому нині можу із зефіру зробити безліч квітів, зокрема тюльпани, троянди, півонії, гортензії, хризантеми, тощо.

Перший зефірний букет зробила для похресниці на її 18-річчя. Згодом виготовила ще безліч подібних зефірних букетів та різноманітного зефіру - ним пригощала рідних та друзів. Нині уже маю безліч замовлень на таку красу, зокрема до Дня святого Валентина та 8 Березня.

- Напевно, важко поєднувати домашні клопоти і роботу?

- Навчилася поєднувати роботу і дім. Рідні звикли і змирилися з тим, що наш дім перетворюється в кондитерську, коли маю замовлення. Навчилася розмежовувати одне й інше.

- Нині кондитерів стає дедалі більше. Відповідно зростає конкуренція. Як ставитесь до конкурентів?

- Зараз сфера кондитерки дуже активно розвивається і це чудово. Люди більше починають цінувати ручну роботу. До конкурентів ставлюсь як до колег. З деякими, з ким особисто знайома, спілкуємось на кондитерській темі. У кожного з нас є якась своя фішка, свій стиль. Це дуже класно, що можна проявити себе і показати, на що ти здатний.



ми прикрашає весільні столи. Іменні торти часто стають родзинкою свят, а перев'язані стрічкою коробки зі смаколиками чудовим презентом. Пані Ілона виготовляє ласощі, котрі більше схожі на витвори мистецтва. Фото своїх шедеврів, що вражають оригінальністю та незвичайним оформленням, молода кондитерка виставляє на огляд у соцмережах. Побачивши їх, переконаєшся, що майстриня не просто випікає, а творить, вкладає у них частинку душі. Своє заняття жінка називає хобі. Проте рівень, випечених нею солодошів свідчить, що для їх створення потрібен не лише талант, а й ґрунтовна обізнаність у кондитерській справі.

- Звідки у Вас любов до випічки?

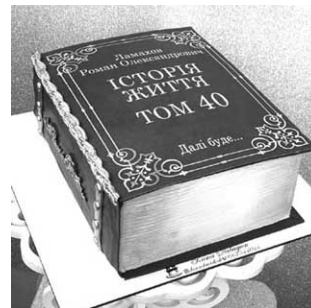


лених кондитерських виробів. Аби створити оригінальний дизайн, треба добре постаратися і наперед продумати тематику. Причому, якщо це дитяче свято, солодоші та випічка повинні бути з улюбленими героями, якщо це весільний банкет, оформляють у обраних кольорах. Для оформлення кенді-бару роблю багато різних невеликих кулінарних виробів, зокрема цукерок, десертів у креманках чи склянках, капкейків, кейк-попсів, тощо.

- Що мотивує Вас розвиватися в обраній справі. Звідки берете натхнення та ідеї?

- Напевно рушійною силою, котра мотивує не зупинятися і йти далі є мої клієнти. Саме вони стимул професійно розвиватися, робити щось нове та оригінальне. Часто постійні замовники телефонують й питають чи я можу зробити той чи інший смаколики. Завжди впевнено відповідаю: «Так». Навіть, якщо щось не вмію, або ще не пробувала беруся втілювати найсмівливіші ідеї. Якщо не виходить з першого разу, пробую знову і отримую результат. Зараз роблю торти у будь-якій техніці на будь-який смак. Додає наснаги й те, що просто робиш від душі, щось придумуєш, видозмінюєш, стараєшся, а потім отримуєш вдячні відгуки. Приємно, коли мої солодоші дарують людям радість.

Звісно у всіх починаннях підтримує й родина - чоловік Олексій, 14-річна донька Каріна та синочок Андрійко, якому скоро виповниться 3. Найбільшим поціновувачем і водночас радником та критиком у моїй «солодкій» творчості є мама Галина. Вона завжди цікавиться чи





Кулінарні цікавинки

Курячі стегенця по-мисливські

Нам потрібно: 12 курячих стегенець на кістці зі шкірою, сіль і мелений перець, 1 скл. борошна, оливкова олія, 2 болгарських перці, 3 морквини, 2 цибулини, 10 зубчиків часнику, 2 скл. сухого вина, 2 банки томатної пасти або томатів у власному соку (по 800 мл), 2 скл. курячого бульйону, 2 ст.л. цукру, 3 ч.л. сушеного орегано, 225 г печериць, 20-25 г листя базилика.



Приготування. Паперовими рушниками висушіть стегенця. У невеликій мисці змішайте 3 чайні ложки солі і чайну ложку меленого перцю. Присипте цією сумішшю стегенця з обох сторін. Борошно висипте в каструлю і обваліть в ній стегна з усіх боків. У великій сковороді нагрійте 3 столові ложки оливкової олії на середньому вогні. Як тільки олія нагріється обсмажте по черзі стегенця до золотистої скоринки (по 5 хвилин на сторону). За необхідності додайте ще олії. Курку викладіть на тарілку. На тій же сковороді обсмажте протягом 5 хвилин нарізані перець, цибулю, видавлений часник. Всипте 2 чайні ложки солі і 1 чайну ложку меленого перцю. У сковороду влийте вино і доведіть до кипіння. Залиште гаситися на 3 хвилини поки рідина не увариться вдвічі. Додайте томати разом з соком, влийте бульйон, додайте цукор, орегано і нарізані гриби. Залиште гаситися без кришки на 45 хвилин на маленькому вогні. Перекладіть курку в ємність для запікання, відправте під прес на 3 хвилини, злийте зайвий жир, додатково посоліть і поперчіть. На курку зверху вилийте соус, прикрасьте рубаним базиліком.

Скумбрія в гірчичному соусі



Нам потрібно: 2 скумбрії, 2-3 цибулини, 3 ст.л. сметани, 2 ст.л. соєвого соусу, 1 ст.л. гірчиці.

Приготування. Спочатку зробимо соус: для цього змішаємо в невеликій мисці сметану, соєвий соус і гірчицю. Ци-

булю нарізаємо тонкими кільцями. Скумбрію (очищену і ретельно промиту під проточною водою) розрізаємо на порційні шматочки. У глибокій мисці з'єднуємо рибу, цибулю і соус, перемішуємо. Накриваємо харчовою плівкою і залишаємо мариноватися при кімнатній температурі або в холодильнику: мінімум на годину. Потім шматочки риби перекладаємо в форму для запікання, зверху розподіляємо цибулю, виливаємо соус. Кладемо до розігрітої до 180 градусів духовки: приблизно на 35-40 хвилин.

Рисові котлети з грибами

Нам потрібно: 300 г шампінйонів, цибулина, 100 мл вершків (10%), 150 г рису, яйце, 2 ст.л. борошна, чорний мелений перець, сіль, панірувальні сухарі, грибна приправа, олія для обсмажування.



Приготування. Цибулину нарізаємо маленькими кубиками. Гриби для начинки нарізаємо дрібними кубиками. На сковороду наливаємо трохи олії і відправляємо на плиту розігріватися. Перекладаємо в пательню попередньо нарізану цибулю. Потім в сковороду до цибулі відправляємо нарізані гриби, все добре перемішуємо і смажимо до тих пір, поки вся волога не випарується. Як тільки випарується вся волога, додаємо вершки, грибну спецію, чорний мелений перець, і все добре перемішуємо. Грибну начинку обсмажуємо до повної готовності, а потім знімаємо з плити. Начинку з грибів перекладаємо в окрему ємність. Рис відварюємо до повної готовності, а потім добре промиваємо. Відварену рисову кашу перекладаємо в окрему ємність. У ємність до рису відправляємо яйце, дві столові ложки борошна, і все добре перемішуємо. Тісто для рисових котлет готове. Беремо трохи рисового тіста, формуюємо його в формі коржів, в середину кладемо начинку і добре зашиплюємо краї (таким чином формуючи котлету). Рисові котлети обвалюємо в панірувальних сухарях. Потім обсмажити на олії з двох боків до золотистого кольору.

Домашній сир «Панир»



Нам потрібно: 1 л молока, 150 мл кефіру.

Приготування. Молоко наливаємо в каструлю з товстим дном і доводимо до кипіння. Потім тонкою цівкою вливаємо в нього кефір і постійно помішуючи, проварюємо до тих пір, поки сир не відійде від стінок. Беремо марлю в два або навіть чотири шари. Беремо миску, зверху кладемо марлю і проціджуємо через неї суміш. Марлю з сиром щільно зтягуємо і прибираємо в чашку, зверху встановлюємо важкий грузик і в такому вигляді залишаємо на кілька годин. Готовий сир нарізаємо шматочками і подаємо до столу.

