

Подільська Зоря

День усиновлення: тепло родини для кожної дитини



Шановні усиновлювачі, опікуни, піклувальники та прийомні батьки!

Прийміть найщиріші вітання з нагоди Дня усиновлення 17 вересня! Цей день - чудова нагода підкреслити вашу велику любов, доброту та самовідданість у турботі про дітей, які потребують люблячої та підтримуючої родини.

Бажаємо міцного здоров'я, невичерпного терпіння, щастя та родинного благополуччя. Нехай щирість ваших дій примножує добро, а Віра, Надія і Любов завжди супроводжують вас на цьому благородному шляху.

Дякуємо вам за відкриті для добра серця, за родини, де дитина відчуває себе щасливою, і за світ, який ви робите кращим щодня.

Із повагою, Віталій УРДЗІК, начальник Вінницької районної військової адміністрації.

Актуально

Кабінет міністрів пропонує у 2026 році підвищити прожитковий мінімум для осіб, що втратили працездатність, а, отже, і мінімальну пенсію з 2361 до 2595 гривень, тобто на 234 гривні. Про це йдеться у проекті бюджету на 2026 рік, текст якого оприлюднено на сайті парламенту. Слід зазначити, що згідно з проектом кошторису, у 2026 році інфляція зросте на 9,9%, що відповідає величині зростання прожиткового мінімуму. В цілому на виплату пенсій у 2026 році урядовці пропонують витратити 251,3 мільярда гривень, що на понад 14 мільярдів гривень більше ніж у 2025 році. Також пропонується збільшити мінімальну зарплату з 8000 до 8647 гривень.

Кабінет міністрів планує в наступному році залучити понад 22 мільярди гривень від оподаткування онлайн-платформ (так званий "податок на OLX") та введення акцизного податку на солодкі напої. Про це йдеться в додатку до проекту бюджету на сайті парламенту. Зокрема, зазначається, що дохід від продажу товарів або надання послуг не оподатковуватиметься, якщо за рік не перевищуватиме 12 прожиткових мінімумів (тобто 36 336 грн). Це означає, що одноразові невеликі продажі побутових речей українців будуть звільнені від податкового тягара. Якщо ж сума доходу буде вищою, громадяни, у разі підтримки даного документу Верховною Радою, повинні будуть сплатити податок. Крім того, в Бюджетній декларації на 2026-2028 роки передбачається запровадження акцизу на солодкі напої. На думку фахівців, запровадження акцизного податку на солодкі напої може призвести до удорожчання газованої води в 2,5 раза.

Українці віком від 40 років з 2026 року зможуть отримати безкоштовне обстеження серця, діабету та психічного стану. Міністр охорони здоров'я Віктор Ляшко уточнив, що безоплатна програма передбачає обстеження на серцево-судинні захворювання, діабет і психічні розлади - основні причини передчасної смертності та втрати працездатності.

Віддали життя за Україну!

Знову сумна звістка лине до Якушинецької громади...



На війні загинув **Дмитро Володимирович ЦВІГУН** житель села Махнівка.

Дмитро Цвігун народився 3 листопада 1970 року, в с. Кіблич на Гайсинщині, проживав з сім'єю в Махнівці.

Дмитро Володимирович закінчив Кіблицьку загальноосвітню школу. Мав багато друзів, був сміливим, завзятим юнаком, підтримував та допомагав рідним, ніколи не боявся

труднощів, брався за любую роботу. Поважав і цінував своїх батьків. Після закінчення школи був призваний на строкову службу. Після повернення зі служби одружився. Має доньку. Життя так склалося, що через деякий час залишився сам. Та невдовзі зустрівся з Ольгою, і вони рішили пов'язати своє життя назавжди разом.

Дмитро Володимирович з 2014 по 2017 роки брав участь в антитерористичній операції, в самих найгарячіших точках. Він мав відзнаки за мужність та сміливість. Був людиною честі, та справдливості.

Коли розпочалося повномасштабне вторгнення, Дмитро Володимирович 25.02.2022 року став на захист рідної землі в складі в/ч А0666. Разом з побратимами пліч-о-пліч боронили рідну Україну.

Сміливий, витривалий, вірний друг та побратим, людина слова та честі, під час виконання військового завдання отримав травми не сумісні із життям, загинув 08.09.2025 року в м. Костянтинівка Краматорського району Донецької області.

Уся Якушинецька громада висловлює щирі співчуття рідним нашого ГЕРОЯ.

Вічна та світла пам'ять!

Вороновицька громада у скорботі... "На щиті" до рідного дому повернувся Захисник України - **Богдан ДАВИДЮК**. Воїн захищав

Україну від ворога у 2015-2016 рр. в зоні проведення Операції Об'єднаних Сил. А у 2020 році знову повернувся у стрій, вкотре долучившись до своїх побратимів з 28-ї окремої механізованої бригади імені Лицарів Зимового Походу. Початок повномасштабного вторгнення зустрів на укріплених позиціях у Миколаївській області, далі - була Донецьчина: Костянтинівка, Бахмут, Покровськ...

Як старший солдат, навідник-оператор бойової машини підтримував вогнем піхотинців, перебував на найгарячіших ділянках фронту. Після бою 25 листопада 2024 року біля села Диліївка Краматорського району довгий час вважався зниклим безвісти і лише днями факт його загибелі був підтверджений експертизою ДНК. Воїн навічно залишився 43-літнім.

Народився Богдан Давидюк 10 січня 1981 року в селі Кордишівка Вінницького району, проте все його життя було тісно пов'язане з Вінницею. Тут закінчив 27-му загальноосвітню середню школу й почав свій трудовий шлях. До участі в ООС працював на будівництві. Пізніше - до укладення но-

вого контракту зі Збройними Силами - на консервному заводі у селищі Вороновиця. У цьому мальовничому куточку Вінниччини

Богдан проживав зі своєю дружиною, для сина якої став справжнім батьком. Мав також двох донечок від першого шлюбу, яких безмежно любив.

"Коли Богдан вдру-ге йшов боронити країну від ворога, сказав, що не може спокійно дивитися на те, як ворог розриває Україну. "Піду допомогу своїм лицарям, а вже потім сидітиму вдома з вами", - такими були його слова, - розповідає дру-

жина полеглого воїна Ольга. - Богдан робив усе для своїх хлопців. Коли мав час варив їсти, все лагодив та майстрував. Вони за це його дуже цінували та поважали. До речі, Богдан гарно вмів малювати, займався різьбленням по дереву. Навіть із війни передавав невеличкі скульптурки родині. Взагалі мав велике добре серце, любив усіх нас, матір, братів, сестричку..."

Уся Вороновицька громада схилила голову в глибокій скорботі перед світлою пам'яттю Героя та висловлює найщиріші співчуття рідним та близьким патріота своєї Батьківщини. Жодними словами не втамувати печучий біль та не загоїти рани в душі.

Світла пам'ять Герою!

"Більшість із цих хвороб можна виявити й вилікувати, якщо діяти вчасно", - наголосив міністр. За його словами, держава покриє повну вартість обстеження, а громадяни зможуть обирати будь-яку медичну установу - державну, комунальну або приватну.

Речник ДПСУ Андрій Демченко: "Державна прикордонна служба України не веде статистичного обліку перетину кордону за віковою категорією. Втім, ми по кожному з пунктів пропуску ведемо аналіз й спостереження за тим, які категорії громадян перетинають кордон. Можу сказати, що категорія чоловіків, яким з 28 серпня дозволено перетинати кордон під дії воєнного стану, не є переважаючими під час перетину кордону. Ті повідомлення, які поширювала російська пропаганда, зокрема, що українські чоловіки віком до 22 років масово покидають Україну, штурмують кордон й тікають, не відповідає дійсності. З 28 серпня українські чоловіки віком від 18 до 22 років включно присутні на кордоні та виїзд з України, але вони також вони перетинають кордон і на в'їзд до України. Це відбувається щоденно. Отже, суттєво на пасажиропотік на перетин кордону з України вікова категорія чоловіків від 18 до 22 років не вплинула", - розповів Демченко.

22 вересня настає осіннє рівнодення - особливий день балансу світла й темряви. Астрологи кажуть, що цей момент відкриває новий цикл і впливає на всі знаки зодіаку. Осіннє рівнодення щороку символізує рівновагу між ніччю і днем. Це час, коли важливо підбивати підсумки, відпускати старе і налаштовуватися на нові цілі. Осіннє рівнодення 2025 року нагадує: баланс між світлом і темрявою мож-

ливий у кожного.

На Вінниччині стартує масштабний проект "Здорове майбутнє Вінниччини", спрямований на медичні обстеження школярів у всіх громадах області. Перший етап відбувся навесні в Мурафській громаді: за два місяці лікарі оглянули понад 440 дітей, і у 70% виявили різні проблеми зі здоров'ям. До оглядів залучали вузьких спеціалістів обласної дитячої лікарні, які проводили консультації та надавали рекомендації батькам.

У 2025 році в Україні стало менше шахрайських справ - їхня кількість скоротилася на третину. На Вінниччині відкрили 1 110 проваджень. Найбільше випадків зафіксовано у Києві, Дніпропетровській та Харківській областях. З січня по вересень в Україні було відкрито 35 599 проваджень за ст. 190 ККУ "Шахрайство". Це на третину менше, ніж у 2024 році, проте у 1,8 раза більше, ніж у 2021-му - до початку повномасштабної війни. У середньому, щомісяця в Україні відкривають близько 4,5 тисяч нових справ.

У Вінниці відкриють новий театральний сезон драматичною поемою "Кассандра" за повістю Лесі Українки. Режисер вистави Євгеній Карнаух розповів, що це один з найзагадковіших творів української літератури, де перетинається античність і сьогодення. Прем'єра "Кассандри" у музично-драматичному театрі ім. Миколи Садовського відбудеться 18 вересня о 18:30.

Осіння посадка цибулі - чудовий спосіб отримати ранній, великий та добре збережений врожай. Особливо зручно використовувати дрібну

сіянку, адже зберегти його до весни непросто, зате для осінньої посадки він підходить ідеально. Перед висадкою варто занурити їх на кілька хвилин у гарячу воду, щоб уникнути стрілкування, а потім обробити слабким розчином марганцівки. Важливо: шийку цибулин не обрізати, інакше є ризик загнивання. Цибулю висаджують за 3-4 тижні до стійкого похолодання. Орієнтир - середньодобова температура +5...+7 °С. Тоді сіянка встигне укорітися, але не піде у ріст.

