

Подільська Зоря

Актуально

У ніч на 16 липня росіяни масовано атакували Вінницю, внаслідок чого у місті було влучання у цивільну інфраструктуру, а також поранені. За даними Державної служби з надзвичайних ситуацій, 8 людей травмовані та госпіталізовані до лікарні через атаку російськими БПЛА на Вінниччині. "Під ударом опинилися два об'єкти цивільної промисловості, на яких виникли масштабні пожежі. Станом на 8:00 одна пожежа ліквідована, на іншому об'єкті роботи продовжувалися", - деталізували рятувальники. Як повідомила перша заступниця голови Вінницької обласної військової адміністрації Наталя Заболотна, з 8-ми постраждалих - 5 - з опіками. "Це працівники підприємств. 3 опіками 2 важких, 3 середнього ступеня. Інші троє - перехожі, які знаходились поряд з місцями влучання, з легкими ушкодженнями", - деталізувала вона. Внаслідок атаки в селі Писарівка пошкоджено дев'ять приватних домоволодінь. Найбільших руйнувань зазнала оселя родини Ткачуків - зруйнована одна зі стін будинку. На момент події подружжя перебувало у літній кухні та не постраждало.

Верховна Рада України продовжила дію режиму воєнного стану з 7 серпня 2025 року строком на 90 діб. Зокрема, за відповідне рішення проголосувало 320 народних обранців. Крім того, парламент в 16-ий раз продовжив строк проведення загальної мобілізації. Їх продовжать з сьомого серпня до п'ятого листопада.

Генеральний прокурор Руслан Кравченко ініціював спрямувати на розгляд Кваліфікаційно-дисциплінарної комісії прокурорів (КДКП) майже всіх прокурорів, які мають статус інвалідності. Він пояснив, що не має повноважень одноосібно звільняти прокурорів, в таких випадках, як масові отримання статусу інвалідності. Сам процес відбувається на підставі рішення КДКП. Наразі на рішення комісії буде направлено 348 прокурорів. "Серед них можуть бути особи, чий статус, в результаті перевірки, буде підтверджено. При цьому, встановлені факти недобросовісності не повинні ставити "хрест" на авторитеті всіх прокурорів, які продовжують сумлінно виконувати свою роботу", - додав Кравченко. У листопаді 2024 року Офіс генпрокурора провів розслідування, за яким виявив, що в органах прокуратури всіх рівнів на той момент працювали 523 людини з інвалідністю.

15 липня, прем'єр-міністр Денис Шмигаль написав заяву про звільнення. 14 липня Володимир Зеленський запропонував першій віцепрем'єр-міністру України, міністру економіки Юлії Свириденко очолити уряд України. Президент очікує на представлення програми дій нового уряду найближчим часом. Пізніше президент Володимир Зеленський заявив, що досвід прем'єр-міністра України Дениса Шмигала буде корисним на позиції міністра оборони. За його словами, саме в цій сфері зараз максимум ресурсів країни, максимум завдань і дуже багато відповідальності. Зеленський також підкреслив, що розраховує на достатню підтримку народними депутатами нової конфігурації уряду.

У першій половині 2025 року українці придбали 7318 легкових автомобілів китайського виробництва, повідомляє Укравтопром. Це на 0,4% більше, ніж за аналогічний період минулого року. Переважну більшість (85%) становили електромобілі, що свідчить про зростаючу популярність електротранспорту серед українських споживачів. Загалом з Китаю було імпортовано: 5963 нових авто - на 12% більше, ніж торік; 1355 живих авто - на 31% менше.

Міна здетонувала на узбережжі у Коблево. "Внаслідок детонації вибухового предмета постраждали люди немає", - повідомив голова Миколаївської ОВА Віталій Кім. За попередньою інформацією, детонацію на узбережжі могла спричинити дика тварина.

У селі Жорнище, що на Вінниччині, місцева жителька Ольга Шафрайчук виявила на своєму подвір'ї понад два десятки давніх єврейських могил. Надгробки, які почали з'являтися через зсуви ґрунту, датуються кінцем XVIII - початком XIX століття. Виявлені об'єкти є частиною старого єврейського цвинтаря. Жінка мешкає у цьому будинку вже 30 років. За її словами, перші надгробки з'явилися ще десять років тому, але останнім часом їх стало значно більше. Частина кам'яних плит має написи на івриті. Історичну цінність знахідки підтвердили краєзнавці. Зокрема, дослідниця Ярослава Дудюк зазначила, що у XIX столітті Жорнище було значним єврейським осередком: тут діяли синагога, магазини, майстерні. У роки Другої світової війни громада зазнала знищення - у 1941 році нацисти створили гетто, після чого єврейське життя в селі припинилося. За інформацією місцевої влади, вже розпочато підготовку грантової заявки на дослідження цієї пам'ятки. Надалі планують створити екскурсійний маршрут, аби зберегти та поширити знання про багатокультурну історію Жорнища.

Віддали життя за Україну!

Страшні звістки про втрату воїнів, на жаль, продовжують надходити в Вороновицьку громаду. І кожна втрата до щему в серці...

На Сумщині загинув Герой, сержант-артилерист - **Віталій БРАТЧУК**. 07.08.1997 р.н., житель громади, наш Герой!

Народився чоловік 7 серпня 1997 році в с. Привітне, Мурованокриловецького району. Шкільні роки пройшли у с. Обухів.

У 2019 році Віталій закінчив Вінницький національний аграрний університет, де здобув освіту за спеціальністю теплотехнік.

З 2023 року з дружиною та донькою переїхали до селища Вороновиця.

Для усіх хто знав Віталія, він запам'ятався товаришким, активним, справедливим, завжди усміхненим. Ще зі шкільних років ніколи не боявся братися за роботу, завжди приходив на допомогу друзям.

Ця риса збереглася і в подальшому дорослому житті.

У вільний час Віталій любив усамотнення, природу та риболовлю. Безмежно кохав свою сім'ю, був люблячим сином, батьком, чоловіком та гарним прикладом для своєї донечки.

Був відданий військовій присязі на вірність Українському народу, мужньо виконував свій військовий обов'язок.

Як і в кожній людині, у Віталія були свої плани на майбутнє, яким, на жаль, не судилося здійснитись...

На жаль, 7 липня в бою за Україну, її свободу і незалежність в районі н.п. Юнаківка, Сумського району, Сумської області, загинув під час мінометного обстрілу. В скорботі родина, друзі, близькі, побратими та вся Вороновицька громада. Висловлюємо щирі співчуття рідним та близьким Віталія В'ячеславовича.

Сумуємо та розділяємо Ваше горе. Вічна і світла пам'ять захиснику!



12 липня у Вінницьких Хуторах попрощалися із мужнім воїном, Героєм - **Валерієм ПЕРЕВАЛОВИМ**.

Чоловік народився 14 жовтня 1981 року. Свій трудовий шлях розпочав одразу після строкового армійського вишколу. Спочатку продовжив службу за контрактом у Збройних силах України, а по його завершенні працював свого часу на різних підприємствах міста та у сфері пасажирських перевезень. Мобілізувавшись до війська, боровив Батьківщину від ворога у складі 116-ї окремої механізованої бригади. Був старшим сержантом, командиром бойової машини - командиром механізованого відділення. Загинув у бою 18 жовтня 2024 року поблизу села Синьківка Куп'янського району Харківської області. Йому було 43 роки.

Вдома на Валерія Перевалова чекали дружина та сестра.

"Валерій був світлою людиною, міг легко з усіма знайти спільну мову. З перших хвилин він став улюбленим зятем у моїй родині. Був гарним сином, чоловіком, батьком та братом. Ніколи не пасував перед труднощами та з оптимізмом і посмішкою дивився в майбутнє, - каже дружина Небесного Воїна Наталя. - "Хтось до цих пір захищав нас - тепер моя черга", - ось так просто Валерій пояснив мені, коли збирався до війська. У цих словах були вся його міць, непохитна сила духу та віри..."

Співчуття рідним та близьким. Вічна пам'ять полеглим Захисникам України!



Відзнака "За сприяння війську"



Днями до Якушинецької сільської ради завітало керівництво однієї з військових частин, яким із бюджету громади постійно виділяється допомога.

Полковник Станіслав Приходько командир 756-ї окремої бригади охорони Державної спеціальної служби транспорту перед початком засідання сесії Якушинецької сільської ради звернувся до депутатів та голви громади Василя Романюка зі словами вдячності за постійну підтримку та допомогу для їх військової частини. "Ці кошти нам дуже допомагають зміцнювати нашу бойову здатність. Ми знає-

мо, що маємо надійного партнера це Якушинецька громада, керівництво та депутатський корпус якої розуміє, наскільки важлива підтримка війська", - наголосив полковник.

Він вручив Василю Романюку відзнаку Головнокомандувача Збройних сил України "За сприяння війську". Це заохочувальна відзнака, за значний внесок у розбудову та

розвиток Збройних Сил України.

Голова громади зауважив, що ця відзнака належить усім Якушинецькій громаді, усім платникам податків та людям, які своєю працею наповнюють бюджет громади, що в свою чергу дає можливість підтримувати наших захисників.

Допомагали, допомагаємо і будемо допомагати!

За матеріалами Якушинецької ТГ.





Висока відзнака для лікаря

Професія лікаря - одна з найблагородніших на Землі, а їх праця - вкрай важлива та необхідна для кожного з нас.

Днями сімейний лікар КНП "Якушинецький центр первинної медико-санітарної допомоги" Сергій Віталійович Кривешко отримав Подяку голови Верховної ради України за сумлінну працю та надання кваліфікованої медичної допомоги в умовах воєнного стану.

Від усієї Якушинецької громади вітаємо Сергія Кривешко з високою відзнакою. Ви рятуєте життя та здоров'я людей і повертаєте їм надію на краще.

Нехай вдячні пацієнти будуть для вас нагородою та стимулом виконувати свій лікарський обов'язок, а сили та енергія будуть безмежні.

