

Подільська Зоря

Актуально

Зеленський увів у дію рішення РНБО про мораторій на перевірки бізнесу держорганами. Коментуючи це рішення РНБО прем'єр-міністр Юлія Свириденко зазначила, що було запроваджено мораторій на перевірки бізнесу з боку правоохоронних, митних, податкових та інших контролюючих органів. Вона пояснила, що тепер контроль буде точковим - "лише там, де дійсно високі ризики". Крім того, буде цифровізовано систему державного нагляду, щоб ручне втручання було неможливим. За її словами, прокуратура та правоохоронні органи вже взялися за проведення аудиту справ, які були відкриті проти підприємців. І 30% таких проваджень вже закриті.

Командир Об'єднаної штурмової бригади Національної поліції "Лють" Максим Казбан загинув у ДТП в Донецькій області 22 липня 2025 року. Глава МВС Ігор Климченко доповів президенту Зеленському про обставини загибелі командира Об'єднаної штурмової бригади Національної поліції України "Лють" полковника Максима Казбана. "Важка втрата. Сильний був воїн, відданий Україні та захисту нашої держави. Воював заради України ще з 2014-го у складі ДШВ, підрозділу спецпризначення Служби безпеки України. У 24-му році очолив "Лють". Неодноразово було за що дякувати бригаді під керівництвом полковника Казбана. Вічна пам'ять!" - зазначив Зеленський.

В Україні з 2026 року для фізичних осіб-підприємців (ФОП) буде відновлено квартальну звітність замість щомісячної, яка була впроваджена у 2025 році. Минулого року за ініціативою Мінекономіки була підтримана норма, щоб таку звітність перевести на щомісячну. Обґрунтування щомісячної звітності полягало в тому, щоб бачити плін кадрів й інші дані, коли надається підприємству "критичність" з метою бронювання.

Після того, як російські окупанти знищили дамбу Каховської ГЕС, що на Херсонщині, водосховище нагадувало пустелю. Однак зараз, через два роки після катастрофи рослини ростуть так густо, що доводиться продиригатися через них. "Окрім швидкого розростання місцевої рослинності, проросло до 40 мільярдів насінин дерев, що може призвести до утворення найбільшого заплавного лісу в степовій зоні України", - зазначив міжнародний координатор організації "Ріки без кордонів" Євген Симонов. За його словами, наразі те, що відбувається у національному природному парку "Великий Луг" (Запорізька область), не просто локальне відновлення водно-болотних угідь, це рідкісне та спонтанне відновлення величезної річкової екосистеми, наслідки якого виходять за межі України. "До спорудження дамби в заплаві Дніпра тут були величезні дубові ліси та багато типів водно-болотних угідь на тисячах квадратних кілометрів, що створювали мозаїку багатих на біорізноманіття біотопів для сотень видів птахів і гігантських риб, таких як український осетер, які приходили сюди на нерест", - зауважив Симонов.

Українці й українки, яким у 2025 році виповнилося 18 років, зможуть із настанням повноліття отримати допомогу від держави на купівлю книжок. Сума

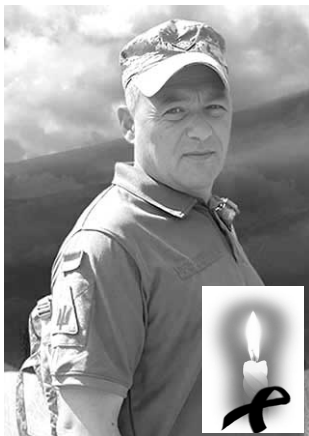
цієї допомоги - 908,4 грн. Гроші можна використати на купівлю паперових, електронних і аудіокниг українською мовою в книгарнях та видавництвах, які беруть участь у програмі. Як скористатися програмою е-Книга? Встановити застосунок Дія на смартфон; відкрити спеціальний рахунок Дія.Карти для еКниги в одному з банків-учасників програми; подати заяву в застосунок Дія. Якщо заявку схвалено, гроші зарахують на картку еКнига. Використати їх потрібно протягом 3 місяців. За пів року з часу запуску державної програми "еКнига" 18-річні українці через "Дію" придбали 294 тис. видань - у середньому по три книги.

16 липня російські "шахеда" повністю знищили вінницький завод GreenCool, який виробляв холодильні шафи та морозильні камери. Підприємство належить UBC Group Ігоря Гуменного, одному зі світових лідерів у галузі холодної техніки. Ця атака стала четвертим російським ударом по бізнесу Гуменного, який до речі родом з Літинщини, з початку повномасштабної війни. "Вибухи, пожежа практично знищили наше підприємство", - розповів Ігор Гуменний. Завод, де працювали понад 1350 людей, повністю зупинив роботу. Точна сума збитків ще встановлюється, але попередня оцінка становить близько 60 мільйонів, враховуючи інвестиції групи в завод з 2016 року. "Болюче влучання. Але що робити - досвід відновлення вже маємо", - коментує Ігор Гуменний після атаки на вінницький завод. Він уже заявив про початок відновлювальних робіт, які, за його оцінками, триватимуть до чотирьох місяців.

За перше півріччя 2025 року у Вінницькій області народилося 4 079 дітей, а померло 11 394 людини. Це означає, що на одного новонародженого в регіоні припадає майже троє померлих. Такі дані оприлюднило Міністерство юстиції, аналітику підготував сервіс Opendatabot. Така ситуація відповідає загальноукраїнській тенденції та залишається сталою вже п'ятий рік поспіль. Загалом по Україні за пів року зафіксовано 86 795 народжень і 249 002 смерті, що підтверджує: на одного новонародженого припадає троє померлих.

У Вінниці немає спеціальної заборони або розпорядження, яка би забороняла рух або обмеження мостами у період дії комендантської години. Пересування заборонене із опівночі до 5 ранку по всій території області та у місті Вінниці, наявність квитка на потяг або автобус не надає права порушувати комендантську. Про це розповів речник патрульної поліції Вінницької області Віктор Постолюк. У Вінниці працівники патрульної поліції та інших правоохоронних органів, які забезпечують дотримання комендантської, ставлять блокпости на основних вулицях міста, перехрестях та на в'їзді, також працюють патрулі. Якщо люди мають квиток на потяг або автобус, який вирушає з Вінниці у період дії комендантської години, Віктор Постолюк радить завчасно доїжджати до вокзалів, аби не порушувати комендантську: "Я розумію, що це може створити труднощі, але комендантська година для того й існує, аби в цей час на вулицях не було громадян".

Віддав життя за Україну!



Стрижавська громада - у скорботі. Втратили захисника з Мізяківських Хуторів **Віктора ІВАЦКА**.

Віктор народився 18 травня 1978 року в Мізяківських Хуторах. З 1984 року навчався у місцевій школі до 9 класу.

У 18-річному віці Віктор вступив до лав збройних сил,

проходив службу у десантно-штурмових військах у Придністров'ї. Військова дисципліна, витримка та побратимство назавжди стали невід'ємною частиною його характеру.

Після завершення строкової служби довгий час працював у рідному селі в лісовому господарстві. Згодом долучився до благоустрою міста Вінниці, працюючи в комунальному підприємстві "Вінницязеленбуд", де докладав зусиль задля краси та затишку вулиць та парків.

З листопада 2023 року Віктор Івацко добровільно став на захист України, служивши стрільцем-зенітником 5 зенітного ку-

леметного відділення 3 зенітного кулеметного взводу зенітної кулеметної роти військової частини А 4920 у складі 645-го Окремого Зенітного Кулеметного Батальйону Збройних сил України. За час служби зарекомендував себе як відповідальний, відданий справі воїн, завжди готовий прийти на допомогу побратимам. Він був душею колективу, щирою, доброзичливою людиною з великим серцем. Разом із побратимами боронив українське небо, стоячи на захисті рідної землі.

За проявлену мужність, патріотизм і самовідданість у виконанні бойових завдань був нагороджений медаллю "Учасник бойових дій".

Віктор мав багато захоплень, як-от риболовля разом із родиною та збирання грибів. Він із задоволенням готував страви для близьких і друзів, любив ділитися теплом та гостинністю.

14 липня серце нашого захисника зупинилося назавжди.

Найбільшою цінністю для Віктора була його родина: дружина Наталія, донечки Вікторія та Жанна, зять Юрій, улюблений онук Вадим, брат В'ячеслав із родиною. Він завжди піклувався про своїх рідних, був надійною опорою та прикладом для наслідування.

Світла пам'ять про Віктора назавжди залишиться в серцях усіх, хто його знав. Його відвага, доброта та людяність - назавжди з нами.

Вічна пам'ять захиснику!

Вітаємо з 90-річчям!

22 липня свій 90-річний ювілей відзначив житель села Агрономічне - **Нарциз Олексійович БОНДАРЕНКО**.



Привітати ювіляра з такою важливою датою завітав сільський голова Сергій Сітарський.

Очільник громади побажав Нарцизу Олексійовичу міцного здоров'я, благополуччя, бадьорості, добра, пошани від людей та уваги

від близьких.

Привітний, усміхнений він і сьогодні вражає своєю ширістю, добротою та життєлюбністю, хоча й життя не балувало його, як і більшість народжених в ті роки.

Народився ювіляр 22 липня 1935 року в селі Біличин Барського району Вінницької області. Закінчив Кам'янець-Подільський сільськогосподарський технікум. В 1978 році переїхав до Агрономічного, де одружився та разом з дружиною виховував доньку. Наразі він щасливий батько, дідусь двох онуків.

Своє життя присвятив навчанню інших, працював учителем. Займався підготовкою водіїв трамваїв та тролейбусів у 18 училищі м. Вінниці.

Ювіляр поділився спогадами про своє життя, розповів про важливі моменти минулого та подякував усім за теплі слова й увагу.

Агрономічна сільська рада вітає Нарциза Олексійовича! Нехай здоров'я буде міцним, дні - наповнені радістю, а поруч завжди будуть люблячі люди. Нехай зігріває Вас тепло вдячних сердець, а Господь дарує мир, благополуччя та щасливі роки!

Постраждалим від ворожої атаки в Писарівці надають допомогу: підтримка від ООН

Жителі Писарівки, чиї будинки постраждали внаслідок атаки дрона-камікадзе 16 липня, отримають грошову підтримку від Агентства ООН у справах біженців через фонд "Право на захист" - по 10 800 грн на кожного члена родини.

Фонд детально консультує кожного, хто звернувся, а наступним кроком буде погодження заявок. Про результати заявки отримають SMS з кодом для отримання грошей у банку. Кошти не потрібно звітувати - їх можна використовувати за потребою.

"Наші люди дуже сильні, але в перші хвилини після вибуху їм було потрібно відчувати, що вони не самотні. Найголовніше, що всі неушкоджені, але люди залишилися з пошкодженими будинками, без вікон, без дахів. Хтось буквально у дворі мав уламки від Шахеда. Ми не залишимо жодну постраждалу родину наодинці з проблемою. Відновимо



все, що зруйнувала війна", - наголосив староста Вінницько-Хутірського старостинського округу Владислав Кривешко.