Очі ЗСУ – це БПЛА

СТАНЬ ОПЕРАТОРОМ!

СЛУЖБА
ЗА КОНТРАКТОМ

050-461-14-34
(ВАЛЕРІЙ, ВІННИЦ. РТЦК)

Гуртуємось щоб допомагати

Працівники Якушинської сільської ради щомісячно збирають кошти для придбання по запитах від захисників, жителів нашої громади, найнеобхіднішого. До сільської ради звертаються воїни із найрізноманітнішими запитами і поміч обов'язково надається.

Поважний житель села Зарванці, чорнобилець Володимир Давидюк вирішив своїм внеском також долучитись до спільної справи.

Адже дуже важливо донатити власні кошти лише на перевірені збори, фонди, тощо. У цьому випадку, пан Володимир був точно впевнений, що його внесок піде на підтримку захисників з Якушинської громади.

Запрошуємо усіх охочих також долучатись до спільної справи - підтримки військовоземляків. Кожна гривня, внесена вами, допомагає нам підтримувати військових. Це може бути нове обладнання, медикаменти



або допомога тим, хто її найбільше потребує. Ваш внесок - не просто гроші, це ваша активна позиція і підтримка.

Ось уже і результат нашої спільної справи, днями колектив Якушинської сільської ради отримав Подяку від 95-тої окремої десантно-штурмової Поліської бригади, за надані кошти для ремонту

автомобіля, який використовується для потреб військових. Авто відремонтоване - життя врятовані.

Кожна відремонтована машина - це врятовані життя та зміцнена боєздатність наших воїнів.

Дякуємо кожному та кожній, хто долучається до підтримки Збройних Сил України! Ми пишаємось нашими захисниками, колективом та нашою громадою!

Разом - ми сила!

За матеріалами Якушинської ТГ.

Двоє ветеранів з Вінниччини представляють Україну на Strong Spirit's Games

Вінницькі ветерани Ярослав Фіногенов та Армен Гарибян увійшли до складу національної збірної України для участі у міжнародних спортивних змаганнях Strong Spirit's Games.

ті, хто отримав поранення чи інвалідність під час служби. Серед них ветерани з Вінниччини Армен Гарибян та Ярослав Фіногенов.

Армен Гарибян на псевдо "Серганти" до початку повномасштабного вторгнення був сержантом служби цивільного захисту ДСНС у Києві. У лютому 2022 приєднався до роти охорони Київщини, потім — до 150 окремого розвідувально-ударного батальйону. Захищав Україну на Київщині, Донецькому, Луганському та Запорізькому напрямках. Під час контрнаступу, рятуючи побратима, підірвався на міні й втратив частину ноги.

31-річний Ярослав Фіногенов родом із Липовця, що на Вінниччині. У ЗСУ він з 2019 року. У перший день повномасштабного вторгнення РФ чоловік втратив ноги. 24 лютого 2022 року росіяни вдарили ракетами по території військової частини, де захисник служив.

Обоє ветерани займаються спортом та беруть участь й перемагають у різних змаганнях.

Facebook-сторінка Мінветеранів.



Strong Spirit's Games — це міжнародні комплексні змагання з адаптивних видів спорту для ветеранів бойових дій з ураженнями та без них. З 25 по 29 вересня вони відбудуться у Мадриді. Цьогоріч подію вперше організовують у власному, незалежному форматі.

Україну на них представить національна збірна, до складу якої увійшли ветерани та ветеранки, військовослужбовці, що брали участь у бойових діях, а також

Українська зброя "ламає" західний ринок

Деякі вітчизняні системи односторонньо кращі за американські аналоги, впевнений виробник дронів з Харкова.

Окремі військові технології вже подешевшали у десятки й навіть сотні разів за час війни проти України. Про це каже співзасновник та генеральний директор виробника дронів Braving Олексій Завражний.

В якості прикладу розробник наводить рішення щодо оптичної одометрії, яке визначає позиціювання дронів у просторі. У 2022 році ціна на таку систему починалася від 10 тисяч доларів за одиницю.

"Це була складна й дорога апаратурна конструкція, вагою грамів 800, яка встановлювалась на великі БПЛА. Сьогодні подібні рішення коштують 500 доларів, а важать вони 150 грамів", - каже Завражний.

Експерт наголошує, що зараз в Україні десятки різних команд працюють над тим, щоб ще більше спростити, здешевити, покращити такі рішення. За його словами, іноземні колеги приходять подивитися, як українці знижують прайс на сучасні технологічні рішення.

Виробник Максим Клименко роз-



повів, що в Україні ведеться розробка повністю автоматизованих дронів-перехоплювачів. Це пов'язано з браком пілотів для дронів ППО, які могли би збивати повітряні цілі.

Очільник компанії наголосив, що війни майбутнього - це війни дронів. Тому розробники працюють над автономними дронами-перехоплювачами.

Клименко поділився:

"Поставили собі за мету розробити повністю автоматизований зенітно-дроновий комплекс, де буде зменшене навантаження на пілота. Бо зараз дуже не вистачає пілотів для дронів ППО. Збиття повітряних цілей - важка задача, яка потребує навченості і досвіду від пілотів. Ми вже розробили сам борт, і завдяки нашому "софту" та інтеграції з радаром він здатен сам злітати, набирати висоту, знаходити ціль та долітати до неї на швидкості 280 кілометрів на годину, а на деяких ділянках розганяється вже до 300 кілометрів. І це не межа - можна й швидше".

Також фахівці розробили систему цілевказання і допомоги пілоту, яка вказує, де саме в небі знаходиться ворожий борт.

Якщо чуєте поблизу звук "Шахеда" то пам'ятайте такі правила:

1. Якщо ви чуєте низький гучний звук, не розмірковуюте та не гадайте, а дійте. Через 30 секунд він може бути над вашим дахом;

2. Якщо знімаєте відео, то зупиніть зйомку та сховайте телефон. Уламки від вибуху "Шахеда" можуть бути смертельними;

3. Відійдіть від вікна вглуб квартири чи будинку. Вікно є найнебезпечнішим місцем, адже скло, що розлітається, ранить як гостре лезо;

4. Знайдіть дві стіни. Між вами та вулицею має бути щонайменше дві капітальні стіни. Кухня з вікнами не підходить, а ванна без вікон - так. Найкращим вибором є коридор;

5. Лягайте на підлогу та закрийте голову руками. Уламки летять дугою, тому необхідно бути нижче їхньої



траєкторії;

6. Якщо знаходитесь в цей час на вулиці, то найкраще лягти за бетонною стіною або впасти в будь-яке заглиблення. Паркани та кущі не є хорошим варіантом. Якщо нічого поруч немає, то просто лягайте на землю;

7. Якщо в цей час знаходитесь в машині, то заглибіть двигун та вимкніть фари. Ляжте на підлогу між сидіннями авто. Світло і рух є орієнтиром для дронів;

8. Щоб захиститись від ударної хвилі необхідно закрити вуха та відкрити рот. Так можна врятувати собі слух і легені;

9. Не рухайтесь, поки не буде тихо щонайменше 10 хвилин. Другий приліт може бути найбільш підступним.

Тиша після першого вибуху може бути небезпечною. Залишайтеся на місці.

Коли Покрова 2025: традиції та заборони великого свята

Покрова Пресвятої Владичиці нашої Богородиці і Приснодіві Марії - свято в православній українській церкві. Воно не належить до 12 найбільших, але водночас є одним із найбільш шанованих в Україні.

Цьогоріч Покрову Пресвятої Богородиці відзначають 1 жовтня.

Покрова - одне з найшанованіших осінніх свят, тому цей день заведено проводити в мирі та радості. Традиційно зранку віряни вирушають до храму, щоб поставити свічку і помолитися. У Пресвятої Богородиці просять здоров'я для себе і для близьких, сімейного щастя, незаміжні дівчата - гарного нареченого, а також захисту від ворогів і миру - як у домі, так і в країні.

Богородиця - покровителька українських козаків і військових, тому в Україні 1



жовтня також святкують День захисників і захисниць України та День українського козацтва. Для всіх, хто захищав і зараз захищає країну від ворогів, просять покрову та заступництва Діви Марії - Божа Матір чує всі наші молитви.

У народному календарі Покров - це час зустрічі

осені та зими: до цього дня зазвичай випадає перший іній, а листя обсіпається. Тому до жовтня намагаються завершити всі сільськогосподарські роботи, а в саме свято заведено влаштовувати ярмарки та веселі гуляння. З Покрови починається весільна пора - вважається, що незаміжні дівчатам слід обов'язково поставити свічку в церкві, щоб скоріше вийти заміж. Гарна прикмета дня: допомогти нужденним і подати милостиню - щедрість обов'язково винагородиться.

Фальшиві 100 доларів: як розпізнати підробку за три секунди

Банкнота номіналом 100 доларів є однією з найпопулярніших для підробок. Щоб не стати жертвою шахраїв, достатньо знати кілька простих, але ефективних способів перевірки.

1. **Якість паперу та друку**

Тримавши долари друкують на спеціальному, міцному папері, який має характерний хрусткий звук. Він не гладкий і не слизький на дотик, а деякі елементи мають рельєфну текстуру. Фальшивки, як правило, набагато тонші та м'якші.

2. **Водяний знак**

Тримавши купюру проти світла, ви маєте побачити чітке зображення портрета Бенджаміна Франкліна, ідентичне тому, що на лицьовій стороні. Якщо зображення роз-



мите або відсутнє - це підробка.

3. **Захисна стрічка**

У справжніх банкнотах вона вбудована в папір. Якщо стрічка приклеєна зверху або легко відшаровується, перед вами, ймовірно, фальшивка.

Додаткові поради:

Мікродрук та серійний номер: Уважно огляньте дрібні елементи та номер купюри. У справжній банкноті вони чіткі та без розмиття.

Безпечне місце: Щоб уникнути ризику, обмінюйте валюту лише в перевірених банках чи ліцензованих обмінних пунктах.

Будьте уважні та не поспішайте під час обміну грошей - це допоможе вам уникнути неприємних ситуацій.



«Гість тижня»

Ласощі мають бути смачні, корисні та натуральні: вінничанка Світлана Кривоконь виготовляє понад 20 видів пастили



тила не дуже сподобалася. Але я не здалася, пробувала знову і знову - змінювала рецепти, пропорції фруктів та ягід, температуру сушіння. Методом проб і помилок вдалося зробити свою ідеальну пастилу. Спершу нею пригощалися члени родини, а пізніше наважилася готувати на продаж.