Турецькі бублики з кунжутом

Нам потрібно: 0,5 кг борошна, 1 ч.л. солі, 20 г пресованих дріжджів, 0,5 ст.л. цукру, 100 г маргарину, 125 мл теплої води + 125 мл молока, яйце + одне для змащування і кунжут для посипання, олія.

Приготування. Вода обов'язково повинна бути теплою, додайте до неї цукор, потім додайте пару столових ложок борошна. Перемішайте і залиште на 10 хвилин. Змішайте дріжджову масу що підійшла з м'яким маргарином, додайте яйце і сіль. Додаючи просіяне борошно, замісіть тісто. Тісто має вийти пружним, але не бути при цьому тугим. Миску змастіть олією і залиште при кімнатній температурі на 30-40 хвилин. Тісто, що підійшло, обомніть руками і розділіть його на 20 рівних частин. З кожної частини скачайте джгутик, потім складіть його навпіл, і скрутіть спіраль з двох частин джгутика. З джгутика сформуйте бублик. Деко застеліть папером для випікання і викладіть туди сформований бублик. Коли всі бублики буду сформовані, змастіть верх жовтком і присипте кунжутом. Дайте бубликам постояти 20 хвилин, поки гріється духовка. Потім приберіть бублики в духовку, нагріту до 180 градусів на 20-25 хвилин.



Пиріг з халвою і яблуками

Нам потрібно: 7 яєць, 400 г цукру, 250 г маргарину, 400 г борошна, 2 ч.л. розпушувача, 2 ч.л. какао, 100 г кокосової стружки, півтора яблука, 50 г вершкового масла, 50 г цукру, 2 ст.л. молока, 100 г халви, 2 ст.л. крохмалю.



Приготування. В першу чергу в окрему ємність відправляємо розм'яклий маргарин, жовтки і 200 г цукру. Використовуючи міксер, збиваємо все. Тепер об'єднуємо борошно з розпушувачем. Добре перемішуємо і невеликими порціями відправляємо в жовткову суміш. Дерев'яною ложкою змішуємо ці

інгредієнти. Потім в іншу ємність відправляємо два білки і, використовуючи міксер, збиваємо все до міцних піків. Тепер акуратно перекладаємо в тісто. Розмішуємо до однорідності. Після чого ділимо на дві рівні частини і в одну з них додаємо какао. Потім в окрему ємність відправляємо п'ять білків і додаємо 200 г цукру. Використовуючи міксер, збиваємо все. Після чого додаємо кокосову стружку і крохмаль. Перемішуємо до однорідності. Очищаємо яблука і видаляємо серцевину. Потім, використовуючи тертку, натираємо їх на крупній фракції. Якщо утворилося багато соку, то його потрібно злити. Беремо форму для ви-пікання і застилаємо пергаментним папером. Потім викладаємо темне тісто і розрівнюємо його. Після чого розміщуємо білково-кокосову масу і накриваємо шаром підготовлених яблук. Потім відправляємо біле тісто і розрівнюємо. Кладемо до духовки, попередньо розігрітої до 180°, приблизно на 55 хвилин. У сотейник відправляємо дві столові ложки молока, 50 г вершкового масла і 50 г цукру. Нагриваємо цю суміш і повністю розчиняємо інгредієнти. Тепер кришимо сюди халву і перемішуємо до однорідності. Після закінчення потрібного часу дістаємо пиріг і залишаємо його повністю остигати. Потім покриваємо підготовленою гарною глазур'ю і подаємо до столу.

Булочки з корицею на кефірі

Нам потрібно для тіста: 150 мл кефіру, 2 яйця, 3 ст.л. цукру, дрібка солі, 20 г вершкового масла, 1 ч.л. сухих дріжджів, 1 ст.л. олії, півтори ст.л. картопляного крохмалю, 350 г борошна.

Для начинки: 2 ст.л. цукру, 1 ч.л. меленої кориці, 20 г вершкового масла.



Приготування. В першу чергу в теплий кефір відправляємо цукровий пісок і сухі дріжджі. Добре все перемішуємо і залишаємо в такому вигляді на 10 хвилин. Після закінчення потрібного часу повинна з'явитися пишна шапочка. Тепер розтоплюємо вершкове масло і повністю охолоджуємо його. В опару вбиваємо яйце і додаємо сіль, олію і вершкове масло. Добре все перемішуємо до однорідності. Тепер частинами просіюємо сюди борошно і картопляний крохмаль. Замішуємо тісто і формуюємо з нього кулю. Після чого перекладаємо в окрему ємність, попередньо змащену олією. Накриваємо рушником і кладемо в тепле місце на півтори години. Після закінчення потрібного часу обминаємо тісто і ділимо його на дев'ять однакових шматочків. Тепер кожен з них розгортаємо в овал і змащуємо поверхню розтопленим вершковим маслом. В окремій ємності об'єднуємо цукровий пісок і корицю. Перемішуємо все і частинами викладаємо на підготовлені коржики. Потім кожен з них звертаємо в щільний рулетик і по центру робимо поздовжній наскрізний розріз. Після чого один край рулету протягуємо через дірочку і вивертаємо. Такий процес проробляємо з усіма заготовками. Беремо деко і застилаємо його папером для випікання. Після чого розміщуємо вироб і накриваємо їх рушником. У такому вигляді залишаємо на 15 хвилин. Збиваємо трохи яйце і змащуємо ним поверхню наших заготовок. Тепер кладемо до попередньо розігрітої до 180° духовки, орієнтовно на півгодини і випікаємо.

Що робити на городі та в саду у лютому



Вважаєте, що роботи на садово-городній ділянці починаються виключно з приходом теплих весняних днів? Ні, насправді на дачі є чим зайнятися і в останній місяць зими.

Отже, перед вами стоїть питання, що робити в саду в лютому?

Білимо стовбури дерев. Побілка в лютому не менш важлива, ніж в квітні, і для цього є очевидні причини.

Через різницю температур в денний і нічний час, на корі з'являються мікротріщини, які згодом стануть осередком інфекційних захворювань. Побілений стовбур менше нагрівається, а тому, практично немає різниці температури, і кора не тріскається.

Захищаємо кореневу систему дерев від промерзання, підгортаючи до стовбурів сніг з міжрядь.

Якщо снігу недостатньо, застосовуємо тирсу.

Ущільнюємо сніговий покрив у міжряддї. Такий захід зупинить мишей які пробіраються до дерев в товщі пухлого снігу. Перевіряємо і за необхідності оновлюємо захист штабів від дрібних і великих гризунів.

Вивішуємо годівниці з кормом. З початку лютого до догляду за садом слід залучати птахів.

Ціна такого заходу мінімальна, а між тим птахи з приходом весни нададуть неоціненну послугу, знищуючи комах-шкідників. Коли зійде сніг, годівниці потрібно буде прибрати.

Готуємось до початку робіт в городі

Складаємо список того, що садити в лютому на розсаду, і відповідно до переліку приступаємо до роботи.

Відбираємо власноруч насіння і перевіряємо посадковий матеріал на схожість. Насіння з характерними ознаками цвілі і механічних пошкоджень в якості посадкового матеріалу не використовуємо.

Готуємо ґрунт під посадку розсади. Засипаємо ґрунт в квіткові горщики, пластикові стакани та інші ємності, які підбираються відповідно до типу розсади.

Починаючи з середини місяця, висаджуємо петрушку, кріп, цибулю на перо, салат та шпинат. Посадковий матеріал розміщуємо на підвіконнях з сонячного боку будинку.

Для того щоб не витратити дорогоцінний час з початком сезону, починаючи з кінця лютого, перевіряємо весь необхідний садово-городній інвентар.

Роботи в саду

Коли вщухнуть морози можна зайнятися прибиранням в саду, позаяк навесні для цього, швидше за все, не буде часу. Наприклад, можна зайнятися обрізанням відцвілих багаторічних насаджень і знищити залишки бур'янів.

Періодично перевіряємо стан викопаних на зиму цибулин та кореневих теплолюбних квітів, таких, наприклад, як жоржини, бегонія, канна, гладіолус тощо. Якщо спостерігаються нехарактерні потемніння або інші дефекти, уражений посівний матеріал відокремлюємо від здорових цибулин і викидаємо.

