

Подільська Зоря

Актуально

Вище керівництво армії США 19 листопада приїхало до Києва: міністр армії США Ден Дрісколл і начальник штабу генерал Ренді Джордж Це найвищий рівень візиту чиновників адміністрації Трампа в Україну відтоді, як міністр фінансів Скотт Бессент відвідав Київ ще в лютому. У них заплановані зустрічі з українським військовим керівництвом, законодавцями та президентом Володимиром Зеленським. Метою поїздки стане залучення української влади до вирішення мирних переговорів з РФ, що зайшли в глухий кут. США і Україна також працюють над великою угодою з обміну технологіями в галузі безпілотних літальних апаратів і автономних боєприпасів, і ця поїздка частково покликана підтримати ці зусилля.

Україна вимагатиме від Росії майже 44 мільярди доларів компенсації за збитки внаслідок потепління клімату, спричиненого збільшенням викидів під час бойових дій. Про це повідомив Reuters в кулуарах кліматичного саміту COP30 у Бразилії заступник міністра економіки, навколишнього середовища та сільського господарства України Павло Карташов. Подібний крок може стати першим випадком в історії, коли країна вимагає відшкодування збитків за збільшення атмосферних викидів, зокрема від викопного палива, цементу та сталі, що використовуються на війні, а також від знищення дерев внаслідок пожеж. "Велика шкода була завдана воді, землі та лісам. У нас величезна кількість додаткових викидів CO² та парникових газів", - зазначає Карташов. Голландський експерт з вуглецевого обліку Леннард де Клерк оцінив, що війна призвела до приблизно 237 мільйонів тонн додаткових викидів CO² - еквіваленту з моменту неспровокованого вторгнення Росії в Україну в лютому 2022 року. Це майже дорівнює річним викидам Ірландії, Бельгії та Австрії разом узятих.

50 українців депортували зі США та передали Україні. Державна прикордонна служба України підтвердила повернення 50 українців, яких депортували зі Сполучених Штатів, повідомив речник ДПСУ Демченко. Близько 80 громадян України мають остаточні рішення про виселення, частина з них через порушення американського законодавства. США готують подальші депортації, причини щодо кожної особи наразі уточнюються.

Укрзалізниця запускає продаж онлайн-квитків на електрички на Вінничині. Відтепер у застосунку Укрзалізниця є можливість придбати квитки на приміські рейси та City Express. Як повідомили в Укрзалізниці, достатньо перейти у застосунок Укрзалізниця, обрати розділ "Приміські" або "City Express", напрямок, багаж (за потреби), оплатити поїздку. Купівля онлайн-квитків наразі доступна без пільгових категорій пасажирів, така опція з'явиться згодом. Наразі є можливість купівлі повного та дитячого квитків.

ЗСУ успішно застосували ATACMS для удару по військових об'єктах на території рф. Генштаб повідомив про успішне використання американських ракет ATACMS для ураження цілей на території росії. Тим часом моніторингові групи зафіксували, що російська система протиповітряної оборони збила власний винищувач Су-35 над Кримом.

Українці вже можуть оформлювати одноразову грошову допомогу в 1 тисячу гривень. Це можна зробити через застосунок ДІА, ПриватБанк, або через Укрпошту. Ці гроші надаватимуть людям, які фактично перебувають на території країни. Перевірку місця перебування виконуватимуть прикордонники. Якщо з'ясується, що людина подала заявку на отримання допомоги, але виїхала за кордон, то вона не отримає виплати.

В Україні зростає використання платіжних карток. Кількість безготівкових операцій перевищила 95%. Безготівкові розрахунки українців платіжними картками продовжують зростати. Загалом кількість операцій (безготівкових та з отримання готівки) в Україні та за її межами з використанням платіжних карток, емітованих українськими банками, за січень-вересень цього року становила 7,07 млрд, а їхня сума - 5,22 трлн грн. Найбільше операцій із використанням платіжних карток за кількістю та сумою припало на розрахунки в торговельній та сервісній мережах - 74,4% та 50,7% відповідно.

У Вінницькій обласній клінічній лікарні ім. М. І. Пирогова провели унікальне та високотехнологічне втручання - видалення гігантської кістоми яєчника вагою 18 кг, яка загрожувала здоров'ю та життю пацієнтки.

Медики закликають не зловживати антибіотиками. Стійкість до антибіотиків: невидима загроза, яку ми можемо зупинити. Чим частіше ми використовуємо антимікробні препарати, тим більше - зловживаємо ними. Так вони швидше втрачають свою ефективність. Антимікробна резистентність - це коли бактерії звикають до ліків і перестають на них реагувати. Найголовніше правило: не використовувати антибіотики без потреби, не займатись самолікуванням. Не використовуйте антибіотики при застуді або грипі. Ці хвороби спричинені вірусами, а антибіотики діють лише на бактерії. Завжди завершуйте призначений курс лікування.

ВІДДАВ ЖИТТЯ ЗА УКРАЇНУ!

Стадницький старостинський округ у жалобі - на фронті загинув Герой **Сергій Францович ПІЛЕЦЬКИЙ**.

Сергій Пілецький, з позивним "Ювелір" став на захист Батьківщини цього ж року. На посаді майстра ударних безпілотних авіаційних комплексів воював у складі 46-ї окремої аеромобільної Поліської бригади. Був оператором штурмових БпЛА. Крім того, за потреби долучався до знешкодження мін та снарядів, залюбки готував страви для побратимів. Свій останній бій прийняв 9 листопада поблизу села Новопавлівка Синельниківського району Дніпропетровської області. Воїну навічно залишилося 42 роки.

Сергій Пілецький народився 22 січня 1983 року. Після закінчення школи, де його пам'ятають як здібного, активного та цілеспрямованого учня, здобув вищу освіту у Вінницькому торговельно-економічному інституті ДТЕУ за спеціальністю "Менеджмент". Але любов до футболу виявилася сильнішою. Кілька років він працював тренером у спортивному клубі "Темп". Колишні вихованці дотепер з вдячністю згадують свого наставника. Кажуть, він був вимогливим, але вмів знайти добре слово для кожного, підтримати та надихнути. Згодом Сергій почав реалізовувати власну творчу натуру, яка також прагнула самовираження, у ювелірній справі. Про його неабиякий талант свідчив високий попит на виготов-

лені ним прикраси серед вінничан. Останніми ж роками перед мобілізацією Сергій працював на підприємстві компанії Kness.

"Життєвий шлях Сергія - це шлях людини з великим серцем та любов'ю до України. Він був турботливим сином і братом, який зіграв свою родину навіть на відстані, вірним другом і відважним побратимом, - розповідає сестра полеглого Захисника Людмила. - На жаль, його син вже ніколи не зможе відчувати міцні батьківські обійми. На жаль, наші мама й тато вже ніколи не зможуть зазирнути в його небесні очі... І ще дуже багато таких на жаль... Сергій був справжнім в усьому та залишив по собі лише добру пам'ять, яка житиме вічно в наших серцях та молитвах".

Висловлюємо співчуття рідним і близьким. Вічна пам'ять і шана полеглим Захисникам України!



Зеленський і Макрон підписали документ, що дає Україні змогу придбати 100 літаків Rafale

На військово-повітряній базі у французькому місті Велізі-Віллакбле Президент України Володимир Зеленський і Президент Франції Еммануель Макрон підписали декларацію про наміри щодо співробітництва у сфері придбання Україною оборонного обладнання.

Передусім ідеться про 100 літаків Rafale F4 до 2035 року для бойової авіації України, системи ППО SAMP/T, радары до систем ППО, ракети класу "повітря - повітря" та авіабомби. Також передбачена можливість передачі технологій і спільного виробництва літаків із локалізацією в Україні.

"Я дуже вдячний Франції від найпершого візиту. Дякую Еммануєлю Макрону та всьому французькому народові. Але цей момент - це щось особливе та справді історичне для обох націй. Нові літаки, нове посилення, нові кроки для зміцнення нашої армії та нашої країни", - сказав Володимир Зеленський.

Крім того, Україна та Франція спільно вироблятимуть дрони-перехоплювачі й працюватимуть над розвитком критичних технологій і компонентів, які можуть бути інтегровані в українські безпілотники. Спільні проекти між українською



та французькою оборонними галузями розпочнуться вже цього року.

"Це короткострокова, середньострокова та довгострокова перспектива. І все це потрібне. І навіть якщо мир був би підписаний завтра, це все одно необхідно, оскільки гарантією цього миру є наявність міцної української армії, здатної чинити опір. Ці потужності це забезпечать", - наголосив Еммануель Макрон.

Миколу Григоренка посмертно нагороджено пам'ятним знаком "Навічно в строю"



Марії та Дмитрові Григоренкам. Микола Григоренко був мобілізований до лав

Днями голова Стрижавської селищної ради Михайло Демченко разом із представниками команди в а н д у в а н н я військової частини А1231 та старостою Мізяківського-Хутірського старостинського округу Людмилою Панасюк вручили почесну нагороду дітям загиблого Героя

Збройних сил України у квітні 2022 року. Сумлінно виконував обов'язки начальника електростанції з обслуговування та ремонту акумуляторних батарей технічно-експлуатаційної частини авіаційної техніки у військовій частині А1231.