Вперше продавати свої вироби я почала близько двох років тому - напередодні Дня святого Валентина. Закупила гарні бокси, запакувала у них пастилу і виклала фото у соцмережі. Серед замовників були

проварюю, додаю ягоди та фрукти, збиваю блендером. Потім підготовлене пюре, виливаю тонким шаром на піддон і сушу близько 15 годин при низькій температурі, щоб усі вітаміни збереглися. Уже готову пастилу скручую у трубочки і запаковую.

- Які смаки є в асортименті?

- Смаків в асортименті досить багато - понад 20. Роблю, зокрема яблучну, грушеву, черешневу, малинову, вишневу, полуничну, сливову, ожинкову, кокосову, м'ятно-лимонну, виноградну, абрикосову, персикову, шпинатну, також із шовковиці, кавуна дині, червоної та чорної смородини, тощо. Цьогоріч планую робити гарбузову пастилу. Уже почала експериментувати - якщо обирати солодкі сорти гарбузів вийде солодкувата пастила схожа до фруктової, а коли додати до гарбуза овочі - стане відмінною закускою чи доповненням до основних страв. До речі, усі сезонні ягоди та фрукти заморожую у спеціальних пакетах аби вистачило на зимовий сезон.

Готую 14 видів фрпісів. Найпопулярніші - із яблука, ківі, полуниці, хурми, дині, кавуна та ананасу.

Для родини готую джерки зі свинини та курятини, домашні кабачки (сушені ковбаски). Роблю в'ялені та сушені помідори, снеки із кабачків та сиру.

- Чим корисна пастила та як її зберігати?

- Корисна пастила і для малечі, і спортсменів, і вагітних, і діабетиків. Загалом уся пастила - це заряд порцією натуральних вітамінів. Класична пастила зберігається до 6-ти місяців в герметичному посуді.

- Які плани на майбутнє?

- Звісно планую вдосконалювати свої навички та вміння, розширити асортимент продукції, опанувати нові техніки. Цьогоріч навчилася робити із пастили троянди, планую ще вчитися робити інші квіти, надавати їй цікавих форм. Хочу спробувати готувати муфтову пастилу - легку заварну пастилу на основі яблучно-фруктового пюре та яєчного білка.

- Як проводите вільний час, які маєте хобі?

- Вільного часу мало. Намагаюся знаходити баланс між роботою - працюю вихователем у садочку, родиною та готуванням пастили. Люблю читати - нині захопила творчість Люка Дашвар. Також подобається вишивати (свого часу створила для себе вишиванку) та малювати. Полюблю прогулянки, зустрічі у теплом сімейному колі.

Останнім часом у тренді - корисні десерти та натуральні ласощі без цукру та барвників. Відтак досить популярними є смаколики з висушених фруктів та ягід. Вони можуть слугувати як перекуси під час навчання, на роботі чи після занять у спортзалі, адже швидко відновлюють енергію, насичують організм вітамінами і покращують обмін речовин. Можна просто їсти або разом з чаєм/кавою. Вінничанка **Світлана КРИВОКОНЬ** готує різноманітну пастилу (понад 20 смаків), фруктової та ягідні фрпіси і смачне яблучне печиво з горішками та кокосом. Такі смаколики виготовлені без додавання цукру, меду та барвників і вживати їх можна навіть діткам з 6-ти місяців. Займатися цією цікавою справою вона почала більше двох років тому, перебуваючи у декретній відпустці.

- Пані Світлано, розкажіть чому вирішили виготовляти пастилу?

- Першу пастилу я почала виготовляти для донечки Лізи. Адже я прихильниця здорового харчування, тому не давала їй цукерок й намагалася мінімізувати споживання цукру. Спочатку для донечки я купувала пастилу відомої фірми, але одного дня вирішила спробувати приготувати домашню. Для цього переглянула багато тематичних відео та рецептів, придбала професійний дегідратор (сушку). Першого разу зробила все згідно із рекомендаціями, проте пастила не вийшла - вона була досить липкою, не згорталася у трубочки. Донечці та перша пас-

друзі, знайомі. Поступово аудиторія збільшувалася. Людям подобаються такі смаколики, а мені приємно дарувати їм можливість - куштувати дійсно смачну і якісну продукцію. Згодом створила сторінки у соцмережах - Тікток, Інстаграм та Фейсбук, де почала публікувати відео та фото цих корисних смаколиків. У Тікток я не тільки виставляю фото вже готових виробів, а й часто знімаю процес виготовлення, ділюся рецептами та секретами приготування. До речі, у мене вже більше тисячі підписників.

Також разом із пастилою почала сушити різноманітні фруктової фрпіси - для цього на спеціальній терці нарізаються ягоди чи фрукти, які потім потрібно сушити при певній температурі. Такі вироби зберігають свій природний колір, смак, усі вітаміни та корисні властивості. Згодом почала готувати корисне печиво - це яблучний слайс, змащений медом і посипаний горішками або кокосом.

Зазвичай працюю за попереднім замовленням, відтак усе завжди свіже, із максимальною кількістю збережених вітамінів та усіх корисних речовин.

- Розкажіть про процес приготування пастили?

- Пастилу готую без цукру, меду та будь-яких барвників. Основа - це печене яблуко, без шкірки та кісточок. Приготування пастили починається із миття і чищення свіжих яблук. Потрібно обирати солодкі сорти. Далі їх запікаю чи



Кущі хризантем, як пам'ять про полеглих Героїв

Вінниця - перлина Поділля, місто фондів та усміхнених людей. Вінниця - це неймовірні люди: наші Герої-захисники, потужний волонтерський рух, кожен, хто продовжує працювати на своєму місці. Це тисячі сердець, які б'ються в унісон задля Перемоги.

З нагоди Дня народження міста в пам'яті про загиблих захисників Вінниччини військовослужбовців передової разом з вихованцями Вінницької обласної станції юних натуралістів (ЕКОклас КЗ "Вінницький ліцей №26, класний керівник Майя Куцмай), педагогами закладу та медичною родиною Вінницької обласної клінічної ме-

дичний реабілітаційний центр реабілітаційного центру висадили 20 кущів хризантем мультифлори на Алеї Поколінь. Це єдність тих, хто сьогодні став щитом країни, та тих, хто в майбутньому буде рушійною силою на шляху до самоствердження та розвитку України.

Незабаром подвір'я медичного закладу вбере осінні шати, замайорить новими барвами, оживе надією. Своїми спільними кроками ми вкотре засвідчуємо повагу за неocenний подвиг загиблих захисників, плекаємо наше майбутнє в дітях, доземно дякуємо військовим за можливість жити в своєму місті та бути українцями.



У День міста Вінниці відбувся "Забіг у повзунках"

Близько 50 малюків віком від 8 місяців до 1 року і 2 місяців змагалися за першість у традиційному "Забігу у повзунках". Діти демонстрували спритність і запал, а батьки активно підтримували своїх маленьких чемпіонів.

Начальниця відділу молодіжної політики ВМР Юлія Мончак зазначає: "Забіг у повзунках" - традиційний захід, який цьогогоріч ми проводимо у День міста Вінниці. Це не лише веселі змагання для малюків, а й чудова нагода для батьків провести час разом, розділити радість перших перемог своїх дітей. Ми хочемо, щоб такі події ставали добрими сімейними спогадами та об'єднували громаду".

"Дякуємо нашим малюкам за їхню енергію, а батькам - за підтримку та віру в своїх маленьких чемпіонів! "Забіг у повзунках" - це подія, яка дарує неймовірні емоції, створює атмосферу єдності та сімейного тепла. Ми раді, що з кожним роком все більше родин долучаються до цієї веселої і щирої події", - зазначив керівник VinSmart Центру



Вінниці Дмитро Мира.

Переможці отримали подарунки від партнерів та організаторів: підгузки, солодощі, морозиво, канцелярію та пляшечки.



Від партизанщини до військової еліти: як "Азов" Білецького змінив українську армію

Відлік офіційній історії Азову ведуть з 5 травня 2014 року

Незламні, нескорені, неспинні. Заснований Андрієм Білецьким "Азов" - легенда Сил оборони, що розпочалась із партизанського загону, ставши професійним військовим формуванням і топ-страшилкою для російської пропаганди. Він завжди був чимось значно більшим, ніж підрозділ. Це уособлення сили добровольчого руху і справжня родина - колишніх азовців не існує, усі вони назавжди частина азовської сім'ї.

"Чорний корпус"

Відлік офіційній історії Азову ведуть з 5 травня 2014 року. Але все почалося раніше. Перші постріли у російсько-українській війні і стрімка окупація Кримського півострова. Початок Антитерористич-

ти Путіна були в кабінетах. Половина міліціонерів була з "георгіївськими стрічками". Ніхто не розумів, чий буде Харків, чия візьме протягом доби-двох... Але тут були справжні тигри. Тоді ми відстояли цю історію. І наступного ранку вся та навалоч розсмакувалася і зникла. У прямому сенсі слова, як роса на сонці", - згадував Білецький 11 років тому. У спробах загасити підбурювану росіянами хвилю сепаратизму "чорні чоловічки" мотались усім Сходом. Ті партизанські "турне" і стали зародком "Азову", казав Білецький.

Бердянськ, Маріуполь, бої за Донецьку

Відбивши Харків, "чорні чоловічки" отримали інсайдерську інформацію: українські внутрішні війська покинули базу у Бердянську, зброю військової частини вже розтягують росіяни і місцеві сепаратисти. Єдиний спосіб зберегти зброю для оборони - заволодіти нею. Єдиний варіант зробити це легально - трансформуватися з партизанського загону в міліцейський. Так з'явився батальйон спеціального призначення МВС "Азов"

і його перші бойові здобутки: кілька боїв у Маріуполі і перший топ-полонений - цілий міністр оборони так званої "ДНР".

В червні 2014 року підрозділ відіграв ключову роль у деокупації Маріуполя: планування і управління операцією здійснював Білецький. Згоду на її проведення йому вперше (але не востаннє) довелося вибивати у скептично налаштованого командування. З техніки "Азов" тоді мав обшитий бронею "КАМАЗ", радянську зенітку ЗУ-23-2 і кулемет "Утьос". Серед бійців були 16 - 18-річні добровольці. 13 червня силами "Азову", 72-ої бригади і дніпропетровської тероборони Маріуполь було повернуто під контроль України.