За матеріалами Якушинецької ТГ.

У День Української Державності Президент України вручив перші паспорти юним українцям. Серед них - наш земляк Святослав Блащук з Бохоників Агрономічної громади.

Святослав - переможець Всеукраїнської олімпіади з біології, стипендіат Президента України, учень Подільського наукового ліцею.

Захоплюється біологією, хімією й історією, а вже незабаром розпочне поглиблене навчання у "БіоШ-колі" фармацевтичної компанії Biorpharma.

Хлопець здобуває знання не лише за шкільною партою, а й займається самоосвітою та активно бере участь у різних олімпіадах, наукових та в творчих конкурсах. Минулоріч, він став переможцем IV етапу Всеукраїнської учнівської олімпіади з біології. До речі, на всеукраїнському етапі олімпіади з біології Святослав Блащук окрім диплома переможця нагороджений ще двома - як наймолодший учасник олімпіади та найкращий знавець флори.

Народився та проживає Святослав у с. Бохоники, із дитинства має досить велике коло інтересів, завжди прагне до нових знань та полює досліджувати щось цікаве. Проте найбільше до душі йому саме біологія.



Інформаційна зустріч

Нещодавно у приміщенні Вінницької районної ради Обласна асоціація органів місцевого самоврядування ініціювала інформаційну зустріч на тему "ТГ - безпечне середовище. Система безпеки в населених пунктах. Забезпечення санітарного та екологічного благополуччя територіальних громад".

У заході взяли участь керівники та представники громад, фахівці Державної екологічної інспекції, Держпродспоживслужби.

Із вітальним словом до присутніх звер-

нувся голова районної ради Ігор Шутак.

Голова Якушинецької громади Василь Романюк ознайомив присутніх із роботою сільської ради по напрямку створення в громаді безпечного середовища для жителів.

Зокрема, презентував роботу системи відеоспостереження "Безпечна громада", розповів про встановлення автоматизованої системи централізованого оповіщення, про забезпечення навчальних закладів укриттями, генераторами, тощо.

За матеріалами Якушинецької ТГ.

Депутат інформує...

Олександр МАСЛЕННИКОВ,
Вінницька обласна рада

Днями завітав до КЗ "Прибузька спеціальна школа", це заклад де здобувають освіту діти з особливими освітніми потребами. Зустрівся із директоркою Маєю Змерзлою, разом ми оглянули кабінети де навчаються та проживають діти.

У відповідь на звернення колективу надав співфінансування для придбання нових меблів (стінок та шафа-пенал) для двох класних кімнат.

У підготовці до наступного навчального року намагаюсь приділити увагу та допомогти різним закладам.

А "Прибузька спеціальна школа" на мою думку потребує особливої уваги.



Уряд збільшив одноразову допомогу після народження дитини до 50 тисяч грн та інші виплати сім'ям: що відомо

Кабінет міністрів затвердив законопроект, який передбачає допомогу сім'ї до та після народження дитини.

Про це під час засідання уряду повідомив прем'єр-міністр Денис Шмигаль.

За його словами, після ухвалення закону одноразова виплата жінкам після народження дитини зросте з 10,3 тисячі гривень до 50 тисяч.

Також збільшаться виплати жінкам, які народили дитину, але не мають професійного стажу. Зараз така виплата становить менше ніж тисяча гривень, а після ухвалення закону буде складати 7 тисяч на місяць.

На додаток держава щомісячно виплачуватиме одному з батьків чи опікуну як допомогу для догляду до досягнення дитиною одного року. Шмигаль зауважив, що розмір цих виплат уряд визначить окремо.

Крім цього в Україні впроваджується програма "єЯсла". Очільник уряду пояснив, що після того, як дитині виповниться один

рік батьки матимуть вибір: повернутися до роботи або виховувати дитину до трьох років.

"Якщо вони оберуть перший варіант, держава щомісячно платитиме 8 тисяч грн. У разі обрання другого варіанта за мамою або татом збережеться сплата єдиного соціального внеску аж до триріччя малюка", - сказав він.

Шмигаль зазначив, що влада також продовжує реалізацію програми "Пакунок малюка" у двох форматах: як натуральна допомога або як грошова компенсація в розмірі понад 7,5 тисяч гривень.

Частиною новацій у підтримці родин є також надання "Пакунку школяра" - грошової допомоги у розмірі 5 тисяч гривень для сімей, які готуються відправити дитину у перший клас. Отримати "Пакунок школяра" зможе кожна українська родина, заявка буде подаватися через "Дію". Гроші формі, розраховуючись картою за речі, необхідні для школи.

Гарний результат

Нещодавно у Вінниці відбулися Сільські спортивні ігри в яких взяли участь представники громад району, зокрема і Якушинецької. Змагання відбувалися в різних видах спорту.

Команді з Якушинецької громади вдалося вибороти III місце у змаганнях з Шахів.

Якушинецьку громаду представляли:

Дмитро Горбатюк, керівник гуртка шахів у Дашковецькому ліцеї та Олеся Косенко.

Дякуємо нашим учасникам за гарний результат!



За матеріалами Якушинецької ТГ.

Українські традиції моєї сім'ї

День Української Державності займає особливе місце в серці кожного українця. Це свято нагадування нашому світовій спільноті про те, що Україна з давніх-давен мала свою історію, культурні надбання та релігійні переконання. В цьому дні українці вбачають й символ незалежності нашої держави.

В Горбанівській філії Агрономічного ЦКІД до Дня Державності проведено вечір-зустріч "Українські традиції моєї сім'ї". Присутні розповідали про звичаї та традиції яких дотримувалися їхні сім'ї, та які залишилися до тепер. А саме: збір врожаю, сватання, ворожі-

ння, весілля. Дізналися присутні про силу весільних рушників. Той, котрий несе наречена з короваєм - передається з покоління в покоління; той, на який ступають наречена в день весілля - має магічну силу, та допомагає в суперечках, - варто лише дістати той самий рушник, та згадати ті щасливі хвилини.

Звичайно, не обійшлося і без вареників та секрета їх приготування.

Дякуємо нашим захисникам та захисницям, що маємо змогу одягнути вишиванку та зібратися в дружньому колі.



Наталя Заболотна: Держава сильна, коли пам'ятає своїх Героїв - 60 сертифікатів на житло вручили ветеранам та родинам загиблих Захисників України



справах ветеранів Наталя Калмикова спільно з Першою заступницею начальника ОВА Наталею Заболотною.

За кожним сертифікатом - власна історія. Кожна різна, але об'єднана спільним: захист України й гідна служба. Хтось пройшов фронт ще у 2014-му, хтось з моменту повномасштабного вторгнення і зараз повертається до мирного життя після важкого поранення. А хтось - втратив рідну людину.

Забезпечення потреб ветеранів - ключовий пріоритет Політики Героїв у межах Плану внутрішньої стійкості Президента України Володимира Зеленського.

Цьогоріч Вінницька область отримала 391,4 млн грн субвенції, що на 58 % більше, ніж у 2024 році. Це чіткий сигнал: держава підвищує пріоритетність цього напрямку підтримки.

Під час зустрічі Наталя Заболотна підкреслила, що вкрай важливо, аби українські захисники та їх родини мали своє житло. Адже власний дім для кожного є місцем сили, спокою й відновлення. Це простір, де можна не боятися, не здаватися сильним, а просто бути собою поруч з найріднішими. Наші воїни, які пройшли через війну, біль, втрати, щоденну загрозу життю цього неабияк потребують.

Сертифікати на власне помешкання захисникам та родинам полеглих Героїв вручили Міністр у

"Нехай новий дім стане опорою та новим початком для кожного, хто сьогодні отримав сертифікат. Я дякую захисникам та захисницям за все, що ви робите для збереження свободи і життя!

Ви - приклад гідності й незламності", - зазначила посадовиця.

Виділені кошти призначені для 150 сімей осіб з інвалідністю внаслідок війни I-II групи з числа учасників АТО/ООС та заходів оборони та 7 сімей полеглих захисників та захисниць України. 60 з них вже отримали свої кошти на рахунки. Решта - отримають до кінця року, під час наступної виплати.

Розмір грошової компенсації становить від 1,7 до 3,9 млн грн на сім'ю. Після отримання коштів ветерани та родини військових, які загинули під час захисту нашої держави, самостійно обиратимуть житло, що відповідатиме всім їхнім запитам.

Перша заступниця начальника ОВА також подякувала Міністерству у справах ветеранів України за роботу над впровадженням і масштабуванням програм підтримки для тих, хто захищав і продовжує захищати нашу Україну!

Вручення сертифікатів на житло стало можливим завдяки Президенту України Володимиру Зеленському, Кабінету Міністрів України, Мінветеранів за фінансової підтримки Європейського Союзу в рамках реалізації інструменту Ukraine Facility European Union in Ukraine.



"По-справжньому сильною держава стає тільки тоді, коли не забуває про своїх Героїв та робить усе, щоб вони мали гідне життя! В цьому і полягає "Політика Героїв" Президента Володимира Зеленського, адже це не лише про пільги, а значно більше - гідність, підтримку, пам'ять і визнання. Слава нашим воїнам, завдяки яким ми продовжуємо боротьбу! Слава Україні!", - резюмувала Наталя Заболотна.

Прийняли до своєї родини дітей

10 липня у Вінниці прийомні батьки Віталій та Ірина підписали договір при прийнятті до своєї родини двох братів - 14 та 15 років. Хлопці позбавлені батьківського піклування та перебували у центрі соціально-психологічної реабілітації, а тепер виховуватимуться у люблячій та турботливій родині.



Прийомна мати за освітою педагог, наразі займається господарством та вихованням дітей. Батько працює продавцем будівельних матеріалів.

Традиційно сім'я любить їздити відпочивати влітку, прийомний батько любить риболовлю, прийомна мати - готувати кондитерські вироби. Усі сімейні свята сім'я проводить у колі родини.