Вінницька міська рада додатково виділила по 10 тисяч гривень кожній постраждалій родині на будівельні матеріали та ремонт. Капітальний ремонт дахів, фасадів, вікон виконуватиме міська рада.

Створення в громаді безбар'єрного простору



До Якушинецької громади завітав начальник Вінницької районної адміністрації Віталій Урдзік, разом із заступницею Оленою Футуймас. Вони приїхали аби ознайомитись із процесом створення в громаді безбар'єрного простору.

Разом із головою громади Василем Романюком оглянули приміщення Центру надання адміністративних послуг. Тут згідно вимог створення безбар'єрного простору побудовано пандус, встановлено кнопку виклику працівників, інформаційні таблички зі шрифтом Брайля, пеленальний столик, місце для підзарядки мобільних пристроїв, безкоштовна точка доступу до Wi-Fi, спеціальне місце для розваги малечі,

для людей на кріслах колісних доступна вбиральня, також фахівці ЦНАП мають можливість надання послуг на дому за допомогою "Мобільної валізи". Відвідали Якушинецьку амбулаторію сімейної медицини, тут також є пандус, аптечний пункт, доступна вбиральня, тощо. Ще оглянули на доступність приміщення укрита під час повітряних тривог у Якушинецькому ліцеї, воно облаштоване ліфтом для маломобільних груп.

Василь Романюк наголосив, що робота по створенню, облаштуванню безбар'єрного середовища на території усієї громади ведеться постійно.



Українське "Сонечко" засяяло в Болгарії

Зразковий аматорський хореографічний колектив "Сонечко" щойно повернувся з незабутньої подорожі до сонячної Болгарії, де взяв участь у масштабній міжнародній хореографічній тусі - фестивалі талантів "Сльнчев Бряг".

Ця поїздка стала нагодою виступити на новій сцені, а ще - справжньою місією культурної дипломатії, що залишила яскравий слід у серцях багатьох.

Більшість колективів-учасників дбайливо зберігали і демонстрували свою національну культуру, наше "Сонечко" також з гордістю несло світові українську спадщину.

Кожен рух, кожен елемент танцю, кожен візерунок на костюмі - все це промовляло про незламність духу, красу традицій та багатовікову історію України. Наші діти танцем розповідали історію, дивували й надихали.

Ми мали унікальну можливість перейняти кращі практики від колег з інших країн. Особливо вразила багата культурна спадщина Болгарії - їхня "Болгарська древня" та щира гостинність, унікальні традиції та майстерність.

Навіть попри важкі часи, в яких живе наша країна, ми змогли надихнутися, побачити, як у Болгарії функціонує канал "Фольклор", що активно популяризує в Болгарії народний танець, культуру та ремесла.

Ми також мали нагоду поспілкуватися з начальниками відділів культури вінницьких громад, директорами центрів культури та дозвілля. Ми обговорили проблемні питання у сфері культури та хореографії, заклали основи для майбутніх партнерств і співпраць.

Наші талановиті вихованці "Сонечка" також проводили захопливі майстер-класи з українського народного танцю, ділились своєю енергією та знаннями з однодумцями з інших країн. А ще - самі відвідали майстер-класи зі стрейчингу та української стилізації, розширюючи свій кругозір та збагачуючи технічний арсенал. Та відвідували інші фестивалі у м. Несебр.

Але найголовніше - це діти. Вони оздоровилися під сонячними променями Болгарії, знайшли нових друзів, поспілкувалися з однодумцями, такими ж закоханими у танець, як і вони самі. Їхні очі горіли, їхні серця билюся в унісон з ритмами танцю, а їхні посмішки - це найкраще свідчення того, що культура єднає світи.

Болгарія-2025 назавжди залишиться в наших серцях як символ дружби, таланту та незламності українського духу! Ми повертаємося натхненні, сповнені нових ідей та з ще більшим прагненням нести українську культуру світові

Товариський вечір шахів

З нагоди Міжнародного дня шахів в Агрономічному центрі культури та дозвілля відбувся затишний товариський вечір, який зібрав як досвідчених гравців, так і юних талантів.

Захід відвідав директор Ільківської гімназії Богдан Кравець та діти Агрономічної громади, які вже мають шахові розряди - Іван Кравець, Варвара Андрієва та інші.

Дорослі мали чудову нагоду позувати з сильними гравцями, які є учасниками шахового гуртка Агрономічної громади під керівництвом Костянтина Захарова.

Цей вечір став не лише святкуванням інте-

лектуальної гри, а й платформою для обміну досвідом та демонстрації майстерності.

Вечір пройшов у по-справжньому товариській та дружній атмосфері. Попри те, що панував дух спортивного азарту та прагнення до перемоги, взаємна повага та підтримка були відчутні на кожному кроці.

Учасники із задоволенням обговорювали партії, аналізували ходи та ділилися враженнями. Це ще раз підкреслило, що шахи - це не тільки змагання, а й чудовий спосіб спілкування, саморозвитку та зміцнення зв'язків.



"Перші два дні не міг зрозуміти, що вдома"

Про російський полон розповідає доброволець Сергій Загика з Вінниччини. Україну він захищав на п'яти фронтових напрямках. У неволю він потрапив восени 2023 року, пробув там 19 місяців. Коли ж бійця звільнили в рамках обміну "1000 на 1000", то не відразу впізнав доньку.

Сергій Загика - із села Вільшанка Тульчинського району. На фронт пішов добровольцем восени 2022. До того працював у прикордонній службі, але звільнився ще у 2015 році. Після повномасштабного вторгнення вирішив повернутися до лав захисників.

"Я пішов сам добровільно у військомат, направили у Могилів-Подільський прикордонний загін, і там проходив службу. Був на Пісках, на Бахмуті. В Красногорівці і був в Луганській області - село Макіївка. Там і потрапив у полон", - сказав чоловік.

Сталося це у жовні 2023. Дружина Наталя розповіла, що спершу Сергій вважав зниклим безвісти. Востаннє вони спілкувалися 11 числа. Потім - 19 місяців пошуків і надії.

"Він мені не сказав, що він йде на позиції. Він сказав: "Може, я завтра подзвоню". І так він більше не зателефонував. Поїхав - і все, і він зник. Чотири місяці ми взагалі про нього нічого не знали. Через 4 місяці до мене подзвонили з Міжнародного Червоного хреста і сказали, що він підтверджений - "офіційно в полоні", - розповіла жінка.

Про умови полону Сергій розповідал не захотів. Найжорстокіше, за його словами, поводитися в Башкирії.

"Били струмом, знущалися, змушували татуювання здирати. Їсти не давали - два шматочки хліба і вода - і все. Нас якраз четверо було в кімнаті. Той суп, що давали, це півлітрової чашка на чотирьох. Буvalo, якщо нормальна зміна, то давали каші трішки більше. Там звірі. Інакше не назвеш ніяк, просто звірі. Ми стояли по 16 годин просто на лінії: казали бігти - бігли, казали танцювати - танцювали. Робили все лише задля того, аби нас не чіпали", - розповів Сергій Загика.

Цьогоріч 23 травня в рамках обміну "1000 на 1000" бійця обміняли. Тоді він вперше за довгий час побачив сонце.

"О шостій годині ранку підняли, оскільки підійом був. Сказали: "Загика, на вихід!". Я вийшов, нас завели у підвал. Нас ніхто не чіпав, одягнули і посадили в "автозак". "Автозаком" нас привезли. Ми десь 4 години їхали, привезли на

літак. А в літаку нам російські військові сказали, що 12 годин - і будете вдома. І ми літаком полетіли".

Про те, що летіли додому - до останнього не вірилися. Очі та руки в українських захисників були зав'язані.

"Ми вже повірили, що ми вдома, коли в Білорусії, у Гомелі сіли на аеродром. І почали швидко, автобуси з їжджати. Ми були щасливі, що побачили природу, сонце. Я не можу вам передати цих емоцій".

Мама Сергія Загики - Валентина Кучковська - розповіла, що дізналася про звільнення сина з Instagram-сторінки президента Зеленського.

"Знала, що сьогодні є обмін. І як завжди спостерігаю: є, немає, є, немає. І тут президент виклав фотографії. У нього на сторінці фотографії з'явилися, і бачу - є моя дитина", - розповіла Валентина Кучковська.

"Дивлюся: в мене номер дзвонить, я підняла трубку - і подзвонив чоловік і сказав - "Мене обміняли". Він звідти плакав, я звідси плакала. Сказав: "Я скоро буду, ми зібранися і поїхали до нього", - розповіла дружина.

Перші хвилини зустрічі, за її словами, були болючими.

"Я думала, що буду плакати від того, що я його побачу, а я плакала від того, якого його побачила, який він прийшов з полону. Він прийшов 68 кілограмів, а пішов туди - 90. Людина замкнута в собі, важко. Перші два дні так з нами важко йому було, не міг зрозуміти, що він вдома, а день за днем все вернулося на своє місце".

Після звільнення з російської неволі Сергій Загика доньку Настю впізнав не одразу.

"Вони вже приїхали в Київ, у шпиталь. Дитина зайшла, а її не впізнав. Як-не-як 19 місяців пройшло. Потім вже дружина зайшла. А дівчинка забігла, я думаю: "Чия це дитина до когось прийшла?". А потім дружина зайшла. На емоціях все було".

Тепер вони разом: сміються, читають книжки, гуляють рідним селом.

"Я скучала за ним кожен секунду", - сказала дівчинка.

Тепер кожен день - свято. У планах в сім'ї - поїздка в гори. Сергій розповів, що на війну пішов, аби захистити їх. Завдяки сім'ї вижив у російських катівнях і нині не хоче її втрачати.

"Хочеться для сім'ї зробити щось таке, що раніше не робив", - сказав чоловік.

За матеріалами Суспільне Вінниця.



Творчі серця завжди б'ються в унісон



цювала у закладах культури. Проте із дитинства була творчою й дуже любить роботу із дітьми. Відтак коли їй запропонували очолити місцевий осередок культури погодилися. Особливу роль у цьому зіграла й підтримка родини, адже сім'я пані Олени завжди її мотивує та допомагає у всіх задумах та починаннях.