Спостерігаємо за тим як переносять зиму багаторічні теплолюбні рослини в утеплених парниках або на терасах. За необхідності, в останніх числах лютого укорочуємо їх стовбури, щоби потім дати можливість рости бічним паросткам і таким чином забезпечити пишність насаджень.

Відмовився від спадку на користь родичів

Минулого року батьків Андрія не стало. Спочатку пішла мати, а потім і батько. Андрій на поминки батьків не прийшов. Родичі назбирали трохи грошей, щоб гідно поховати тих, хто пішов в останню путь.

Андрій був єдиною дитиною в сім'ї, тому від нього завжди чекали хоч якоїсь допомоги. Але щойно хлопець отримав шкільний атестат, він одразу ж поїхав навчатися в інше місто. З того часу Андрій лише зрідка дзвонив батькам. Його допомога була мінімальною: переказував гроші лише у разі нагальної потреби.

Батьки всі ці п'ятнадцять років крутилися самі як могли. Родичі за будь-якої нагоди виказували Андрію все, що про нього думають. Але тому було байдуже, і говорити з ними не було сенсу.

У матері ювілей був. Хоч би квітку відправив! Адже добре заробляєш, а на нещасну трояндочку грошей шкода? – виказувала йому трюкорідна тітка телефоном.

– Олена, мені здається, ви за телефонували у справі. І на всі запитання я відповів вам. А чому я обдлив матір квіткою – то це вже не ваша справа.

– Ах ти ж... Ріс таким гарним хлопчиком, а став отаким...

Андрій не став дослуховувати. Просто завершив виклик, а потім, поміркувавши кілька секунд, закинув номер у чорний список.

Коли повідомили про те, що матері не стало, у Андрія всередині нічого не здригнулося. Він навіть певною мірою відчув полегшення. Щоправда, іноді здавалося, що він справді виріс самозакоханим, злим та холодним... Але Андрій знав, що це не так.

– Андрійку, горе яке? – голосила двоюрідна сестра у слухавку. – Тітки Ліді не стало. Батько твій сам не свій. Від туги за твоєю матір'ю на той світ вирушить, я тобі говорю!

– Я батькові в няньки не наймався. У вас є кому його доглянути, розберетеся.

– Та що з тобою не так? Не гніви Бога, Андрію! Приїжджай. Поховай матір, як годиться. Ти чуєш? – Чуєш. Не приїду. Мені більше не дзвонить.

Андрій кинув телефон на пасажирське сидіння, а сам поклав голову на кермо. Перед очима одразу почали миготіти спогади...

...Він був пізньою дитиною. Матері – Лідії – був сорок один рік, коли народився Андрій. Батькові – Дмитру – під п'ятдесят. Андрій знав, що до появи в матері було кілька невдалих вагітностей. Але родина дуже хотіла спадкоємця, тому Лідія з Дмитром обійшли всіх знахарок, ворожок та фахівців. І через довгі роки народився здоровий і міцний хлопчик.

Андрій ріс у невеликому селі від сили на двісті хат. Багато родичів жили або поряд з ним, буквально через паркан, або в радіусі ста кілометрів. І коли...

Андрій різко струснув головою, не бажаючи більше згадувати минуле життя. Завів двигун і поїхав додому до дружини та сина.

За кілька тижнів почали надзвонювати родичі. Андрій не брав слухавки, старанно ігнорував. Коли тітки не змогли додзвонитися – стали писати у всіх соціальних мережах, де Андрій будь-якого реєструвався.

«Твого батька більше нема. Дім переписаний на тебе. Терміново приїжджай. Треба з будинком щось робити», – двоюрідна сестра знайшла метод, відправивши повідомлення дружині Андрія.

– Слухай, ну поїхати треба. Яюсь незручно – на поминках не були... Не по-людськи це, Андрійку.

– Ми це обговорювали. Хай із будинком що хочуть, те й роблять.

– Вони з ним нічого не зроб-

лять, ти ж це розумієш. У юридичному значенні. А так згниє і все. Може, виставити його на продаж? Ті ж родичі захочуть купити – куплять. За символічну платню.

– Не хочу я туди їхати. Ось від слова зовсім.

– Зараз і їхати нікуди не треба. Довіреність юристові зроби, хай сам продає. Ріелтори усілякі таким займаються. А взагалі, Андрійку, це ж пам'ять. Я залишила б. Думаю, Олексію сподобалося б у селі. Та й земля скоро буде на вагу золота коштувати...

– Ні. Про це й мови не може бути!

– Не гнівайся, будь ласка. Подумай гарненько. З'їздити, подивитися в якому стані будинок, таки



треба. Щось звідти, можливо, забрати. Фотоальбоми, речі, які нагадують про дитинство.

– Все, Катю, давай закриємо тему. Дякую за турботу, але ти знаєш моє ставлення до цього всього.

Але потім Андрій здався під натиском дружини і таки поїхав туди, де провів цілих сімнадцять років. Їхати до села кілька годин машиною, але Андрій рішуче налаштувався добратися додому самостійно, без поїздів.

Всю дорогу він поривався розвернутися і поїхати назад, і вже вдома найняти ріелтора і передати всі повноваження, щоб займався спадщиною. Але Катя має рацію. Він повинен зробити це сам і поставити нарешті крапку в цій історії.

– З'явився – не запилюся! – фиркнула бабуся в калосах, що проходила повз будинок.

– І вам доброго здоров'я, Наталю Ігорівно, – байдуже відповів Андрій.

– Невже впізнав? – здивувалася бабуся.

Вона поставила відро і, човгаючи, підійшла ближче. Кілька секунд дивилася в обличчя, а потім сказала:

– По спадщину завітав, Андрійку? Та чого я питаю. І так розуміло, що по спадок приїхав.

– Багато ви знаєте, Наталю Ігорівно, – буркнув Андрій, відкриваючи багажник автомобіля.

– Та більше твого! Все село вже знає, як ти своїх старих на призволяще кинув!

Андрій нічого не відповів. Він дістав з багажника валізу і попрямував до своїх воріт. Наталю Ігорівна махнула рукою і пішла далі вулицею.

Андрій, на вимогу дружини, вирішив залишитися в будинку на тиждень, щоб перебрати речі.

«Катю, ти свята жінка. Будь-кого молитися змусиш, – думав сам собі. – Якого я взагалі тут роблю? Здалося мені ці речі... Не чіпав би будинок – місцеві самі б усе розтягли...»

Новина про приїзд Андрія одразу ж розійшлася по всьому селі. За пів години на порозі стали з'являтися родичі. Жінки

відразу почали осуджувати його, а чоловіки пропонували згадати покійних, ховаючи від дружин біленьку.

Коли Андрій випроводив останнього непроханого гостя, на вулиці вже стемніло. По спині пробіг холодок: він завжди боявся ночі у селі. Занадто тихо – кожен шурхіт у гілках морозом по спині пробігає – занадто темно.

Він зайшов у будинок і увімкнув скрізь світло. Кімнати осяяло тьмяне жовте свічення. Андрій зітхнув і прошепотів сам собі:

– Ох і важко тут...

Весь наступний день Андрій збирився з духом перебрати речі батьків. Але натомість більше години сидів і розглядав старий фо-

тоальбом зі своїми дитячими фотографіями. Час, що залишився, присвятив прогулянці улюбленими місцями.

Андрій пішов до старого дуба, на гілках якого дитлахи ховалися від спеки. Тепер розлоге дерево наполовину висохло. Потім дійшов до озера, де годинами міг сидіти на самоті. Досі пам'ятав, що після спеки вода ставала теплою, як молоко.

По дорозі назад Андрія чекала гостя: біля будинку стояла тітка Олена. Та сама, яку він додав до чорного списку.

– Ну, привіт, Андрійку, – тітка стояла біля паркану, схрестивши руки на грудях.

– Добрий вечір, – сухо озвався він. Андрій ні з ким не хотів розмовляти. Він, не дивлячись на родичку, простяг руку до хвіртки, але його зупинили.

– І не соромно тобі?

– За що?

– Та за все. Матір з батьком покинув. Ні копійки не надсилав. Жодного разу не спитав, як вони тут жили. У матері руки всі висохли, вона працювати не могла. На копійчану пенсію батька твого виходжувала. А ти там, як пан, влаштувався – квартира, машина. Що, думав, ми не знаємо, як ти живеш, Андрійку? Усе ми знаємо про тебе. Безсовісний! Зате як спадок отримувати, то перший прибіг!