Далі звільнення Мар'їнки, бої за Ілловайськ, Широкине вересня 2014-го, ак-

тивні оборонні дії на Маріупольському напрямку. В лютому 2015 року силами підрозділу була проведена Павлопіль-Широкинська наступальна операція. "Ми розуміли, що треба діяти негайно. На жаль, іншої думки був Генеральний штаб, де ідею наступу в Новоазовському напрямку називали божевільною і не вірили в успіх", - згадував Білецький. Вже навчений досвідом Маріуполя, він зумів переконати у необхідності контракти, внаслідок якої були звільнені п'ять населених пунктів: Широкине, Павлопіль, Комінтернове, Лебединське, Бердянське.

Підвалини сучасного "Азову"

Створювати ефективний військовий підрозділ і нарошувати професіоналізм доводилось, не відриваючись від боїв. За командування Білецького "Азов" став першопрохідцем у багатьох напрямках. Був таким собі тестовим майданчиком нової української армії. Командування почало будувати підрозділ західного зразка, готувати ідеологічний і мотивований особовий склад, знищуючи усі прояви радянщини та армійщини.

Полк першим серед підрозділів перейшов на стандарти НАТО, західну модель організації штабної роботи і ведення боїв. Замість пострадянської вертикалі - гнучкість і адаптивність, лідерство молодших командирів. Ще тоді командування залучало професійних інструкторів з країн НАТО, бійців відправляло на навчання за кордон. У 2016 році Білецький ініціював створення Військової школи імені полковника Коновальця для якісної підготовки сержантського складу, якою тоді мало хто опікувався. До речі, сьогодні ця школа готує фахівців для всіх Сухопутних військ.

"Азов" був першим підрозділом, що системно працювали над рекрутингом добровольців, вивісивши цю роботу у публічну площину першими в ЗСУ рекламними кампаніями. Коли розкрадена і роззброєна російськими посіпаками українська армія тільки починала шлях відродження, полк став елітним і зробив військову службу престижною - справою честі, а не обов'язку. Тоді ж з ініціативи Білецького з'явилася унікальна для



**ЗРОБИ
СВІЙ ВИБІР**

військових підрозділів патронатна служба. "Янголи Азову" опікувались лікуванням і реабілітацією поранених, допомагали сім'ям полеглих.

"Азов" був взірцем для наслідування для багатьох підрозділів, що проявили себе у часи АТО/ООС і повномасштабної війни. Прикладом того, якими мають бути сучасні командири і ефективні бойові організми. Його здобутки стали базою нинішнього "Азову" - корпусу у складі Нацгвардії. Білецький переніс і масштабував їх у своєму другому легендарному підрозділі - Третій штурмовій, яка разом з іншими бригадами Сухопутних військ формує Третій армійський корпус.

З нагоди 11-ої річниці "Азова" в Україні та за кордоном провели урочисті церемонії вшанування бійців, у Литві і Польщі провели благодійні заходи. Підрозділ привітала Третя штурмова та її командири. Окремий пост і відео підготував і сам "Азов", віднині - 1-й корпус Національної гвардії. В ньому розповіли бойовий шлях і ключові віхи становлення підрозділу.

Започаткований Білецьким "Азов", весь азовський рух, добровольці, що першими стали на захист Батьківщини, давно вписані у сучасну військову історію.



ної операції на Сході. Спроби російських диверсантів розкачати південь - влаштувати "руську весну" в Одесі, Запоріжжі, Херсоні, Миколаєві. У ніч з 28 лютого на 1 березня 2014 року щойно звільнений політ'язень режиму Януковича Андрій Білецький створює "Чорний корпус" - партизанський загін, сформований з активістів очолюваної ним організації "Патріот України", Євромайдану, харківських ультрас. У річницю "Азова" Третя штурмова опублікувала унікальні кадри тих історичних днів.

Вже наступного дня "чорні чоловічки" обороняли від проросійських сепаратистів Харківську облдержадміністрацію. У ніч з 14 на 15 березня 2014 року стався бій на Римарській, де російські диверсанти спробували штурмувати будівлю "Патріота України". "Тоді у половини слідчих портре-

Гроші змінюють людей найчастіше в гірший бік

— Чого це ти, Інго, взялася мені вказувати, куди гроші, між іншим, зароблені мною, витратити? — зло шипів Андрій. — Сама жодного дня, як заміж за мене вийшла, не працювала. Моїми грошеними розпоряджалася як своїми.

Інга розуміла, що, спробуй вона зараз нагадати чоловікові, що не працювала саме на його прохання, щоб «забезпечувати йому домашній затишок», то грандіозної сварки не уникнути, тому просто повторила раніше висловлену думку:

— Андрійко! Тобі пропонують вплутатися в дуже дивну авантюру. Зараз ти — сам собі господар, але якщо що піде не так, то мало не здається. Боюся, навіть бізнес віддати доведеться. Ти готовий до цього, виходить? Як же так? Ти ж все життя своєю справою дорожив і тепер раптом наважився ризикувати?

— Ось куди ти зі своїми попередженнями лізеш? Можна подумати — дуже сильно розумієшся. Ти хто? Домогосподарка! Ось удома і господарюй. Без твоїх порад розберуся. Це — крутий інноваційний проєкт. Хто першим залізе — тому всі вершки!

Жінка намагалася не злитися, не сваритися, і запитала, використовуючи головний аргумент:

— Ну, а Віктора ти спитав? Він же і у фінансових, і у виробничих питаннях добре розуміється.

Через згадку імені кращого друга, на подив Інги, Андрій розлютився:

— Тобто ти хочеш сказати, що я в тебе ні в чому не розуміюся, а Віктор — молодець? Ось як заговорила! Ну, якщо хочеш знати, то я звільнив його! Відправив на всі чотири сторони твого Віктора! Він хотів мій новий проєкт одразу згорнути, але я нікому не дозволю таке! Що, скажеш все життя за копійки працювати, і дивитись, як інші собі мільйони заграбують?

Інга була вражена. Андрій знав Віктора практично все життя. Вони вирости в одному дворі, ходили в один дитячий садок, в одну школу.

Дружба не ставилася паузу навіть під час неминучого дорослішання.

Невже якийсь сумнівний проєкт, на який підбивали Андрія дуже дивні люди, що рвуться в компаньйони, виявився дорожчим за багаторічну дружбу?

Жінка усвідомлювала, що відбувається щось страшне, неправильне і, мабуть, неоправдане, тому перепитала:

— Як же ти Вітю звільнив, якщо він, здається, співзасновником фірми був? Андрій остаточно розлютився:

— Здається їй! Коли здається — треба хреститися! І взагалі — не лізь не в свою справу! Бізнес має розвиватися, а з Віктором ми так і будемо першими серед останніх. Якщо він сам добровільно цурається перспектив — хто в цьому винен? Я ось, наприклад, маю намір йти вперед! Коли новий проєкт почне працювати, то мало не здається!

Жінка спробувала ще раз закликати чоловіка до розсудливості:

— Борис нещодавно казку проходив у школі про старого та золоту рибку. Ти б перечитав цей твір, Андрійку. Гаразд, мені пора їхати по сина. Незабаром у нього заняття з шахів завершуються. Може, разом поїдемо? Заглянемо кудись у південь, посидимо, відпочинемо. Можна і Вітю зі сім'єю поклакати. Давно ж нікуди не вибиралися. Думаю, у розслабленій обстановці ви зможете знайти компроміс!

Андрій невдоволено скривився і не дуже примружив очі:

— Чого це ти про Віте так турбуєшся? Прямо таки, підозріло! Що, подобається він тобі? Може, й роги мені за спиною наставляє?

— Все, Андрію! Досить! Навіть відповідати на твої слова не стану. Не хоч — не треба.

Інга зібралася і поїхала по сина одна. Чуйний 9-річний Борис майже миттєво зрозумів, що у матері поганий настрій, і намагався її підбадьорити розповідями про те, як пройшов заняття.

Вони, як і планувала Інга, завітали до півчоту.

Жінка вирішила завтра ж зустрітися з Катею, дружиною Віктора, і дізнатися про всі подробиці сварки з Андрієм.

Інга трохи повеселішала, слухаючи розповіді улюбленого сина, але вдома її настрій знову зник.

Андрій, залишивши на кухонному столі стільки брудного посуду, ніби приймав численних гостей, сопів на дивані.

— Мамо, оце тато насміїв тут! — вигукнув син. — На стіл навіть піцу нікуди по-

ставити!

— Борисе, тато просто сильно втопився. Жінка постаралася захистити репутацію чоловіка в очах сина, і взялася за прибирання...

...Зустріч із Катериною стала для Інги черговим випробуванням. Дружина Віктора попередила:

— Інго, ти, про всяк випадок, підготуй собі та синові «подушку фінансової безпеки». Особливо добре, якщо в тебе вдасться зробити це потай від Андрія. Не дивись на мене так здивовано, Інго! Ти мати. Тобі про благополуччя дитини необхідно дбати, а я тобі скажу, як людина, яка знає Андрія з дитинства: він авантюрист, і це вже не виправити!

Вітя його, як міг, завжди утримував від якихось поспішних рішень, завжди поради давав не забувати про обережність. Ти з Андрієм познайомилися, коли їх з Вітею фірма вже міцно на ногах стояла, якщо так можна сказати. Мені ж довелося майже при всіх початкових суперечках бути присутніми. Не применшувати заслуги Андрія. Він молодець, хоча від авантюрних ідей його іноді і заносить, але, ось як на духу,



а не тому, що Вітя — мій чоловік, саме його рекомендації кілька разів не давали опинитися у прольоті.

Вони ж бізнес з нуля розкручували, і їм це вдалося, але, знаєш, ти не ображайся, але перевірку грошима Андрій косяк слабо проходить. Ось вони — з'явилися, бізнес працює стабільно, так ні, йому хочеться в сумнівний проєкт влізти. Я розумію, що великі гроші змінюють людей найчастіше в гірший бік, але якби Андрій ризикував вільним капіталом, то й на здоров'я.

Але він усім бізнесом ризикує. Ніби хтось під'юджує його: «Всі навколо — вороги, на тебе не зважають. Не хочуть, щоб ти досяг успіху. Заздрять бо, адже ти краще за всіх».

Вітя вчора додому злий прийшов. Навіть лаявся, уявляєш? Сказав, що жодних спільних справ із Андрієм більше мати не хоче, і, швидше за все, продасть йому свою частку.

Не хочу наврочити, але якщо це станеться, фірма довго не протягне. Інго, ти мене за прямоту вибач, але і з тобою Андрій поводитись зверхньо. Посадив тебе вдома, зробив повністю від нього залежною, скориставшись твоїми почуттями.

Звичайно, так зручніше кожен твій крок під контролем тримати, але це не зовсім правильно.