За рік роботи вдалося реалізувати чимало планів та задумів. Нині у нас діє танцювальний гурток "Кольорове дитинство" під керівництвом талановитої Аліни Насальської, творчий гурток "Смайлик" - діти вчать робити хендмейд-вироби та різноманітні поробки. Також юні відвідувачі можуть пограти у футбол, теніс, тощо. Ще однією вдалою ініціативою стала акція "Подаруй книгу". Односельці охоче відгукнулися й подарували закладу понад 30 книжок та різноманітної періодики. Відтак відвідувачі мають змогу ще й читати у нас книги. Звісно завжди проводимо різноманітні тематичні заходи та благодійні концерти. Наприклад, минулоріч до Дня села відбувся благодійний концерт, вдалося зібрати близько 7 тисяч гривень. За ці кошти закупили необхідні речі для медиків 95-тої окремої десантно-штурмової бригади. До Великодня відбувся майстер-клас із писанкарства, провели його запросили нашу місцеву майстриню Ірину Ільченко. Проводимо й незвичні та креативні заходи, зокрема найбільше дітям сподобалося Свято кавуна та День некорисної їжі. У день шкідливої їжі ми разом з дітками купляли чіпси, сухарики, різноманітні цукерки - можна сказати балували себе, але й розповідали про шкоду цих продуктів, якщо вживати їх занадто часто.

У всіх починаннях нас активно підтримують односельці, влада та місцеві підприємці. Завжди наші ініціативи та задуми підтримує очільник громади Богдан Августович, а завдяки співпраці із фахівцями відділу освіти та культури (начальниця Людмила Лепетун) вдається проводити різноманітні заходи. Уся клубна система громади працює як злагоджений механізм. Можна сказати, що ми одне ціле. Така плідна співпраця у закладів культури склалася завдяки старанням фахівців КЗ "Центр культури і дозвілля Лука-Мелешківської сільської ради" та його очільниці Євгенії Григорович. Гарна співпраця склалася з закладом освіти "Джерело мудрості". Разом із учнями цієї школи ми проводимо різноманітні майстер-класи, залучаємо дітей до виступів та концертів, тощо.

Окрім творчих ініціатив вдається реалізовувати й волонтерські, - розповідає пані Олена.

Ще однією важливою справою тут є плетіння маскувальних сіток. Маскувальні полотна волонтерки плетуть лише із січня 2025 року. Проте за цей час вдалося виготовити уже більше 1000 м² "маскувальниць".

Сітки ми плетемо лише декілька місяців. До цієї потрібної справи, на жаль, долучаються дуже мало людей. Здебільшого ми плетемо лише втрійох - я, Юлія Гнатюк та Валентина Степанюк. Відтак швидко виготовити сітки у нас немає змоги, плетемо по можливості. Спочатку маскувальні полотна плели з того, що було під руками - різали, в'язали. Згодом почали закуповувати відповідну тканину. Левову частину часу забирає процес нарізання тканини - часто ріжемо її удома, а вже потім приносимо її до закладу культури і перетворюємо на "захист" для наших бійців. Також збираємо бляшанки та картон й якщо буде потрібно закупимо парафін аби виготовляти окопні свічки. Працювати зараз важко, ми стараємось підтримувати наших воїнів, завжди допомагаємо нашим односельчанам. Наш внесок хоч і скромний, але важливий. Найдорожча для нас нагорода - це вдячність наших захисників, - зазначає пані Олена.

З упевненістю можна сказати, що завдяки роботі Парпурівської філії КЗ "ЦКІД" Лука-Мелешківської ТГ вдається не лише дбати про культуру та творчий розвиток, але й згуртовувати громаду й розвинути село. Зокрема, цього року, за ініціативи Олени Спридонюк та підтримки односельчан і місцевої влади у селі відкрили Алею пам'яті Героїв, які віддали своє життя в боротьбі за майбутнє та незалежність України. Тут увіковічили пам'ять про чотирьох Героїв-односельців - Олександра Колісника, Дмитра Бевза, Руслана Ружицького та Максима Кибала.

5 липня, за ініціативи місцевого жителя Артема Мазура і за підтримки голови громади Богдана Августовича відбувся футбольний турнір на кубок "Пам'яті Максима Кибала". Участь у змаганнях взяли команди із Парпурівців, Хижинців, Майдану-Чапельського, Луки-Мелешківської та сусідніх Щіток. Турнір планують проводити щорічно.

Не забуваються тут й про благоустрій закладу, відтак неодноразово проводилися суботники, великі сезонні прибирання, впорядковувалася прилегла територія, створювалися різнокольорові клумби, що милують око.



особлива атмосфера - не лише творчості й розвитку, а й тепла та підтримки, яка переплітається з невинною волонтерською діяльністю. Тут виріє життя, сповнене не тільки культурних подій, але й активних благодійних ініціатив, котрі спрямовані на допомогу тим, хто боронить українську землю - нашим військовим. Волонтерські акції та ініціативи тут не великі за масштабами, але вагомі за змістом.

За словами завідувачки закладу **Олени Спридонюк** за більш як рік роботи вдалося створити гуртки, зацікавити дітей та дорослих, провести низку цікавих тематичних заходів та благодійних концертів. Як зазначає, жінка робота у цій царині для неї стала в новинку. Адже раніше вона ніколи не пра-

тивно підтримують односельці, влада та місцеві підприємці. Завжди наші ініціативи та задуми підтримує очільник громади Богдан Августович, а завдяки співпраці із фахівцями відділу освіти та культури (начальниця Людмила Лепетун) вдається проводити різноманітні заходи. Уся клубна система громади працює як злагоджений механізм. Можна сказати, що ми одне ціле. Така плідна співпраця у закладів культури склалася завдяки старанням фахівців КЗ "Центр культури і дозвілля Лука-Мелешківської сільської ради" та його очільниці Євгенії Григорович. Гарна співпраця склалася з закладом освіти "Джерело мудрості". Разом із учнями цієї школи ми проводимо різноманітні майстер-класи, залучаємо дітей до виступів та концертів, тощо.





Лавандова паскалія

Французький письменник Жан Жюно говорив: "Лаванда - душа Провансу". І це воістину так, адже неможливо уявити південь Франції без його живописних лавандових полів. Період цвітіння так званого "блакитного золота" триває з червня по серпень залежно від сорту, клімату і місця розташування. Поля квітучої лаванди прикрашають ландшафти Провансу чарівними переливами відтінків - від димчасто-бузкового до синювато-фіолетового. Колір рослини визначають пора цвітіння і погода в регіоні. Зосередження найкрасивіших видів, що включають прокладені посеред

полів, ферм і колоритних сіл туристичні маршрути, знаходиться переважно в північній частині провінції. Здавна бузкові поля, посипані маленькими акуратними будиночками і деревами, залучають у тутешні місця фотографів і художників з усього світу, кожен з яких прагне відобразити у своїх творіннях красу провансальських пейзажів.

Проте сьогодні лавандові поля можна побачити не лише у Франції, але й в Україні. Окрім цього усі охочі також можуть взяти участь у різноманітних майстер-класах аби виготовити собі цікаві речі або ж лавандові букети.

Нещодавно у закладі культури у Писарівці відбувся справжній ароматний захід - майстер-клас "Лавандове саше", котрий провела Тетяна Байгушова. Учасники заходу мали унікальну можливість зануритися у світ лаванди: дізналися про її походження, способи зберігання та розмноження. Пані Тетяна щедро поділилася знаннями та надихнула кожного з нас. Кожен учасник зробив своє лавандове саше й чарівний лавандовий букетик,

який наповнює простір ароматом літа й гармонії. Ці пахучі витвори ще довго даруватимуть тепло і спогади. Цей майстер-клас мав благодійну мету - підтримку Збройних Сил України. Вдалося зібрати

660 гривень на закупівлю парافіну для виготовлення свічок. Подібний захід під назвою "Лавандова паскалія" відбувся й у закладі культури "ВЦКС" с.Гавришівка. Спільними зусиллями вдалося зібрати трохи більше 1000 гривень. Їх передадуть аби придбати дрони для однієї з бригад, що знаходиться на Запорізькому напрямі.



"БЛАГОДІЙНА ВІННИЧЧИНА-2024"



Цього року церемонія відбулася у хабі НУВ Місто змістів, а регіональним партнером вдруге виступив Фонд громади "Подільська громада". Від благодійників Вінницької області на конкурс надійшло 118 заявок.

Національна експертна рада Національного конкурсу "Благодійна Україна", розглядаючи заявки, визначила 20-ть лауреатів у 7-ми конкурсних номінаціях:

У номінації "КОЛЕКТИВНЕ ВОЛОТЕРСТВО" перемогу здобула Волонтерська група ЗАРАДИ МАЙБУТНЬОГО (2 місце - Вінницький торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету, 3 місце розділили КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД "ВІННИЦЬКИЙ ЛІЦЕЙ № 19" №19" Волонтерська організація "Надійний тил" та Волонтерський центр "З Україною в серці" Вінницької обласної станції юних натуралістів).

"ВОЛОТЕРОМ РОКУ" стала Ірина Колесник (2 місце - Андрій Гижко, 3 місце розділили Павліна Сушко та Павло Мигун).

У номінації "РЕГІОНАЛЬНА ДОБРОЧИННІСТЬ" 1 місце отримала ГО "Ротарі клуб "Вінниця Ініціатива" (2 місце - Міжнародний благодійний фонд "Без кордонів", 3 місце - Комунальний заклад "Вінницький ліцей № 8" та Людмила Станіславенко).

У номінації "ДОБРОЧИННІСТЬ У СОЦІАЛЬНІЙ СФЕРІ" перемога дісталася БФ Вінниця - комфортне та безпечне місто, Благодійний Фонд (2 місце - БО БФ "Я Допомога дітям", 3 місце - "Вінницький ліцей № 20" та ГО "Разом до успішного бізнесу").

Номінація "ДОБРО ПОЧИНАЄТЬСЯ З ТЕБЕ" і її 1 місце виборов КЗ "Вінницький ліцей 29" (2 місце - "Вінницький ліцей № 15", 3 місце - "Вінницька гімназія № 24" та "Вінницький ліцей № 30 ім. Т. Шевченка").

У номінації "ДОБРОЧИННІСТЬ НЕУРЯДОВОГО СЕКТОРУ" переможцем стала ГО Джерело надії України / Spring of Hope. Ukraine / SONUA (2 місце

- ГО "КРИЛА ЯНГОЛА - ПАМ'ЯТЬ ГЕРОЇВ", 3 місце - "Вінницький ліцей № 35" та "Вінницький ліцей № 33"). Перше місце номінації "МІСЦЕВА ДОБРОЧИННІСТЬ" дісталася Світлані Штифурко (2 місце - Наталія Романюк, 3 місце - "Вінницький ліцей № 7 ім. Олександра Сухомицького" та Майя Побережна).

Також були відзначені подяками за достойне представлення та промоцію доброчинності Вінницької області на національному рівні вінничан(к)и, які щодня роблять добрі справи, а разом із ними - благодійники з інших країн.

Від Оргкомітету Конкурсу на церемонії була присутня виконавча директорка Асоціації благодійників України Оксана Лобко, яка за сумісництвом була співведучою вечора разом із комунікаційницею Фонду Олеся Шуткевич. Атмосферу створювала співачка і волонтерка Олександра Близнюк. Лауреатів вітали: перша заступниця начальника Вінницької ОВА Наталя Заболотна, заступниця Вінницького міського голови Галина Якубович, директорка департаменту освіти Вінницької міської ради Оксана Яценко, голова координаційної ради мережі "Місто змістів" Олена Солоїд, голова Представницької ради Фонду громади "Подільська громада", фронтмен гурту "ТіК" Віктор Бронюк.