10 грудня 2024 року він героїчно загинув під час виконання бойового завдання зі здійснення заходів з національної безпеки і оборони, відсічі та стримування збройної агресії російської федерації в районі населеного пункту Старі Терни Донецької області.

Наказом командира військової частини А1231 від 28 серпня 2025 року №184 його посмертно нагороджено пам'ятним знаком "Навічно в строю". Його ім'я буде збережене у пам'яті вдячних земляків, а подвиг - у серці кожного українця.

Щирі співчуття родині та близьким нашого Героя. Вічна пам'ять і слава Миколі Григоренку!



Сучасна бібліотека у селі - це не просто сховище книг, а багатофункціональний громадський центр, що поєднує в собі освітню, культурну, соціальну та інформаційну функції. Вона надає доступ до різноманітних ресурсів (як друкованих, так і електронних), є місцем для зустрічей, творчості та спілкування.

Сьогодні розповімо вам, шановні читачі, про роботу сільської та шкільної бібліотек, котрі очолює **Оксана Вишаровська**, у селі Медвеже Вушко.

- Пані Оксано перше, що хочеться запитати, чому обрали професію бібліотекарки?

- Книги я люблю читати змалку. Тому ще з дитинства мріяла, що моє життя обов'язково буде пов'язане з книжками. Спочатку хотіла стати продавцем у книжковому магазині. Проте згодом закохалася у

Бібліотекар повинен любити людей і книги

вати одне одного. Тут народжуються ідеї, пишуться проекти, проходять палкі дискусії та відзначаються успіхи.

Прийшовши працювати у бібліотеку, я поставила собі за мету зробити все можливе, аби мої читачі дружили з книгою, щоб із невідомим інтересом входили у широкий і багатогранний світ, який відкриває книга, жили за давно мудрим законом істинної культури: ні дня без читання. Завжди намагаюся працювати творчо, креативно та плідно. Залучати нових читачів, проводити різноманітні тематичні та святкові заходи, працювати з дітьми та людьми поважного віку. У очолюваних мною бібліотеках та за їх межами проводиться чимало заходів із популяризації книги і читання, для підвищення рівня читацької культури. На базі очолюваних закладів часто проходять творчі майстер-класи та акції на підтримку ЗСУ.

- Чим сьогодні живе сучасний бібліотекар?

- Сучасний бібліотекар це, по-перше, людина, яка має бути не лише начитаною, але й обізнаною у сфері інформаційних технологій. У багатьох залишилося в пам'яті, що книгозбірня - це полиці із книгами, а на додаток до цього ще й бібліотекар, яка в'яже панчохи й майже засинає від нудьги. Але сьогодні моя бібліотека має зовсім інший формат роботи, а діяльність бібліотекаря - це процес постійної творчості, ніколи нудьгувати. Бібліотекар сьогодні - і сценарист, і артист, і режисер, і майстер художнього слова, і в певній мірі навіть психолог та радник. Люди приходять до бібліотек не тільки за книжкою, а й за спокоєм, за відчуттям, що вони не самі.

- Чим, на вашу думку, відрізняється робота шкільної та публічної бібліотек?

- Загалом і сільська і шкільна бібліотеки поєднують функції інформаційного, просвітницького, комунікаційного, творчого, культурного центру громади. Напевно основна відмінність полягає у асортименті книг й звісно віку відвідувачів. Шкільна бібліотека специфічна тим, що асортимент книг - це підручники й програмова художня література. Також шкільна бібліотека поділена на освітні та розважальні простори, зокрема маємо куточки для навчання, ігор, відпочинку, тощо. А сільська бібліотека це книги на будь-який смак як для юних так і поважних відвідувачів.

- А як із асортиментом книг?

- Із початку повномасштабного вторгнення проведено чистку бібліотечних фондів. Було списано літературу російських видавництв, застарілі книги. Відтак бібліотечний фонд зменшився і доволі відчутно. Проте нині завдяки зусиллям місцевої влади, небайдужих читачів та спонсорів він активно поповнюється. Також читачі та я особисто долучаємося до акцій та лотерей у соцмережах, аби виграти або ж отримати у подарунок книги. Щодо наповнення шкільної бібліотеки, то асортимент книг тут звісно менший.

- Ви зазначили, що у бібліотеці часто проходять майстер-класи, чого навчаєте дітей?

- Здебільшого відвідувачами майстер-



класів є діти. Разом вчимося робити різноманітні поробки із паперу, картону, ниток, глини, вчимося шити, вишивати та в'язати. Наприклад, нещодавно зробили новорічні іграшки аби передати їх воїнам. Обов'язково до Великодня, на базі закладу проводиться майстер-клас зі створення писанок.

До речі, у бібліотеці проходять майстер-класи місцевих майстринь, проводяться літературні вечори, тематичні заходи. Важливим напрямком роботи є національно-патріотичне виховання молоді, відтак часто проводяться історичні години, розповіді дітям про воїнів-односельців, реалії повномасштабної війни аби діти знали і розуміли, якою ціною нині здобувається українська незалежність.

Тісно співпрацю із місцевими Будинком культури, ліцеєм, центром денного догляду для дітей "Зернятко".

- Чи долучається заклад до підтримки ЗСУ?

- Із початку повномасштабного вторгнення спільно із місцевим осередком культури не стоїмо осторонь й допомагаємо українським військовим та переселенцям. Завжди долучаємося до волонтерських зборів, разом із небайдужими односельцями передаємо до зони бойових дій різноманітні смаколики, консервацію, провізію, тощо. Наприклад, вже традиційно у співпраці із

місцевим клубом, до дня Святого Миколая, передаємо бійцям смаколики та власноруч зроблені листівки. Для воїнів - це дуже цінно, вони прикрашають дитячими малюнками та листами бліндажі, носять їх у бронежилетах чи касках. Завдяки волонтерству відчуваємо свою причетність до великої справи всього українського народу - боротьби з російськими окупантами.

- Як проводите вільний час, яке хобі маєте?

- Люблю читати сучасних українських авторів, зокрема одними з крайніх прочитала книгу Володимира Лиса.



бібліотечну справу. Відтак уже понад 40 років працюю бібліотекаркою у сільській та шкільній бібліотеках. Робота надзвичайно подобається. У бібліотеці ми можемо розкрити свої таланти, розвинути свою креативність, продемонструвати на загал результати своєї творчості. Тут ми вчимося бути толерантними, поважати та підтриму-

підручники й програмова художня література. Також шкільна бібліотека поділена на освітні та розважальні простори, зокрема маємо куточки для навчання, ігор, відпочинку, тощо. А сільська бібліотека це книги на будь-який смак як для юних так і поважних відвідувачів.

- А як із асортиментом книг?



На Вінниччині відзначили кращих студенток і студентів області



З нагоди Міжнародного дня студента, який щорічно відзначають 17 листопада, Перша заступниця начальника ОВА Наталя Заболотна привітала кращих студенток і студентів, які активно долучаються до самоврядування у своїх навчальних закладах. До заходу також долучилися представники Департаменту соціальної та молодіжної політики ОВА.

"Наші студенти - свідомі, активні, волелюбні та креативні! Це юнаки й дівчата, які всупереч усім викликам продовжують опановувати професійні навички, розвиватися, шукати можливості, втілювати ідеї та змінювати країну вже сьогодні. Вони не ставлять життя "на паузу" і не дозволяють війні вкрасти їхню молодість", - наголосила Наталя Заболотна.

Студентська спільнота - це потужний осе-

редок підтримки захисників і захисниць.

Молодь Вінниччини волонтерить, донатить, плете маскувальні сітки, виготовляє окопні свічки, організовує благодійні заходи. Це покоління знає ціну свободі та усвідомлює власну роль у розвитку держави.

Перша заступниця начальника ОВА відзначила кращих студенток і студентів області Почесними грамотами обласної військової адміністрації.

"Їхнє бачення і знання рухатимуть нас вперед. Вони ініціюють корисні проекти й не бояться брати відповідальність. Саме з таких молодих людей виростають майбутні лідери. Сильні духом, сміливі у вчинках, рішучі в прагненні творити майбутнє. Україна точно буде успішною й сильною - бо має таку молодь", - резюмувала Наталя Заболотна.



Розвиток соціальних послуг у громадах Вінниччини



Перша заступниця Начальника Вінницької ОВА Наталя Заболотна відвідала обласний форум "Розвиток соціальних послуг на Вінниччині: напрацювання та перспективи".

"Разом із фахівцями соціальної сфери громад області обговорили, як у воєнний час посилювати підтримку людей, які опинилися у складних життєвих обставинах. Соціальні працівники щодня зустрічаються з болем, втратою та життєвими втратами. І саме вони першими підставляють плече тим, хто найбільше потребує підтримки, - наголосила Наталя Заболотна.

Через війну обсяг роботи соціальної сфери зріс у рази. У громадах щодня працюють понад чотири тисячі фахівців, які допомагають сім'ям з дітьми, людям з інвалідністю, ветеранам, літнім людям та всім, хто потребує турбо-

ти й уваги. Завдяки їхній роботі соціальна система області залишається стійкою навіть у найважчі часи", - резюмувала перша заступниця Начальника Вінницької ОВА.