Катя відчувала, що Інзі і так непросто, але промовчати не могла. Все ж таки доля сім'ї колишнього однокласника була жінці небайдужа.

Коли вони з Віктором тільки-но дізналися, що Андрій збирається одружитися, вони побоювалися, що обраниця друга виявиться просто шукачкою багатого чоловіка. Проте, на щастя, Інга справді любила Андрія.

Ось тільки Каті було прикро, що сучасний і зовсім не старий ще чоловік раптом вирішив завести у своїй родині подібну хатню робітницю, і перетворити непогану дружину на банальну домогосподарку.

Якось колишня однокласниця дорікнула Андрію, що він не дає Інзі можливості розвиватися, на що отримала відповідь.

Не соромлячись у виразах, той сказав, що Катя просто заздрить, і що взагалі було б багато краще, щоб вона не лізла не у свою справу.

З того часу жінка вважала за краще звести спілкування з Андрієм до мінімально можливого, з урахуванням того, що його син був її хрещеником.

Для Інги ж вона давно стала хорошою приятелькою, і та, на превелике полегшення, не образилася на її відверту думку.

Попрошавшись із подругою, Інга вирушила додому. Вона була розгублена і не знала, що робити далі. Все, що сказала Катя, співпадало з її власними думками, окрім одного.

Приховувати від чоловіка, роблячи сек-

ретні замочки, їй не хотілося. Вона завжди вважала, що хороші стосунки базуються на чесності.

Однак Інга не могла не визнати правоту Каті з приводу зміни поведінки Андрія.

Десять років тому, одразу після весілля, він був зовсім іншою людиною. Молодий чоловік прислухався до її думки, радився, якщо відчував, що потрібен погляд зі сторони.

Те, що бізнес із моменту їхнього знайомства, продовжував розвиватися, звичайно, тішило жінку.

Інга не мала завищених вимог, але чим більше у Андрія з'являлося вільних грошей, тим сильніше він змінювався в гірший бік.

Дружина навіть кілька разів помічала у нього на сорочці сліди чужої губної помади, але у відповідь на її запитання чоловік тільки сердився, і як би в помсту починав сам доводити її ревнощами...

...Інга повернулася додому разом із сином, якого вона забрала зі школи. Щойно вони зайшли в коридор, як з кухні вискочив Андрій.

— Так, Борисе, давай іди в свою кімнату! — сказав він до сина. — У нас тут з твоєю матір'ю розмова намічається!

— Господи, Андрію та що вже сталося, — запитала Інга, коли Борис пішов у кімнату.

— Як це, що сталося! — галасував чоловік. — Ти на кухні була?! Чому це ти весь брудний посуд у мийку склала, і не помила? Що це таке, я питаю?! Я в дім гроші приношу, а от прибирати — це повністю твій обов'язок!

Інга дивилася на Андрія, і майже не впізнавала в ньому того чоловіка, в якого колись закохалася.

Вони ж колись навіть разом робили всі домашні справи, не поділяючи їх на частини...

У чотири руки готували, і посуд після себе помити чоловік не вважав за якусь ганьбу...

Жінка постаралася говорити спокійно:

— Андрію, давай не сваримемось. Посуд я залишила для того, щоб ти на свіжу голову подивився, що примудрився забруднити майже всі тарілки, які є у нас у квартирі. Начебто спеціально!

Чоловік зло відповів:

— А якщо й спеціально, то що? Твоя справа — прибирати і мовчати, а я, як господар і єдиний здобувач у сім'ї, зовсім не повинен турбувати себе прибиранням. Скоро в мене стільки грошей буде, що я взагалі зможу когось в робітницю найняти.

Інга похитала головою:

— Андрію, досить. Я все зрозуміла: ти вже зовсім перестав мене поважати. Про кохання я взагалі мовчу. Все. Живи, як знаєш, а я з Борисом до моїх батьків їду.

Інга мало не плакала, коли пояснювала синові, що їм треба виїхати. Борис був здивований, але сперечатися не став.

На Андрія вчинок дружини не справив жодного враження, і він навіть не намагався ще раз поговорити з Інгою, яка збирала речі...

...Теща і тесть намагалися поговорити з зятем, що зарвався, але Андрій відповідав їм одне:

— Ось коли ваша дочка приповзе до мене, і проситиме вибачення, тоді я ще подумаю, але сам першим миритися не піду.

Інга не поспішала подавати на розлучення. Вона сподівалася, що Андрію просто треба трохи часу, щоб подумати.

У цьому рішенні її підтримала Катя, а Віктор, який продав свою частку бізнесу, відкрив нову справу і запросив Інгу на роботу.

— Те, що в тебе немає досвіду — не страшно. З людьми спілкуватися вмієш — вже добре, а зі специфічних питань поступово підтягнешся.

Нові обставини не давали нудьгувати, і Інзі просто не було коли тужити через те, що її сім'я практично розпалася.

Вона сама в давнину до Андрія, і чоловік теж не виходив на зв'язок, і навіть не спілкувався з сином.

На порозі квартири батьків дружини він з'явився лише через пів року. З букетом, явно не першої свіжості, та шоколадкою для сина.

Інга зрозуміла, що «крутий проєкт» виявився просто пшиком, але не стала зловтішатися.

Їй було шкода чоловіка, який із власника бізнесу перетворився на найманого працівника.

Але вона йому заявила прямо:

— Так, Андрію, мені тебе жаль. Але між нами все скінчено. І в цьому винен ти. З сином можеш бачитися. Прощай...

Андрій стояв перед дверима і не знав, що йому тепер робити.

Став нікому не потрібним

«Ні, звичайно, я винен, — думав Микола. — Треба було так попастися. Але вона, вона, теж хороша. До останнього був упевнений, що схамеліє».

Микола з Ніною прожили довге життя, виростили дітей, нянчили онуків. Він і раніше погулював, але вміло це приховував від дружини. До неї доходили чутки, але чуткам вона не вірила, вірила чоловікові. От і жили щасливо.

Просто раніше мобільних телефонів не було. Ось через мобільник і попався. І ця теж хороша давай повідомлення відправляти. Ну не прийшов я до неї, отже, зайнятий. Навіщо писати?

Дах на дачі раптом протікати став, довелося терміново його ремонтувати. Микола на даху вкладав новий аркуш шиферу, а телефон у будинку не затихав від повідомлень. Ось дружина прочитала. Адже ніколи не лізла до його телефону, а тут вирішила, раптом щось термінове.



— Та що у нас на пенсії термінове могло бути? Хіба когось із ровесників не стало. Так і те зачекай, — вголос сказав Микола.

На телефон Микола сильно ображався, його вважав винним у розлученні.

Ніна тяжко переживала розлучення. Навіть поривалася пробачити чоловіка, але останньої миті одумувалася. Микола чекав, спроб помиритися не робив, сподівався, що дружина сама його покличе. Він знав, що їй тяжко. Вона навіть нікому не казала, що з чоловіком розлучилася. Ще тому Микола був упевнений, пробачить, покличе.

Діти та онуки були на боці Ніни, Микола не розумів, чому вони кинули батька та дідуся: — Ну гаразд, з дружиною розійшовся. А діти так і залишилися мої.

Але ж діти не відповідали на його дзвінки, ігнорували батька.

Ось вже рік після розлучення минав, Микола жив на дачі. Раніше на дачі збиралися всі діти та онуки, смажили шашлики, спілкувалися, веселилися, онуки бігали, а тепер він один тут. Ніхто не приїжджав.

Новини дізнавався через знайомих. Знав, що дружина нездужає, знав, що старший зять купив дачу, і вони тепер усі там збираються. Було дуже прикро. Вирощував, вирощував, виховував, виховував і раптом став нікому не потрібним.

Діти купили Ніні путівку на море, Микола думав, що ось поживе там два тижні без дітей і зрозуміє, що вдвох веселіше. Поверне його до родини.

Дізнавшись, коли вона повертається, приїхав Микола до вокзалу, зустріти Ніну. Вона вийшла з вагона, засмагла, щаслива, усміхнена. Він було кинувся до неї, а вона гордо подивилася на Миколу і пройшла повз, немов незнайомі.

З того часу живе Микола на дачі один, ображений на весь світ. Спостерігає іноді за дружиною, як вона гуляє з онуками, ходить із подружками в кафе та кіно і анітрохи не переживає про розлучення.



Кулінарні цікавинки

Салат з сухариками, ковбасою, яйцями і корейської морквою

Нам потрібно: 3 варених яйця, 200 г копченої ковбаси, 150 г корейської моркви, 50-80 г сухариків, 1 ст.л. майонезу.

Приготування. Наріжте яйця і ковбасу брусочками. Додайте моркву, сухарики, майонез і перемішайте.



Листковий салат з сухариками



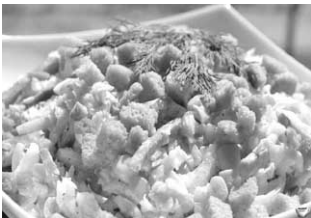
Нам потрібно: 200 г плавленого сиру, 3 варених яйця, 250 г крабових паличок, 2 зубчики часнику, 70 г сухариків, 100 г консервованої кукурудзи, кілька столових ложок майонезу.

Приготування. Покладіть сирок в морозилку на 10 хвилин. Потім натріть його і яйця на дрібній тертці. Наріжте крабові палички невеликими шматочками. Викладіть шари в такому порядку: плавлений сир і часник, яйця, крабові палички, сухарики, кукурудза. Кожен шар, крім кукурудзяного, покривайте тонкою сіточкою майонезу.

Салат з сухариками

Нам потрібно: огірок, 250 г курячої грудки, 70-100 г твердого сиру, 1 банка кукурудзи, часник, сухарики, майонез.

Приготування. Огірки помити, очистити від шкірки і нарізати маленькими кубиками. Курячу грудку відварити, відокремити м'якоть і дрібно порізати. Сир натерти. Часник дрібно порубати. Змішуємо часник і сир, грінки й додаємо їх в огірки з курячою м'якоттю та кукурудзою, заправляємо майонезом.



Салат з копченим сиром



Нам потрібно: морквина (сира), 100 г копченого сиру, 100 г копченої ковбаси, 3 зубчики часнику, 2 ст.л. майонезу, 1 банка кукурудзи, сіль, перець.

Приготування. Моркву і сир натерти, ковбасу нарізати соломкою, додати кукурудзу, часник і майонез. Прикрасити зеленою.