Вітаємо переможців та дякуємо вам всім за ваші доброчинні справи і красиві душі, які здатні робити неможливі речі можливими.



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

26 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 плели 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 прийдуть 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 музики" за участі фольклорних гуртів "Зелена рута", "Оксамит", "Оберіг", а також гостей - гуртів "Водограй" і "EthnoGen".

Через Вінницю до Прикарпаття курсуватиме додатковий поїзд

Укрзалізниця призначила додатковий поїзд № 209/210 сполученням Миколаїв - Івано-Франківськ.

Як повідомляє Укрзалізниця, маршрут руху пролягатиме через станції Новий Буг, Долинська, ім. Тараса Шевченка, Корсунь, Біла Церква, Вінниця, Хмельницький, Тернопіль, Львів та інші.

Відправлення з Миколаєва - з 1 серпня, через день по непарних числах о 15:54, прибуття до Івано-Франківська - о 12:32 наступного дня.

Відправлення з Івано-Франківська - з 2 серпня, через день по парних числах о 13:05, прибуття до Миколаєва - о 09:24 наступного дня.

Укрзалізниця зазначила, що у складі поїзда є купейні



та плацкартні вагони.

"Мешканці Херсона також можуть зручно скористатися цим поїздом, під'їхавши до Миколаєва по дням курсування поїздами № 319/320 Херсон - Миколаїв-Вантажний, № 101/102 Херсон - Краматорськ, № 109/110 Херсон - Львів.

А повернутися назад до Херсона можна поїздами по дням курсування № 110/109 Херсон - Львів, № 320/319 Миколаїв-Вантажний - Херсон", - розповіли в Укрзалізниці.

Національний перевізник також зауважив, що продаж квитків на поїзд № 209/210 Миколаїв - Івано-Франківськ відкривається за 10 діб до відправлення.

Зустрілась із донькою через роки

Оксана насипала курочкам зерна. Вона вже збиралася йти набрати води, як раптом у хвіртку хтось постукав.

Оксана поспішила до воріт.

Біля хвіртки стояла молода жінка з дитиною і невеликою сумкою в руці.

– Ви до мене? – запитала Оксана. – Проходьте, нелегко стояти з дитиною на руках.

Оксана відкрила хвіртку, пропускаючи гостю у двір.

– Ходімо в хату, холодно ж у дворі стояти. Відкривайте двері і проходьте. Там немає нікого, я сама живу. Тільки я і кіт мій.

– Спасибі, – подякувала жінка і пройшла в будинок.

У кімнаті було тепло, у печі потріскували дрова.

– Ви покладіть дитину на ліжко і розгорніть, бо жарко в ковдрі.

Поставивши відра з водою на лавку, вона накрила їх кришками. Потім зняла з голови стару пухову хустку і, наливши воду в чайник, поставила його на піч.

За цей час жінка зняла пальто і скинула з голови хустку. Це була зовсім ще молода дівчина з гарним кучерявим світлим волоссям і зеленими променистими очима, які здалися Оксані такими знайомими. Де вона могла її бачити?

– Зараз закипить вода в чайнику, поп'ємо чай, а потім все розкажете. Ви для себе хочете трави, чи для дитини?

Жінка запитливо глянула на неї, і раптом Оксана помітила, як у її сумних очах з'явилися сльози.

– Я приїхала не за цим, – раптом сказала жінка. – Я приїхала до тебе, мамо!

Оксана відкрила рота і застигла від почутого.

– Давай, мамо, сядемо на диван...

Оксана доторкнулася до дочки.

– Господи, невже ти почув мої молитви? Моя дівчинка знайшлася. Моя Софійка. А я побачила твої очі, вони мені знайомими здалися. Тепер зрозуміла, що вони такі ж смарагдові, як і у твого батька...

Зустріч двох рідних людей, колись розлучених один з одним, була надзвичайно теплою, яка схилювала їхні серця.

У цей час на ліжку закрехтіла дитина. Взявши її на руки, Софія сіла поряд із матір'ю.

– Дівчинка? – запитала Оксана.

– Ні, мамо, хлопчик. Він зголоднів уже. Мені треба нагодувати його.

– Сама годуєш?

– Так. Поки що виходить.

– Правильно, доню. А де твій чоловік?

У вас все добре?

– Так, мамо. Чоловік провів мене на вокзал. Він сам приїде через кілька днів на машині. Отоді ви й познайомитеся.

– Добре, доню, а я вже й зраділа, грішним ділом, що ти залишишся зі мною.

Незабаром вони накрили стіл. Розмова була невимушеною, цікавою для обох. Оксана дивилася на доньку і не могла надивитись.

У її серці була ніжність і любов до дочки, яка подорослішала і стала матір'ю маленького хлопчика. Вони розмовляли, і Оксана розповіла дочці про свою нелегку долю.

Прабабуся, бабуся і мати Оксани були відомими в окрузі травницями. До них приїжджали по лікарські трави навіть із міста.

Ще маленька Оксана ходила до лісу разом із бабусею, і та, показуючи їй різні трави й коріння, розповідала про їхні цілющі властивості.

Дуже докладно пояснювала їй, коли треба збирати трави, як і де їх сушити, де зберігати.

Дівчинка, як губка, вбирала корисну інформацію. Спочатку вона робила записи у спеціальному зошиті, але з роками, коли це все у неї відклалося в пам'яті, до допомоги зошита вдавалася рідко.

Якось спекотного літнього дня Оксана вирушила разом із подругами на річку купатися.

Раптом її подруга Ліза опинилася на середині річки. Оксанка кинулася до неї.

Чоловіки, які кинулися на допомогу, встигли витягнути їх.

Але згодом ці кілька хвилин у воді, залишили відбиток на подальшому житті Оксани.

Вона пробула два тижні в лікарні, і багато хто потім говорив про дива в її поведінці і характері.

Дівчинка ходила, наче прислухаючись до чогось. Іноді казала дивні слова, які допомагали пізніше запобігти чийсь

лиху.

Якось, повертаючись із сільського магазину, вона раптово звернулася до тітки Марії, що стояла з жінками на вулиці.

– Вода, мабуть, давно вже википіла в каструлі. Дивися, щоб не сталось нічого...

Марія дивно подивилася на неї, а потім раптом кинулася до хати. За хвилину вона відкрила вікно, з якого пішов дим.

Виявляється, на плиті залишилася каструля, про яку жінка зовсім забула. Вода повністю википіла. Довелося потім Марії викинути почорнілу каструлю.

У селі почали шепотітися, що Оксанка ледь не провидиця. А невдовзі сталася дивна історія, яка ще більше розбурхала плітки.



Якось увечері повернулося стадо корів з пасовища, а корови Олени серед них не виявилось.

Кинулася жінка до пастуха із запитанням, де її корова. Той руками розводить: була разом з усіма у стаді, значить, завернула кудись, не додивився.

Побігла засмучена Олена сусідів просити, доки не стемніло, пошукати її Квітку.

Оксанка стояла в цей час біля хвіртки і раптом гукнула до сусідки, яка пробігала повз:

– Поменше б дзвіночок корові своїй причепила, тітко Олено. Поквап чоловіків, поки Квітка твоя не пропала біля яру.

Зупинившись на мить, сусідка хотіла махнути рукою в її бік, але згадала, які чутки ходять про дівчинку по селі, підійшла до мужиків і підказала, куди йти.

Вже майже стемніло, коли Квітка, що з'явилася наприкінці вулиці, замукала, побачивши свою господиню, яка чекала її біля хвіртки.

Мужики розповіли, що великий дзвіночок, що був у корівки, зачепився за куш ліщини біля яру, куди Квітка забрела, поки пастух відганяв корів від гречаного поля.

Намагаючись звільнитися, корова стала мотати головою, затягуючи шнур і мало не пропала. Ледь встигли на допомогу.

Після вечери прийшла з гостинцем Олена, віддячити дівчинці.

Але більше її цікавило питання, як вона дізналася, де знаходиться Квітка. Оксанка не відповіла, тільки низила плечима.

Після цього випадку й поповзли по селі різні плітки...

З роками Оксанка стала справжньою красунею. Чимало сільських хлопців поглядали на неї, але жоден не наважувався на серйозний крок.

Матері відмовлялися йти сватати дівчину, від якої можна було очікувати чого завгодно.

Якось вийшла Оксанка з подругами з клубу, а сільські дотепники вирішили пожартувати над дівчиною. Один забрав її косинку і сховав у руці за спиною.

Встали хлопці стіною і надумали сміятися:

– Ану-но, чаклунко, знайди, у кого в руці твоя косинка!

Оксанка зупинилася перед жартівниками і каже:

– Віддайте не ваше це. Якщо вважаєте мене чаклункою, то хіба не боїтеся, що порчу наведу?

Тут один із місцевих хлопців вихопив косинку з рук найжвавішого і віддав дівчині зі словами:

– З рівнею потягалися б! Не соромно з дівчини жартувати?

Звали хлопця Федір. Простяг він Оксанки косинку і так глянув на неї, що вона застигла від блиску в його зелених очах.

Провів хлопець дівчину додому і запропонував зустрітись наступного дня, пообіцявши показати їй такі потаємні місця, про які вона й не знала.

З того дня з'явилося між ними почуття, яке жоден з них не відчував раніше.

Мати, мовчки, поглядала на щасливе обличчя дочки і гірко хитала головою. Але одного разу таки не витримала:

– Дарма тишиш себе надіями, доню, не дасть його батько вам життя. Мати його жінка м'яка і добра, але батько в нього дуже жорсткий. Не надіялася б ти. Сам він хлопець хороший, але слово вирішальне не за ним.

Восени Федір мав іти служити. В останній день перед проводами щаслива пара гуляла допізна. Став питати хлопець свою кохану, чи вона його чекатиме.

Дівчина передала Федорові слова матері. Той твердо відповів, що рішення про своє

подальше життя прийматиме він, а не його батько. Від його впевнених слів Оксанка втратила голову від щастя.

Та не судилося Оксані стати щасливою. Лише два місяці відслужив Федір. Їхали з хлопцями машиною і опинилися на узбіччі... Не стало Федора...

Тієї ж ночі неспокійно спалося Оксані, снівсь їй засніжений цвинтар і сільські жінки в чорному.

Свого коханого побачила, а наступного дня вона почула страшну звістку...

Після поминок Оксанка ходила щодня на цвинтарі, схудла і почорніла. Замкнулась у собі. Не в радість було їй життя без коханого.

Але знову наснився їй Федір, який тримав за руку маленьку світловолосу дівчинку з очима смарагдового кольору, як і в нього. Зрозуміла тоді Оксанка, що буде в неї дитина...