- Ще до одруження, зустрічаючись, ми говорили про те, що хотіли б взяти прийомних дітей. Так ми і пішли цим шляхом. Наразі нашої прийомній родині два роки. Тоді ухвалили таке рішення через війну, адже дуже багато дітей залишаються без батьків, без підтримки. Але розуміємо, що всім дітям потрібна сім'я. Якщо ми маємо сили і змогу, то чому б не стати дітям опорою. Так ми і вирішили, - розповідає погруджжя.

Прийомні діти Олександр та Богдан, яких влаштували до родини, мають статус дітей, позбавлених батьківського піклування. Батько дітей помер у 2024 році, мати позбавлена батьківських прав.

- Дуже цінно, що вінничани зважуються на такий важливий крок і беруть до своєї родини прийомних дітей. Віталій та Ірина мають біологічну доньку 6 років, а також виховують двох прийомних дочок. Проте сім'я вирішила ще розширитись і взяти до родини двох хлопців. У Вінницькій громаді ми прагнемо до того, щоб у нас було якомога менше дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, які виховуються у спеціалізованих закладах. Переконані, найкраще для дитини - саме сім'я, - зазначає заступниця Вінницького міського голови Галина Якубович.

Прийомні батьки Віталій та Ірина проживають у просторому будинку у селі Вінницькі Хутори.

Нагадаємо, у Вінницькій МТГ станом на 14 липня нараховується 15 прийомних сімей, в яких виховують 26 дітей. Загалом у громаді понад 90 % дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, влаштовані до сімейних форм виховання: це прийомні родини, сім'ї опікунів та піклувальників, дитячі будинки сімейного типу. Вінничани, які хочуть взяти дитину на виховання або роздумують про це, можуть проконсультуватися у службі у справах дітей міськради за номерами телефонів: **65-10-74, 50-90-61**. Також бажаючі стати прийомними батьками у будь-якій громаді можуть звертатись до місцевої Служби у справах дітей.

Затишне Свято Сім'ї



8 липня у Бохоничському будинку культури відбувся по-справжньому теплий та затишний захід, присвячений Дню Сім'ї!

Було приємно бачити, як на концерт приходили цілими родинками - від найменших до найстарших! На святі панувала особлива атмосфера єднання поколінь та щирих усмішок.

Талановиті виконавці з Бохоників дарували гостям свої голоси, співаючи щемливі пісні про сім'ю, про наш рід та, звісно ж, про незламну Україну. А доречні та глибокі слова чарівних ведучих нагадували кожному про родинні цінності, що ле-

жать в основі щастя.

Доповнила свято весела вікторина з призами, де глядачі із захопленням розгадували загадки та народні приказки на тему родини. Це було пізнавально і дуже весело.

Завершив наш вечір неймовірний колектив "Русалоньки", відтворивши магічне обрядове дійство, присвячене величній Природі та щедрому Врожаю.

Дякуємо кожній родині, що розділила з нами це чудове свято! Нехай ваші домівки будуть сповнені любові, тепла та гармонії!

Бохоничська філія ЦКІД Агрономічної ТГ.



День села у Переорках: єднання громади та підтримка захисників

8 липня село Переорки відсвяткувало подвійне свято - 599-ту річницю з дня першої згадки про населений пункт та храмове свято на честь Ікони Казанської Божої Матері.

На урочистому богослужінні жителі села об'єдналися у спільній молитві, просячи миру для України, здоров'я для захисників



та благословення для всієї громади. Літургію очолили протоієрей Роман Петрик, протоієрей Богдан Лашенко та протоієрей Дмитро Паршин.

Привітати жителів села зі святом та долучитися до ярмарку завітали заступниця голови громади Світлана Лендя, керуюча справами (секретар) виконавчого комітету Олеся Марцинюк, старости Мізківсько-Хутірського, Пенківського, Сосонського, Лаврівського старостинських округів - Людмила Панасюк, Ірина Лісова, Микола Демченко, Яна Пушечнікова, начальниця відділу освіти, сім'ї, молоді, спорту, культури та туризму Світлана Томусяк, директорка КЗ "Центр розвитку культури та дозвілля" Альона Романенко, депутатами селищної ради Олександр Кошелев, Галина Малиновська, Олег

Коливайло та члени виконавчого комітету.

У межах святкування відбувся благодійний ярмарок під гаслом "Разом до Перемоги". Його метою стала підтримка Збройних сил України. Гості та жителі села частувалися смачною домашньою випічкою, солодощами, ароматною юшкою з вогнища, варениками та шашликом. Також на ярмарку були представлені вироби ручної роботи від талановитих місцевих майстринь.

Усі зібрані під час заходу кошти - 38 тисяч гривень - буде передано на потреби ЗСУ.

Особливу увагу організатори приділили й дітям: працювали батут, відбувалися творчі майстер-класи, дитяча лотерея, пригощання солодкою ватою, попкорном та прохолодними напоями.

Святковий настрій присутнім дарували артисти та художні колективи Стрижівської громади, які виконували пісні, вірші та хореографічні номери.

Щиро дякуємо всім організаторам, учасникам та гостям свята за єднання, активну громадянську позицію та підтримку наших захисників. Разом - ми сила!

Дія довідки: Історія села бере свій початок у 1426 році. У XVII столітті на цих землях працювали гуральні, завдяки яким утворилася назва "Перегонівські землі". У подальшому через Переорки проходили загони народного героя Устима Кармалюка, а у 1905 році тут спалахнули селянські заворушення. У Другій світовій війні понад пів сотні жителів села стали на захист Батьківщини. У післявоєнні роки Переорки активно розвивалися: відкривалися школа, бібліотека, зміцнювалася громада.

3 нагоди величного Дня Української Державності, гуртківці "Творчої хвилі" створили своє, унікальне і розлоге Дерево Державності

Це було непересічне занурення у саму суть нашої нації. Кожна гілочка, кожен листочок цього дивовижного Древа Державності наповнювався глибоким сенсом.

Коріння цього величного Древа - це мудрість наших князів, доленосне Хрещення Русі, всі головні віхи та часи, коли були закладені основи державності, а також праця наших видатних громадських та культурних діячів.

Стовбур цього Древа, могутній і непохитний, став уособленням того, на чому тримається наша державність СЬОГОДНІ, на думку наших юних гуртківців. Це наші надійні партнери, сталева міць нашої ППО, безстрашні Збройні Сили України та невпинні волонтери.

Але найдивовижнішими були квіти і плоди цього Древа Державності! Це ті жадані мрії, до яких ми линемо щоденно: Мир, Перемога, Сильна держава, Незламність, Єдність, Воля.

У процесі цього творчого діяння діти не лише працювали руками - вони пізнавали душею! Учасники заходу почули інформацію про суть державності, міркували над тим, чим це поняття відрізняється від незалежності, а також занурилися у часи Київ-



ської Русі, Української Козацької Держави, УНР та, звісно ж, сучасної України.

Створене "Творчою хвилею" Дерево Державності - це маніфест покоління, яке усвідомлює свою відповідальність за майбутнє, яке вчить любити свою землю не лише словами, а й діями, думками, мріями. Це натхненний символ нашої непереможності, що зростає на корінні слави і тягнеться до плодів свободи!

Дякуємо керівнику гуртка "Творча хвиля" Ірині Ільченко за проведене заняття.

Митрополит Симеон освятив храм у селі Олександрівка

12 липня 2025 року, у день свята ікони Пресвятої Богородиці "Троєручниця", у селі Олександрівка Вороновицької громади відбулося освячення храму на честь Pokрови Пресвятої Богородиці. Чин освячення звершив митрополит Вінницький і Барський Симеон у співслужінні кліриків Вінницько-Барської та Білоцерківської єпархій.

Після освячення Престолу в храмі відслужили Божественну літургію. Під час богослужіння підносилися молитви за воїнів, які захищають Україну від російської агресії, а також за полеглих героїв, які віддали життя за Батьківщину. По завершенні Літургії відбувся хресний хід навколо храму, під час якого освятили прапор України та пам'ятні дошки з іменами й зображеннями місцевих жителів, загиблих на фронті. Освячений прапор підняли під спів духовного гімну України "Боже великий, єдиний".

Митрополит Симеон звернувся до присутніх, серед яких були мешканці села, гості та представники Вороновицької селищної громади на чолі з головою Олександром Ковінком. Архієрей привітав усіх із цією визначною подією для громади та подякував усім, хто долучився до будівництва й облаштування храму. Особливу подяку він висловив настоятелю парафії протоієрею Анатолію Кузнецову, який не лише сумлінно виконує обов'язки священника, а й активно допомагає захисникам України. З 2014 року отець Анатолій регулярно їздить на фронт, доставляючи воїнам необхідну допомогу, зібрану разом із парафіянами та небайдужими людьми.

За самовіддане служіння, з благословення Предстоятеля Православної Церкви України Блаженнішого Митрополита Київського і всієї України Епіфанія, митрополит Симеон вручив протоієрею Анатолію медаль "Хрест свободи". Також Архієпископ відзначив благословенними грамотами активних парафіян храму.

Голова громадської організації "Ми - Вінничани" Валерій Коровий долучився до привітань, передавши на потреби парафії сертифікат на 20 тисяч гривень. У свою чергу, протоієрей Анатолій Кузнецов подякував митрополиту Симеону за освячення храму, якого громада чекала багато років і для якого докладала значних зусиль. Особливу подяку він висловив Валерію Коровію та всім, хто допомагав у підготовці до цієї урочистої події.



На завершення урочистостей усі присутні разом із хором виконали многоліття, що стало символічним завершенням свята.

Пресслужба Вінницько-Барської єпархії УПЦ (ПЦУ).

Тематична програма "Ми - Україна"

Уже втретє Україна офіційно відзначає День Української Державності - день, що утверджує нашу історичну спадкоємність та нагадує, що українська нація має понад тисячолітню традицію державотворення: від події Хрещення Русі-України, діяльності Київського князя Володимира Великого до борців за незалежність та свободу України різних поколінь.