Під час форуму говорили про головні напрями: підтримку сімей з дітьми, раннє втручання, денний догляд, підтримане проживання людей з інвалідністю, а також послуги для ветеранів та їхніх родин.

Окремо обговорювали рішення, які з'явилися саме під час війни. Це "Соціальне таксі", супровід людей з порушеннями руху, робота центрів життєвості та допомога людям старшого віку, які були евакуйовані з небезпечних територій. Експерти з Естонії та Литви представили дієві моделі підтриманого проживання. Ці підходи допоможуть нашим громадам швидше впроваджувати сучасні соціальні

послуги.

Форум дав можливість побачити конкретні інструменти, які допоможуть громадам швидше реагувати на потреби людей. Це стосується і нових форм підтримки, і підходів, що вже довели свою ефективність у воєнний час.



Гарні результати на турнірі

Днями у Хмельницькому на Всеукраїнському турнірі з боксу серед молоді пам'яті Є. Кужельного відбулися фінальні двобої, і наша команда показала справ-

жню силу та характер. Результати, якими пишаємося:

Золото вибороли: Дмитро Чорнокнижний, Володимир Деркач.



Срібні призери: Максим Чекін, Андрій Алексєєв.

Окремі вітання Дмитру Чорнокнижному, який не лише здобув перемогу, а й виконав норматив Майстра спорту України! Сильна робота та великий крок уперед!

Бронзові медалі здобули: Анна Петлінська, Марія Джора, Анастасія Задорожна, Владислав Квасневський.

Вітаємо боксерів та тренерів, пишаємося кожним бійцем та кожною бійчицею!

Нагороду "За врятоване життя" отримали кінолог ДСНС Вінниччини та його службовий собака Норіс

У столиці відбулася 4-та урочиста церемонія нагородження "Чотирилапі захисники", організована Всеукраїнською громадською організацією "Кінологічна спілка України". Серед лауреатів цього року - кінолог ДСНС зі своїм незамінним чотирилапим помічником.

Про це повідомили на сторінці рятувальників Вінниччини.

Кінологічний розрахунок ДСНС з Вінниччини отримав заслужену нагороду в номінації "За врятоване життя". Наші Максим Вінницький та службовий собака, лабрадор-ретрівер Норіс, цього року продемонстрували неабияку майстерність у пошуково-рятувальних операціях", - йдеться у повідомленні.

Максим Вінницький у пошуково-рятувальному кінологічному відділенні працює вже дев'ять років разом з Норісом, якого йому передали на дресирування.

За роки служби Норіс допоміг знайти



не одну зниклу людину. Його чутливий нюх і витривалість не раз ставали вирішальними у критичних ситуаціях.

БУДЬТЕ ОБЕРЕЖНІ: ЯК БЕЗПЕЧНО КОРИСТУВАТИСЯ ГЕНЕРАТОРОМ

В умовах масових знеструмлень дедалі більше людей користуються генераторами. Цей прилад справді зручний, адже допомагає забезпечити світло, тепло, роботу необхідних побутових пристроїв. Але варто пам'ятати: генератор - це не просто техніка, а джерело підвищеної небезпеки. Неправильне його використання може призвести до отруєння чадним газом, пожежі або ураження струмом.

Невидима небезпека - чадний газ

Найбільш поширена причина нещасних випадків під час роботи генераторів - отруєння чадним газом (СО). Цей газ не має ні запаху, ні кольору, тому його наявність складно помітити. Навіть кілька хвилин у

приміщенні з увімкненим генератором можуть стати смертельно небезпечними.

Запам'ятайте (!!!):

- генератор ніколи не можна вмикати в квартирі, підвалі, гаражі, на балконі чи у приміщенні з поганою вентиляцією;
- його потрібно встановлювати на відкритому повітрі - щонайменше за 6 метрів від житлових будівель, вікон і дверей;
- дим має вільно виходити назовні, без перешкод для вентиляції.

Ознаки отруєння чадним газом: головний біль, нудота, слабкість, запаморочення, сонливість. Якщо ви відчули ці симптоми - негайно вимкніть генератор, вийдіть на свіже повітря й викликайте "швидку допомогу"!

Пожежна безпека - без компромісів. Генератор працює на бензині, дизелі або газі, тому є ризик займання.

Щоб уникнути пожежі:

- заправляйте генератор лише після повного вимкнення та охолодження двигуна;
- зберігайте паливо в щільно закритій металевій або спеціальній пластиковій каністрі - подальше від джерел вогню;
- не перевантажуйте генератор - під'єднайте лише необхідні прилади;
- поруч обов'язково має бути вогнегасник. Безпечно під'єднання до електромережі. Генератор не можна просто вмикати у розетку - це створює небезпеку для вас і працівників енергетичних служб.

Користуйтеся спеціальним перемикачем або окремою лінією, під'єднаною кваліфікованим електриком. Усі дроти мають бути справні та ізольовані.

Крім того:

- чітко дотримуйтеся інструкції виробника;
- періодично перевіряйте технічний стан генератора;
- не залишайте його без нагляду під час роботи;
- якщо генератор почав димити, іскрити або видавати незвичні звуки - негайно вимкніть його!

Пам'ятайте: генератор - це помічник, але тільки тоді, коли ви дотримуетесь правил безпеки.

Кожен хрестик - як промінь світла: історія рукодільниці та енергетики Ольги Таранової



28 грудня минулого року вони розпочали тут новий розділ свого життя.

І тепер подружжя разом тримає енергетичний фронт: чоловік Ольги працює диспетчером АТ "ВІННИЦЬОБЛЕНЕРГО", а сама вона - інженер виробничо-технічної служби. Енергетична галузь стала для них не лише роботою, а тихим тилом, що дає відчуття стабільності та спільної справи.

- Мені дуже подобається Вінниця, люди тут доброзичливі та людяні. Колектив прийняв тепло та з розумінням до тих обставин, в яких опинилася моя сім'я, - каже Ольга. - Коли вишиваєш, наче голочкою з тебе виходить сум, стрес... Перетворюючи кожен хрестик у позитив та радість.

Саме вишивання стало її особистим порятунком, духовною перепусткою до спокою. Почалося все майже 18 років тому - з набору "Чарівної мити", який

опинився в руках під час декретної відпустки. Здавалося, просто забавка, спосіб зайняти вільну хвилину. Але ця перша голка проклала шлях у світ, де кольорові нитки лікують краще за ліки.

Відтоді Ольга створила понад 30 картин та безліч біскорню - маленьких дивних подушечок, які можуть бути і ялинковими прикрасами, і гольницьями. У кожній - своя назва, своя історія, свій настрій. Схеми вона обирає тільки в українських дизайнерів, підтримуючи тих, хто так само, як і вона, творить красу попри обставини.

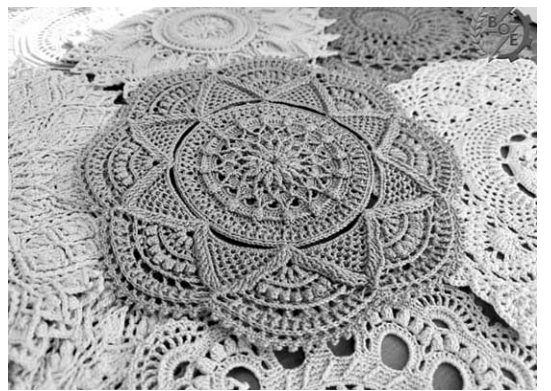
У виборі майбутніх робіт активно бере участь і родина: чоловік та син радять, дискутують, інколи сперечаються, але завжди разом допомагають знайти ту єдину правильну композицію, яка виросте у новий шедевр.

У 2020 році в рідному Лисичанську Ольга організувала персональну виставку - свої роботи вона називає ніби дитьми, яких не просто створила, а прожила разом з ними.

Тепер у її домі у Вінниці живуть десятки нових проєктів: різдвяні та новорічні біскорню, вишиті іграшки, великодні писанки, ніжні серветки, ажурне плетіння - маленька всесвітня галерея жіночого тепла.

А син, який навчається у Вінницькому національному технічному університеті, щоразу каже, що мамина вишивка - це "атмосфера дому", яка тримає родину так само міцно, як родинне коріння.

У нитках Ольги - сила. У її роботі - стійкість. У житті - шлях, в якому болю не уник-



нути, але з кожним хрестиком він перетворюється на щось світле, рідне, українське.

І, мабуть, саме тому її вишивки так нагадують світло: те саме, яке вона та її чоловік щодня допомагають дарувати людям.



Ольга Таранова - жінка, в чій руках нитка стає історією, а кожен хрестик - тихим, але впевненим кроком до внутрішнього світла. Вона знає, що таке втрачати дім, починати з нуля, вчитись знову вдихати на повні груди. І знає, що таке творити красу там, де життя випробує на міцність.