Одного холодного весняного дня мати Федора прийшла на цвинтар і побачила біля пам'ятника сина Оксану.

Дівчина встала з лавки і хотіла піти, але жінка помітила її живіт.

– Оксанко, любя моя дівчинко, ти до Федора мого приходиш? Чутка йде селом, ніби дитинка в тебе буде від мого сина. Це правда?

Дівчина кивнула.

– Господи, щастя яке! Значить, не безслідно зник мій синочок. Дай Боже здоров'я тобі, дівчинко. Бережи дитину!

Коли настав час, народила Оксанка дівчинку. І чим старша ставала дівчинка, тим більш дивно поводилася її мати.

Жила відчужено, подруг усіх розгубила. Тільки допомагала матері збирати та сушити трави і надавати допомогу приїжджим.

У селі подекуди казали, що вона зовсім вже в хмарах лігає... А дівчинка з кожним днем все більше й більше ставала схожою на свого батька.

Батьки Федора часто забирали дівчинку до себе, обдаровували гостинцями. Софійка сама була дуже товариською дитиною, з усіма віталася під час зустрічі та посміхалася.

Зустрічні розчулювалися, дивлячись на таку чарівну і привітну дитину, чого не скажеш про її матір, яка іноді проходила повз, не помічаючи нікого.

Взимку сталося нещастя. До матері Оксани, прибігла з околиці жінка, у якої не могла отелитися корова.

Благала прийти допомогти. Мати і в цій справі іноді надавала селянам допомогу. Зібравшись, вона вийшла ввечері з дому. Корова благополучно отелилася. Жінка поверталася додому, коли раптово відчувала слабкість...

Укладаючи доньку спати, Оксанка лягла поруч із нею і заснула. Прокинулася вона від того, що їй настигла мати.

Скочивши, Оксана виявила, що матері вдома немає. Вона зчинила галас і кинулася до сусідів по допомогу. Вирушили сусідські мужики на пошуки. Через годину знайшли її біля дороги.

Ця втрата зовсім підкосила Оксану. Вона ще більше замкнулась у собі. У селі подекуди казали, що вона почала розмовляти сама з собою.

Влітку, коли вона йшла до лісу по трави, хтось бачив, як вона там сміялася і розмовляла з кимось невидимим.

Родичів Федора почала турбувати така поведінка Оксани. Вони переживали, що це може вплинути на дитину.

Мати Федора просила Оксану зверну-

тися до лікаря, а дівчинку вони доглядали. Але мати дівчинки про це й чути не хотіла.

Траплялося так, що, залишивши сплячу дитину вдома, іноді Оксана йшла ранком за травами.

Дівчинка прокидалася і з плачем виходила надвір. Сусіди забирали її до себе. Повернувшись, Оксана дякувала і забирала дівчинку додому. І це повторювалося знову і знову. Якось, повернувшись додому, доньку вона не знайшла. Двері були відчинені. Ні в сусідів, ні вдома Софійки не було.

Оксана помчала до батьків Федора і стала казати, що це вони забрали Софійку, але вони самі ахнули, дізнавшись, що дівчинка зникла. Пошуки ні до чого не привели...

Оксана знову прийшла до батьків батька своєї дівчинки, почала вимагати повернути їй її. Вона не вірила, що вони самі стурбовані зникненням онуки. Після сварки, вийшовши за ворота, вона зашпорталася і... Отямилася аж через годину...

Після цього вона відчувала, що ніби народилася заново. Стала такою, якою була раніше, товариською і доброзичливою.

Сусідка одного разу розповіла іншим, ніби Оксана поділилася з нею, що ті сили, які турбували її дотепер, дали їй спокій. Щоправда, взяли з неї дорогу за це плату – її дочку...

Оксана, продовжуючи справу своєї матері, допомагала людям і лікувала їх травами.

А що сталося з маленькою Софійкою? Якось, коли дівчинку забрали до себе її бабуся та дідусь, у них гостях виявилася їхня родичка, Марина, яка приїхала здалеку.

Погостювавши у своїх батьків у сусідньому селі, вона прямувала назад, туди де жила вже давно.

Дорогою вирішила провідати родичів. Дівчинка її зачарувала і, дізнавшись про дивну поведінку Оксани, вона почала вмовляти дідуса та бабусю забрати онуку до себе.

Ті сказали, що без згоди її матері вони не можуть цього зробити.

А Оксана ніколи на це не погодиться б, бо, окрім дівчинки, у неї нікого не залишилося.

Попрошавшись із усіма, Марина поїхала. Маленьке янголятко не виходило у неї з голови.

Вона розвернулася з половини шляху і приїхала рано-вранці до села. Почекавши, коли Оксана піде в ліс, Марина зайшла через хвіртку на городі до будинку, винесла сплячу дівчинку і городом пройшла до дороги, де за невеликим пагорбом залишила свою машину. Був ранній ранок і завдяки щасливому випадку її ніхто не побачив.

Ось так дівчинка виявилася далеко від своєї матері та від рідних місць.

Марина була самотньою жінкою. Через знайомих, за певну плату, оформила документи на дівчинку і виростила її у турботі й коханні. Коли Софія піросла і зустріла свою долю, Марина видала її заміж. Але дочекатися народження дитини їй не судилося. Мабуть, це було платою за те, що вона розлучила дівчинку з її матір'ю.

Марина дуже заслабла.

Перед тим, як піти вона розповіла дівчинці, як відвезла її і попросила її пробачення.

Через вісім місяців після народження сина на прохання Софії чоловік посадив її на поїзд і відправив до матері.

Ось що дізналася Оксана про долю своєї дівчинки. Вона вже не тримала зла на Марину. Адже вона змогла дати її дочці те, що, можливо, не змогла б дати сама Оксана.

Спати лягли мати з дочкою далеко за північ.

Наступного дня сусіди бачили, як Оксана вийшла зі свого будинку з дитиною на руках, а поряд із нею йшла гарна молода жінка.

Вони попрямували до будинку постарілих бабусі та дідуса Софії. По селі прокотилася чутка про приїзд дочки Оксани, яка зникла колись.

Через десять днів, перед від'їздом, Софія разом із чоловіком та матір'ю побувала на цвинтарі у батька та бабусі. Невдовзі молода сім'я з маленьким сином поїхала.

А для Оксани з цього дня почалося інше життя, яке тепер у неї проходило в очікуванні приїзду дочки та онука...

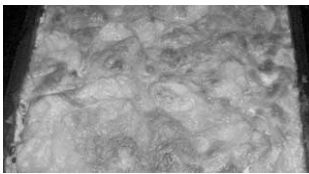


Кулінарні цікавинки

М'ясна запіканка

Нам потрібно: 6 картоплі, 400 г фаршу свинина-яловичина, 100-150 г грибів, цибулина, 1 скл. сметани, яйце, 2 зубчики часнику, сіль, перець, сир.

Приготування. Картоплю очистити і нарізати тонкими скибочками. Цибулю порізати напівкільцями. Гриби порізати невеликими кубиками, змішати з фаршем і приправити сіллю і перцем. Для заправки: сметану змішати з пропущеним через прес часником, додати яйце, сіль, перець і добре перемішати. У змащену форму для запікання викласти половину картоплі, посолити, поперчити і зверху викласти цибулю. На цибулю викласти фарш з грибами. Фарш посипати тертим сиром. Зверху укласти шар картоплі, посолити і поперчити. Залити запіканку заливкою. Запекати в духовці за температури 180-200 градусів 40-60 хв. За 5 хв. до готовності посипати запіканку ще раз тертим сиром.



Печінково-картопляні котлети



Нам потрібно: 500-600 г відвареної картоплі, 300 г печінки (телячої, яловичої, свинячої), цибулина, 3-4 ст.л. білих панірувальних сухарів, 2 зубчики часнику, яйце, 5-6 ст.л. борошна, сіль, перець, 3-4 ст.л. олії.

Приготування. Картоплю (варена в мундирі або без неї) дрібно натираємо. Додаємо печінку, пропущену через м'ясорубку разом з цибулею, подрібнений часник, панірувальні сухарі. Вбиваємо яйце, приправляємо сіллю, перцем і ретельно вимішуємо фарш. Якщо він вийшов рідкуватим, можете ще додати трохи борошна. Кладемо сковороду на сильний вогонь, вливаємо олію. Столовою ложкою викладаємо порції фаршу в борошно, посипаємо зверху, обкачуємо обережно в долонях, формуючи невеликі круглі котлети. Смажимо на середньо-сильному вогні один бік, перевернувши, через хвилину-півтори знижуємо вогонь до невеликого, на якому доводимо котлети до готовності за 6-8 хвилин, під кришкою або без неї.

Торт овочевий

Нам потрібно: 2-3 баклажани, 2 морквини, 3-4 помідори, цибулина, 2 зубчики часнику, свіжа зелень - кріп, петрушка, сіль за смаком, олія.

Приготування. Баклажани нарізати тоненькими кружальцями, посолити і обсмажити в олії. Цибулю нарізати напівкільцями, моркву натерти на крупній тертці і все разом обсмажити. Глибоку форму вистелити харчовою плівкою. Далі викладати овочі шарами: помідори нарізані кружальцями, потім морква з цибулею, баклажани, нарізані кріп і петрушка. Шари посипати сіллю і дрібно нарізаним часником. Шари повторювати поки всі овочі не використаються. Овочевий торт покласти під прес на 1 годину. А потім акуратно перевернути форму на таріль і зняти харчову плівку.



Баклажани в сметані



Нам потрібно: 3 баклажани, 1 кубик грибної приправи, 2 цибулини, 2 ст.л. сметани, кріп, олія для смаження, часник за смаком, сіль, чорний мелений перець.

Приготування. Для початку підготуємо баклажани: їх потрібно промити, відрізати кінчики і нарізати кубиками середнього розміру. Нарізані баклажани необхідно перекласти в зручний посуд, посолити, перемішати і залишити хвилин на десять, щоб пішла вся гіркота. Коли баклажани пустили сік і вийшла гіркота, слід злити гірку рідину. Підготувати цибулю: очистити і нарізати кубиками. На розпечену сковороду додаємо олію, висипаємо баклажани і обсмажуємо на маленькому вогні хвилин десять. Залишок додати нарізану цибулю, перемішуємо і обсмажуємо на маленькому вогні ще хвилин десять: до прозорості. Далі додаємо кілька ложок сметани, грибку приправу і тушуємо всі інгредієнти хвилин п'ятнадцять. Необхідно спробувати баклажани на сіль, за необхідності підсолити. Також додати чорний мелений перець за смаком. Додаємо подрібнений кріп і часник, перемішуємо і тушуємо до готовності.

Курячі маффіни

Нам потрібно: 2 курячі грудки, 1 скл. натертого сиру, 1/2 скл. борошна, 1/2 скл. молока, 2-3 яйця, зелень



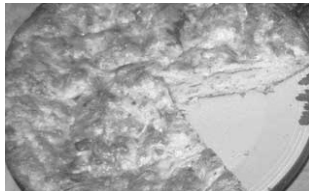
(за смаком).