З цією метою у Вінницькому літературно-меморіальному музеї Михайла Коцюбинського для дітей прищільного табору провели пізнавальний квест "Літератори на сторожі державності". Хлопчики та дівчатка дізнались, як письменник через слово оспівував любов до України, її народ і багату культурну спадщину, формуючи національну гідність наступних поколінь.

"Навіть під час війни мають бути створені умови для всебічного розвитку, самореалізації та психологічної підтримки дітей. Адже держава - це не лише територія, це - ми: вільні, нескорені українці, які пам'ятають своє коріння, вивчають історію



та гідно продовжують справу предків", - наголошує заступниця директора Музею М. М. Коцюбинського Марія Суржикова.

У Щітках до Дня Української Державності провели тематичну програму "Ми - Україна". Захід об'єднав дітей та дорослих у щирій патріотичній атмосфері. Учасники мали змогу ознайомитися з виставкою української символіки, долучитися до пізнавальних і творчих активностей, присвячених національним традиціям, та відчуті дух єдності й любові до рідної землі.

ЯКУШИНЕЦЬКА СІЛЬСЬКА РАДА РІШЕННЯ

49 сесія 8 скликання 11 липня 2025 року № 2141

Про встановлення місцевих податків і зборів на території Якушинецької сільської територіальної громади

Керуючись статтями 7, 8, 10, 12, 14, главою 2 розділу II, розділом XII, XIV, п.5 розділу XIX та п. 8 розділу XX Податкового кодексу України (зі змінами та доповненнями), статтями 26, 59, 69, 73 Закону України "Про місцеве самоврядування в Україні", наказом Міністерства економіки України від 16 травня 2023 року № 3573 "Про затвердження національного класифікатора НК 018:2023 та скасування національного класифікатора ДК 018-2000", з метою подальшого вдосконалення на місцевому рівні системи адміністрування податків і зборів, сільська рада

ВИРІШИЛА:

1. Встановити на території Якушинецької сільської те-

риторіальної громади такі місцеві податки та збори:

- 1.1. Плату за землю згідно з додатком 1.
- 1.2. Податок на нерухоме майно, відмінне від земельної ділянки згідно з додатком 2.
- 1.3. Транспортний податок згідно з додатком 3.
- 1.4. Єдиний податок для суб'єктів господарювання, які застосовують спрощену систему оподаткування, обліку і звітності та віднесені до першої та другої груп платників єдиного податку згідно з додатком 4.
- 1.5. Туристичний збір згідно з додатком 5.
- 1.6. Збір за місця для паркування транспортних засобів згідно з додатком 6.
2. Затвердити на території Якушинецької сільської територіальної громади:
 - 2.1. Ставки земельного податку згідно з додатком 1.1.
 - 2.2. Пільги для фізичних та юридичних осіб із сплати земельного податку згідно з додатком 1.2.
 - 2.3. Ставки орендної плати за земельні ділянки комунальної власності згідно з додатком 1.3.

2.4. Ставки податку на нерухоме майно, відмінне від земельної ділянки згідно з додатком 2.1.

2.5. Пільги для фізичних та юридичних осіб із сплати податку на нерухоме майно, відмінне від земельної ділянки, згідно з додатком 2.2.

2.6. Ставки єдиного податку для платників першої групи згідно з додатком 4.1.

2.7. Ставки єдиного податку для платників другої групи згідно з додатком 4.2.

2.8. Ставки туристичного збору згідно з додатком 5.1.

2.9. Ставки збору за місця для паркування транспортних засобів згідно з додатком 6.1.

3. Це рішення набирає чинності з 01 січня 2026 року.

Сільський голова

Василь РОМАНЮК.

Примітка: Повний текст рішення та додатки до нього розміщені на офіційному сайті Якушинецької сільської ради за адресою: <https://yakushynetska-gromada.gov.ua>.

Краще не заздрити

– У мене до тебе є розмова, – сказала Алла чоловіку. – Пам'ятаєш, ми ходили в гості до сусідів? – Так, гарно посиділи, – усміхнувся Леонід. – Так от, мене Наталка дечому навчила! Тепер наше життя зміниться! – сказала Алла. Леонід нічого не розумів

Алла та Леонід жили щасливо. Будинок повна чаша. Дочка вступила до інституту, син у сьомому класі. Бізнес, хоч і невеликий, але прибутки приносить. На безбідне життя вистачає. Алла в бізнес не лізе, Леонід все цілком сам. Дружина займається будинком та вихованням дітей. Рано-вранці Леонід їде і до вечора його немає. Іноді й вихідні зайняті. Так і жили.

Алла займалася будинком, їздила своєю машиною магазинами, салонами краси, фітнесами. Займалася тим, чим і має займатися жінка. Встигала все.

Все так би й продовжувалося, якби не нові сусіди. Вони оселилися поряд, у будинку батьків чоловіка, яких давно не стало. Микола та Наталка були такого ж віку, як і Алла з Леонідом. Так здалося з першого погляду. І син у них також у сьомому класі.

Рано-вранці все сімейство сусідів виїжджало на машині. О четвертій годині вони всі приїжджали. Постійний сміх, допомога буквально у дрібницях. У вихідні вони всі разом виходили надвір. Прилаштували на літню кухню навіс, поставили мангал, якусь піч привезли. І попливли околищами аромати. Готували чоловіки, переважно голова сімейства. Син допомагав. Наталя теж ходила поряд.

У неділю сусіди запросили Леоніда та Аллу в гості.

Чоловіки розмовляли про своє, жінки про своє. Хлопчики теж знайшли чим зайнятися.

Виявилося, що у сусідів також бізнес. Займаються вони ним разом. І взагалі, все завжди разом. Разом починали, разом пройшли усі труднощі. Нині все йде добре. Старший син одружений, двоє дітей. Незабаром прийдуть у гості.

Алла дізналася, що сусіди старші за них на 7 років. А на вигляд і не скажеш. Виглядають навіть трохи молодші за них.



лодші за них. Дуже здивувалася, вона й фітнес і салони краси. Але все не те. Сусідка легка, особливих зусиль і виснажливих тренувань. А вдома ідеальний порядок.

– Як у тебе так чисто? Вас майже вдома немає? Коли все встигаєш?

– Ось тому й чисто, що вдома нема. А якщо чесно, то ми робимо все разом. І не смітимо. Все на своїх місцях. У нас навіть син усе вміє.

І ось Алла не витримала. Захотіла вона, щоб чоловік та син їй допомагали. Із сином ще якось пройшло. Свою кімнату став упорядковувати, та й розкидати перестав. Але Леонід

нічого не розкидав, але просив звичайного порядку.

– Я гроші заробляю, а ти витрачаєш. Займайся будинком. Те, що я роблю – не жіноча робота, – різко відповів він на вимогу дружини про допомогу.

– Ні. Ну і що? Я просто буду поряд з тобою цілий день. Адже бізнес у нас спільний.

– У них своє. Вони спочатку все разом будували. Наталя знається на всьому. А ти знаєш який у них бізнес? Ремонт автомобілів. Вона знає всі назви запчастин, масел та іншого. Вона сама може зібрати та зібрати будь-що. Це зараз вони в офісі сидять, керують. Майстерня поряд. А у нас об'єкти скрізь.

– Не кажи, поки не знаєш. Але якщо хочеш спробувати, то я візьму тебе, але на один день. Так би мовити випробувальний. Тільки потім не ображатись. Не витримаєш – більше розмови про це не заводись.

З цієї квартири треба зорити цукерку. Все прибрати. Зовсім все. До голих стін, підлог та стель. Платять добре, працюйте. Чим швидше тим краще. Господар премію обіцяв. У договорі прописано.

Алла зрозуміла, як утомлюється чоловік. Набігається за день, які після цього домашні справи. Нехай відпочиває, вирішила вона, а з домашніми справами їй звичніше справлятися. Сусіди хай як хочуть, так і живуть. А вона і будинок і все встигне. У них своє життя.

А вдома в неї й так порядок. Чисто, затишно. Та й сусіди за рік будинок продали та поїхали. Заздрити стало нікому.

Попросив пораду

Аліні подзвонив брат. – Дивно, два роки не спілкувалися, – подумала жінка. – Слухай у мене дещо сталося. Мені потрібна твоя допомога, – сказав він. Аліна вислухала його й застигла від почутого. Чого-чого, а такого жінка точно не очікувала...

Аліна відклала телефон. Настрій був зіпсований. Хоча спочатку, коли побачила на екрані телефону, хто дзвонить, вона зраділа.

Дзвонив двоюрідний брат Євген.

У дитинстві кожне літо проводили разом. Батьки Аліни мають будинок у передмісті, який служив їм сім'ї дачею. У ті непрості роки цей будинок виручав. Город був величезний. Сажали овочі, восени робили закрутки, потім усю зиму їли. Крім городу, батьки на літо брали поросля та курей.

Отож, щоб доглядати все це батько виїжджав на дачу, як тільки сховався сніг. А мати з дітьми, окрім Аліни, є ще два брати, кожен вихідні проводили на дачі. Тільки-но починалися літні канікули, вся родина переїжджала на дачу. Тоді й двоюрідного брата мати відправляла з ними за місто. Так і жили все літо разом. Місцеві жителі думали, що у їхній родині четверо дітей. Батьки посміювалися, але сусідів не розчаровували. Справді, кому яка різниця.

Насправді було чудово влітку жити на дачі. Звичайно, було багато обов'язків – грядки прополоти, увечері поливання, курям трави нарвати, поросля нагодувати – напоїти. Але працювали завжди дружно та весело. Рано-вранці була рибалка, вдень бігали в найближчий лісок за грибами та ягодами. А ввечері ігри із друзями-приятелями. Так жили усі діти в окрузі, це було нормально. Батьки їздили до міста на роботу.