– Що ж ви за люди такі!

Тітка дивилася на нього здивованими очима.

– Що ви дивитесь, тітко Олено?! Зручно ви влаштувалися. Усе на мене спустили. А де ж ви, такі розумні, зі своїми порадами раніше були? Та я розваляв би цей будинок, розумієте?! І все ваше село заодно, разом! Мені ця спадщина в жодну сторону не вперлася. Переживаєте за будинок, цінності? Заходьте та забирайте все, що потрібно. Хоч будинок на цеглу. Мені байдуже!

– Та як у тебе язик повертається? Ти – безсовісний! Мати з батьком все життя віддали, щоби тобі щось залишити. А ти як заговорив?

– Я безсовісний? Чи таки ви? Де ж ви були всі, коли мене бать-

ко сварився за найменшу провинку? Я годинами сидів біля озера і плакав. Тижнями! Де ви були? Ви ж повз мене проходили. Не вам закликати мене до совісті, тітко Олено!

Андрій галасував на всю вулицю. У цей момент він висловив усе те, що хотів висловити своїм батькам, але так і не наважився.

Вигукнувся, виговорився... І раптом зрозумів, що йому справді все одно на будинок, на минуле, на батьків, на спогади. Він зайшов усередину, ліг просто в одязі на ліжку і відразу заснув. Всю ніч йому снилися погані сни, де мати ганялася за ним по двору, а батько радісно плескав у долоні.

На ранок Андрій завантажив у багажник свою валізу та один фотоальбом зі своїми дитячими фотографіями. Дружину він поважав, як і її думку, але залишати тут більше не було сили.

Щойно сів у машину – підбігла тітка Олена. Обличчя її було червоним.

– Встигла! – тільки й сказала вона. Андрій дивився на тітку запитливо. – Я лише хотіла попроситися. Цілу ніч заснути не могла, думала про те, що ти мені вчора сказав. Мені соромно, що я запліщувала очі на ваше життя. Всі завжди знали, що чужа сім'я – темрява. І лізти не можна було. Зі своїми проблемами ледве справлялися. Сам знаєш, як ми всі жили...

Тітка Олена розплакалася і простягла руки до Андрія, який досі сидів у машині, намагаючись не дивитися на родичку. Андрій зглянувся. Вийшов із машини і дозволив тітці обійняти себе. Маленька, сухенька жінка притулилася до живота Андрія, продовжуючи крізь сльози.

– Адже ми всі бачили, Андрійку. Усі знали, що тобі зле. Але всі мовчали. Пробач нас Андрійку, благаю!

– Тітко Олено, я на вас зла не тримаю. Вже давно ні на кого не тримаю...

– І все ж, синку, вибач. Не знаю, скільки мені залишилося, але не зможу доживати віку, знаючи, що перед тобою не вибачилася.

Андрій вивільнився з обіймів та поклав долоню на дах автомобіля. Він зібрався сісти і поїхати, приховуючи сльози, що підступили. Але обернувся і сказав:

– Ви вибачилися. Тепер ви спатимете спокійно. Але це нічого не змінить. Я знаю, що не змінить. Ви спали спокійно і раніше, коли знали, як батьки наді мною змиваються. Я на вас зла не тримаю. Кожен живе по совісті. І я навіть. Прощайте, тітко Олено.

Андрій сів у машину, зачинив двері та поїхав. Йому слідом дивилася сухенька бабуся, яка одного разу пройшла повз, коли він благав відкрити сарай і випустити його. Тепер він назавжди зачинив двері на засув, залишивши всередині всіх, хто знав про темні справи родини, але вважав за краще мовчати.

За кілька кілометрів Андрій повернув на ґрунтову і заглушив мотор. Взяв телефон та зателефонував знайомому юристу.

– Як мені відмовитися від спадщини? На користь когось конкретного? Ні. Мені важливо, щоб будинок ділився між родичами.

– Та вони ж пересваряться! – відгукнувся юрист.

– Саме так... – похмуро посміхнувся Андрій.

Прибрав телефон у бардачок, знову повернув ключ запалення та натиснув на газ.

Він поїхав туди, де був щасливий – до дружини та сина. Він, нарешті, поставив крапку у цій історії, вирішивши теж жити по совісті...

Із поетичного Кошика



ЛЮТИЙ

Не час ще відпустк... готувати...
І не – весні – салютувати!
Деньки ще будуть лютувати...
І нас, на міцність, тестувати.

Сніжок ще – сіяти хмаринам...
Ще льоду... ковзатись скоринам.
Носитись теплим ще хутринам...
Свистіти, світу, всім шпаринам!

Вітрам не скільки б скавучати...
Й за сонця личком, нам, скупчати –
Постане, злата цвіт, на чати!..
Й покличе час... весну стрічати.



Я ДО ТЕБЕ ВЕРНУСЬ – МОЯ ВІННИЦЯ!..

Коли станеш – мене – виглядати...
З-за околиці, в даль, споглядати –
Не забудь, вітром, вісточку дати...
Коли станеш – мене – виглядати.

Лиш як тільки зоря опроміниться...
І політ наших дум в небі стринється –
Я до тебе вернусь – моя Вінниця!..
Лиш як тільки зоря опроміниться.

Коли стане – сутужно – до болі...
Засумують... каштани й тополі –
Я вернусь, бодай, навіть з неволі!..
Коли стане – сутужно – до болі.

З як очей білий світ десь подінеться...
І душа моя – в тугу одінеться –
Я залишусь, в літах твоїх, Вінниця...
З як очей білий світ десь подінеться.

Микола СОБЧУК,
м. Вінниця.

ПОРАДИ НА ВСІ ВИПАДКИ ЖИТТЯ

Навіщо в супі лавровий лист



Лавровий лист зустрічається в багатьох стравах у різних кухнях світу, але домашніх кулінарів часто ставить у глухий кут його оманливо слабкий запах. Багато хто говорить про те, що лаврове листя здається недостатньо ароматним, але ця ілюзія пояснюється терміном придатності, адже з часом трави втрачають свій аромат.

Видання Tasting Table пише, що лаврове листя росте на деревах *Laurus nobilis* у Середземномор'ї. Воно належить до сімейства лаврових і називається просто лавровим листям, хоча не всі лаври їстівні.

Колись із них робили корони, якими нагороджували спортсменів-переможців у Стародавній Греції, а також їх носили римські вожді, зокрема Юлій Цезар. Їх також використовували в кулінарії, медицині та релігійних цілях протягом тисячоліть.

Листя лавра багате на ефірні олії, саме цим пояснюються їхні цілющі властивості та аромат. Колись вважалося, що воно має потужну духовну силу, що дає змогу людям бачити майбутнє уві сні.

Лаврове листя - поширена й універсальна трава, яка зустрічається в безлічі рецептів у різних регіонах і культурах.

Вона може надати базового аромату будь-яким супам, тушкованим та іншим стравам, які повільно готуються. Ця спеція привносить м'яку, трав'янисту, пікантну ноту в будь-яку страву.

Найпростіший спосіб перевірити, чи свіже у вас лаврове листя, - розламати одне навпіл і понюхати. Ви відразу ж маєте відчути яскравий трав'янистий аромат. Якщо воно нічим не пахне, значить, настав час замінити його на свіже.

Слід зазначити, що, хоча лаврове листя і не отруйне, його слід викидати перед подачею на стіл, оскільки його важко жувати, воно смачне саме по собі і може призвести до удурення, якщо воно розкришиться.

Лютий - час сіяти перець

Щоб отримати хороший врожай, крім міцної розсади важливо правильно сформувати кущ і підготувати рослини. Для цього потрібно вчасно прищипнути перцю верхівку. Особливо це стосується високорослих сортів. Треба відірвати бутон першої квітки. Тоді кущ почне розгалужуватись поблизу верхівки, утворюючи кущик із 3 або 4 пагонами. Якщо пагонів більше, слабкі слід видалити. Після цього бутони почнуть рясно з'являтися на кожному пагоні.



Нижні пагони також слід відірвати. Таким чином, більше поживних речовин отримають найурожайніші гілки.

Після видалення пагонів можна допомогти перцю «зняти стрес», обприскати його регулятором росту біологічного походження. Це не тільки посприє збільшенню врожаю, але і допоможе мобілізувати захисні сили рослини.