Приготування. Курячі грудки відварити, охолодити, порізати на шматочки. Змішати разом до однорідної консистенції молоко, борошно і яйця. Порізати зелень. Потерти на тертці сир. Змішати разом курку, сир, зелень і молочно-яєчну суміш з борошном. Суміш виливаємо не всю. Вона нам знадобиться потім. Форму для випікання кексів злегка присипте борошном. Ложкою викладіть курку. Додайте залишену молочно-яєчну суміш з борошном. Випікайте в духовці до готовності (приблизно 20 хвилин) за температури 180 градусів. Готові маффіни посипати зверху зеленню. Охолодити і можна подавати.

Грецький пиріг з кабачками

Нам потрібно: 500 г кабачків, 100 г сиру, 3 яйця, 150 г борошна, цибулина, 50 мл оливкової олії, 1/2 ч.л. солі, 1 ч.л. розпушувача, 1/2 ч.л. прованських трав, зелень - за бажанням.

Приготування. Кабачки очистити від шкірки, натерти на тертці. Зелень порубати, цибулю дрібно порізати. Сир натерти на дрібній тертці. Борошно змішати з розпушувачем і прованськими травами. Збити яйця, додавши сіль і оливкову олію. Змішати з борошняною сумішшю. Викласти сир і кабачки в тісто, добре перемішати. Викласти в змащену форму. Випікати за температури 180 градусів приблизно 40 хвилин. Трохи охолодити пиріг, не дістаючи з форми.



Млинці з кабачків



Нам потрібно: 450 г кабачків, 300 мл кефіру, 4 яйця, 350 г борошна, 1 ст.л. олії, 2 ст.л. петрушки 1 ч.л. солі, 0,5 ч.л. соди, вершкове масло для змащування млинців.

Приготування. Кабачок натерти на дрібній тертці, віджати сік. Додати, збити яйця, сіль, кефір, посічену петрушку і все перемішати. Поступово додаючи борошно, замішуємо не густо тісто. Додати 1 ст.л. олії, соду, перемішати. Дати постояти тісту 20 хвилин. Гарячу сковороду змастити олією, формуючи млинчик і смажимо з обох боків до золотистого кольору. Готовий млинчик змастити вершковим маслом.

Оладки-піци

Нам потрібно: 2 скл. борошна, 1 скл. кефіру, 0,5 ч.л. соди, 2 яйця, 150 г сиру, 300 г ковбаси, 200-300 г помідорів, 1-2 дрібки солі, дрібка перцю чорного меленого.

Приготування. Для оладок потрібно зробити звичайне тісто на кефірі. Далі додаємо інгредієнти, які знайдуться в холодильнику. «Традиційний» набір начинки для піци - це ковбаса, сир, помідори. Їх потрібно натерти на тертці або ж нарізати кубиками. Але якщо у вас знайдеться болгарський перець, зелень, сміливо додавайте їх в тісто. На сковороду налийте олію і смажте оладки-піци до рум'яної скоринки.



Сирні коржі



Нам потрібно: 200 мл кефіру, 0,5 ч.л. солі, 0,5 ч.л. соди, 150 г тертого сиру, 1,5-2 скл. борошна.

Приготування. Всі інгредієнти змішати. Тісто розділити на 5-6 частин, розкачати коржі і обсмажити на сковороді з олією, можна додати зелень.

Сирні кільця

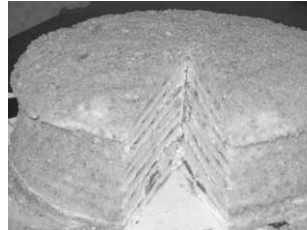
Нам потрібно: 250 г сиру, 1 скл. борошна, яйце, 3-4 ст.л. цукру, 1 ч.л. ванільного цукру, 1 ч.л. соди, дрібка солі, цукрова пудра, олія.

Приготування. Спочатку збийте яйце і цукор. Додайте розтертий сир і перемішайте. Додайте борошно з содою, сіллю, ванільним цукром і швидко замісіть пишне еластичне тісто. На присипаній борошном поверхні розкачати тісто (воно досить липке і щільне). Склянкою вирізати пампушки, кришечкою від пластикової пляшки вирізати кружки в центрі. У глибоку сковорідку налити олію, щоб по висоті вона досягала приблизно 3 см і підігріти її. Кільця опускати в пательню і смажити близько 3 хвилин з одного боку і 1 хвилину з іншого. Викласти готові кільця на серветку, щоб в неї вбралася зайва олія і посипати цукровою пудрою.



Торт «На швидку руку»

Нам потрібно: 2 скл. цукру, 3 скл. борошна, 1/2 ч.л.



соди, 1 скл. кефіру, 150 г вершкового масла (50 - в тісто, 100 - в крем), 700 г молока, 2 яйця, ванілін - за смаком.

Приготування. Спочатку займемося тістом. Для цього з'єднаємо в ємності склянку цукру, 1/2 ч.л. соди, склянку кефіру, 50 г м'якого вершкового масла і 2,5 склянки борошна. Все ретельно перемішайте і замісіть тісто. Розділіть його на 9 частин. З кожної сформуєте коржик. Обсмажуйте їх на сухій сковороді з двох боків. Таким чином у вас вийде 9 коржів. Тепер приготуємо крем. Для цього молоко нагрійте. В окремій чашці збийте яйця з цукром, що залишився, додайте 2 ст.л. борошна, збийте до однорідності. Тепер цю масу влийте в гаряче молоко, постійно помішуючи. Варіть до загустіння. Потім додайте вершкове масло і ванілін. Знову перемішайте і охолодіть. Коржі викладаємо один на одного, попутно змащуючи кожен кремом. Обрізки коржів можете подрібнити, щоб потім цією крихтою посипати торт зверху. Також можна посипати торт подрібненим печивом. Залиште готовий торт в холодильнику для просочення. Найкраще залишити його так на ніч або навіть на добу.

Торт на згущеному молоці

Нам потрібно для коржів: 1 банка згущеного молока, 3 яйця, 1 скл. борошна, 10 г розпушувача. **Для крему:** 1 банка вареного згущеного молока, 100 г вершкового масла, 20 г кокосової стружки.

Приготування. Згущене молоко і яйця збиваємо міксером на середній швидкості. Додаємо розпушувач і вводимо порціями склянку просіяного борошна. Отримане тісто ділимо на три частини. Форму для випічки змащуємо вершковим маслом, відправляємо в неї третю частину тіста і поміщаємо в попередньо розігріту до 180 градусів духовку на 10-12 хвилин. Так випікаємо всі 3 коржі. Поки коржі остигають, готуємо крем - варене згущене молоко і розм'якшене вершкове масло збиваємо. Готовим кремом змащуємо остиглі коржі, також змащуємо торт зверху і з боків, посипаємо кокосовою стружкою і відправляємо в холодильник просочитися на 2 години.



«Невісткин пиріг»



Нам потрібно: 3 яйця, 250 мл сметани жирністю 15%, 200 мл кефіру, 300 г борошна, 1 ст.л. розпушувача, 200 г картопляного пюре, 200 г вареного м'яса курки, 3 варених яйця (для начинки), сіль перець.

Приготування. Змішайте в мисці яйця, сметану, кефір, додайте дрібку солі. В окрему ємність просійте борошно з розпушувачем, додайте рідку суміш. Тісто має вийти консистенції густої сметани. Відварені яйця і куряче м'ясо наріжте кубиками. Змішайте з картопляним пюре. Доведіть начинку до смаку, посоліть і поперчіть, якщо потрібно. Деко або форму для запікання вистеліть фольгою, поверхню змастіть олією. Вилийте половину тіста, зверху рівномірно викладіть начинку, решту тіста розподіліть поверх начинки. Випікайте пиріг за температури 180 градусів 30-40 хвилин. Готовність перевірте зубочисткою.

Домашнє тістечко

Нам потрібно: 1 банка згущеного молока, 200 г вершкового масла, 80 г цукру, 3 яйця, 1 ч.л. соди гашеної, 2,5 скл. борошна. **Крем:** 500 г сметани, 1 скл. цукру.

Приготування. Всі інгредієнти змішуємо, виходить густе тісто. Тісто розподіляємо по листу, попередньо змащеному олією. Випікаємо до готовності. Не дістаючи з дека, вирізаємо кружечки, квадратики або прямокутники будь-якого розміру. Обрізки натираємо на дрібну крихту. Для крему сметану збиваємо з цукром. Вмочуємо тістечко в крем і з'єднуємо разом, мацаємо в крихту.



Тістечко «Бланманже»



Нам потрібно: 500 г сметани, 200 г сиру, ванілін, 3 ст.л. з гіркою цукру, банка консервованих фруктів, 2 пачки желатину.

Приготування. Змішуємо сметану, сир, ванілін, цукор. Консервовані фрукти зцідити, в сиропі замочуємо желатин, потім нагріваємо до 50 градусів, перемішуючи, вливаємо в сметану змішану з сиром, заливаємо фрукти. Покласти до холодильника на пару годин.

ПОРАДИ НА ВСІ ВИПАДКИ ЖИТТЯ

Як надовго позбутися неприємного запаху в морозилці...

Неприємний запах у морозильній камері - проблема, знайома багатьом. Навіть якщо продукти зберігаються у герметичних контейнерах, іноді з морозилки йде затхлий і різкий аромат.

Причин появи смороду в морозилці може бути декілька: зіпсована їжа, недостатня герметичність пакування, довге зберігання одного продукту і навіть вимкнення світла. Однак є прості способи, які допоможуть швидко вирішити проблему.

Харчова сода працює як природний нейтралізатор запахів. Насипте 2 столові ложки харчової соди в неглибоку відкриту ємність, це може бути блюдце чи кришка від банки, і поставте у морозилку на 24 години. Сода вбере зайву вологу й усуне всі неприємні запахи. Для профілактики тримайте в морозилці невелику

ємність із содою постійно, замінюючи її раз на місяць.

Оцет чи лимонна вода. Якщо запах стійкий, морозильну камеру потрібно вимити. Вимкніть її, витягніть усі продукти й залиште дверцята відкритими. Протріть усі внутрішні поверхні розчином оцту й води чи соком лимона, змішаним із теплою водою. Це не лише допоможе позбутися смороду, а й знезаразить поверхню. Дайте морозилці добре висохнути перед увімкненням.



Кавові зерна чи активоване вугілля чудово поглинають запахи.

Насипте їх у невелику відкриту баночку й залиште всередині на кілька днів. Попередньо вугілля треба подрібнити. Це допоможе позбутися навіть дуже різкого та «старого» запаху. До того ж, після такої процедури морозильна камера буде приємно пахнути кавою.

... В ХОЛОДИЛЬНИКУ

Неприємний аромат з холодильника здатен зіпсувати враження від ваших страв, навіть якщо ви подали до столу частування ресторанного рівня.