Хрусткий салат з ананасами і куркою

Нам потрібно: 300 г курячого філе, 200 г консервованих ананасів, 200 г твердого сиру, білий хліб або батон, 100 г олії, майонез.

Приготування. Нарізаємо курку на невеликі шматочки і обсмажуємо на олії до рум'яної скоринки. Нарізаємо батон на невеликі кубики і також смажимо до золотистого кольору. Кубиками нарізаємо консервовані ананаси, на дрібній тертці натераємо сир. У великій тарілці змішуємо обсмажене філе, сир, ананаси і хрусткі сухарики. Заправляємо майонезом.



Салат з пекінської капусти з куркою



Нам потрібно: 300 г пекінської капусти, куряче філе, огірок, 4 яйця, пучок зеленої цибулі, сіль, перець, майонез.

Приготування. Відварити куряче філе, нарізати дрібними кубиками. Шаткуємо пекінську капусту. Дрібно кришимо зелену цибулю. Огірок нарізаємо соломкою. Відварюємо яйця і кришимо їх дрібно. Все викладаємо в салатник, перемішуємо, солимо і перчимо. Заправляємо майонезом і подаємо порційно.

Італійський салат з шинкою, сиром і овочами



Нам потрібно: 300 г шинки, 2 помідора, 2 болгарських перці, 400 г макаронів, 300 г консервованого горошку, 200 г сиру, майонез.

Приготування. Відварити макарони (краще всього використовувати різки або спіралеподібні) в підсоленій воді, злити її і дати макаронам охолонути. Порізати помідори навпіл, перець - кубиками, шинку - тонкими скибочками. Сир потерти на крупній тертці. З горошку злити рідину. Змішати всі інгредієнти, заправити салат майонезом. Додати сіль і перець за смаком.

Салат з яйцем і шинкою

Нам потрібно: 400-500 г підкопченої шинки, 4 яйця, болгарський перець, огірок, банка консервованої кукурудзи, невеликий пучок свіжого кропу, майонез, сіль.

Приготування. Зварити яйця круто, помийте болгарський перець, огірок і кріп, злийте воду з кукурудзи. Наріжте яйця, додайте кукурудзу і перемішайте. Наріжте шинку на тонкі довгі шматочки і додайте їх в миску. Поріжте перець на смужки. Очистіть огірок, розріжте його навпіл уздовж і наріжте на тонкі шматочки. Додайте все в миску. Наріжте свіжий кріп і додайте в салат. Все перемішайте, посоліть за смаком, потім додайте майонез і перемішайте ще раз.



Салат з куркою, квасолею і сиром



Нам потрібно: 300 г курячого філе, 200 г квасолі (відварна або консервована), 150 г твердого сиру, 400 г консервованої кукурудзи, 3-4 маринованих огірки, 3 скибочки чорного хліба, зубчик часнику, сіль, майонез, пучок петрушки.

Приготування. Часник пропустити через прес. Скибочки чорного хліба натерти сіллю і часником, нарізати кубиками і підсушити на сковороді без олії. Куряче філе відварити і нарізати невеликими шматочками. Мариновані огірки нарізати кубиками. З кукурудзи злити рідину. Сир нарізати тонкими брусочками або соломкою. Петрушку помити, дрібно нарізати. У салатнику змішати куряче філе, квасолю, сир, кукурудзу, мариновані огірки, петрушку і часникові сухарики, додати майонез, салат ще раз перемішати.

Салат з квасолею і крабовими паличками

Нам потрібно: 200 г квасолі червоної в власному соку, 2-3 яйця, 200 г крабових паличок, сметана, сіль, перець, зелень.

Приготування. З квасолі злити сік. Крабові палички, яйця і зелень дрібно порізати. Потім все змішати, посолити, поперчити за смаком і заправити сметаною.



Салат з корейською морквою



Нам потрібно: 200 г печериць, 2 цибулини, 4 яйця, 300 г курячого філе, 300 г корейської моркви, 100 г твердого сиру, майонез, сіль.

Приготування. 1 шар: гриби помити, покрити цибулю почистити і нарізати дрібно. Разом з грибами посмажити на сковороді, на олії, викласти на таріль, посолити і змастити майонезом. 2 шар: яйця відварити, дрібно покрити, посолити і змастити майонезом. 3 шар: куряче філе попередньо відварити і нарізати дрібно, посолити, змастити майонезом. 4 шар: викласти корейську моркву, змастити майонезом. 5 шар: на середній тертці натерти сир і посипати. Верх прикрасити на свій смак.

Салат з яловичиною, печерицями та кедровими горішками

Нам потрібно: 250 г яловичини, 250 г печериць маринованих, 2 яйця, 2-3 зубчики часнику, 70 г кедрових горішків, майонез, сіль, перець.

Приготування. Відварену заздалегідь яловичину ріжемо брусочками. Відварюємо яйця та ріжемо їх кубиками, печериці ріжемо пластинами. Кедрові горішки підсмажуємо на сухій пателі 1-2 хвилини. Чистимо часник, дрібноенько його січемо ножем. Всі інгредієнти для салату готові. Тепер збираємо салат. Першим шаром буде м'я-



со, далі часник, робимо сітку з майонезу. Далі викладаємо горішки, зверху печериці, знову сітка з майонезу. Далі яєчний шар, майонез та горішки. Даємо салату настоятись 1-2 години, а далі подаємо до столу.

Салат з капусти



Нам потрібно: 300 г капусти білокачанної, огірок, цибулина, 2 гілочки кропу, петрушки, 200 г консервованого горошку, 1 ч.л. солі, 1 ч.л. цукру, 0,5 ч.л. перцю чорного меленого, 1 ст.л. яблучного оцту, 1 ст.л. оливкової олії.

Приготування. Спочатку дуже дрібно шаткуємо капусту на смужки. Перекладаємо капусту в глибоку миску, додаємо сіль, чорний мелений перець і цукор. Ретельно пом'яти капусту руками, щоб з неї почав виділятися сік. Додаємо в капусту столову ложку яблучного оцту. За смаком можна додати ще й зубчик часнику, подрібнений через прес. Перемішуємо капусту ложкою і прибираємо в прохолодне місце приблизно на годину. Огірок нарізаємо тонкою соломкою або натираємо на крупній тертці. Якщо шкірка огірка гірчить, то її краще зрізати. Невелику цибулину нарізаємо на четвертинки кілець. Кріп і петрушку ретельно промиваємо під теплою водою і дрібно нарізаємо. Перекладаємо огірки, цибулю і зелень в миску з капустою. Із банки з консервованим горошком зливаємо розсіл і кладемо горошок в салат. Додаємо одну столову ложку оливкової олії. Її можна замінити соняшниковою олією. Все перемішуємо і подаємо до столу.

Овочевий салат

Нам потрібно: 150 г майонезу, 5 картоплин, 2 морквини, 2 буряка, 1 банка горошку консервованого, 1 ч.л. солі, 1 г суміш перцю меленого, цибулина.

Приготування. Овочі відварити, очистити, нарізати кубиками. Цибулю нарізати кубиками. Злити з горошку сік. Овочі відправити в миску, додати зелений горошок, посолити, поперчити, заправити майонезом.



Салат з кукурудзою і зеленим горошком



Нам потрібно: 150 г зеленого горошку консервованого, 280 г кукурудзи консервованої, 1/2 скл. булгуру, 1 л води, сіль за смаком, червона цибуля, 1/2 пучка петрушки, 2 ст.л. оливкової олії, 1 ч.л. лимонного соку.

Приготування. Булгур приготувати відповідно до інструкції на упаковці. Консервовану кукурудзу і консервований зелений горошок відкинути на друшляк, дати стекти зайвій рідині. Червону цибулю очистити і нарізати маленькими кубиками. Зелень петрушки промити під холодною водою і обсушити. Залишити одну гілочку для прикраси, решту зелені подрібнити. З'єднати всі інгредієнти з кукурудзою і зеленим горошком, перемішати. Заправити оливковою олією і лимонним соком. Додати сіль за смаком.

Салат з печінки

Нам потрібно: 300 г курячої печінки, 2 помідори, 1/2 банки консервованого зеленого горошку, 100 г майонезу, солі, перець за смаком, листя салату для подачі, олія для смаження.

Приготування. Курячу печінку промити, очистити від плівок і нарізати шматочками товщиною близько сантиметра. У сковороді розігріти олію, на середньому вогні обсмажити печінку до готовності. Посолити і поперчити, викласти на паперовий рушник. Остудити до кімнатної температури. Злити рідину з банки з консервованим горошком. Помідори помити і нарізати кубиками. Змішати печінку, помідори і зелений горошок. Заправити майонезом і поперчити. Подавати на листках салату.



Салат з буряком і квасолею



Нам потрібно: буряк, цибулина, 2-3 маринованих огірки, 200-250 г квасолі у власному соку, пачка сухариків, олія - для заправки, сіль - за смаком.

Приготування. Буряк потріть на тертці для корейської моркви. Цибулю поріжте чвертькільцями. Овочі злегка підсмажте на олії, остудіть. Додайте порізані огірки, квасолю і сухарики. Посоліть і заправте олією.

ПОРАДИ НА ВСІ ВИПАДКИ ЖИТТЯ

Які речі не можна позичати

Не варто сприймати прикмети надто буквально, але іноді корисно дослухатися до народної мудрості, щоб захистити свою оселю від зайвого втручання.

Ми часто ділимося з сусідами тим, що вони попросять: посудом, їжею, інструментами чи іншими дрібними побутовими речами. Але наші предки вірили, що деякі предмети категорично не можна віддавати в чужі руки, адже разом із ними з дому йдуть добробут, здоров'я та сімейна гармонія. Ці прикмети дійшли до наших часів, і, навіть якщо ви не дуже вірите в це, варто знати, що саме не рекомендовано позичати.

ЩО НЕ МОЖНА ПОЗИЧАТИ СУСІДАМ

Хліб і сіль. У слов'янській традиції хліб і сіль вважаються символами достатку та родинного щастя. Позичати їх комусь - наче власноруч віддавати з дому удачу та гроші. Краще пригостити сусіда шматочком, але не віддавати цілий буханець чи пачку солі.

Гроші - найпоширеніша заборона. Вважається, що

коли даєш гроші ввечері чи в неділю, віддаєш фінансову енергію назавжди. До того ж, якщо позичені гроші не повернуть, у дім може прийти бідність. Якщо вже доведеться дати в борг, краще зробити це вдень і передати купюру, поклавши на стіл, а не з рук у руки.