Якщо довго стоїть похмура погода, треба підготувати перець калієм. «Частування» готуємо з 5 г суперфосфату і 10 г сечовини, розведених у відрі теплої води. Виливаємо по 1 л розчину під кожен кущик.

Прихильники органічних видів добрива можуть виготовити розчин з гною (або курячого посліду) з додаванням деревної золи. Беруть на 1 частину коров'яку 4 част. води (на 1 част. курячого посліду - 10 част. води). Додають близько 200 г золи на 10 л води. Підживлення можна використовувати відразу.

Під час формування бутонів і цвітіння рекомендують таку підгодівлю. 1 чайна ложка калію, стільки ж карбаміду і близько 20 г суперфосфату на відро теплої води. Останній компонент рекомендують додавати, якщо ґрунт бідний на фосфор. Щоб полегшити свою працю, можна скористатися готовими засобами.

Можна також виготовити настоянку з кропиви. Для цього беруть 1 кг свіжої рослини (або 500-600 г сушеної) на відро гарячої води. Настояють кілька годин. Потім додають пару жмень золи і добре розмішують. Поливати можна в середньому по літру під кожен кущик.

Продукти, які можна довго зберігати у кладовій

Термін «суперпродукти» відноситься до особливо багатих поживними речовинами продуктів, які забезпечують безліч важливих переваг для здоров'я.

Прикладами є фрукти, горіхи та овочі. На відміну від свіжих продуктів, суперпродукти, які ви можете зберігати в коморі, не потребують охолодження. Багато з них можуть залишатися свіжими в коморі місяцями, що є ще однією причиною мати їх під рукою, пише Realsimple.

Насіння чіа

Крім того, що насіння чіа є чудовим джерелом антиоксидантів і мінералів, воно також багате на клітковину й омега-3 жирні кислоти.

Зелений чай

Він має вражаючі протизапальні та імуностимулювальні властивості, а згідно з дослідженнями, може захищати мозок від старіння.

Фісташки

Вони можуть зберігатися до шести місяців за кімнатної температури, і найкраще їх зберігати в прохолодному темному місці, наприклад, у коморі. Фісташки є повноцінним джерелом рослинного білка, багатою на клітковину, калій і корисні ненасичені жири. Завдяки своєму вражаючому профілю фісташки можуть допомогти боротися із запаленням в організмі і, згідно з дослідженнями, вони можуть знизити ризик розвитку серцево-судинних захворювань.

Мигдальна олія

Оскільки багато горіхів вважаються суперпродуктами, горіхові олії також вважаються надзвичайно корисними, якщо тільки вони не містять занадто багато пальмової олії або доданого цукру. Мигдальна олія - одна з найкорисніших горіхових олій, яку ви можете купити, і є чудовим джерелом білка, вітаміну Е і магнію.

Баночка мигдалевої олії залишиться у коморі не менше п'яти місяців, і її часто можна вживати навіть після закінчення терміну придатності.

Фарро

Фарро - стародавнє зерно, яке може зберігатися в коморі близько шести місяців. На відміну від білого рису, фарро багате на клітковину, білок, вітаміни, мінерали та антиоксиданти. Згідно з дослідженнями, воно також покращує здоров'я серця і травлення завдяки великому вмісту клітковини.

Кіноа

Це стародавня крупа, і вона може зберігатися в коморі близько року. Кіноа також є чудовим джерелом клітковини і білка. Крім того, вона містить усі дев'ять незамінних амінокислот і не містить глютену.

Сочевиця

Сочевиця та інші бобові, як-от квасоля і горох, є основними продуктами в коморі і можуть залишатися свіжими три роки. Вони забезпечують неабияку кількість клітковини та насичувального білка, а також є чудовим

джерелом вітамінів групи В, які допомагають клітинам організму правильно функціонувати.

Часник

Він вважається суперпродуктом через свої численні корисні для здоров'я властивості. Крім зниження ризику серцевих захворювань і зміцнення імунної системи, часник також багатий на антиоксиданти.

Щоб отримати максимальну користь із часнику, розчавіть, наріжте або подрібніть і залиште його на 10-15 хвилин перед приготуванням, щоб активувати натуральний алліцин - потужну протизапальну сполучу.

Оливкова олія першого віджиму

Вона є джерелом мононенасичених жирних кислот, які можуть допомогти зменшити запалення. Вона також забезпечує велику кількість поліфенолів і вітамінів Е і К. Якщо ви зберігаєте оливкову олію в прохолодному, темному місці, наприклад, у коморі, вона прослужить

кілька місяців.

Куркума

Це джерело антиоксидантів, а також допомагає боротися із запаленням. Куркума також може допомогти зменшити симптоми артриту, запобігти хворобі Альцгеймера і полегшити проблеми з кишківником, такі як травлення і печія. Незалежно від того, де ви зберігаєте спецію, вона залишиться свіжою протягом кількох років.

Солодка картопля

Насправді, батат містить багато вітаміну А і сповнений корисних для серця калію та клітковини. Навіть його вміст вуглеводів заслуговує на згадку, тому що він складається зі складних вуглеводів, які довше перетравлюються і набагато корисніші за свої очищені аналоги. Цілий батат протримається у коморі близько місяця.

Водорості

Повітряні водорості можуть не всім підійти, але якщо вони вам подобаються, подумайте про купівлю норі - виду сухих їстівних водоростей, які зазвичай використовуються в суші, щоб зберігати їх у коморі. Вони залишаються свіжими близько трьох років і містять вітамін К, фолієву кислоту, йод і клітковину.

Мигдаль

Ці горіхи мають безліч переваг, включно з поліпшенням здоров'я мікробіома кишківника, зменшенням запалення і допомогою в обміні речовин, регуляції цукру в крові та роботі мозку.

Арахісова олія

Як і інші горіхові олії, арахісова олія багата на білок. Вона також містить корисні для серця мононенасичені жири і насичена необхідними вітамінами та мінералами, включно з великою кількістю антиоксидантного вітаміну Е і магнію.

Мед не завжди корисніший за звичайний цукор: чим краще «підсолодитися» без шкоди здоров'ю

Іноді ми не помічаємо того, що використовуємо занадто багато цукру протягом дня, але це можна виправити.

Замінити білий цукор натуральними підсолоджувачами, такими як мед або кленовий сироп, здається більш здоровим способом вгамувати потяг до солодкого. Але чи справді така заміна має значення?

Американці споживають у середньому понад 17 чайних ложок доданого цукру на день, що значно перевищує рекомендовані норми: 9 чайних ложок на день для чоловіків і 6 для жінок, заявляє Американська кардіологічна асоціація.

Натуральний цукор міститься в цільних фруктах і молочі, тоді як доданий - включається в продукти під час обробки або приготування, наприклад, кукурудзяний сироп із високим вмістом фруктози або звичайний цукор, пише Verywell Health. Незважаючи на те, що такі підсолоджувачі, як мед, нектар агаві і кленовий сироп, маркуються як «натуральні», вони все одно вважаються доданим цукром, але між ними все ж є різниця.

«Порівняно зі звичайним цукром, мед, кленовий сироп і нектар агаві трохи кращі, тому що мають нижчий глікемічний індекс і містять невелику кількість вітамінів і мінералів», - пояснює доктор медичних наук і професор харчування та епідеміології в Гарвардській школі громадської охорони здоров'я імені Т.Х. Чана Френк Ху.

Однак, надлишок будь-якого доданого цукру може призвести до тих самих проблем зі здоров'ям, попереджає експерт.

Нектар агаві

Нектар агаві часто рекламують як «здоровішу» альтернативу, тому що він у 1,5 рази солодший за звичайний цукор, а отже, його можна використовувати в меншій кількості.

Але важливо враховувати, що нектар агаві складається до 90% з фруктози - навіть більше, ніж кукурудзяний сироп з високим вмістом фруктози. На відміну від глюкози, фруктоза не викликає сильного викиду інсуліну і не сприяє насиченню, що може призводити до переїдання.

Мед



Мед вважається корисним рідким підсолоджувачем завдяки антиоксидантним і протизапальним властивостям.

Однак дослідження 2015 року показало, що мед, білий цукор і кукурудзяний сироп із високим вмістом фруктози чинять схожий вплив на рівень цукру в крові та запальні процеси в організмі.

Чи варто обмежувати споживання цукру?