Тепер тільки згадувати і лишилося. Здорово було у дитинстві. Батька вже немає, мати живе у квартирі, на дачу не їздить. Будинок закинутий стоїть. Брати

роз'їхалися хто куди. Та й Аліна поїхала в інше місто, і їй уже тридцять вісім років, одружена, двоє дітей. Після цих теплих спогадів стало трохи сумно – діти Аліни не мають такого дитинства. Про-



сто все довкола змінилося. Двоюрідні брати і сестри не дружать. Та й із рідними братами Аліна мало спілкується. А вже з'їздити в гості, навіть ідея та не спадає на думку. Подзвонив мамі, вона розповість про братів і племінників. А тут раптом подзвонив двоюрідний брат Євген.

Спочатку було захоплення, загальні питання: «Як справи? Як життя? Що нового?» А потім Євген сказав, що подзвонив Аліні, бо нікому більше душу вилити. Аліна пересмикнула плечима, чесно кажучи, не хотілося вислуховувати переживання дорослого чоловіка. Ну добре, коли чоловіки сидять у кафе за столом і виливають душу один одному, а тут... Та ще й по телефону. Ось так близько не спілкувалися Аліна з Євгеном років з двадцять. Зустрічалися зазвичай на прощанні у старих родичів. Але там особливо не поговорили.

Усі давно живуть своїм життям. У Євгена життя, звичайно, на думку Аліни, дивне. Але це його життя і він його живе.

Живе він із Мариною вже років п'ятнадцять. Не було ані весілля, ані реєстрації. Ну, подобається їм, нехай і живуть так, нам якась різниця. Марина старша за Євгена на три роки. Це теж їхня справа. Дві дочки у них – дванадцять років та п'ять.

А ще Марина із багатої родини. Коли вона та її брат «пішли в самостійне плавання», батько подарував їм бізнес – магазини з продажу електротехніки. Бізнес росте та процвітає. Євген при цьому магазині – контролює персонал, іноді сам встає у торговий зал, є ще якісь обов'язки, але керує всім Мариною. Загалом живуть матеріально добре – купили велику квартиру, у кожного люксова машина. Їздять відпочивати за кордон.

Так ось, Аліна промовчала, а Євген став скаржитися на життя: – Розумієш, я хочу сина, а вона каже, що вже пізно народжувати. (За всю розмову Євген жодного разу не назвав дружину на ім'я, тільки «вона»). Я взагалі не уявляю, зараз дівчата виростуть, роз'їдуться, і я залишаюся жити з цією жінкою. Ні, у мене є, звичайно, дівчина на стороні, вона навіть згодна наважиться мені сина. Але я щось не наважуюсь, а раптом вона претензії потім висуватиме. Хто ж вас, жінок, знає. Як думаєш, що робити?

– Дівчат я люблю. А її? Так, ніколи я її не любив. Сподівався, що хоч сина подарує. А тепер і цієї надії нема. Піти від неї? Куди? В нікуди? Дівчат шкода, ось тільки заради дівчат її не кину. Порадь, чи варто народити сина на стороні?

– Ти знаєш, з мене поганий радник. Чесно кажучи, посварила б я тебе, щоб погані думки в голову не лізли.

– І ти мене не розумієш. Ех! – Сказав Євген і відключив телефон.

У Аліні зіпсувався настрій. Вона ображалася на Євгена, прикро було за Марину та їхніх дочок.

Із поетичного кошика



Червень

Прикотили – дні червневі...
Лики сяють... променеві.
Сонця ловлять злато-миті...
Квіти... дощиком умиті.

Час – не в'янути і скніти!..
Взялись... вишні червоні.
Мов, розжарені, зірнички...
Красно стеляться сунічки.

У гаю – рясні – гніздечка...
Сторожать... златі яєчка.
На чуднім природи лоні...
Миті... літечка в полоні.

Світанок душі або Про що тобі сказати мушу

Очей твоїх яскрава мить...
В мою, закуталася, душу.
Яка – зоріє і горить...
Про що тобі сказати мушу.

Я не – розкутаю – її...
І не віддам – уже – нікому.
Хай в ній, щебечуть солов'ї...
І спів знімає з серця втому!

Можливо, з плинністю буття...
Розтане дивних днів світаня.
Таке, мабуть, воно життя...
Несе побачення... прощання.

А поки що, та світла мить...
Мою, заповонила, душу.
Яка – співає і дзвенить...
Про що тобі сказати мушу.

Від зорі і до зорі...

Сяють, вишні, на горі...
Запаливши... ліхтарі.
Від зорі і до зорі...
Сяють, вишні, на горі.

Рваний, бурями, бузок –
Цвіт стряс, часу, на візок.
Не проблем без галузок...
Рваний, бурями, бузок.

«Перескочила б... і тин!..»
Мовить, яблуня, з малин...
І якби – не сто причин –
Перескочила б... і тин!

Рослий, ясен, на межі –
Ходить в думах по стежі...
Й споглядає – рубежі...
Рослий, ясен, на межі.

Микола СОБЧУК, м. Вінниця.





Кулінарні цікавинки

Мариновані кабачки

Нам потрібно на 1 банку: 1-2 кабачка, 0,5-1 скл. води, 1 ч.л. солі, 2 ч.л. цукру, 2 ст.л. укусу 9 %, 2 зубчики часнику, 1 кілечко сушеного гірко-го перцю, 5 шт. чорного перцю горошком, 1-2 парасольки кропу, листя або кореня хрону.

Приготування. Для маринування підійдуть будь-які кабачки. Для початку їх потрібно промити. Даємо кабачків трохи обсохнути, а тим часом стерилізуємо банки. Очищаємо часник, ретельно миємо й готуємо необхідні спеції і трави. На дно кожної банки укладаємо кріп, хрін, часник, гіркий перець, злегка приминаємо рукою. Кабачки нарізаємо кільцями або півкільцями - товщиною не менше 0,5 см. Викладаємо нарізані кабачки в банки поверх трав і спецій, а зверху насипаємо в кожну 1-літрову банку по 2 ч. л. цукру і 1 ч. л. солі. Після цього розливаємо по банках оцет і наповнюємо їх доверху водою. Пастеризуємо кабачки протягом 10 хвилин. Після закінчення 10 хвилин знімаємо кришки з банок, опускаємо їх на пару хвилин в окріп, щоб простерилізувати кришки, після чого закатуємо кабачки, перевертаємо банки, закутуємо і даємо їм охолонути протягом 1 доби.



Кабачки з кетчупом



Нам потрібно: 2 кабачки середнього розміру, 1 скл. води, 1 ст.л. з гіркою кетчупу, 1 дес.л. солі, 40 г цукру, 6 горошин чорного перцю, гілочки петрушки, 30 г оцту.

Приготування. Виходить 0,7 л продукту. Беремо ка-

бачки середнього розміру, добре вимиваємо. Ріжемо кружальцями завтовшки в 1 сантиметр. Підготовлені стерильні банки наповнюємо кружечками кабачків, трохи струшуємо, щоб вони щільно лягли один до одного. Кидаємо в банку чорний перець горошком. Приготуємо маринад. Для цього в каструлю вливаємо порцію води, додаємо кетчуп, сіль і цукор, розмішуємо і відправляємо на вогонь. Варимо маринад близько трьох хвилин. Кристали солі і цукру повинні розчинитися. В кінці варіння вливаємо в маринад оцет, повторно доводимо до кипіння, потім швидко знімаємо з вогню і заливаємо кружечки кабачків. Зверху кладемо гілочку петрушки. Стерилізуємо банки без герметизації протягом 8 хвилин. Герметично закриваємо банки стерильними кришками. Тримаємо під теплою ковдрою, попередньо перевернувши їх доріг дном.

Солодкі мариновані кабачки

Нам потрібно: 3 кг кабачків, 50 г зелені кропу і петрушки, 2 моркви, 2 головки часнику, 2 ст.л солі, 1 скл. цукру, 1-1,5 скл. олії, півсклянки 9%-ного оцту, 1 ч.л. меленого чорного перцю.

Приготування. Кабачки ріжемо довгими брусочками, моркву – кружальцями, подрібнюємо часник і зелень. Все перемішуємо. Робимо заливку – змішуємо олію, оцет, сіль і цукор, заливаємо сумішшю овочі, залишаємо на кілька годин. Розкладаємо все по банкам (краще брати 700-грамові), накриваємо кришками (не закриваємо поки) і стерилізуємо хвилин 20. Тепер закатуємо, накриваємо теплою ковдрою і залишаємо до охолодження.



Гострі кабачки



Нам потрібно: 3 кг кабачків, стручок гострого перцю, 2 головки часнику, 100 г олії, 100 мл 9% оцту, 2 ст.л. солі, 2 ст.л. цукру, 200 г зелені (петрушка, кріп).

Приготування. Ріжемо кабачки крупною соломкою, дрібно нарізаємо перець і 1 головку часнику, солимо і залишаємо на 1-2 години просочитися. Додаємо цукор, олію, оцет, порізану побільше другу головку часнику, подрібнену зелень. Розкладаємо в баночки і стерилізуємо (0,5 літрові – 15 хв., 0,7 літрові – 20 хв.). Закатуємо, перевертаємо, закутуємо і залишаємо на ніч.

Кабачки, мариновані з капустою

Нам потрібно: Маринад: на 1 л води, 1,5 скл. цук-



ру, 1 скл. 3% оцту (краще взяти домашній яблучний оцет), 1 скл. олії, 2 ст. л солі.

Приготування. Кабачки і капусту (пропорції довільні) нарізати часточками або на-шаткувати, занурити в окріп (бланшувати) хвилин 5, потім розкласти в стерилізовані банки, залити киплячим маринадом, закатати. Зберігати краще в холоді.

Кабачки, мариновані з цибулею

Нам потрібно: кабачки, 1-2 цибулини, чорний перець горошком, лавровий лист, гвоздика, 2-3 зубчики часнику. Пропорції за вашим смаком. **Для маринаду:** 1 літр води, 50 г солі, 25 г цукру, 70 мл 9% оцту.