Її шлях почався у Лисичанську, де Ольга працювала інженером у сервісному центрі Луганського енергетичного об'єднання. За освітою - комп'ютерний інженер Східно-українського університету імені Даля, вона завжди тяжіла до точності, структурності та творчості. Але тоді ще сама не знала, наскільки сильно ця творчість укоріниться в її життя.

Після початку повномасштабного вторгнення родину Таранових евакуювали до Дніпра, де вони прожили майже три роки. А потім доля повела їх далі - у Вінницю.

Ветеранка АТО з Вінниччини Тетяна Чудновець представила нову книгу "Подоланочка. Незломима"

У ній - особисті спогади з фронту, історії побратимів, біль утрат і сила любові, що допомагала вистояти. Видання вже увійшло до довгого списку премії "Книга року ВВС-2025".

Від волонтерки - до штурмової роти

Після початку війни у 2014 році чоловік та син Тетяни вступили до лав "Правого сектору". Жінка спершу допомагала волонтерами, а згодом і сама приєдналася до підрозділу, щоб бути поруч із рідними.

Вона служила стрільцем штурмової роти, з 2018 року - на "нульових" позиціях біля Попасної, Горлівки, Бахмута та

під Чугуєвом. За її словами, виконувала бойові завдання на рівні з чоловіками, бо не хотіла, щоб до неї ставились інакше.

"Це лютий 2018-го, окоп за Попасною. Ми утримували позиції - друга штурмова рота батальйону "Донбас-Україна". Я - старший солдат "Подоланочка". Саме так я збиралася на бойове чергування", - розповіла ветеранка.

Тетяна описує у книзі справжню війну - без пафосу й романтики. Тут і побут у бліндажах, і будні під обстрілами, і моменти, коли здавалося, що страх - розкіш. Особливе місце у книзі займають історії загиблих побратимів, яких вона називає своєю другою сім'єю.

"Бувають дні, коли відкриваю книгу й перечитую. Це моє життя - важке, але справжнє. Тут є про тих, кого вже немає, і про тих, хто досі на фронті", - поділилася письменниця.

Як народилася книга

Після отриманої баротравми Тетяну комісували з армії. Вона почала записувати свої спогади, аби впоратися з болем і пережитим. Тексти, які зберігала у теле-

фоні під час служби, згодом перетворилися на рукопис.

"Я писала в нотатки, у щоденник, потім усе це стало книгою. Часто це були пости-реквієми після загибелі побратимів. Тепер ці спогади - світла пам'ять про них", - розповіла авторка.

Роботу над книгою вона завершила у 2020 році, а видання побачило світ у серпні 2025-го.

Це вже третя книга у творчому доробку письменниці. Її дебютна робота - "Притаманна" (2016) - присвячена дитинству та історії дідуся, який пережив сталінські табори. У 2024 році вийшла збірка військової прози "Маленький жовтий екскаватор".

"Коли видавчиня сказала, що "Подоланочка. Незломима" потрапила до списку номінантів ВВС, я була в шоці. Але щаслива, що моя душа, вкладена в цю історію, отримала таку оцінку", - сказала Тетяна.

Через отримані травми жінка має інвалідність, але не втратила зв'язок із військовим середовищем. Вона виховує трьох дітей, працює у Центрі надання со-



ціальних послуг Махнівської громади, допомагає ветеранам і демобілізованим. А ще - продовжує писати нові тексти. Розповіла, що зараз працює над новою книгою, зміст якої поки тримає в секреті.

Суспільне Вінниця.



Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди:

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання - Фізична особа-підприємець Риндюк Віталій Петрович (ФОП Риндюк В.П.), ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ (реєстраційний номер облікової картки платника податків ФОП) - 2754913391;

Місцезнаходження суб'єкта господарювання - 23834, Вінницька обл., Гайсинський р-н, Теплицька ТГ, с. Мала Мочулка, вул. Коцюбинського, буд. 59, контактний номер телефону - 0682768207, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання - ridnukv@gmail.com

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика - 23834, Вінницька обл., Гайсинський р-н, Теплицька ТГ, с. Мала Мочулка, вул. Коцюбинського, буд. 62

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;

Загальний опис об'єкта (опис виробництва та технологічного устаткування) - Основним видом діяльності підприємства згідно КВЕД є 01.46. Розведення свиней.

На території промайданчика розміщуються приміщення для утримання свиней (7шт), призначені для вирощування свиней. Гній від свиней надходить до гноєсховища. Для подрібнення зерна використовується дробарка кормова універсальна. Зерно для приготування кормів зберігається в закритому зерноскладі. Опалення побутових приміщень експлуатуються котли.

Джерелами викидів ЗР є вентиляційні шахти свинарників, димові труби котлів, зерносклад, гноєсховище, дробарка кормова універсальна.

Відомості щодо видів та обсягів викидів (т/рік) - метан -0,84992, речовини у вигляді суспендованих твердих частинок - 0,45161, аміак -1,5883, сірководень - 0,68436, метилмеркаптан -0,00154, альдегід пропіоновий -0,0052, кислота капронова -0,00308, фенол - 0,00088, диметилсульфід -0,0064, диметиламін - 0,02402, суміш насичених вуглеводнів C2-C8 -0,016, оксиди азоту (у перерахунку на діоксид азоту [NO + NO2] -0,024, азоту(1) оксид (N2O) -0,0016, оксид вуг-

лецю -0,384, вуглецю діоксид -38,720.

Відповідно до Наказу Міністерства захисту довкілля та природних ресурсів України №448 від 27.06.2023р. 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.

Ситуація неординарна, але я пропоную рішення

Після весілля Сергій та Юля залишилися жити у батьків Сергія. Так було простіше та набагато дешевше. Думали, що це ненадовго і з часом вдасться купити власну квартиру, але, як відомо, немає нічого постійного, ніж тимчасове.

Ось вже й син у школу пішов, а перспективи мати житло так і залишилися перспективами.

І раптом успіх повернувся у бік подружжя. Сергію запропонували гарну роботу у столиці з дуже солідною зарплатою.

Єдине, що затьмарювало щастя: чекала тривала розлука. Житло Сергію фірма обіцяла надати не раніше, ніж за півроку.



Особливо засмутилася Юля: не уявляла, як житиме без чоловіка цілих шість місяців!

Сергій її заспокоював:

— Юля, кохана, не переживай! Я приїжджати! Часті! Ти навіть засумувати не встигнеш!

— А син? — схлипувала дружина.

— З ним все буде гаразд! — Запевняв чоловік. — Тільки уяви, як він зрадіє, коли отримає в подарунок новий телефон! І потім: якщо я таки поїду, через пару років ми точно квартиру купимо! Погодись, є заради чого потерпіти.

І Юля погодилася.

Сергій поїхав, залишивши дружину із сином у своїх батьків.

Спершу приїжджав дуже часто. Потім — все рідше і рідше.

Юля переживала. Відчувала щось не так. І вирішила їхати до чоловіка, незважаючи на його протести, на кшталт: «Я ще погано облаштувався»...

Приїзду сім'ї Сергій зрадів. Начебто. Але вже за кілька тижнів Юля зазначила, що чоловік сильно змінився.

Якщо раніше був уважним і дбайливим, то тепер ніби не помічав Юлю, не цікавився її проблемами, жодного разу не приголубив сина. Весь час був чимось незадоволен, сердився через всяку нісенітницю.

А ще дуже багато працював, навіть ночами. Такого завжди не робила Юля у чоловіка раніше не помічала. Хотіла поговорити з ним про все, але Сергій її випередив.

Якось увечері сам почав розмову:

— Юлю, я більше так не могу.

— Ти про що, коханий?

— Розумієш, — чоловік помітно хвилювався. — Я втомився обманювати...

У Юлі все похололо всередині...

— Ти пробач мені, — продовжував чоловік, важко підбираючи слова. — Але... у мене є інша жінка...

Юля не просто розгубилася, вона буквально застигла... Нічого подібного вона не очікувала почути.

Бачачи, що дружина мовчить, Сергій вирішив сказати все й одразу:

— Вона молодша за мене на десять років... І... вона вагітна... від мене.

Юля мовчала. Вона просто не знала, що сказати.

А Сергій продовжував:

— Розумієш, я люблю тебе та нашого сина. І не хочу з вами розлучатися. Але й та жінка мені дуже дорога. До того ж вона чекає на дитину. Я не могу її покинути.

— І що ти пропонуєш? — Видавила з себе Юля.

— Нехай все залишиться як є. Просто тепер мені не доведеться обманювати.

— Тобто ти хочеш мати дві сім'ї та просиш моєї згоди? Так чи що?

— Нумайже...

— Але це немислимо...

— Чому? Адже я чесно зізнався. А міг обманювати тебе, як усі це роблять.

— Виходить, що я дякувати тобі повинна?

— Ні. Просто хочу сказати, що ти, звичайно, маєш повне право кинути мене. Що тобі це дасть? Повернешся в наше село, переживатимеш і ледве зводитимеш кінці з кінцями. Навіщо все це? Адже ми можемо жити як жили. Разом. Тут. Ну, а те, що в мене є жінка з дитиною, ти... поступово забудеш.

— Ти серйозно? — Юля не вірила ні своїм вухам, ні очам.