Навіть якщо ви ретельно мисте всі полиці, сморід може легко повернутись до холодильника. Особливо актуальною проблема є, якщо всередині пристрою регулярно накопичується волога чи лежать продукти із сильним ароматом. Позбутись запаху можна просто та без придбання дорогих засобів. Вам знадобиться трішки вівсяних пластівців.

Насипте звичайні вівсяні пластівці у невелику відкриту місткість і поставте в холодильник на будь-яку зручну по-

лицю. Вже за ніч крупа вбере всю вологу та прибере неприємний аромат. Ідеальний варіант – залишити мисочку з вівсянкою в холодильнику назавжди, аби крупа вбирала сторонні аромати завжди. Важливо тільки змінювати вміст склянки раз у 2 тижні для збереження ефекту.

Для додаткового аромату ви можете додати декілька крапель ефірної олії – лимонної, лавандової чи будь-якої іншої, що вам подобається. Так холодильник буде не тільки чистим візуально, але й із приємним ароматом всередині. Спосіб простий і, головне, безпечний для здоров'я, а тому господині можуть його сміливо використовувати.

Очищення чайника без лимонної кислоти

Навіть старенький чайник знову засяє чистою зсередини, якщо очистити його цим народним способом. Лимонна кислота не знадобиться – лише трохи часу, оцет, вода і сода!

Чайник із часом починає покриватися щільним шаром накипу навіть у найзавзятішій господині. І хоч це на перший погляд «дріб'язок», але з часом утворення вапняного нальоту може зіпсувати і зовнішній вигляд, і навіть смак води. Про шкоду здоров'ю годі й казати. Лікарі кажуть, що вапняний наліт може спровокувати навіть появу остеохондрозу та інших неприємних хвороб.

Часто для очищення радять лимонну кислоту, але якщо її немає під рукою або не хочеться з нею возитися, є ще один перевірений спосіб. Деякі господині вже давно користуються сумішшю оцту та соди – і кажуть, що працює не гірше, а навіть краще. Потужна «парочка» з соди та оцту ще ніколи і нікого не підводила.

Для приготування цього розчину знадобиться 1 літр води, 100 мл звичайного столового оцту й 1 столова ложка харчової соди. Усе це потрібно влити прямо в чайник. Після цього чай-

ник поставте на повільний вогонь і доведіть до кипіння (або увімкніть просто кнопку, якщо чайник електричний).

Варто одразу попередити, що запах буде доволі різкий і неприємний, тому краще одразу відкрити вікна і не стояти над чайником, поки суміш «працює». Але саме завдяки оцту йде реак-



ція, яка буквально роз'їдає накіп на стінках. Коли вода закипить, через кілька хвилин уже видно, як шматочки накипу починають відходити від металу.

Кип'ятити потрібно доти, поки весь шар накипу не почне відставати. Після цього чайник вже можна вимкнути, але зливати усе не потрібно, нехай постоїть ще хвилин 10. Потім вже рідину просто вилийте, а стінки всередині можна акуратно протерти губкою або м'якою ганчіркою. Зазвичай усе легко зчищається, бо шар накипу вже м'який.

Після усіх маніпуляцій потрібно двічі прокип'ятити в чайнику звичайну чисту воду, а потім її вилити. Це робиться для того, щоб повністю змити залишки оцту й соди, а також позбутися запаху. Після цього чайником можна сміливо користуватись, не хвилюючись за смак води.

Повідомлення про клопотання щодо отримання дозволу на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: Товариство з обмеженою відповідальністю "Газорозподільні мережі України" / ТОВ "Газорозподільні мережі України".

Ідентифікаційний код юридичної особи ЄДРПОУ 44907200,

Місцезнаходження суб'єкта господарювання, контактний номер телефону, адреси електронної пошти: 04116, м. Київ, вул. Шолуденка 1, тел. (044)5370537, електронна пошта office@grmu.com.ua

Повне та скорочене найменування відокремленого підрозділу (філії): Вінницька філія Товариства з обмеженою відповідальністю "Газорозподільні мережі України" / Вінницька філія ТОВ "Газорозподільні мережі України".

Ідентифікаційний код ЄДРПОУ відокремленого підрозділу (філії) 45165321.

Місцезнаходження відокремленого підрозділу (філії), контактний номер телефону, адреси електронної пошти: 21012, Вінницька обл., м. Вінниця, пров. Костя Широцького, 24, конт. тел. +38(0432) 27 80 92, e-mail: office.vn@grmu.com.ua.

Мета отримання дозволу на викиди: визначення та регулювання викидів забруднюючих речовин (ЗР), які потрапляють в атмосферу при експлуатації технологічного обладнання на отримання дозволу на викиди ЗР для існуючих об'єктів третьої групи. Підприємство спеціалізується на розподіленні газоподібного палива через місцеві (локальні) газопроводи (КВЕД 35.22), а також технічному виконанню робіт щодо проектування, будівництва та ремонту газових мереж в межах обслуговування.

Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля, в якому визначено допустимість провадження планової діяльності, яка згідно з вимогами Закону України "Про оцінку впливу на довкілля" підлягає оцінці впливу на довкілля: виробнича діяльність, яку здійснює підприємство на промайданчикках, що розглядаються не підлягає оцінці впливу на довкілля та прямо не передбачена вимогами ч. 2 та ч. 3 ст. 3 Закону України "Про оцінку впливу на довкілля".

Місцезнаходження об'єкта (промислового майданчика №1: "Тулчинське управління експлуатації газового господарства" Вінницької філії ТОВ "Газорозподільні мережі України" - 23600, Вінницька обл. Тульчинський р-н, Тульчинська ТГ, с. Кинашів, вул. Руслана Шевчука, 27.

Загальний опис об'єкта (опис виробництва та технологічного устаткування): На майданчику знаходиться адміністративна будівля, бокси та допоміжні будівлі, що забезпечують виконання робіт по розподілу природного газу та його постачанню споживачу, а також технічному виконанню робіт щодо проектування, будівництва та ремонту газових мереж в межах обслуговування. Викиди забруднюючих речовин відбуваються при спалюванні природного газу в котлах (теплопостачання будівель) та плитах ПГ-4, спалюванні бензину та дизельного палива в генераторах (аварійне електропостачання), обробці металевих виробів (виконання ремонтних робіт деталей та конструкцій). Джерелами викидів є котли газові Elexia 20 кВт - 2 шт., котел КС-ГВ - 16 кВт - 1 шт., котел ТермоБар КС-ГС-12 кВт - 1 шт., плити газові ПГ-4 (8 кВт) (2 шт.), генератори бензинові Vulkan SC9000E-II 7 кВт - 2 шт., EDON PT-3300 3,3 кВт, KS-10000ATS 7,5 кВт та Honda 3800 3,8 кВт, дизель-генератори DS 5000 5 кВт та NIK DG5000 5,5 кВт, інверторний апарат Патон ВДИ-250Е (2 шт.) та інверторний напівавтомат ПСИ-160S, кутові шліфмашинки 0,7 кВт - 2 шт., 0,8 кВт - 2 шт., 2,2 кВт - 2 шт., токарний, заточувальний та свердильний верстати, дільниця фарбування деталей.

Відомості щодо виду та обсягів викидів забруднюючих речовин: від діяльності підприємства в атмосферне повітря надходять наступні ЗР: Оксиди азоту (оксид та діоксид азоту) у перерахунку на діоксид азоту - 0,1635 т/рік, Оксид вуглецю - 0,2475 т/рік, Речовини у вигляді суспендованих твердих частинок, недиференційованих за складом - 0,0744 т/рік, Діоксид сірки (діоксид та триоксид) у перерахунку на діоксид сірки

- 0,0102 т/рік, аміак - 0,00015 т/рік, НМЛОС - 0,475 т/рік, Залізо та його сполуки (у перерахунку на залізо) - 0,0012 т/рік, Манган та його сполуки (у перерахунку на манган) - 0,00008 т/рік, Хром та його сполуки - 0,0000004 т/рік, ксилол - 0,0459 т/рік та парникові гази (метан, діоксид вуглецю, азоту (1) оксид [N2O]) - 72,417 т/рік.

Місцезнаходження об'єкта (промислового майданчика №2 "Іллінецька дільниця Гайсинського управління експлуатації газового господарства" Вінницької філії ТОВ "Газорозподільні мережі України" - 22700, Вінницька обл. Іллінецький р-н, Іллінецька ТГ, м. Іллінці, вул. Лялі Ратушної, 37.

Загальний опис об'єкта (опис виробництва та технологічного устаткування): На майданчику знаходиться адміністративна та господарсько-побутові будівлі, бокси та склади матеріальних засобів, що забезпечують виконання робіт по розподілу природного газу та його постачанню споживачу, а також технічному виконанню робіт щодо проектування, будівництва та ремонту газових мереж в межах обслуговування. Викиди забруднюючих речовин відбуваються при спалюванні природного газу в котлах (теплопостачання адміністративних будівель) та газовій плиті, при спалюванні дров в котлі (теплопостачання господарсько-побутових будівель), спалюванні бензину в генераторах (аварійне електропостачання), обробці металевих виробів (виконання ремонтних робіт деталей та конструкцій). Джерелами викидів є котли газові АОГВ-19,5 кВт - 2 шт., Feg-40 (36 кВт) - 2 шт, плита ПГ-4 (10 кВт), котел твердодопаливний АОГВ 28 кВт, генератори бензинові Kipor KGE-6500 X 5,5 кВт, Sovax CV8500 LD-E2 6 кВт та Sovax CV6500 LD-E2 3,2 кВт, інверторні зварювальні апарати Патон ВДИ-250Е - 2 шт., кутові шліфмашинки - 3 шт (0,72, 2,2 та 2,4 кВт), верстати металообробні (токарний станок ИЖ 1И611П, свердильний станок 2М 112, заточувальний станок 3К634) та дільниця фарбування деталей.

Відомості щодо виду та обсягів викидів забруднюючих речовин: від діяльності підприємства в атмосферне повітря надходять наступні ЗР: Оксиди азоту (оксид та діоксид азоту) у перерахунку на діоксид азоту - 0,0493 т/рік, Оксид вуглецю - 0,2975 т/рік, Речовини у вигляді суспендованих твердих частинок, недиференційованих за складом - 0,039 т/рік, аміак - 0,00016 т/рік, НМЛОС - 0,4698 т/рік, Залізо та його сполуки (у перерахунку на залізо) - 0,0003 т/рік, Манган та його сполуки (у перерахунку на манган) - 0,000021 т/рік, ксилол - 0,0367 т/рік, уайт-спірит - 0,1056 т/рік та парникові гази (метан, діоксид вуглецю, азоту (1) оксид [N2O]) - 118,41 т/рік.

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання: Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва для об'єктів 3 групи згідно Наказу Міністерства екології та природних ресурсів № 448 від 27.06.2023 року не надаються.

Перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання: заходи щодо скорочення викидів забруднюючих речовин на майданчикках не розробляються, оскільки викиди забруднюючих речовин відповідають вимогам Наказу Міністерства охорони навколишнього природного середовища України №309 від 27.06.2006 р.

Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству: для джерел викидів встановлено нормативи ГДВ згідно наказу №309 від 27.06.2006 р.; для речовин, на які не встановлені нормативи граничнодопустимих викидів відповідно до законодавства, встановлюються величини масової витрати г/с. Для неорганізованих джерел викидів нормативи граничнодопустимих викидів не встановлюються, регулювання викидів від цих джерел здійснюється шляхом встановлення вимог, наведених в умовах, які встановлюються в дозволі на викиди.

Зауваження та пропозиції громадськості щодо дозволу на викиди: можуть надсилатися до Вінницької ОВА за адресою: 21050, Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Соборна, 70, тел. (0432) 32-25-35, 32-35-35, e-mail: oda@vin.gov.ua. Строки подання зауважень та пропозицій: протягом 30 календарних днів з дня публікації даного повідомлення.

**"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. №2510429.
Наклад - 1500.
Газета віддрукована
у ФОП Собчишин
Олександр Вікторович
Тел. (0432) 55-63-97.

Вітаємо ветеранів війни та праці

90-річчя відзначатиме жителька смт Стрижавка - **Марія Василівна СВИРИДЮК** (26 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.

24 липня - хмарно, без опадів, т вдень +25...+29°C, вночі +15...+22°C. **25 липня** - хмарно, дощ з грозою, т вдень +24...+29°C, вночі +19...+23°C. **26 липня** - хмарно, без опадів, т вдень +25...+27°C, вночі +19...+22°C. **27 липня** - хмарно, дощ з грозою, т вдень +23...+28°C, вночі +20...+22°C. **28 липня** - хмарно, дрібний дощ, т вдень +25...+29°C, вночі +18...+22°C. **29 липня** - хмарно, дрібний дощ, т вдень +23...+27°C, вночі +19...+21°C. **30 липня** - хмарно, дрібний дощ, т вдень +23...+25°C, вночі +18...+19°C.



"Нива" відкриває чемпіонат України

ФК "Нива" цієї суботи, 26 липня, вдома стартує в чемпіонаті України з футболу (Друга ліга). Наша команда приймає "Самбір-Ниву-2" (Тернопіль). Початок гри - о 16:30. Поединок пройде на навчально-тренувальній базі "Нива-В" (район ДПЗ, вул. Сергія Зулінського, 29-А). Команда "Самбір-Нива-

2" - молодий, але амбітний колектив, який дебютує в професійному футболі. Новачок Другої ліги виступає під брендом відомої тернопільської "Ниви". Команда формує молодий склад і прагне заявити про себе з перших турів. Відомо, що гості роблять ставку на швидкість, флангові прориви та боротьбу до фіналь-

ного свистка. Вінницька "Нива" - клуб із багатою історією, серйозними амбіціями на сезон та прагненням повернути довіру вінницьких уболівальників після минулого чемпіонату. Літні збори команда провела активно, посилила склад і готова боротися за високі позиції.

Михайло МИХАЙЛОВ.

Готуються до фестивалю поколінь "ДНК"

Художній колектив вінницького підприємства незрячих і центру культури "Щедрик" візьме участь у фестивалі поколінь "ДНК" ("Діалог. Насліддя. Креатив"). Він пройде з 3 по 6 серпня в Коломиї (Івано-Франківська область) і буде присвячений Дню міста.

- Ця подія об'єднує мистецтво і покоління, традиції й інновації. У програмі - виступи й активності в таких напрямках: вокал, хореографія, інструментальне мистецтво, циркове мистецтво, фольклор, етномистецтво тощо, - інформують організатори.

Член творчого колективу вінницького підприємства незрячих Олександр Волощук розповів, що в Коломиї наші артисти виступатимуть вперше. Окрім нього, це Ірина Костюник, Богдан Коваль і Ольга Гурська.

- Ми із Богданом Ковалем раніше були лауреатами Всеукраїнських творчих конкурсів. Тому сподіваємося на гарний виступ і у Коломиї. Кожен із наших чотирьох солістів виконає там по дві пісні. А Богдан та Ірина ще співатимуть дуетом, - каже Олександр Волощук.

Богдан Коваль сказав, що на фестиваль поколінь "ДНК" прийдуть артисти з усіх міст України. Причому звичайні вокалісти, а не лише незрячі.



- Зараз ми активно готуємося до фесту. Проводимо репетиції щодня. Дякуємо за підтримку із відрядженням центру культури "Щедрик", а підприємству незрячих - з приміщенням для тренувань і апаратурою, - сказав Богдан Коваль.

Михайло МИХАЙЛОВ.

Концерт для вимушених переселенців із Маріуполя

Для дітей та їхніх батьків, які відпочивають в оздоровчому таборі "ЯМаріуполь. Родина" (на базі "Зачароване озеро", с. Стрижавка) влаштували насичену концертну



програму. Виступали члени творчого колективу вінницького підприємства незрячих і центру культури "Щедрик".

Серед артистів був й вимушений переселенець із Маріуполя Богдан Коваль, який і виступив ініціатором зустрічі. Він розпочав програму авторською піснею під назвою "Я повернусь", а закінчив її власною композицією "ЯМаріуполь. Родина".

Взагалі артисти співали на різні теми. Були і патріотичні композиції, і рухливі та веселі. Оксана Перепелична розповіла дітям вірш, а Олександр Волощук виконав пісню "Дощик".

Слухачів виявилось чимало, близько 60. Концерт у них викликав неабияку цікавість. Адже гості побудували програму в молодіжному стилі, зважаючи середній вік відпочиваючих.

- Незважаючи на дощову погоду, нас приймали тепло, з оваціями. Ми цього не чекали, - розповіла керівник колективу художньої самодіяльності підприємства незрячих Наталя Слюсарчук.

Михайло МИХАЙЛОВ.

ОВЕН (21.03-20.04). Бажано скоротити обсяг виконуваної роботи. Присвятити більше часу відпочинку. Не носить в собі образ, вони - джерела стресів і хвороб. І чим швидше ви їх позбудетеся - тим краще. Бажання швидко звільнитися від рутинної роботи, може зіграти злий жарт. Зайва емоційність, необережно сказане слово ускладнять ваші стосунки з колегами. У вихідні не приймайте дрібні невдачі близько до серця. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05). Не давайте волі власній недовірливості, інакше нічого продуктивного вам зробити не вдасться. Складнощі залишаться в минулому, справ стане менше, але сил, швидше за все, однаково не буде вистачати. Якщо ви схильні до ризикованих дій, попросіть близьку людину вас зупинити та застерегти. Може порадувати якась інформація, все задумане здійсниться завдяки допомозі друзів і близьких. Вихідні загрожують пройти занадто метушливо. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06). Тиждень буде протікати без особливих турбот і ускладнень, в атмосфері позитиву й романтики. Вас порадує якась новина в особистому житті. Те, про що мріяли, має всі шанси стати реальністю. Середина тижня продуктивна для вирішення важливих завдань і проведення ділових зустрічей. Подумайте про розширення царини застосування своїх можливостей, є шанс розпочати новий вигідний проект, дістати додатковий прибуток. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

РАК (22.06-22.07). Тиждень пройде цілком благополучно, якщо ви не звертатимете увагу на деякі дратівні дрібниці в поведінці навколишніх. Не поспішайте з висновками, і ви знайдете односторонні друзів. Наприкінці тижня до вас можуть висувати завищені вимоги, яким будете змушені відповідати, але у вас це вийде. У вихідні можете багато що встигнути. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

Астрологічний прогноз на 28 липня - 3 серпня

ЛЕВ (23.07-23.08). Ваш оптимізм винятковий, а вміння не піддаватися зневірі викликать симпатію в оточуючих. Можливо, хтось зацікавиться вами з професійної точки зору. Можете розраховувати на допомогу та підтримку друзів. Також може з'явитися можливість змінити роботу, якщо звичайно ви цього побажаєте. Вихідні - гарний час, щоб усією сім'єю вирушити на відпочинок. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ДІВА (24.08-23.09). У найближчі дні з'явиться шанс значно просунутися вперед - потрібно лише вірно вибрати напрямки. Ви зможете плідно попрацювати. Візьміть свій темперамент під особливий контроль, інакше він буде досадний зіграти з вами злий жарт. У роботі буде досить сильний дух суперництва. У вихідні успішно можете розгорнути бурхливу діяльність, однак уникайте надмірних перевантажень. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - вівторок.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Настав час підсумувати зроблене в останній час, похвалити себе й зайнятися більш приємними справами. Бажано скласти план дій на найближче майбутнє, включаючи в нього навіть зовсім незначні пункти. Проявляйте більше ініціативи, вам просто необхідний бадьорий і активний настрій. У вихідні можуть змінитися плани, але це не привід усе кидати та відмовлятися від задуманого. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Ви зараз затребувані й добре заробляєте. З'являються нові проекти, клієнти, замовлення. Однак хоча б іноді приходьте з роботи раніше й присвятіть вечір створенню домашнього затишку та комфорту. Не забувайте радувати себе й своїх близьких. Більше гуляйте, читайте, слухайте улюблену музику. І тоді ви відчуєте задоволення від життя. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Слід зосередитися на по-

точній роботі, є шанс дістати додатковий прибуток. І навіть якщо вам щось не подобається, не поспішайте шукати нову сферу прикладання сил. Ви багато що зможете встигнути. Сконцентруйтеся на головних справах, віддаючи перевагу логічно обґрунтованим діям. Стосунки з родичами будуть добрими та сердечними, але не дозволяйте нікому, навіть із самими благими намірами, втручатися у ваше особисте життя. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - середа.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Події цього тижня будуть суперечливими. Вас можуть мучити сумніви з приводу роботи або особистого життя. Однак у випадку окремих невдач не варто зневірятися, це лише тимчасове явище. Імовірно несподівані корективи планів, але це виявиться на краще. Нічого серйозного не варто планувати. А у вихідні сміливо беріться за найважчі справи, але не поспішайте з оцінками та коментарями. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ВОДОЛІЙ (21.01-20.02). З'явиться можливість знизити темп роботи та відпочити. Вам доведеться розвиватися між професійними обов'язками й домашніми проблемами. Успішно розібравшись з найважливішими зі справ відчуєте дивну легкість. У вихідні ви зможете добре відпочити й від душі повеселитися. Але краще не заводити курортних і службових романів. Сприятливий день - середа, несприятливий - четвер.

РИБИ (21.02-20.03). Напружений період. Робота загрожує поглинути більшу частину вашого часу. Можливість розслабитися нададуть спілкування й нові знайомства. Можливо, саме там ви знайдете свою долю. Не забувайте про близьких людей - їм може знадобитися допомога. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - понеділок.