Приготування. Кабачки ріжемо на частини (як подобається), бланшируємо в окріпі кілька хвилин і відразу після охолоджуємо у воді. Кип'ятимо маринад. У банки укладаємо порізану кільцями ріпчасту цибулю, нарізаний часник, по 2-3 шт. чорного перцю, гвоздики, лаврушки. Заливаємо маринадом, прикривають кришками і пастеризуємо півлітрові банки 10 хвилин, літрові – 20 хвилин. Закатуємо.



Мариновані в томаті кабачки



Нам потрібно: 4-5 кг кабачків, 1 кг болгарського перцю, 1 скл. олії, 1 л томатного соку, 2-2,5 ст.л. солі, 3 ст.л. цукру, 300 г часнику, 1 ч.л. чорного меленого перцю, 100 мл 6% оцту.

Приготування. Перець очищаємо від насіння, ріжемо смужками. Кабачки нарізаємо кубиками, часник – тонкими пластинками. Спочатку треба загасити кабачки і болгарський перець в маслі до м'якості, приблизно хвилин 15. Додамо до них томатний сік, оцет, сіль і цукор, перемішати і варимо півгодини. Потім додамо спеції і часник і поваримо ще хвилин 7-10. Розкладаємо в простерилізовані банки, закатуємо прокип'яченими кришками.

Кабачки по-корейськи на зиму

Нам потрібно: на 3 кг кабачків візьміть по 0,5 кг моркви і цибулі, 5 шт. болгарського перцю, 150-200 г часнику, 200 г зелені (на ваш вибір – кріп, селера, петрушка, кінза). **Для маринаду:** по 1 скл. винного (яблучного) оцту, цукру і олії. А також 2 ст.л. солі і 1 ст.л. спецій для корейської моркви.

Приготування. Натираємо на тертці для корейської моркви кабачки і моркву. Тонко шаткуємо перець (очищений від насіння) і цибулю. Подрібнюємо часник і зелень. Все перемішуємо і заливаємо маринадом. Залишимо суміш на 3 години, щоб гарненько просочилася. Розкладаємо по банках і стерилізуємо 10-20 хвилин залежно від розміру банки. Закатуємо прокип'яченими кришками.



Мариновані хрусткі рулетки



Нам потрібно на 1 літрову банку: 400-500 г кабачків, парасолька кропу, 3 гілочки петрушки, 5-6 листочків базиліку, 2 зубчики часнику, 150 г моркви. **Маринад:** на 0,5 літрів води, 20 г солі, 25 г цукру, 5 г приправи для корейської моркви, 20 мл оцту 9%.

Приготування. Нарізаємо кабачки і моркву, на тонкі слайси. Далі в чисту банку кладемо парасольку кропу, петрушку, базилік, і порубаний часник. Беремо слайс моркви, загортаємо в трубочку, а зверху обертаємо слайсами кабачка, щоб вийшов рулетик. Укладаємо рулетки і заповнюємо, таким чином, всю банку, залишаючи зазор 2 см до верхівки. Готуємо маринад. Воду доводимо до кипіння, додаємо сіль, цукор, і приправу, перемішуємо і нехай покипить 2-3 хвилини. Заливаємо киплячим маринадом кабачки, щоб вони вкрилися повністю. Але пам'ятаємо, залишаємо 2 см. До верхівки. Накриваємо кришкою, і даємо постояти 15 хвилин. Приступаємо до стерилізації. З моменту закипання стерилізуємо 5 хвилин. Виймаємо банку, додаємо оцет і приступаємо до закачування. Перевертаємо банку, вкатуємо теплим рушником, і залишаємо до повного охолодження.

Мариновані кабачки «Барви літа»

Нам потрібно на 7 л банок: 5 л води, 6 ст.л. солі, 8 ст.л. цукру, 500 г оцту (9%), 2-3 парасольки кропу (у кожному банку), 10-14 кабачків, 3-4 зубчики часнику (у кожному банку), 3-4 помідори, 1-2 морквини, 3-4 горошини чорного перцю (у кожному банку), 2-3 горошини духмяного перцю (у кожному банку).



Приготування. На дно банки покласти перець чорний і духмяний. У банки шарами покласти кабачки (кружечками), моркву (кружечками), помідори (кружечками), часник (шматочками), кріп (парасольки). Можна покласти шматочки болгарського перцю. І так чергувати шари до верху банки, викладаючи овочі якомога щільніше. У воду додати сіль, цукор, оцет і довести до кипіння. Гарячим розсолом залити банки. Потім взяти каструлю (краще високу, літрів на 5), закип'ятити воду, на дно покласти ганчірку. У каструлю з киплячою на малому вогні водою поставити банку і стерилізувати 7-10 хв. Дістати і відразу закрити. Можна укутати банки до повного охолодження.

Аджика з кабачків

Нам потрібно: 3 кг почищених кабачків, по 500 г моркви і перцю, 5-6 головок часнику, 1,5 кг помідорів, 2 ст.л. з маленьким чубком солі, 100 г цукру, 2,5 ст.л. червоного гострого перцю, 200 г олії, 100 г оцту (9%).

Приготування. Усі овочі помити, пропустити (крім часнику) через м'ясорубку, додати сіль, цукор, перець, олію, варити 35-40 хв. Додати вичавлений або подрібнений часник і поварити ще 5 хв. Додати оцет, поварити кілька хвилин і розкласти у банки. Закрутити, накрити ковдрою до повного охолодження.



Кабачкова ікра з томатом і майонезом



Нам потрібно: 4 ст.л. оцту (9%), 2 ст.л. солі, 4 ст.л. цукру, 1 скл. олії, по 0,5 л томатної пасты і жирного майонезу, 1 кг цибулі, 6 кг кабачків, 0,5 ч.л. гострого червоного перцю.

Приготування. Кабачки почистити від шкірки, порізати, щоб в каструлю влізли, і варити до м'якості, заливши водою. Цибулю почистити, нарізати і злегка підсмажити на олії. Воду з кабачків зцідити, додати цибулю, змолоти на однорідне пюре блендером або товкачем для картоплі. Додати решту складників, варити, постійно помішуючи, приблизно 2 год. Гарячою її швидко покласти в стерильні баночки і закрутити.

Компот з ананасовим смаком

Нам потрібно: 1 кг кабачків, 300 г стиглої жовтої аличі, цукор в пропорції 150 г на 1 л води, вода.

Приготування. Кабачки і аличу гарненько помийте. Кабачки при необхідності очистити від шкірки і видалити насіння. Наріжте кабачки невеликими кубиками або кружечками. На дно підготовлених банок укладіть аличу. Зверху на аличу насипте доверху кабачки. Зваріть сироп із води і цукру з розрахунку 150 г на 1 л. Залийте гарячим сиропом банки доверху і залиште на 4-6 годин або на ніч. Злийте сироп, скип'ятіть, знову залийте кабачки і залиште на 30 хвилин. Втретє повторіть процедуру з сиропом, залийте і закатайте кабачки. Переверніть банки доріг дном, укутайте ковдрою і залиште до повного охолодження.



Кабачкове варення



Нам потрібно: 1,5 кг кабачків, консервовані ананаси – маленька баночка (склянка), 1,2 кг цукру, 0,5 ч.л. лимонної кислоти.

Приготування. Вимити та очищені від зернової середини кабачки нарізаємо шматочками – кубиками. Після подрібнення кабачків відкриваємо ананаси і заливаємо з них сік, на якому будемо готувати цукровий сироп. Гарячим сиропом заливаємо подрібнені кабачки і посипаємо зверху лимонною кислотою. Лишаємо цю масу приблизно на 1 годину. Відразу ставити на вогонь і варити не варто, оскільки кабачки можуть розхмулитися. Після закінчення зазначеного часу, заливаємо сироп з кабачків (його вже буде дещо більше), підігрівимо, наповнюємо кабачки підігрітим сиропом і лишаємо знову на 1 годину. Поки кабачки «маринуються» – можна нарізати ананаси. Нарізаємо їх такими самими шматочками. Додаємо ананаси до кабачків і ставимо на вогонь. Як тільки маса закипить, забираємо з вогню і чекаємо поки охолоне. Так пророблюємо кілька разів. Спочатку ананаси виділять багато соку, однак з часом частину соку кабачки поглинуть, а частина – випарується. Кількість варення зменшиться, а шматочки кабачків стануть схожими на ананаси. Саме тоді час варити овочево-фруктову масу 15-20 хвилин на маленькому вогні.

ПОРАДИ НА ВСІ ВИПАДКИ ЖИТТЯ

Що можна сіяти в середині літа

Якщо ви думаєте, що в липні вже пізно садити чи сіяти на городі, то помиляєтеся. Фермери стверджують, що середина літа підходить для того, щоб посіяти деякі культури, причому у деяких випадках врожаю можна дочекатися вже наприкінці теплої пори року.

Щоб полегшити процес вирощування, варто вибирати культури, які швидко ростуть або ж легко переносять незначні заморозки. Також, кажуть фермери, щоб досягти найкращих результатів, варто стежити за тим, аби рослини отримували

Heirloom, можуть бути готові менш ніж за 50 днів. Кабачки добре ростуть за теплої погоди в родючому ґрунті. Щоб збільшити врожайність, плоди варто збирати, щойно вони досягнуть довжини 10-15 см, оскільки саме тоді вони найніжніші.

4. Огіркі

Деякі сорти можуть давати плоди приблизно за 50 днів. Часте збирання підвищує врожайність. "Органічне добриво з вищим вмістом азоту - гарний варіант для вирощування здорових огірків", - каже фермер.

5. Кушова квасоля

Кушова квасоля добре росте в теплому ґрунті та потребує великої кількості сонячного світла. За нею легко доглядати, і вона може дати значний урожай за відносно короткий час. Більшість сортів потребують від 50 до 60 днів від посіву до збору врожаю, а окремі можуть бути готові навіть за 45 днів. Рекомендується збирати кушову квасолю кожні кілька днів, щоб стимулювати появу нових стручків.