— Ти сам себе чуєш?

— А що такого? Розумію: ситуація неординарна. Але ж я пропоную рішення, яке всіх влаштує.

— Усіх? Тобто тебе, що твою, і мене?

— Тебе особливо.

— Невже?

— Звичайно. Я ж знаю, як ти любиш мене, як за сина переживаєш. Я зовсім не хочу робити тобі важко. Навпаки...

— Я зрозуміла, — Юля остаточно опам'яталася. — Ти дбаєш про моє щастя... Дякую тобі, дорогий... Ну тоді, якщо вже у нас вечір одкровенень, можу я в тебе запитати?

— Звичайно! — Зрадів Сергій, побачивши, що дружина нарешті вступила в «переговори».

— Як ти поставиш до того, що я тепер житиму не тільки з тобою?

— В якому сенсі?

— В прямому. У мене теж є залицьник. І вже давно. Народжував від нього я, звичайно, не збираюся, але зустрічатися ми тепер можемо?

— Ти що? Як ти смієш навіть думати про це?

— Ой, — усміхнулася Юля. — А що таке? Адже я чесно зізналася і зовсім не хочу зробити тобі важко. Просто заздалегідь застерігаю про умови нашого спільного проживання.

— Якого проживання? Та я після цього жодного дня з тобою не залишусь! — вигукнув Сергій. — Завтра ж подам на розлучення!

— Подавай, — спокійно відповіла Юля. — Це буде найправильніше рішення...

ЗАВЖДИ МОЖНА ДОМОВИТИСЯ

Іван з Лізою спокійно собі вечеряли після роботи, як раптом чоловік звернувся до дружини:

— Зовсім забув тобі сказати... Мою маму виписують.

— Та ти що? — здивувалася дівчина. — Вона ж ще зовсім слаба.

— Але лікарі кажуть, що вона має тепер видужувати вдома.

— Як вдома?! — ахнула Ліза. — Вона ж дуже слаба була, казали лежати й лежати.

— А ти що хотіла, щоб її рік у лікарні тримали? Усіх виписують додому за два-три тижні. Ось і маму виписують. Треба буде поговорити з Миколою і Ніною про це.

— Про що це, про це?

— Ну, про те, хто за мамою доглядатиме. Вона ж сама нічого не може. Ось і вирішили вони прийти поговорити на цю тему.

— А що ви з Ніною не можете самі це питання вирішити? Ви ж її рідні діти, це вас прямо стосується.

— Але ми ж сім'я, і Микола теж входить в нашу родину. Ти — невістка, а він — зять. Мама не тільки нам мама, вона і вам, як би, не зовсім чужа людина! Ми не перший рік одружені. І нам, і Ніні з Миколою вона теж допомагала, і грошима, і з онуками сиділа.

— Слухай, Ніна — її рідна дочка, вона й завжди більше допомагала. І квартиру їм купила, і грошей щомісяця давала.

Поки Ніна у декреті була, то й з дітьми її постійно сиділа. А що нам? Так помалу тільки. Втім, самі з Ніною вирішуйте це питання. Ти знаєш, що я маю роботу.

У цей момент пролунав дзвінок у двері.

— Хто б це міг бути? — пробурмотів Іван, підводячись з-за столу. — Піду відкриву...

Він відчинив двері й став на порозі здивовано посміхаючись.

— А ми тільки вас щойно згадували, — промовив чоловік до своєї сестри і її чоловіка.

Ніна напружено усміхнена зайшла на кухню. Слідом зайшов і її чоловік — похмурий Микола.

— Хочете чаю? — ввічливо запропонувала їм Ліза. — Щойно чайник закипів. А то ми з Іванком так пізно з роботи приходимо, тільки-но встигли перекусити.

— Я думаю, що Іван тобі вже сказав, яке питання нам потрібно обговорити? — напівтвердно, напівзапитливо сказали Ніна. — До неї в квартиру везти її не можна — вона сама не зможе бути. Мама нічого сама не зробить. За нею потрібно постійно наглядати, доглядати, вона сидіти навіть до ладу не може. Їй потрібно особливу їжу готувати й годувати її, мити, лікар там цілий список склав, що саме слід робити. Процедури обов'язково робити. Багато чого ще...

— А що тут думати? — здивувалася Ліза. — Ти ж її дочка, от і доглядай за своєю мамою. Коли моя мама слаба була, я їздила до неї в село щотижня, стежила там за всім, сусідці платила, щоб та за нею доглядала, ліки та продукти возила.

— Ну що ти порівнюєш? — обурилася Ніна. — Твоя мама просто трохи слаба побула, було тимчасове погіршення. І ти ж не звільнялася з роботи, щоб поряд із мамою перебувати постійно.

— Звичайно, якби я звільнилася, то нам би жити не було на що. Ми взагалі-то кредит на квартиру платимо.

— А Іван сказав, що ви його вже виплатили.

— І що, нам тепер гроші не потрібні? У нас боргів он... І до чого тут це? Ви ж прийшли з іншого приводу. Що ви до наших боргів та грошей чіпляєтесь?

— Я просто хочу сказати, що ви з Іваном працюєте позмінно, ви можете працювати по черзі. А один із вас тоді вдома залишатиметься з мамою. А ми з Миколою на вихідні приїжджатимемо допомагати, щось робити.

— Ось це так чудово! — не витримала Ліза. — Я постійно працюватиму, після роботи за вашою матір'ю доглядатиму, а у вихідні ви до нас приїжджатимете, і я повинна ще й за вами доглядатиму, їжу готувати, всіх годувати, напувати. А відпочивати коли? А ще я маю сина. Його куди нам подіти? У нас двокімнатна квартира. Син в одній кімнаті, ми з Іваном в іншій. А куди маму?

— Ну Іван із сином може в одній кімнаті ночувати, а ти з мамою в іншій. Це ж не назавжди, це тимчасово, поки мамі не стане краще.

— Слухай, ти — дочка, от і бери свою матір до себе, у тебе й квартира більша. І взагалі невідомо, коли вашій мамі стане краще. Деякі люди у такому стані роками перебувають. Он у сусідки мати п'ятнадцять років лежала. Мені, що ж, до пенсії доглядальницею бути? Я не так уявляла своє життя!

— Квартира у мене більша, але у мене двоє дітей. Мені просто нікуди її розмістити. Діти маленькі, галасливі, а мамі потрібен спокій.

— Ось в одній кімнаті ти з дочкою, в іншій Микола із сином, а в третій мама. Все чудово, і ніхто нікому не заважає. Поясни дітям, що бабуся слаба і їй потрібна тиша. Вони вже не неможлята, школярі, все чудово розуміють. А я маю з слабкою жінкою в одній кімнаті ночувати, це значить, що я взагалі висипатися не буду. Ні, ні, я не згодна! Іване, а ти чого мовчиш? Адже це твоя мати і це питання стосується тебе безпосередньо. Хто її доглядатиме?!

— Ну, я ж чоловік... Мені якось незручно за жінкою,

тим більше матір'ю, доглядати. Там всілякі такі особисті питання будуть... Мамі й самій це буде неприємно.

— Оце так, а як ти думав, я її підніматиму в туалет або для миття? І скільки прання та приготування. Їй же ж потрібно буде готувати окремо. У мене стільки часу нема.

Я приходжу пізно, і мені теж відпочинок потрібен. І в нас син дорослий вже, йому теж життєвий простір потрібний, до нього і друзі приходять, він слухає музику. А тут вона!

— Ні, щось треба вирішувати, — дуже роздратовано сказала Ніна. — Я не уявляю, як нам вийти з цього положення. Не здавати ж маму на догляд?

— Що ти за нісенітницю говориш? — ахнув Іван. — Який догляд? Значить, коли тобі мати квартиру купила, вона була най-най, коли з твоїми дітьми нянь-



чилася, знову була дуже потрібна, а зараз, коли їй потрібна допомога, ти вже й носа вернеш? Квартира у тебе велика, працюєш ти на пів ставки, все перепрацювати переживаєш, то чому б тобі за матір'ю не доглядати, га? Ми теж допомагатимемо.

Ніна несподівано заплакала, сльози пішли по її щоках.

— Я не знаю що робити. Я люблю маму, не хочу від неї відмовлятися. Я просто переживаю, що не впораюся. Мене завжди шкодували, я була маленькою, молодшою, слабкою, а тут така відповідальність. Я переживаю...

І в цей момент заговорив Микола, який досі мовчав:

— Ну, досить, це справа важлива й сімейна, її необхідно вирішувати. Я так думаю, хай тещу до нас перевозять.

Квартира у нас справді більша, діти можуть і в одній кімнаті жити, нічого страшного, вони ще не такі великі.

Для мамі кімнату з невеликим балконом обладнаємо. Там можна і провітрювати, а їй свіже повітря теж потрібне.

Її квартиру здамо в оренду, хоча б на якийсь час, а на ці гроші наймемо доглядальницю з медичною освітою.

Вечорами самі справлятимемося. У мене бабуся кілька років у такому становищі була, я знаю, як це важко, але знаю, що ваша мама ще молода жінка, вона, якщо постаріється, то одужає.