Замість того щоб повністю виключати цукор з раціону, краще робити наголос на корисних джерелах цукру, таких як фрукти, які додатково містять клітковину, вітаміни та мінерали.

«Рідкі цукри, наприклад у газованій воді, швидко засвоюються і викликають різкі стрибки цукру в крові. У той час як цукор у цільних фруктах, наприклад у яблуці, перетравлюється і засвоюється повільніше, що призводить до більш плавного підвищення рівня глюкози», - пояснює Френк Ху.

Організм отримує енергію з вуглеводів, які містяться в цільнозернових продуктах, фруктах і овочах.

Якщо організм не отримує вуглеводів, він починає використовувати жири та білки, що може бути шкідливо в довгостроковій перспективі.

Як виростити тропічне дерево авокадо вдома

Навряд чи у вас вийде дочекатися плодів, а от мати пишаний вазон – легко.

Рослину авокадо відносно легко проростити з кісточки. Оскільки ж вона не витривала, то, як запевняють досвідчені садівники, виростити вазон авокадо у домашніх умовах значно легше, ніж дерево, яке буде плодоносити.

Ось кілька рекомендацій, яких варто дотримуватися, щоб успішно виростити кімнатну рослину авокадо в домашніх умовах.

1. Виберіть карликовий сорт

Висота дерева авокадо у відкритому ґрунті може сягати до 65 футів (близько 20 метрів). Тому садівники для кімнатних умов радять обирати карликовий сорт. Зверніться у місцевий розплідник або садовий центр, щоб знайти карликові дерева авокадо.

Якщо ж ви виростили свою рослину з кісточки, то не відомо, який у вас тип дерева. Проте можна вплинути на її ріст, зокрема завдяки регулярній обрізці.

2. Забезпечте достатнє освітлення

Рослинам авокадо потрібно багато сонячного світла. Тому розмістіть їх на підвіконні з південної чи західної сторони, де сонце затримується найдовше.

Авокадо, які не отримують достатньо світла, можуть втратити листя або мати надто довгі стебла, що тягнуться до світла. Якщо світла все ж недостатньо, можна подумати про те, щоб використовувати спеціальну лампу.

3. Пересаджуйте щороку

Забезпечте своїй кімнатній рослині достатньо місця у горщику, щоб коріння мало куди рости. Пересаджуйте її щороку навесні перед початком вегетаційного періоду. Виберіть горщик, діаметр якого приблизно на кілька сантиметрів більший, ніж той, що є, і переконайтеся, що він має дренажні отвори.

4. Регулярно поливайте

Рослина авокадо найкраще почувається на постійно вологому ґрунті. Поливайте, коли верхній шар ґрунту стане сухим на дотик. Однак не допускайте перезволоження, яке може призвести до загнивання коренів. Занадто багато води також може спричинити похвотіння листя.

Якщо у блюдці для збору зайвої води є ця вода, обов'язково випорожніть його, щоб зберегти здоров'я коренів.

5. Забезпечте добре дренажний ґрунт

Ґрунт із хорошим дренажем є ключовим фактором для мінімізації надмірної вологості. Виберіть ґрунто-



ву суміш, призначену для кімнатних рослин. Ніколи не використовуйте садову землю в контейнері, тому що вона буде надто ущільнюватися і недостатньо добре дренуватиметься.

6. Внесіть добрива

Застосовуйте рідке добриво для кімнатних рослин навесні та влітку, коли ваша рослина активно росте. Розведіть рекомендовану кількість добрива і застосовуйте один раз на місяць протягом вегетаційного періоду. Восени і взимку припиніть внесення добрив.

7. Забезпечте тепло і вологість

Дерева авокадо добре почуваються у середовищі з вологістю 50% або вище і віддають перевагу теплій погоді від 16°C до 29°C. Більшість будинків зазвичай знаходяться в межах потрібного діапазону температур, але взимку може доведеться підвищити вологість.

Для цього поставте зволожувач повітря біля рослини. Використовуйте недорогий гігрометр, щоб контролювати рівень вологості у вашому домі.

8. Зріжте кінчики

Стимулюйте свіжий ріст, час від часу обрізаючи стебла протягом вегетаційного періоду. Це створює більш кущисту, повнішу рослину.

9. Не чекайте плодів

Якщо ви вирощуєте авокадо і сподіваєтеся отримати плоди, вам доведеться набратися терпіння. Деревом авокадо може знадобитися до 10 років, щоб дати плоди, а в домашніх умовах – навіть більше. Просто насолоджуйтеся цим деревом завдяки тропічному відтінку, яке воно привносить у кімнату.

"Зимова єПідтримка" через Укрпошту: хто може подати заявку на допомогу до кінця лютого 2025 року

Уряд вніс зміни до Постанови Кабінету Міністрів України від 20 серпня 2024 р. № 952, розширивши список категорій громадян, які можуть отримати допомогу від держави в межах програми "Зимова єПідтримка" через Укрпошту. Зміни спрямовані на те, щоб ще більше українців могли скористатися державною підтримкою. Тепер подати заявку на отримання "Зимової єПідтримки" через Укрпошту можуть люди старше 60 років, які не мають застосунку Дія і не отримують пенсії чи соцвиплати через Укрпошту, неієздатні повнолітні люди (заявку подає опікун), люди з інвалідністю I та II груп, а також особи, які отримують надбавку на догляд за дитиною з інвалідністю підгрупи А, що отримують пенсію по інвалідності або соціальну допомогу через банки.

Тобто за новими правилами, отримати державну допомогу у відділеннях Укрпошти можуть й ті громадяни, які раніше не отримували через компанію пенсії чи соціальні виплати.

Щоб скористатися допомогою від держави, необхідно зробити кілька простих кроків:

"Прийти у відділення Укрпошти, звернутися до оператора та заповнити бланк заяви на отримання виплати "Зимової єПідтримки" через Укрпошту.

"Після отримання СМС від компанії про нарахування виплати, прийти у відділення і отримати послуги або товари в межах нарахованої суми.

"Маломобільні отримувачі можуть звернутися до Контакт-центру компанії, а згодом оформити заявку й отримати допомогу за допомогою листоноші.

У разі, якщо отримувачем є неієздатна особа, звернутися за "Зимовою єПідтримкою" має право опікун на підставі документа, що посвідчує особу опікуна, та документа, який підтверджує призначення опікуна державою.

Документи, які треба надати у відділенні для оформлення заявки:

"документ, що посвідчує особу отримувача допомоги (зокрема паспорт громадянина України);

"документ, що підтверджує статус отримувача пенсії по інвалідності або соціальної допомоги;

"для опікунів - документ, який посвідчує особу опіку-

на, та документ, що підтверджує призначення опікуна державою. Також у заявці необхідно вказувати реєстраційний номер облікової картки платника податків отримувача допомоги.

Заявки на отримання допомоги для вищезазначених категорій громадян через Укрпошту можуть бути подані до кінця лютого 2025 року. А отримати її можна буде до кінця квітня 2025 року.

Важливо! Всі громадяни, які отримують пенсії, субсидії або інші соціальні виплати через Укрпошту, мають можливість скористатися "Зимовою єПідтримкою" за спрощеною процедурою: не потрібно писати заяву, достатньо просто прийти у відділення в день отримання своєї планової виплати згідно звичного графіку або за допомогою листоноші.

"Завдяки новим змінам у нормативних актах, ще більше українців зможе отримати державну допомогу через Укрпошту. Ми працюємо там, де інші не надають послуги - у віддалених районах, селах, на лінії фронту, і забезпечуємо доступність та інклюзивність для всіх наших громадян. Укрпошта - це не просто поштові послуги, а підтримка для тих, хто цього найбільше потребує. Завітайте до відділення, заповніть заявку, і вже за кілька тижнів отримаєте допомогу від держави, де б ви не знаходилися", - підкреслив генеральний директор Укрпошти Ігор Смілянський.

Нагадаємо, що державну допомогу не можна отримати готівкою. Кошти можна використати на оплату комунальних послуг, придбання товарів українського виробництва (продукти, ліки, побутова хімія тощо), поповнення мобільного рахунку, донати на підтримку ЗСУ, передплату улюблених видань та інші товари та послуги, затвержені Урядом.



Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання - Приватне акціонерне товариство "Глуховецький гірничо-збагачувальний каоліновий комбінат", скорочена назва - ПрАТ "Глуховецький гірничо-збагачувальний каоліновий комбінат", ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ - 32130182;

Місцезнаходження суб'єкта господарювання - 22130, Вінницька обл., Хмільницький (Козятинський) р-н, смт. Глухівці вул. Заводська, 1, контактний номер телефону - (067) 432-40-38, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання - chernjak.Antonina@akw-kaolin.com

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика - 22130, Вінницька обл., Хмільницький (Козятинський) р-н, смт. Глухівці вул. Заводська, 1;

Мета отримання дозволу на викиди - отримання дозволу на викиди ЗР для існуючого об'єкту, для надання права експлуатувати об'єкт, з якого надходять в атмосферу повітря забруднюючі речовини або їх суміші;

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 - об'єкт отримав висновок з оцінки впливу на довкілля №21/01-2021998526/1 від 31.01.2022 р.;

Загальний опис об'єкта (опис виробництва та технологічного устаткування) - Основним видом діяльності підприємства згідно КВЕД є 08.12 добування піску, гравію, глини і каоліну.

На промисловому майданчику ПрАТ "Глуховецький гірничо-збагачувальний каоліновий комбінат" здійснюється виготовлення каоліну шляхом сушки каоліну сирцю в спеціальних обертових печах. Каолін сирець поступає автотранспортом до відкритого складу сировини, звідки за допомогою екскаваторів навантажується на стрічковий конвеєр та подається до обертової печі. Готова продукція відвантажується в ж/д вагони, біг-беги та пакується в мішки для доставки замовникам.

Джерелами викидів ЗР є труба обертової печі, труба аспірації пневмотранспорту, труба аспірації відвантаження каоліну, пост відвантаження каоліну на ж/д вагони, продувочна скідна свічка, запобіжно-скідний клапан, відкритий склад сировини (розвантаження з автотранспорту), навантаження сировини на стрічковий конвеєр, дільниці фасування продукції в біг-беги та мішки, робота автотранспорту, заправка транспортних засобів ДП.

Відомості щодо видів та обсягів викидів (т/рік) - речовини у вигляді суспендованих твердих частинок - 9,893, сажа - 2,018, оксид вуглецю - 15,502, бенз (а)пірен - 0,00004, оксиди азоту (у перерахунку на діоксид азоту [NO + NO2]) - 5,919, вуглецю діоксид - 944,496, сірки діоксид - 2,604, НМЛОС (вуглеводні граничні) - 3,911, азоту(1) оксид (N2O) - 0,017, метан - 0,108.

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання - заходи не передбачені; перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання - заходи не передбачені; дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів - заходи не передбачені;

Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству - відповідають.

Адреса Вінницької обласної військової (державної) адміністрації до якої можуть надсилатися зауваження та пропозиції громадськості щодо дозволу на викиди - Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Соборна, 70. Тел. 0432 592 110

Строки подання зауважень та пропозицій - приймаються протягом 30 календарних днів з дати опублікування інформації в газеті.

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

Найнижчі ціни.

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



Читайте газету online
e-mail: pzorya2003@i.ua
Подільська Зоря

**3 питань розміщення реклами,
оголошень звертайтеся за
тел.: (063) 89-089-57,
(068) 840 38 18, (096) 185-00-63,
27-77-07.**

**"ПОДІЛЬСЬКА
ЗОРЯ"**

Вінницька регіональна газета.

редактор
Л.І.ДЖЕДЖУЛА

**ПЕРЕДПЛАТНИЙ ІНДЕКС
ПЕРІОДИЧНОГО ВИДАННЯ:
ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ - 61487**

Газета зареєстрована
Головним територіальним
управлінням юстиції у
Вінницькій області
15.03.2019 р.

Ідентифікатор медіа -
R30-01106.

Засновник: Трудовий
колектив Товариства з
обмеженою
відповідальністю "Редакція
Вінницької регіональної
газети "Подільська зоря"

Газета виходить щочетверга,
видається українською.
Спосіб друку - офсетний,
обсяг 3 друковані аркуші.
Формат А-3.

Розповсюджується
у Вінницькій області.

Видавець: Товариство з
обмеженою відповідальністю
"Редакція Вінницької
регіональної газети
"Подільська зоря".

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

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



Зам. №2510406.
Наклад - 1500.
Газета віддрукована
у ФОП Собчишин
Олександр Вікторович
Тел. (0432) 55-63-97.

Вітаємо ветеранів війни та праці

95-річчя святкуватиме жителька с. Махнівка - **Ганна Степанівна ТРЕПАК** (18 лютого).

90-річчя відзначатиме мешканець с. Сосонка - **Микола Іванович ПАВЛОВСЬКИЙ** (15 лютого).

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



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

ПЕРЕДПЛАТИТЬ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ»

ШАНОВНІ НАШІ ВІДДАНІ ЧИТАЧІ.

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

13 лютого - хмарно, без опадів, t вдень -1...-2°C, вночі -5...-6°C.
14 лютого - хмарно, дощ зі снігом, t вдень 0...+2°C, вночі -2...-3°C.
15 лютого - хмарно, без опадів, t вдень -4...-5°C, вночі -1...-4°C.
16 лютого - хмарно, без опадів, t вдень -3...-9°C, вночі -6...-7°C.
17 лютого - хмарно, вранці сніг, t вдень -5...-7°C, вночі -7...-8°C.
18 лютого - хмарно, без опадів, t вдень -3...-6°C, вночі -8...-9°C.
19 лютого - хмарно, без опадів, t вдень -2...-5°C, вночі -7...-8°C.



Проект "Контракт 18-24"

Міністерство оборони України сьогодні офіційно розпочало проект "Контракт 18-24" - добровільну ініціативу для українців вікової категорії 18-24 роки, яка готова приєднатися до Сил оборони на один рік. Долучатися до війська можуть як чоловіки так і жінки.

Подати заявку можна на сайті 18-24.army.gov.ua або через застосунок Резерв+ з найближчим оновленням. Далі - консультація з рекрутером, підписання контракту та проходження підготовки у бойових підрозділах.

"Контракт 18-24" - це не примус, не мобілізація і не обов'язок. Це можливість для людей зробити свідомий вибір, отримати бойовий досвід і фінансову стабільність всього за один рік. Доброволець сам вирішує: чи продовжувати службу, чи повернутися до цивільного життя, маючи унікальні перспективи", - наголосив міністр оборони України Рустем Умеров.

Зазначається, що "Контракт 18-24" пропонує фінансову стабільність, гарантовану державою. Зокрема, передбачається:

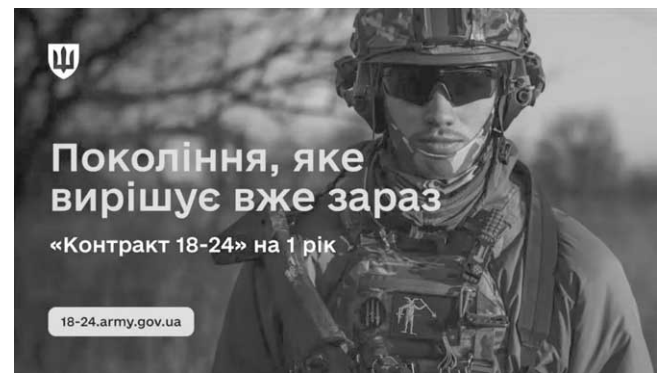
- контракт на 1 000 000 грн, із яких 200 000 грн виплачуються одразу, а решта - під час служби;
- добровольці отримуватимуть щомісячне грошове забезпечення - до 120 000 грн + доплати за бойові завдання;
- загалом до 2 000 000 грн на рік;
- безкоштовний проїзд та комунальні пільги;
- навчання у навчальних закладах у межах квот за кошти держави, після закінчення контракту;
- право на виїзд за кордон після 1 року служби;
- можливість самостійно вибрати місце проходження ВЛК;
- іпотека 0.0% річних після закінчення контракту ("єОселя");
- самостійний вибір частини та спеціальності;
- компенсація оренди житла на час служби;
- медичне забезпечення + стоматологія та зубопротезування.

Як повідомляє Міністерство оборони України, ним передбачена обов'язкова посиленна підготовка протягом 3 місяців. Сам контракт для добровольців віком до 25 років розрахований на 1 рік.