6. Рукола

Руколу можна збирати через три-шість тижнів після посіву. Ця рослина гарно росте як у тіні, так і на сонці. ґрунт під нею повинен бути розпушений і збагачений органічними речовинами.

7. Салат-латук

Швидкозріглі сорти салату, такі як роман, не задумуючись, сійте у липні. При цьому обирайте місце, яке у другій половині дня отримує тінь. Ви можете почати збирати молоде листя вже через 28 днів після посіву, запевняє фермер.

8. Шпинат

Шпинат - поживна рослина, яка швидко росте. Він любить прохолодну погоду, тому обирайте жаростійкий сорт і місце для вирощування, яке отримує тінь у другій половині дня. Час від посіву до збору врожаю зазвичай становить 50-80 днів.

Які сорти огірків можна посіяти у липні

Хоча надворі вже липень, але ще зовсім не пізно сіяти огірки. Особливо якщо вибрати для цього правильні сорти. Бо деякі з них точно встигнуть повністю віддати свій врожай до заморозків.

Якщо у липні у вас звільнилася чи досі залишається вільною якась грядка, то можна посадити там огірки. Навіть без розсади, а при висіванні насінням, вони встигнуть дати гарний врожай до жовтня. Головне - обирати сорти, які родять швидко та комфортно почуваються в літню спеку та при легких похолоданнях. Краще обирати партенокарпічні види, які не потребують запилення бджолами та швидко починають рости після сходів.

Кібрія F1 - неймовірна врожайність. Цей надранній гібрид починає плодоносити вже через 35-38 днів після сходів. Огірки горбкуваті, темно-зелені, дуже смачні. Вони мають класичну форму. Виробник вказує дець 3.2 довжини до 1 ширини. Тобто такі ідеально підходять для консервації. М'якоть у цих огірків щільна, дуже соковита та зовсім не гірчить.

Шакті F1 - дуже стійкий сорт. Добре витримує літню спеку та нестачу вологи. Практично не хворіє, не починає гірчити від сонця. Плоди Шакті F1 короткі, близько 6-9 см. Огірочки щільні, насіння в них небагато. Навіть якщо трішки затягнете зі збором врожаю, то плоди цього збору не переростуть. А ще вони ідеально підходять для засолювання.

Бйорн F1 - мінімальний догляд. Цей гібрид дозріває вже на 37-39 день після сходів. Ці огірки трішки більші, ніж попередні: приблизно 10-12 см. Вони мають гарний зелений колір, виростають до маси 100-120 г. Бйорн F1 не боїться перепадів

температури, огіркової мозаїки та борошнистої роси. А ще він зовсім невибагливий до догляду.

Меренга F1 - ніжний смак. Цей гібрид гарно росте в теплицях, парничках та просто під відкритим ґрунтом. Врожай дає вже через 38-40 днів. Зав'язує до 7 огірочків в одному вузлі. Гіркота в них відсутня ге-



ли достатню кількість світла, вологи, поживних речовин та росли у добре дренованому ґрунті.

1. Столовий буряк

Ці яскраві коренеплоди швидко ростуть - зазвичай від посіву до збору врожаю минає 50-70 днів. За словами фермерки Емілі Скотт, буряк швидко розвивається, якщо його посадити в середині літа, адже може переносити невеликі заморозки.

2. Морква

Як і буряк, цей коренеплід встигне дати врожай, якщо його посіяти в середині літа. Залежно від сорту, моркві потрібно від 70 до 80 днів від посіву до збору, але є деякі ранні сорти, які достигають уже за 55 днів.

3. Кабачки

Цю швидкозростаючу овочеву культуру теж можна садити в липні. Кілька сортів, таких як Black Beauty та Italian



нетично. Тобто навіть спека та нерівномірний полив смак не погіршать. Але врожайність без підживки та води все ж може знизитися.

«Кріспіна F1» - цей гібрид є партенокарпічним та ранньостиглим, що дозволяє отримати швидкий урожай.

«Артист» також партенокарпічний і дуже ранній гібрид, який чудово підходить для пізніх посадок.

«Фенікс». Хоча це простий огірок (не гібрид), він показав себе дуже добре при пізніх посадках. Його особливість полягає в тому, що він може гарно родити пізньої осені, продовжуючи сезон свіжих огірків.

Якщо ви орієнтуєтесь на місячний календар, то у липні найбільш сприятливими днями для посіву огірків є **19, 27 та 29 числа**.

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "КАЛІНА ЛТД ПЛЮС". (ТОВ "КАЛІНА ЛТД ПЛЮС")

Ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ - 45438466

Місце знаходження суб'єкта господарювання, контактний номер телефону, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання - 03039, Україна, місто Київ, вулиця Саперно-Слобідська, будинок, 24, нежитлове приміщення №192-1, +380972617210

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика - Проммайданчик № 1, фактична адреса: Вінницька обл., Хмельницький р-н, м. Калинівка, вулиця Островського, 68. Проммайданчик № 2, фактична адреса: Вінницька обл., Хмельницький р-н, кадастровий земельної ділянки 0521610100:07:001:0070. Проммайданчик № 3, фактична адреса: Вінницька обл., Жмеринський р-н, м. Шаргород, вулиця Героїв Майдану, будинок 284.

Мета отримання дозволу - визначення та регулювання викидів забруднюючих речовин (ЗР), які потрапляють в атмосферу при експлуатації технологічного обладнання, на отримання дозволу на викиди ЗР для існуючого об'єкту.

Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля (ОВД), в якому визначено допустимість провадження планованої діяльності, яка згідно з вимогами ЗУ "Про оцінку впливу на довкілля" підлягає оцінці впливу на довкілля - не підлягає ОВД.

Загальний опис об'єкта (опис виробництв та технологічного устаткування) - Основний Код КВЕД 10.51 Перероблення молока, виробництво масла та сиру.

Проммайданчик № 1 : Наявно 16 джерел викидів шкідливих забруднюючих речовин в атмосферне повітря. На проммайданчику розміщені : КНС, котельня, паливом якого є дрова, витяжна вентиляція котлів, майстерня, холодильні компресори №1-8, №9-16, буржуйка технічного приміщення, паливом якого є дрова, резервуар зберігання СВГ 10 м³ , паливно-роздавальна колонка СВГ,

дизельна мийка високого тиску, котел адміністративного приміщення, паливом якого є дрова, пральня, буржуйка майстерні, паливом якого є дрова, пункт обробки деревини, мийка обладнання та для резервного енергопостачання є дизельгенератор.

Проммайданчик № 2: Наявне 1 джерело викиду : поля фільтрації

Проммайданчик № 3: Наявно 19 джерел викидів шкідливих забруднюючих речовин в атмосферне повітря. На проммайданчику розміщені : мийка обладнання, витяжна вентиляція кухні, холодильна установка №1-4, холодильні компресори №1-5, холодильна установка №6 складу сиру, холодильна установка №7, №8, котельня два котли мають паливо природний газ, один котел - дрова, майстерня, буржуйка гаражу, токарний цех, холодильна установка №9 готової продукції, холодильна установка №10-11, №12-13, наявні два резервуари ДП об'ємом 4м³ і 2м³, ПРК на один рукав, ГРП та для резервного енергопостачання є два дизельгенератори.

Відомості щодо видів та обсягів викидів - Проммайданчик № 1 : Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: оксиди азоту (у перерахунку на діоксид азоту [NO + NO₂]) - 4,238946 т/рік, вуглець оксид - 199,715389 т/рік, діоксид сірки - 1,898111 т/рік, речовини у вигляді твердих суспендованих частинок - 0,981441 т/рік, НМЛОС - 4,335513 т/рік, діоксид вуглецю - 9072,240425 т/рік, азоту(1) оксид (N₂O) - 0,351356 т/рік, метан - 0,444589 т/рік, залізо оксид - 0,000491 т/рік, манган діоксид - 0,00002 т/рік, фреон - 0,005215 т/рік, аміак - 0,001171 т/рік, бен(а)пірен - 0,000000013 т/рік, сірководень - 0,000104 т/рік, етилеркаптан - 0,00000005 т/рік.

Проммайданчик № 2: Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: оксиди азоту (у перерахунку на діоксид азоту [NO + NO₂]) - 0,016399 т/рік, вуглець оксид - 0,409968 т/рік, сірководень - 0,005361 т/рік, аміак - 0,163987 т/рік, етилер-

каптан - 0,0000082 т/рік, НМЛОС - 0,000164 т/рік, метан - 9,4608 т/рік.

Проммайданчик № 3: Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: оксиди азоту (у перерахунку на діоксид азоту [NO + NO₂]) - 0,656 т/рік, вуглець оксид - 3,3436 т/рік, діоксид сірки - 0,015913 т/рік, речовини у вигляді твердих суспендованих частинок - 0,0789 т/рік, НМЛОС - 0,0605 т/рік, діоксид вуглецю - 801,283212 т/рік, азоту(1) оксид (N₂O) - 0,0289 т/рік, метан - 0,21419 т/рік, залізо оксид - 0,0002 т/рік, манган діоксид - 0,00002 т/рік, фреон - 0,0013 т/рік, фенол - 0,001 т/рік, акролеїн - 0,00000008 аміак - 0,002 т/рік, бен(а)пірен - 0,000000023 т/рік.

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання - На підприємстві відсутні виробництва та устаткування, які підлягають до впровадження найкращих доступних технологій та методів керування.

Перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання - Не передбачені. Викиди забруднюючих речовин від стаціонарних джерел підприємства не перевищують встановлені нормативи граничнодопустимих викидів відповідно до законодавства, тому заходи щодо скорочення викидів забруднюючих речовин не розробляються.

Дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів - Заходи не передбачені.

Відповідності пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству - Викиди забруднюючих речовин відповідають вимогам законодавства.

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

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

"ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ"

Вінницька регіональна газета.