Голки та ножі. Ці предмети символізують сварки. Якщо віддати їх сусідові, можна «перерізати» мир у власному домі. Наші бабусі казали, що позичаючи ніж, ви разом із ним віддаєте гостроту власного талану.

Одяг та взуття. Вважається, що особисті речі несуть енергетику свого власника. Коли ви віддаєте сусідові одяг чи взуття, то ділитеся не лише тканиною, а й частиною власної долі. Це може призвести до втрати життєвої сили або навіть здоров'я.

Дзеркало. Дзеркало у багатьох культурах - це особливий місток між світом реальним і потойбічним. Віддавати його в чужі руки, значить втрачати контроль над власною енергетикою. Є повір'я, що разом із дзеркалом можна передати і своє щастя.



Чи потрібно відчиняти двері пральної машинки після прання

Багато хто з нас після прання автоматично залишає дверцята пральної машини

відчиненими, вважаючи, що цього достатньо для провітрювання. Однак експерти стверджують, що цей звичний ритуал не є найефективнішим. Для повного просушування та запобігання появі неприємного запаху та плісняви потрібно дотримуватися кількох важливих правил.

Чому одних відкритих дверцят недостатньо для просушування

Згідно з рекомендаціями фахівців сервісних центрів та виробників побутової техніки, основна проблема криється в залишковій волозі, яка накопичується в прихованих відсіках машини. Зокрема, це стосується лотка для мийних засобів, зливного фільтра та гумових ущільнювачів. Якщо відкривати лише дверцята барабана, волога в цих місцях залишається, створюючи ідеальне середовище для розвитку грибка, плісняви та бактерій.

Професійні інженери-техніки підкреслюють, що найчастіше джерелом неприємного запаху є саме відсік для порошку та кондиціонера. Залишки мийних засобів, змішуючись із водою, перетворюються на сприятливе середовище для мікроорганізмів.

Щоб запобігти проблем, потрібно:

Після прання потрібно залишати лоток для мийних засобів відкритим. Цей відсік є ключовим для правильного провітрювання. Відкритий лоток забезпечує відведення вологи з внутрішніх порожнин машинки, запобі-

гаючи застою води та розмноженню мікроорганізмів.

Відкривати дверцята барабана, але не повністю. Невеликої щілини достатньо для циркуляції повітря. Залишати дверцята відчиненими повністю на тривалий час не потрібно.

Обов'язково протирати ущільнювачі. Після кожного прання протирайте гумову манжету люка сухою ганчіркою. Це допоможе уникнути накопичення вологи та бруду.

Як позбутися плісняви та неприємного запаху

Якщо ви вже помітили ознаки плісняви або відчуваєте стійкий неприємний запах, потрібно провести дезінфекцію.

Нанесіть перекис водню (концентрацією не менше 9%) на м'яку тканину і ретельно протріть усі внутрішні поверхні, особливо гумовий ущільнювач. Перекис ефективно знищує грибок.

Запустіть цикл прання за високої температури (від 60°C). Можна додати у відсік для порошку спеціальні таблетки для чищення пральних машин або ж розтерти таблетки перекису водню. Таку процедуру слід проводити без завантаження білизни.

Навіть найретельніший догляд за машиною буде менш ефективним, якщо у приміщенні, де вона встановлена, висока вологість. Забезпечте хорошу циркуляцію повітря у ванній кімнаті або іншому приміщенні. Регулярне провітрювання значно знижує ризик утворення вогкості всередині техніки.

Дотримання цих простих, але ефективних правил допоможе підтримувати вашу пральну машину в ідеальному стані, забезпечуючи її свіжість та довговічність.

Коли садити озиму цибулю

Правильно підібраний час для садіння озимої цибулі - запорука того, що навесні ви отримаєте великі, міцні й соковиті головки. Якщо зробити все вчасно, цибулини встигнуть вкоренитися, але не ростити, що врятує їх від зимових морозів.



Оптимальний час садіння - приблизно за 3-4 тижні до стійких морозів. Якщо посадити озиму цибулю дуже рано, вона почне проростати й загине взимку, а пізніше садіння не дозволить цибулинам укоренитися. Орієнтуватися треба не лише на календар, а й на погоду. Правильний момент настає тоді, коли кілька днів поспіль температура тримається близько +10 °C.

Сприятливі дні для садіння озимої цибулі

Вересень: 25-30.

Жовтень: 1-5, 9, 13, 19-20, 22-23, 27-28.

Листопад: 1-2, 4, 6, 9-10, 17-19, 23-25, 28, 30.

Не варто садити цибулю у дні молодого та повного місяця, вважається, що тоді сходи будуть слабшими й більш вразливими до хвороб.

Як правильно підготувати ділянку

Підготовку варто починати ще в серпні: оберіть сонячне місце, де не застоюється вода; видаліть бур'яни та перекопайте ґрунт; додайте перегній чи компост для підвищення родючості.

Підготовка та садіння

Перед садінням замочіть цибулю у стимулюючому розчині, наприклад, в марганцівці чи спеціальних препаратах для коренів, це посилить імунітет і прискорить укорінення.

Трохи підсушіть цибулини. Садіть в борозни на відстані 30 см між рядами. Глибина садіння має бути від 5 до 8 см, залежно від розміру цибулини.

Після висаджування озимої цибулі засипте грядку землею та замульчуйте тонким шаром торфу чи сухого листа. Це захистить її від перепадів температури.

Якщо впродовж двох тижнів після садіння не було дощу, полийте грядку один раз.

Додаткові поради

Для кращого збереження озимої цибулі вибирайте посівний матеріал середнього розміру, занадто дрібний може не пережити морозів, а великий швидше піде в стрілку.

Якщо прогнозують сувору зиму, після перших заморозків накрийте грядку ялиновим гіллям чи агроволокном.

Не висаджуйте цибулю на місцях, де до цього росли часник та інші цибулеві культури, щоб вона не захворіла.

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди:

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання - СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКЕ ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ПРОМІНЬ" (СТОВ "ПРОМІНЬ"), ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ (реєстраційний номер облікової картки платника податків ФОП) - 03732436;

Місцезнаходження суб'єкта господарювання -22443, Вінницька обл., Хмельницький р-н, Калинівська ТГ, с.Черепашинці, вул. Центральна,5, контактний номер телефону - (067) 430-69-93, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання- promin545@ukr.net ;

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика -22443, Вінницька обл., Хмельницький р-н, Калинівська ТГ, с. Черепашинці, вул. Центральна,1

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

Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля, в якому визначено допустимість провадження планованої діяльності, яка згідно з вимогами Закону України "Про оцінку впливу на довкілля" підлягає оцінці впливу на довкілля - об'єкт не підлягає оцінці впливу на довкілля, висновок з ОВД відсутній;

СТОВ "ПРОМІНЬ" з використанням виробничих об'єктів, розпочало свою діяльність до введення в дію Закону України від 23 травня 2017 р. № 2059-VIII "Про оцінку впливу на довкілля".

Загальний опис об'єкта (опис виробництв та технологічного устаткування) - Основним видом діяльності підприємства згідно КВЕД є 01.11 Вирощування зернових культур (крім рису), бобових культур і насіння олійних культур.

Зерно з поля автотранспортом поступає та територію

підприємства, зважається на автомобільній вазі та завантажуються до завальних ям зерночисних машин де проходить очищення і за необхідності процес сушки за допомогою зерносушарок. Просушене зерно накопичується в баштах охолоджувача або відвантажуються на автотранспорт та надходить до зерноскладів для подальшого зберігання або відпуску споживачам згідно укладених договорів. Розвантаження зерна в зерноскладах здійснюється за допомогою зернонавантажувачів. Частина зерна проходить переробку на території підприємства подрібнюється на корм для ВРХ за допомогою дробарок та млину на борошно.

На території проммайданчика також розміщуються приміщення для утримання ВРХ призначені для відгодовлі, вирощування та утримання ВРХ. Гній від ВРХ накопичується в гноєсховищі.

Для регуляції тиску подачі газу на підприємстві функціонує ГРП. Для обігріву побутових приміщень на підприємстві функціонують газові котли. Поточний ремонт обладнання здійснюється за допомогою посту газового різання металу.

Джерелами викидів ЗР: є відкритий майданчик для зберігання зерна, завальні ями, труби аспірації зерночисних машин, бункери зберігання зерна, зерновідходів та полови, млин ДКУ №1 та №2, зерносушарки SUKUP №1 та №2, бункери охолодження зерна, ємності зберігання зерна, газорозподільний пункт ГРП, телескопічний навантажувач-JCB 535, труби аспірації крупорушок АКР-2, труба аспірації млину Р6ABC-15, силоси зберігання зерна, зерносклади, пости завантаження зерна в автотранспорт, приміщення для ВРХ (4шт), приміщення для утримання свиней, гноєсховище, пост газового різання металу, димові труби котлів, відвантаження зерна з транспортеру, зернонавантажувачі ЗМ-60, навантажувач ковшовий шнековий Р6-КШП-6), скидні свічки зерносушарок, норії.

Відомості щодо видів та обсягів викидів (т/рік) - оксиди азоту (у перерахунку на діоксид азоту [NO + NO2]) - 0,575122, азоту(1) оксид (N2O) -0,000666, оксид вуглецю - 1,441222, вуглецю діоксид -1444,0107, речовини у вигляді суспендованих твердих частинок (пил хутрянний, пил зерновий, пил борошна, мікроорганізми)- 2,7203749, аміак -32,3593, диметилсульфід-0,0393, одорант СІМ -2,66Е-5, метилмеркаптан -1,2106, сірководень(H2S) -13,4496, диметиламін -0,7831, альдегід пропіоновий -0,0917, кислота капронова-0,1056, фенол -0,0125, метан -76,284056, залізо та його сполуки (у перерахунку на залізо) -4,4Е-5, марганець та його сполуки (у перерахунку на діоксид маргану) -1,3Е-6.

Відповідно до Наказу Міністерства охорони навколишнього природного середовища України №108 від 09.03.2006 р. 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, згідно вимогам Наказу №309 Міністерства охорони навколишнього природного середовища України від 27.06.2006 р. та Наказу №177 Міністерства охорони навколишнього природного середовища України від 10.05.2002 р. ;

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.

"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
П, публікуються на правах
реклами.

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

2000000059402
Зам. №2510437.
Наклад - 1500.
Газета віддрукована "Прес
Корпорейшн Лімітед",
21034 м. Вінниця, вул.
Гетьмана Мазепа, 12-А
Тел.: (0432) 55-63-97(98)

У Відділ архітектури та містобудування Якушинецької сільської ради на постійну роботу **потрібен ЮРИСТ**.
Вимоги: освіта юридична, не нижче ступеня бакалавра; також бажання працювати.
 Інформація за телефоном **0964830569** з 8:00 до 17:00.