Ми зобов'язані їй допомогти. А про догляд нема чого й говорити!

Він строго глянув на дружину.

— Якщо ти ще раз скажеш про це, я з тобою розлучусь.

— Микола, що ти, я нічого такого не думала, я просто так сказала! Я ж ніколи б свою маму не віддала ні в які будинки по догляду.

А Микола тим часом продовжив:

— У мене залишився телефон тієї доглядальниці, що за нашою бабусею доглядала. Можливо, вона погодиться, а може, порадить когось. Але тільки й вам, Іване, доведеться допомагати. Коли доглядальниця буде на вихідних, потрібно буде з мамою бути, або грошима, якщо не вистачатиме допомогти.

Ліза одразу ж відгукнулася:

— Так, так, ми згодні! Ми можемо порівну скидатися, кажуть, що ліки дуже дорогі. І масаж корисно робити. Ми згодні. Ми обов'язково допомагатимемо. Завжди можна домовитися, ми ж родичі!

Після відходу Ніни з Миколою, Ліза полегло зійхнула:

— Яке щастя, питання успішно вирішено! Все могло б бути набагато гірше! Можна сказати, що ми відбулися легко.

Іван уважно подивився на дружину:

— Про що це ти?

— От базика, — подумала про себе Ліза, а вголос сказала:

— Ні про що, Іванку, просто думаю, що Микола такий розумний, так добре все продумав для твоєї мамі.

Я й не знала, що в нього бабуся була слаба. Все-таки він має досвід. Нічого, не хвилюйся, ми всі разом допоможемо твоїй мамі.

А сама Ліза ще раз подумки перехрестилася й прошепотіла:

— Пронесло, слава Богу!



Кулінарні цікавинки

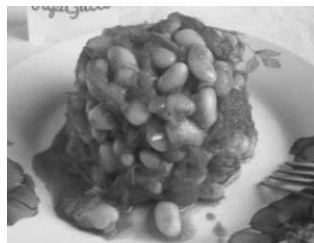
Домашній кебаб у лаваші

Нам потрібно: 70 мл олії, дрібка чорного перцю, 2 цибулини, дрібка солі, 0,5 пучка петрушки, 2-3 листи лавашу, 300 г курячого філе, 1 ст.л. крохмалю.

Приготування. М'ясо курки перемелюємо за допомогою м'ясорубки або подрібнюємо за допомогою блендера. Подрібнюємо цибулю. Нарізаємо одну цибулину дрібними кубиками. Петрушку дрібно нарізаємо. Готуємо фарш. Змішуємо перемелене м'ясо курки, цибулю та петрушку. Усе це ретельно перемішуємо. Додаємо крохмаль, чорний мелений перець та сіль (за смаком), за бажанням інші спеції. Далі формуємо наші кебаби. Робимо подовгастої круглої форми биточки з фаршу. Тут орієнтуйтеся на власний смак. Розігрівасмо сковорідку та вливаємо в неї олію. Підсмажуємо кебаби декілька хвилин зі всіх боків. Готуємо начинку. Червоний болгарський перець нарізаємо дрібною соломкою. Цибулю нарізаємо напівкільцями. Цибулю та перець тушуємо на пательні хвилин п'ятнадцять до готовності. Солимо та перчимо за смаком. Нарізаємо довгі смужки лаваша, настільки широкі, щоб в них окремо можна було загорнути один кебаб. На край смужки лаваша викладаємо тушковані овочі. Поверх овочів викладаємо кебаб. Обережно притискаючи пальцями, загортаємо кебаб з овочами у лаваш.



Квасоля в томатному соусі



Нам потрібно: 3 ст.л. олії, чорний перець - за смаком, 2-3 цибулини, 2-3 морквини, 1 головка часнику, 3 ст.л. томатної пасты, сіль - за смаком, 2 скл. квасолі.

Приготування. Насамперед перебираємо квасолію від сміття, гарненько промиваємо в декількох водах.

Чисту квасолію заливаємо холодною водою. Ідеальним варіантом буде зробити це ввечері й залишити квасолію у воді на всю ніч, а вже наступного дня братися до її приготування. Але якщо Ви з вечора цього не зробили, тоді слід замочити квасолію хоча б на кілька годин. Із замоченої квасолі зливаємо воду, заливаємо її свіжою (обов'язково холодною) водою і кладемо на вогонь. Як тільки квасолію добре закипить, зливаємо з неї кип'яток і знову заливаємо холодною водою, після чого відправляємо каструлю на вогонь. Цього разу квасолію необхідно варити до повної готовності. Але довго варити її не доведеться, оскільки після всіх проведених маніпуляцій звариться вона дуже швидко. З готової квасолі зливаємо воду. Дрібно нарізану цибулю обсмажуємо на розігрітій олії. Додаємо до цибулі натерту на дрібній тертці моркву і продовжуємо обсмажувати їх разом. Коли морква з цибулею добре обсмажаться, додаємо до них томатну пасту, сіль, чорний мелений перець і скляночку водички. Усе ретельно перемішуємо й тушуємо все це разом під закритою кришкою хвилин 5. Викладаємо в наш соус відварену квасолію, доливаємо водички стільки, скільки буде необхідно, щоб покрити всю квасолію (приблизно 1-1,5 скл.) і тушуємо її під кришкою хвилин так 7-8 на невеликому вогні. Час відрاهуйте від того моменту, як квасолію в соусі почне кипіти. Кладемо у квасолію натертий на дрібній тертці або видавлений через пресс часник, перемішуємо й одразу ж вимикаємо вогонь. Даємо квасолі в томатному соусі настоятися під кришкою хвилин 20 і можна подавати.

Курячий шашлик у духовці

Нам потрібно: 2 ст.л. олії, чорний перець, сіль, 400 г курячого філе, 2 ст.л. соєвого соусу, 150 г цибулі.

Приготування. Філе наріжте невеликими шматочками. Розмір їх має бути таким, щоб курятина зручно нанизувалася на гострі шпажки. Шматочки шириною 3-4 см цілком підійдуть. Тепер м'ясо потрібно замаринувати. Змішайте соєвий соус, дрібку чорного перцю й олію. Залийте цією сумішшю курятину й перемішайте. Залиште філе в холодильнику на півгодини. Ніжненьку курячому м'ясу цього часу буде цілком достатньо, хоча за бажанням можете маринувати його й довше. Цибулю розріжте на кілька частин, щоб її теж було зручно нанизувати на шпажки. Якщо хочете, то замаринуйте її в тому самому місиві, що використовується для м'яса. Далі залийте бамбукові шпажки окропом і залиште на 10-15 хвилин. По-перше, це дозволить очистити поверхню шпажок. По-друге, бамбук просочиться водою й не буде витягувати вологу з курятини, дозволяючи їй залишатися більш соковитою. По-третє, вода не дозволить дереву обуглюватися. На



підготовлені шпажки по черзі нанизуйте шматочки філе й цибулі. Викладіть шашлички на деко, застелене фольгою. Залишайте маленькі проміжки, щоб м'ясо не злипалося. Зверху вилийте залишки маринаду. Щоб не забруднити деко, краще скласти фольгу двома шарами й підняти її з країв, зробивши бортики. Духовку розігрійте до температури 200 градусів. Запікайте шашлички 30 хвилин. Час від часу перевіряйте, чи не починають вони підгорати. У такому випадку накрийте деко фольгою зверху. Тоді м'ясо буде запікатися, але при цьому не підрум'янить. Або ж влийте в деко трохи води, а шпажки розташуйте таким чином, щоб м'ясо було в підвішеному стані.

Овочева запіканка

Нам потрібно: олія, чорний перець, морквина, сіль, 2-3 помідора, 5-6 картоплин, 100 г борошна, болгарський перець, 1-2 цибулі, 100 г капусти.

Приготування. Солодкий перець очистіть від внутрішніх перегородок, вимийте від насіння. З помідорів виріжте плодоніжки. Тепер м'якоть двох овочів наріжте дрібними кубиками. Капусту дрібно наріжте. Подрібнену капусту ретельно розімніть руками. Вона стане помітно м'якшою й пустить сік. Цибулю наріжте напівкільцями або четвертинками кілець завтовшки 5-7 мм. Моркву дрібно натріть. У 100 мл холодної води підсипайте порціями борошно. Вінчиком перемішуйте кожну порцію, поки не вийде рідке тісто. Воно легко ллється з ложки. Картоплю натріть на тертці з більшими отворами, ніж для моркви. Придавіть її і злийте сік. Форму вистеліть фольгою, у якій ви будете готувати запіканку, змастіть олією і посипте панірувальними сухарями (або манною крупою). Отже, у підготовлену форму викладіть картоплю, змішану з морквою. Злегка утрамбуйте все. Окропіть олією, посипте сіллю й перцем. Також можете використовувати й інші приправи, наприклад, сухі подрібнені трави. Далі шарами викладіть цибулю, капусту. На самому верху повинен бути солодкий перець із помідорами. Кожен шар не забувайте кропити олією, солити й перчити. Коли всі шари будуть викладені, залийте овочі рідким тістом. Воно буде виконувати ту ж функцію, що і яйця у звичайній запіканці — скріплювати інгредієнти. Покладіть форму в духову шафу, розігріту до 180 градусів. Готуйте запіканку 80-90 хвилин. Овочі виділяють багато соку, тому потрібна така тривала теплова обробка.