редактор
Л.І.ДЖЕДЖУЛА

ПЕРЕДПЛАТНИЙ ІНДЕКС
ПЕРІОДИЧНОГО ВИДАННЯ:
ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ - 61487

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

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

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

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

Зам. №2510428.
Наклад - 1500.
Газета віддрукована
у ФОП Собчишин
Олександр Вікторович
Тел. (0432) 55-63-97.

Вітаємо ветеранів війни та праці

90-річчя відзначатимуть жителі: смт Стрижавка - **Віра Петрівна ЮРЧИК** (18 липня), с.Агрономічне - **Нарциз Олексійович БОНДАРЕНКО** (22 липня) та с.Великі Крушлінці - **Ганна Сафронівна ГАЛУНКО** (22 липня). 65-річчя відсвяткував воїн-інтернаціоналіст, мешканець с.Стадниця - **Степан Іванович РЕГАН** (14 липня).

День народження святкуватимуть голови організації ветеранів с.Гуменне - **Наталія Миколаївна БАДИСЯН** (20 липня) та с.Писарівка - **Зоя Андріївна БОНДАР** (22 липня).

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.

17 липня - хмарно, без опадів, t вдень +22...+25°C, вночі +16...+18°C. **18 липня** - хмарно, дощ, t вдень +20...+22°C, вночі +17...+18°C. **19 липня** - хмарно, дощ, t вдень +21...+23°C, вночі +14...+19°C. **20 липня** - хмарно, дощ, t вдень +23...+27°C, вночі +17...+20°C. **21 липня** - хмарно, без опадів, t вдень +26...+31°C, вночі +17...+23°C. **22 липня** - хмарно, без опадів, t вдень +27...+34°C, вночі +20...+26°C. **23 липня** - хмарно, без опадів, t вдень +24...+29°C, вночі +21...+23°C.



III загально-командне місце Чемпіонату

Днями завершився Чемпіонат ГО ВФСТ Україна серед юніорів та юніорок у Боянах.

У фінальних поєдинках Вінничани вибороли:

I місце - 52 кг Паньков Роман, СК Брідж, тренери ЗТУ Маньковський М.А. та ЗТУ Гончар А.В.

I місце - 60 кг Шульга Іван, СК Брідж, тренери ЗТУ Маньковський М.А. та ЗТУ Гончар А.В.

II місце - 60 кг Скрипченко Назар, СК Золота Рукавичка, тренери ЗТУ Вакалюк Р.В. та Салецький В.В.

II місце - 66 кг Моторний Владислав, тренери ЗТУ Кашеев В.Є. та Литвинович О.М.

II місце - юніорка, 54 кг Розборська Софія, СК Квадрат, тренери Марковський О.О. та Задачин А.П.

"Бронзу" змагань вибороли:

52 кг Безносок Іван, СК Квадрат, тренери Марковський О.О. Гаврилов А.М. і брати Глущенко.

57 кг Котлярський Артем, ТВТ СК Нокаут, тренери Терещук Д.В. та Тодощенко Р.П.

Завдяки спільним результатам що продемонстрували наші боксери - Команда Вінницької області здобула -

III загально-командне місце Чемпіонату ГО ВФСТ Україна та була нагороджена кубком та грамотою.

Дякуємо спортсменам за волю до перемоги, тренерам за підготовку боксерів, за вашу спільну працю що приносить чудові результати!

Дякуємо Силам оборони України за кожен наш день, кожен старт та фініш!



"Заплетемо рогозу": у Щітках відбудеться другий етновікенд на підтримку ЗСУ

19 липня о 15:00 у селі Щітки на березі ставу "Тарасишин" відбудеться етновікенд "Заплетемо рогозу". Подія об'єднає громаду довкола давнього ремесла рогозоплетіння та збору коштів для підтримки українських воїнів.

Рогозоплетіння - елемент нематеріальної культурної спадщини України, який нині зберігся лише в двох селах Вінницької громади - Щітках і Писарівці. Традицію плекали покоління майстринь, зокрема Галина Заєць і Надія Іщенко, які й сьогодні передають своє вміння молоді. Завдяки їхній праці у 2023 році рогозоплетіння включили до Національного переліку культурної спадщини.

На цьогорічний етновікенд приїдуть майстри не тільки з Вінниччини, а й з Львівщини, Тернопільщини і Черкащини. Вони презентують власні техніки плетіння і проведуть майстер-класи для всіх охочих.



У ПРОГРАМІ:

- виставка виробів;
- майстер-класи для дорослих і дітей;
- ярмарок виробів народних майстрів Поділля;
- обрядові дійства від ансамблю "Брикса";
- презентація локальної страви - годзі;
- бібліо-пікнік;
- смачна кухня.

Родзинкою етновікенду стане концертна програма "Заплетемо рогозу, заграйте музику" за участі фольклорних гуртів "Зелена рута", "Оксамит", "Оберіг", а також гостей - гуртів "Водограй" і "EtnoGen".

Астрологічний прогноз на 21-27 липня

ОВЕН (21.03-20.04). Не починайте активних дій, не визначившись з цілями, інакше час і сили будуть витрачені надаремно. Не занадто довіряйте фактам і цифрам. Якщо ваша інтуїція проти ухвалення, здається, очевидного рішення, тут щось не так, і до неї слід прислухатися. Вихідні, швидше за все, будуть тихими та спокійними, присвятіть час спогляданню й обмірковуванню майбутніх грандіозних планів. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Будуть вдалими поїздки та контакти, це зміцнить авторитет і підвищить самооцінку. Вам слід розраховувати тільки на себе та власне вміння серйозно і врівноважено домовлятися з опонентами. Якщо рідні захочуть допомогти, м'яко відмовтеся, тому що користі від цього буде небагато, а часу вони займуть чимало. Вихідні можуть виявитися складними, через прикрі випадковості зруйнуються плани. Втім події, що відбуваються, варто розглядати як знаки долі. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Настала слашна мить для активної діяльності. Саме зараз ваші мрії мають шанси реалізуватися. Необхідно зібратися з силами й не дозволяти собі розслаблюватися та засмучуватися. Обміркуйте все, не випускайте з виду дрібниці, перш ніж приймати остаточні рішення, і тоді у вас все обов'язково вийде. У вихідні ймовірно гарні новини, які можуть відкрити перед вами перспективи, що далеко йдуть. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

РАК (22.06-22.07). Постарайтеся не перевантажувати себе справами та не перевтомлюватися. Бажано враховувати інтереси колег і проявляти ініціативу, ідучи на компроміс. Прислухайтеся до порад друзів і рідних, адже деякі моменти ви можете не врахувати, повністю поринаючи в ситуацію, що створилася, а їм з боку видно деякі ваші промахи. Вихідні проведіть на природі. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

ЛЕВ (23.07-23.08). З'явиться багато можливостей, але збільшиться й кількість обов'язків, особливо це

стосується роботи. Не варто дискутувати з начальством, крім неприємностей розмова нічого не принесе. Проявляйте рішучість і активність буквально в усьому, і тоді пані Фортуна буде до вас доволі прихильною. У вихідні краще відпочити й не розпочинати нічого важливого, тому що ваші плани можуть збутися з точністю до навпаки. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

ДІВА (24.08-23.09). Саме час переглянути й, за можливості, конкретизувати свої плани. Цілком імовірно виконання заповітних бажань, аби тільки вони мали більш-менш реальні основи. Результати вашої діяльності обіцяють бути зримими і вагомими. Не замикайтеся в собі, не зневажайте можливість завести нові знайомства, вони обіцяють відкрити перед вами інші обрії. Будете сповненими сил і енергії, і зможете встигнути зробити багато чого. Сприятливий день - четвер, несприятливий - п'ятниця.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Ви - творець свого щастя, не упустіть цей золотий час. Зможете опинитися на гребені хвилі, якщо щиро цього побажаєте. Не хапайтеся за все, визначте собі конкретну мету та йдіть до її досягнення. Імовірна зустріч з другом, якому знадобиться допомога й підтримка. До вихідних вами може опанувати пристрасть до зміни місць, тому буде корисно трохи помандрувати. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Вирішальну роль відіграватимуть зв'язки та знайомства. На вас чекатимуть ділові стосунки, намагайтеся бути в курсі подій, що відбуваються, від того, наскільки будете інформованими, залежить багато чого. Вам з легкістю будуть вдаватися будь-які справи. Але й про особисте життя не забувайте. Романтика й кохання додадуть нових фарб, так що не жалійте ні часу, ні сил, ні грошей для зустрічей і побачень. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - середа.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Вам бажано стримати свій

запал і уважніше поставитися до ділових проєктів. Зайвий поспіх загрожує призвести до серйозних фінансових втрат. Можлива прихована протидія вашим планам. Акуратно ведіть свої справи, частіше радьтеся з фахівцями, оскільки великий ризик помилок. Можете знайти нову роботу або нових друзів. Несподіваний поворот подій вплине на вашу подальшу долю, не бійтеся змін. У вихідні не вимагайте від близьких людей занадто багато. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Бажання рубати з плеча краще стримувати. Зараз не час воювати, краще пристосовуватися до складних обставин. Можливі привабливі пропозиції з приводу нової роботи. Навколо вас можуть бушувати пристрасті, не дайте їм зайти занадто далеко. Вихідні краще провести за містом, влаштуйте пікнік з друзями. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Саме час з'ясувати суть проблем, що накопичилися у вас, і почати їх вирішувати. Варто поміркувати про перспективи кар'єрного зростання. У вас є реальний шанс стати справжнім господарем становища та здивувати свіжими ідеями друзів і колег по роботі. Стосунки з близькими людьми можуть виявитися не такими вже безхмарними, але до вихідних хмари розсіються, і ви чудово проведете час у сімейному колі. Сприятливий день - середа, несприятливий - четвер.

РИБИ (21.02-20.03). Непогано б навести порядок і в паперах, і в голові, і в особистих стосунках. Бажано зберігати емоційну рівновагу і не дратуватися з дрібниць. Можлива далека подорож, яка дозволить превстигнути в справах. Імовірно приємні події в сімейному житті. У вихідні краще вибратися за місто. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.