Вітаємо ветеранів війни та праці

90-річчя відзначатиме житель с.Майдан - **Володимир Олександрович ЧУПІН** (22 вересня).
 День народження святкуватиме голова організації ветеранів смт Стрижавка - **Ольга Павлівна ПІНКЕВИЧ** (24 вересня).

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



Петро ВАСИЛИНИЧ,
голова Вінницької
районної організації
ветеранів.

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.

18 вересня - хмарно, дрібний дощ, t вдень +16...+18°C, вночі +14...+16°C. **19 вересня** - хмарно, без опадів, t вдень +16...+20°C, вночі +10...+11°C. **20 вересня** - хмарно, без опадів, t вдень +18...+23°C, вночі +15...+16°C. **21 вересня** - хмарно, без опадів, t вдень +20...+27°C, вночі +14...+15°C. **22 вересня** - ясно, без опадів, t вдень +19...+26°C, вночі +15...+16°C. **23 вересня** - ясно, без опадів, t вдень +18...+25°C, вночі +14...+15°C. **24 вересня** - ясно, без опадів, t вдень +15...+20°C, вночі +14...+15°C.



Дебютний турнір з адаптивного дзюдо

У Вінниці вдруге пройшов чемпіонат України з дзюдо серед чоловіків і жінок. Загалом на татамі виходили близько 280 спортсменів, які відбиралися до національної збірної на чемпіонати Європи і світу. Також паралельно влаштували перший в країні турнір з адаптивного дзюдо, що зібрав ветеранів війни та людей з інвалідністю (включаючи безкінцівків) із різних регіонів.

Для них спорт - це в першу чергу реабілітація після поранень та отриманих серйозних травм. Два десятки ветеранів війни та з інвалідністю зі всієї України змагалися в трьох розділах: боротьбі у стійці, в партері (по видах ампутації) та показових виступах (техніці).

Всіх учасників адаптивного дзюдо визнали переможцями. Вони отримали медалі, подарунки і грошові премії. Серед них були й вінницькі паралімпійці із порушеннями зору - директор місцевого підприємства УТОС Костянтин Ільницький і директор обласного департаменту ветеранської політики (сам ветеран війни) Андрій Грачов.

- Добре, що людей з інвалідністю по зору, які отримали поранення або травму в період проходження служби, запрошують на відкриті змагання з адаптивного дзюдо. На жаль, через війну українців із порушеннями зору постійно більшає. Багато з них потребують реабілітації через спорт. Зокрема, у Вінниці



для незрячих дзюдоїстів діє секція на базі центру реабілітації "Поділля", якою опікується призер Паралімпійських ігор Микола Ливицький, - прокоментував Костянтин Ільницький.

Голова Федерації дзюдо Вінницької області Ярослав Калетюк додав, що у Вінниці вже понад два роки діє спортивна секція для людей з інвалідністю. Там безкоштовно можуть займатися боротьбою дзюдо всі бажаючі.

Серед співорганізаторів змагань були Федерація дзюдо України і спорткомітет Вінницької міської ради. - Щоб організувати такі змагання, треба врахувати багато нюансів. Приміром, колір татамі має бути жовто-блакитним. На турнір з адаптивного дзюдо ми запрошували поранених військовослужбовців зі всієї країни. Вони своїм прикладом демонструють, що навіть з інвалідністю життя продовжується, причому воно має бути якісним. А спорт допомагає реабілітуватися. До речі, у Вінниці всі міські спортзали, включаючи й борцівські, відкриті для ветеранів війни, - сказав голова міського спорткомітету Сергій Краєвський.

- Змагання з адаптивного дзюдо є дуже важливими. Адже ветерани мають бути в соціумі і відчувати нашу підтримку. Ми відкриваємо для них спеціальні зали, готуємо тренерів і навчаємо відповідним чином суддів, - прокоментував президент Федерації дзюдо України Михайло Кошляк.

Михайло МИХАЙЛОВ.

Тріумф гімнасток клубу "Elite" у Мілані

Престижний міжнародний турнір з художньої гімнастики Milan Summer Gymnastic Cup уже втретє відбувся в Італії. Дівчатка з вінницького клубу "Elite" продемонстрували в Мілані справжню майстерність і здобули багато призових місць. Зокрема, чемпіонками в багатоборстві стали Марія Снядовська, Єва Пинько, Кіра Полетаєва, Єлизавета Харченко, Амелія Манелюк. Призерками - Крістіна Щербань, Надія і Ніна Кліпайло, Марія Токан, Софія Билинка, Єва Корпалюк і Марія Вовк.

Таким чином вони стали гордістю Вінниці та України. Підготували команду тренери і



співзасновниці клубу "Elite" Дар'я Чернякевич і Ольга Оксамитна.

Турнір зібрав понад 500 учасниць з різних куточків світу. Серед них спортсменки з Мальти, Швейцарії, Вірменії, Грузії, Іспанії та багатьох інших європейських країн.

- Конкуренція була надзвичайно високою, проте наші гімнастки впевнено заявили про себе на міжнародній арені. Їхній успіх - результат наполегливих тренувань, сили волі та безмежної любові до гімнастики, - прокоментувала Дар'я Чернякевич.

Михайло МИХАЙЛОВ.

Астрологічний прогноз на 22 - 28 вересня

ОВЕН (21.03-20.04). Найголовнішим завданням буде знаходження важливих ділових зв'язків і одержання достовірної інформації. Варто зайнятися завершенням незакінчених справ, особливо дрібних. На вас чекає чимало нарад і паперової роботи. Це все досить нудно, але необхідно. У вихідні не довіряйте випадковим знайомствам і будьте обережними спілкуючись з давно знайомими людьми, є ймовірність розриву стосунків через принциповість партнера. Сприятливий день - четвер, несприятливий - п'ятниця.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Вам знадобляться такі якості, як: швидкість прийняття та втілення рішень, внутрішній спокій і витривалість. Чим більше працюєте, тим більше одержите прибутків. Але краще не метушитися й не розпочинати нічого нового. Намагайтеся не тиснути на навколишніх, тому що вони можуть образитися та не виконуватимуть ваших вимог. У вихідні не відмовляйтеся від запрошення: можливо, саме друзі допоможуть вам слушною порадою. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Ви можете багато чого досягти і одержати, - вірити в себе й в успіх. Вам навіть не прийдеється докладати особливих зусиль, відчуватимете, що сам всесвіт вам допомагає й веде до запевнених мети. У вихідні може закрутити вихор цікавих справ, дружніх зустрічей і любовних побачень. І ви відчуєте повноту і радість життя. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

РАК (22.06-22.07). Ви сповнені сил і енергії, а ваша інтуїція підказує тільки вірні рішення. Навіть обдурити вас практично неможливо. Можете зробити блискучу кар'єру, якщо виявите цілеспрямованість і впевненість у досягненні намічених цілей. Ваші таланти, у тому числі дипломатичність, дозволяють одержати необхідну інформацію й домовитися з потрібними людьми. А у вихідні постарайтеся виїхати на природу. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

ЛЕВ (23.07-23.08). Постарайтеся намити чіткий план. Відгородіть себе від непотрібних зустрічей і кон-

тактів, вони не принесуть вам нічого, крім розчарування і марно витраченого часу. Критично подивіться на свої ідеї, наскільки вони реалістичні, і чи можливе їх втілення у реальному житті. Згадаєте про родину та дітей, приділіть їм необхідну увагу. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ДІВА (24.08-23.09). Вам доведеться багато працювати. І не чекати ні похвали, ні премії. Ініціативу прийдеся брати до своїх рук. Негайні проблеми, по суті, не більш ніж ілюзії. Головне для вас - це не прогледіти дійсно перспективні справи. Уважно вивчайте інформацію, що надходить до вас на роботі, зробіть з неї важливі висновки. У вихідні не варто ховати себе вдома, є гарний шанс розширити коло корисних знайомств. Розкутість і винахідливість у стосунках з навколишніми вам явно не перешкодить. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Вам, схоже, захочеться затишку щось нове й добитися бажаного найекстравагантнішими способами. Не бійтеся ризикувати. Тільки не тягніть час. Зможете чітко усвідомити, що заважає вашому духовному зростанню й розвитку, це дозволить почати корекцію негативних рис характеру. У позитивний бік змінюватиметься ставлення до друзів і колег по роботі. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

СКОРПІОН (24.10-22.11). На вас очікує успіх на роботі й приємні зміни в особистому житті. Мобілізуйте свої сили в колективній діяльності й цікавих проектах. Зможете стати лідером і організатором. До невеликих перешкод поставтеся філософськи, і ви швидко їх подолаєте, одержавши важливий досвід. Чим витриманішими будете, тим легше вам стане конструктивно підходити до вирішення проблем - своїх і чужих. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Цілком імовірна різка зміна

діяльності. При цьому зовсім не обов'язкова зміна роботи. Прийміть цей новий досвід. Ви відчуєте раптову зміну ритму - замість напруги прийде легкість, у справах відкриється другий подих. Можна задуматися й про новий рівень особистих стосунків. При бажанні буде можливість справити на тих, з ким ви спілкуєтеся, гарне враження. У вихідні можуть розкритися таємниці вашого давнього минулого. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Тиждень обіцяє бути щедрим на розваги й приємні зустрічі. Бажано зайнятися освоєнням чого-небудь нового, це дозволить розширити ваш кругозір. Не бійтеся виявити відкритість, до жодних негативних наслідків це не приведе, з вами тільки буде легше спілкуватися різним людям. Настав час відмовитися від забобонів. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). Ви підсвідомо прагнутимете до участі в різноманітних авантюрах. Не чекайте втілення всіх планів, деякі з них хоча і реалізуються, але з низкою виправлень. Ви здатні будете згадати практично будь-які конфліктні ситуації на роботі. Сімейні чвари на відстороненні теми у вихідні можуть виявитися неконструктивними й занадто емоційними. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

РИБИ (21.02-20.03). Може тягти на необдумані вчинки. Постарайтеся все ж уникнути ризику, він не виправдає ваших щиросердечних і матеріальних витрат. Імовірні зміни в особистому житті, причому не найприємніші. Не поспішайте рвати стосунки й колекціонувати образи. А от на роботі ваш авторитет усталиться. Всі рішення варто приймати самостійно. У вихідні влаштуйте собі маленьке свято, ви зможете повеселитися від душі. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.