Омлет із молоком на сковорідці



Нам потрібно: 150 мл молока, 5 яєць, 2-3 гілочки базиліку, 1 ч.л. солі, 100 г помідорів, 150 г сосиски, 1 ч.л. борошна, 100 г болгарського перцю.

Приготування. Сосиски наріжте кружечками, обсмажте до підрум'янювання. Можна також протушувати їх у невеликій кількості води 10 хвилин. Замість них підійдуть й інші м'ясні продукти: бекон, шинка, варена чи копчена ковбаса, курка. Подрібніть помідори, солодкий перець, зелень. Яйця збийте з сіллю. Додайте молоко, збийте вінчиком. Всипте борошно та збийте ще раз. Викладіть у яєчну масу овочі, сосиски. Перемішайте все. Розігрійте в сковорідці вершкове масло. Смажте при середньому нагріванні 3-4 хвилини. Зменшіть нагрівання до найслабшого. Накрийте сковороду кришкою. Смажте омлет доти, поки він не загусне повністю. Це забере приблизно 20 хвилин. Час від часу злегка стряхуйте омлет, щоб він не прилип до посуду. Не збільшуйте вогонь, щоб приготувати страву швидше. Необхідно саме довго прогрівати його при середній температурі.

Риба запечена з овочами

Нам потрібно: олія, чорний перець за смаком, 200 г моркви, сіль за смаком, 300 г картоплі, 500 г риби хек, 100 г цибулі. Для заливки - 100 г сметани.

Приготування. Почнемо з підготовки риби. Рибу потрібно розморозити, почистити, вимити й виділити філе зі шкірою. Плавці, хвіст, кістки видаліть. Філе розрізати на великі шматки шириною 5-6 см. Картоплю наріжте кружальцями. Товщина близько 3-4 мм. Великі шматки можуть не встигнути розм'якнутися. Моркву також подрібніть у формі кружечків. Товщина приблизно 2-3 мм. Цибулю наріжте кільцями або напівкільцями. Форму для запікання вистеліть фольгою, бажано складеною у два шари для міцності. Якщо спеціальної форми немає, просто покладіть фольгу на деко і зробіть із неї бортики. Змастіть фольгу олією. Викладіть спочатку цибулю з морквою, а потім картоплю. На овочі укладіть шматки риби м'якоттю вгору. Так вона буде краще просочуватися соусом. Полийте рибу й овочі сметанним соусом. Для цього додайте до сметани кілька столових ложок води, сіль й перець. Самі овочі не соліть. Крім перцю, можете використовувати й інші приправи. Ще один варіант - змішати сметану з водою й томатною пастою. Соус не густий, його легко виливати на продукти. У духовці зайва вода випарується, і сметана стане досить густою. Запікайте рибу з овочами 40 хвилин. Рівень нагрівання встановіть на 190 градусів і відправте деко в уже розігріту духовку. Перед поданням посипте страву зеленню.



Скумбрія на решітці



Нам потрібно: 1 ст.л. олії, чорний перець за смаком, сіль за бажанням, спеції за смаком, 2 скумбрії.

Приготування. Насамперед відділяємо в риби голову й хвостики. Розрізаємо животи й видаляємо кишки. Після цього ретельно миемо нашу рибку під проточною водою й обтираємо її

паперовими рушниками. Акуратно видаляємо в рибок хребти. Якщо раптом вийшло так, що після видалення хребта деякі кістки залишилися, їх потрібно обов'язково прибрати. З двох скумбрій у вас повинно вийти 4 рибних філе без кісток. Тепер, коли всі кістки з риби видалені, натираємо рибне філе чорним меленим перчиком, приправою для риби і, за бажанням, невеликою кількістю солі. Обтирати рибне філе приправами необхідно з обох боків. Натерте приправами рибне філе залишаємо для сухого маринування хоча б на годинку, але якщо, у вас є час, можна дати риби промаринуватися й довше. Але, щоб рибне філе під час маринування не обвітрилося, його необхідно обов'язково накривати. Коли рибка замаринувалася, обмашуємо її олією з усіх боків. Відразу ж після обмашування олією викладаємо рибне філе шкірою на решітку. Дуже важливо починати смажити скумбрію саме з боку шкіри. Саму решітку олією можна не змащувати. Адже, оскільки рибне філе вже змазане жиром, воно не прилипне до решітки. Але якщо ви трохи хвилюєтеся з цього приводу, тоді все ж можете злегка змастити решітку олією. Відправляємо скумбрію в нагріту до 180-200 градусів духовку не більше ніж на 15 хвилин. Не потрібно смажити скумбрію на решітці занадто довго. Дивіться по своїй духовці. Перевертаємо скумбрію на другу сторону і знову відправляємо смажитися в духовочку хвилин на 7-10. Після цього рибка повністю готова.

М'ясний рулет

Нам потрібно: 500 г свинини, 100 г рису, олія, чорний перець, цибулина, морквина, сіль.

Приготування. Підготуйте для рулету свинячу вирізку (м'ясо без хрящів, сухожиль, плівок). Рис відваріть до готовності. Крупу промийте кілька разів в холодній воді, залийте водою. Варіть під кришкою до м'якості рису. Цибулю наріжте кубиком, моркву натріть. Розігрійте олію. Овочі обсмажуйте приблизно 5 хвилин, поки цибуля стане напівпрозорою. До повної готовності цибуля і моркву дійдуть в духовці. Викладіть до овочів рис. Обсмажуйте ще 5 хвилин. Посоліть, всипте спеції, перемішайте. М'ясо розрізати вздовж на дві рівні частини, не доходячи до краю приблизно 1 см. Розгорніть м'ясо «книжкою». У вас повинен вийти рівний пласт товщиною близько 1 см. Покладіть свинину на плівку і нею ж прикрийте м'ясо зверху. Відбивайте з двох боків до товщини 7-8 мм. Спробуйте згорнути свинину. Якщо у вас легко виходить зробити це, значить все нормально. Занадто сильно відбивати не варто, інакше ви перетворите м'ясо в «лахміття», з якого випадає начинка. Викладіть на м'ясо начинку з рису і овочів, трохи вдавливаючи її рукою. Шар начинки повинен бути тонким, щоб рулет легко скручувався. Акуратно загорніть рулет, намагаючись не розсипати начинку. Обв'яжіть м'ясо ниткою. Викладіть рулет на деко. Бажано застелити його фольгою, зробивши з неї бортики. Випікайте рулет при 180 градусах 1,5 години. Час від часу перевіряйте м'ясо. Якщо воно починає сильно підрум'янюватися завчасно, накрийте деко фольгою і продовжуйте готувати при такій же температурі. Готовому рулету дайте трохи охолонути.



Рисова запіканка



Нам потрібно: 50 г вершкового масла, 2 яйця, 150 г цукру, 2 ст.л. борошна, 0,5 ч.л. кориці, 200 г рису, 200 г яблук, 200 г сметани.

Приготування. Рис відваріть майже до готовності. Крупа повинна бути м'якою, але всередині трохи відчуватися твердість.

Готовий рис залиште до повного охолодження. Для цього краще покласти кашу в широкий посуд, так вона буде остигати швидше. Яйця збийте з цукром. Додайте розтоплене вершкове масло і сметану. Перемішайте. Яблука очистіть від шкірки та серцевини. Дрібно натріть їх і змішайте з цукром, корицею. Щоб яблука не темніли, збризкуйте їх лимонним соком або яблучним оцтом. Рис, який охолов, змішайте з яблуками. Влийте до рису рідкі інгредієнти, всипте борошно і перемішайте ще раз. Форму змастіть розтопленим вершковим або рослинним маслом, або олією. Дно і бортики посипте панірувальними сухарями або манкою. Дуже зручно вистилати форму пергаментним папером або фольгою. Виставте нагрів на 180 градусів. Готуйте запіканку 60-80 хвилин. Готовою вона буде, коли стане щільною і трохи підрум'яниться. Перед нарізуванням обов'язково дайте їй охолонути, оскільки гарячою вона кришиться. Щоб отримати більш яскраву і рум'яну скоринку, змастіть поверхню запіканки збитим яйцем або полийте розтопленим вершковим маслом.

ПОРАДИ НА ВСІ ВИПАДКИ ЖИТТЯ

Коли починається
Різдвяний піст

З настанням листопада віруючі готуються до Різдвяного посту - періоду духовного очищення та добрих справ перед Різдвом Христовим. У 2025 році він розпочнеться 15 листопада і триватиме сорок днів.

Різдвяний піст - останній із чотирьох багатоденних постів церковного календаря. Він завершує осінній цикл духовного життя та готує вірян до одного з найсвітліших свят року - Різдва Христового. Цей час традиційно вважається пе-

Різдвяний піст допомагає людині заспокоїти розум, навчитися вдячності, пробачити образи та звернути увагу на те, що справді важливе — віру, сім'ю, допомогу ближнім.