Також в оборонному відомстві оприлюднили список бригад, в яких можна служити:

72-га окрема механізована бригада імені Чорних Запорожців. Її військові звільняли Маріуполь у 2014 році, тримали оборону Авдіївської "промки", воювали на Світлодарській дузі, не пустили ворога до Києва у 2022-му, обороняли Бахмут та більше двох років тримали Вугледар.

95-та окрема десантно-штурмова бригада, військові якої брали участь у битві за Слов'янськ, тримали Донецький аеропорт, стримували ворога в Серебрянському лісі, біля Куп'янська, у Тернах, Торезьку, а тепер "косять ряди



елітних військ РФ" на Курщині.

38-ма окрема бригада морської піхоти ВМС ЗСУ. "Цербері" відзначилися в численних бойових операціях, серед яких звільнення Урожайного, бої на лівому березі Дніпра (район Кринок) та оборона Покровська.

28-ма окрема механізована бригада імені Лицарів Зимового Походу, яка стоїть на захисті України з 2014 року. Її військові тримали Волноваху, Красногорівку та Мар'їнку, вистояли у повному оточенні на Миколаївщині, першими увійшли до звільненого Херсона у листопаді 2022 року, а зараз нищать ворога на Торезькому напрямку.

10-та окрема гірсько-штурмова бригада "Едельвейс", історія якої почалася ще 1 жовтня 2015 року. Захисники з її лав обороняли Бахмут, брали участь у боях в районі Спирного, Веселого, Миколаївки. Також у здобутках бригади звільнення Новоолександрівки та Катеринівки, героїчна оборона Мар'їнки, Красногорівки, Попасної, Нью-Йорка, Торезька та звільнення 16 населених пунктів на Київщині та 4 на Харківщині.

92-га окрема штурмова бригада імені Івана Сірка. Її військові відстояли Харків, звільнили стратегічні населені пункти Харківщини, нищили окупантів на Донеччині під Бахмутом та на Луганщині у Новоселівському. Зараз захисники "палють" елітні війська РФ на Курщині.

Наголошується, що виплата одноразової грошової винагороди у розмірі 1 млн гривень передбачена також тим військовослужбовцям рядового, сержантського та старшинського складу, які приєдналися до війська у віці до 25 років ще до того, як нові умови контракту набули чинності. Тобто ці люди можуть звернутися до своїх командирів і дізнатися про алгоритм отримання цієї грошової винагороди.

У «Паростку» влаштували «Зимову казку»

На базі громадської організації молоді з особливими потребами «Паросток» влаштували творчий вечір «Зимова казка». Цим опікувалися гості - колектив художньої самодіяльності вінницького підприємства незрячих і обласного центру культури «Щедрик». Лунали українські народні і популярні іноземні пісні. Деякі із них були присвячені нинішній порі року - зимі. Пісні виконувала низка виконавців, серед яких була і 37-річна дебютантка із порушеннями зору Олександра Васюта. Вона з успіхом проспівала яскраві композиції Мадонни і MamaRica.

- В душі співаю все життя. Виконувала й сину коликів. А ось перед публікою сьогодні виступила вперше. Дуже довго не могла звикнути до мікрофону. Майже рік збиралася спробувати свої сили в колективі самодіяльності. І два місяці готувалася до дебюту на концерті, -

розповіла Олександра Васюта.

Також глядачам пропонували взяти участь в іграх, відгадати загадки і продовжити відомі прислів'я.

- Ми не вперше проводимо творчий захід у «Паростку». Цього разу, окрім сучасної музики, на пробу підготували різні логічні завдання, - розповіла керівник колективу художньої самодіяльності вінницького підприємства незрячих Наталя Слюсарчук.

Соціальний працівник громадської організації «Паросток» Оксана Щербачук розповіла, що під час війни концерти і творчі зустрічі у них відбуваються нечасто.

Опікуємося соціалізацією вихованців вже протягом чверті сторіччя. Загалом в «Паростку» щодня перебуває до 25 осіб.

Михайло МИХАЙЛОВ.

Астрологічний прогноз на 17 - 23 лютого

лудитися у своїх фантазіях, вчасно співставляєте їх з реальністю, тоді вашим планам нічого не загрожує. У вихідні не забувайте про близьких людей, їм необхідні увага й допомога. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

ДІВА (24.08-23.09). Не звальняйтесь легким заробітком, цим можна лише створити хаос на своїй основній роботі. У вас з'явиться шанс блиснути своїми талантами, не марнуйте слушної миті. Зараз краще діяти старими випробуваними методами, просувайтесь до бажаної мети крок за кроком. Вихідні добре б присвятити вирішенню домашніх проблем. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Ваша душа вимагатиме романтики, однак настійно рекомендується виявити якомога більшу практичність в усіх царинах. Доля може дати шанс вирішити багато проблем. Вам зовсім не зашкодить почуття міри, у тому числі в роботі. У будь-яких справах шукайте для себе користь, альтруїзм не принесе користі ні вам, ні тому, для кого будете це робити. У вихідні доведеться розраховувати тільки на свої сили. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Зараз можете досягти будь-якої мети, головне - зрозуміти, що саме вам потрібно. Доведеться ухвалювати важливі рішення та пожинути їх плоди. Ваше заповітне бажання здійсниться, тільки не заважайте долі. Будьте особливо уважними до дітей і рідних, стримуйте приступи дратівливості. У вихідні дозволяйте собі маленькі радощі. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Вам порівняно легко буде вирішити всі питання відкладені до довгого ящика, прийшов час показати, чому навчило жит-

тя. Однак будьте обережними, не піддавайтесь спокусі жорстоко критикувати геть усе. Особливо шкідливо буде нападати на колег по роботі. Можливий новий успішний ривок до наміченої мети. У вихідні шукайте точки зіткнення. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Основа вашої успішності - це правильне використання дружніх і родинних зв'язків, гармонічні стосунки з навколишніми й добре налагоджені канали надходження інформації. Бадьорість духу і ясність думок стануть вашими явними перевагами. Цей період сприятливий для влаштування на нову роботу, рух вперед і кар'єрний ріст будуть забезпечені. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Настає досить вдалий в емоційному плані час. Ви налаштовані позитивно. Остерігайтеся чужих порад, не виключено, що їх будуть давати приховані недоброчинці. Будете як ніколи легкі на підйом, але краще більшу частину часу присвятити завершенню невідкладних справ. У вихідні подумайте, що б ви прагли змінити, у найближчій майбутньому з'явиться така можливість. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

РИБИ (21.02-20.03). Дослухайтеся до себе, і зрозумієте, що робити в складній ситуації, важливо тільки не рубати сплеча. Вас обрадують гарні новини. Якщо надійде цікава пропозиція, не відмовляйтеся, адже від цього, можливо, залежатиме ваша кар'єра в найближчій майбутньому. У вихідні ідеї та азарт притягують до вас нових щирих друзів. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

ОВЕН (21.03-20.04). Вам може відкритися

щось нове й важливе про себе та мету, яку перед собою ставите. Вам зараз категорично протипоказаний фанатизм у будь-яких життєвих аспектах. Може очікувати зустріч зі старими друзями. Ви будете виліскувати дотепністю й красномовством, легко та дохідливо виражати свої думки, тому скорите всіх своїм талантом оповідача. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Бажано зайнятися вирішенням поточних проблем. Не дозволяйте необґрунтованим сумнівам засмучувати вас. Знайте міру, невтримне прагнення до мети, якою б вона не була, нічого гарного не обіцяє. Вам може знадобитися порада компетентної людини. Вихідні - вдалий час для себе улюбленого. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Вам цілком під силу створити навколо себе гармонічну обстановку та дарувати оточуючим людям тепло і радість. Присвятіть близьких в свої плани, тим самим зробите ще один крок до реалізації. Попереду багатообіцяючі пропозиції, але удача не припливе до рук сама, ви повинні виявити активність. У вихідні стануть зрозумілими перспективи на найближче майбутнє. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

РАК (22.06-22.07). Усі ваші проекти виявляться успішними. Непоганий час для того, щоб упевнено піднятися кар'єрними сходами. Впевненість у своїх силах дозволить досягти бажаного. Будьте зібраними й не змінюйте планів, але бажано не призначати серйозних ділових зустрічей. У вихідні відпочиньте від турбот і проблем. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

ЛЕВ (23.07-23.08). На початку тижня краще не розпочинати нічого нового, завершуйте невідкладні справи та виправляйте помилки, які можуть раптово виявитися. Постарайтеся не заб-