За суворістю цей піст м'якший за Великий. Він дозволяє рослинну їжу з олією, рибу в певні дні, а також вино у вихідні та свята. Заборонені м'ясо, сало, молоко, яйця, вершкове масло і продукти тваринного походження.

Найсуровіші дні — середа і п'ятниця, коли практикується суходійня (їжа без олії та термообробки).

В останній тиждень, особливо на Святвечір, багато хто з вірян зовсім утримується від їжі до появи першої зірки.

Послаблення посту допускається для: людей із важкою фізичною працею, хворих і літніх, вагітних жінок, дітей.

Такий режим допомагає планувати раціон, уникаючи одноманітності. Наприклад, у суворі дні наголос робиться на овочах і фруктах, а в дозволені — на рибі та горіхах.

Різдвяний піст ділиться на кілька періодів з різним ступенем суворості, і кожен етап має свої особливості харчування. Піст допомагає не тільки духовно підготуватися до свята Різдва, але й оздоровити організм, якщо дотримуватися його розумно і без крайнощів.

З 15 листопада постники дотримуються помірному раціону. У понеділок, вівторок і четвер можна їсти рослинну їжу з додаванням олії та риби. У середу і п'ятницю — сухожер: дозволені хліб, овочі та фрукти без олії. У суботу та неділю можна побалувати себе рибою, олією та трохи вина. Цей період вважається м'яким початком посту, коли організм поступово адаптується.

З 2-го по 3-й тиждень, режим залишається таким же: понеділок, вівторок і четвер — їжа з олією та рибою, середа та п'ятниця — суворі дні без олії, субота та неділя — можна рибу, олію та трохи вина. Цей час називають серединою посту. Меню можна робити різноманітним: тушковані овочі, каші на воді, салати з олією, запечені овочі та рибні страви.

З 19 по 24 грудня правила дещо посилюються. У понеділок, вівторок і четвер можна їсти рослинну їжу з олією, у середу та п'ятницю — сухожер. У суботу та неділю знову дозволено рибу, олію та трохи вина. Це останній тиждень, коли риба ще включена до раціону.

24 грудня, на Святвечір, дотримується особливо суворого посту — їжу вживають лише після появи першої зірки, традиційно це трохи куті або вареного зерна з медом.

У дні, коли дозволено рибу, можна готувати юшку, запікати скумбрію або хек, додавати рибу в овочева рагу. У дні з олією підійдуть пісні борщі, каші та тушковані овочі. У суворі дні — прості страви без олії: варений рис, картопля печена, капуста або фрукти.

Такий режим харчування дозволяє збалансовано різноманітнити раціон, дотримуючись посту, і водночас підготувати тіло та душу до святкування одного з найсвітліших свят — Різдва Христового.

БЕЗІМЕННА ДИНЯ

Вирощуванням найрізноманітніших городніх культур на своїй дачі я займаюся вже не одне десятиліття. Щороку милують око, перш за все, помідорні грядки, картопляні. Радують своїм щедрим урожаєм огірки, кабачки, гарбузи, перці, кавуни, морква, кукурудза та інша городина, яка «відгукується» своїми дорідними плодами на дбайливу турботу про них. На жаль, не було серед цього «городнього братства» тільки дині. Чому? І сам не знаю. Можливо, колись, спробувавши її посадити, щось пішло не так. Тому більше й не заморочувався. Та одного разу поглянути на цю культуру «іншими очима» допоміг випадок...

ВИПАДОК В ЕЛЕКТРИЦІ

Якось одного серпневого дня їхав я електричкою з Києва до Шепетівки. Хто їздить цим маршрутом, знає, що шлях неблизький, та й багатолюдний, особливо, на старті маршруту. Та десь на половині шляху пасажирів у вагоні значно поменшало, стало тихіше, комфортніше. Ті, хто прямував далі, чи то читав щось, чи дивився на краєвиди, що «пропливали» за вікном, чи то просто дрімав. Словом, напівпорожній вагон «притих». Та не надовго...

Десь під Бердичевом на зупинці до вагону вихором влетіли троє хлопчаків років п'яти — семи і про щось своє весело і безтурботно «щебетали». За ними ледве встигав їхній дідусь, тягнучи за собою велику полату сумку. Оскільки біля мене було найбільше вільного місця, тож, звичайно, уся ця компанія «приземлилася» саме тут. «Щебет» не припинявся. Оце, думаю, відпочину. Та і їхати ще не менше двох годин. Але дідусь виявився неабияким «дипломатом». Пристроївши сумку під сидінням, щоб не заважала іншим, та впевнившись у тому, що внуки розташувалися на вільних місцях, коротко і безапеляційно мовив: — Значить так: хто буде голосно шуміти, той дині не отримає...

«Щебет» тут же увірвався, і хлопчак, як по команді, спрямували погляди під сидіння, туди, де стояла полатата сумка. Дідусь поглянув на мене, хитрувато примруживши очі, і мовив: — Вибачте. Зараз буде тишина.

Потім він витягнув сумку, дістав рушничок, акуратно розстелив його і поклав на нього красиву круглу диню величезною з футбольний м'яч. Не меншу! Діти притихли і уважно спостерігали за рухами дідуса. А він не поспішав. Витяг кухонного ножа, судочок, куди вигорнув насіння з розрізаної дині, і почав частувати ароматними та апетитними скибочками онуків, починаючи з найменшого. Відрізавши ще одну скибочку, він протягнув її і мені: — Пригощайтесь, будь ласка.

— Та що ви, дякую, — не сподіваючись на таку дідусеву гостинність, спантеличено відповів я. — Нехай краще дітям буде. Он дивіться, з яким апетитом ласують.

— Нічого, їм вистачить. За два тижні, що го-стювали у мене в селі, кожен день смакували. А це ж віджову внуків додому, в Шепетівку, тож бабця налаштувала їм гостинець: цілу сумку цього «делікатесу», ледве донесли. Тож пригощайтесь і ви, — ще раз припросив дідусь.

Відкусивши шматочок дині, я був вражений. Сказати, що смачна, це — нічого не сказати. Смак і аромат — просто незвичайні! Товста м'якуш так і танула в роті.

— Ну то як вам диня? — спостерігаючи за моєю реакцією, — запитав дідусь.

— Нічого смачнішого в житті не куштував!!! — мовив у відповідь. — А що ж це за сорт такий? На базарі і близько такого не знайдеш...

ЦЯ ДИНЯ «ПРОПИСАЛАСЯ» І НА МОЇ ДАЧІ

І дідусь повідав, що хоч ці дині його рідня вирощує чи не сотню років (насіння дісталось ще від його прабабці), та назви сорту ніхто не знає. Вирощують тільки ці дині і ніяких інших. Бо, як зазначив мій новий знайомий Віктор Михайлович, інші дині ніяк не зрівняти з цими. І він щедро ділиться їх насінням з кожним бажачим. А на підтвердження цього запропонував і мені зо два десятки насінин цього чудодійного смаколика. Звичайно ж, я з великим задоволенням і вдячністю прийняв цей подарунок. Наступного ж літа вирішив виростити «новинку» і на власній дачі. Щоправда, не дуже сподіваючись на результат Віктора Михайловича, хоч пригадав і втілював у свою практику всі його поради щодо вирощування. І що ж: результат не забарився. Хоч і не «футбольний м'яч», але щось близьке до цього вийшло. Та, як на мене, не так важливо було досягти розміру дині, як її чудодійного смаку. І, знаєте, — вийшло! Смакуючи першу свою диньку, я відразу ж пригадав своє знайомство в електричці з дідусем і його внуками, які, до речі, тоді «упоралися» з динею хвилини за п'ять. Пригадав також і те, з якою любов'ю і задоволенням спостерігав Віктор Михайлович, як його внуки апетитно «розправлялися» з динею.

Оскільки все повинне мати свою назву, то я придумав назву для цієї дині. Все аж занадто просто — «Безіменна». З того часу вона постійно «прописалася» на моїй дачі. Дуже шкодую, що не зустрів цього дідуса раніше. Нехай здоровиться йому!..

До речі, ця диня дуже рання, тож щоб розтягнути період її плодоношення, я частину насіння вирощую через розсаду, і коли вже настає тепло — висаджую її в ґрунт, звичайно ж, при необхідності надійно прикриваю від несподіваного похолодання. Іншу ж частину насіння, проростивши, висаджую прямо на грядку. Так і виходить: коли вже відплодоносила «перша грядка», друга — тільки починає плодоносити. Дуже зручно: маємо дині майже ціле літо. І, повірте, — не набридають.

Сьогодні вже трирічний досвід вирощування на своїй дачній ділянці дині «Безіменна» дозволив і мені перекоонатися в тому, що вона повинна зайняти гідне місце на наших присадибних ділянках.

ПОТРІБНЕ НАСІННЯ? ЗВЕРТАЙТЕСЯ

Восени ми зібрали чималу кількість насіння дині «Безіменна», тому маємо можливість безкоштовно поділитися ним з городниками, читачами «Подільської зорі». Надішлю по декілька насінин усім, хто вкладе у лист підписаний конверт із марками та відправить мені за адресою: **Сенчук А.І., вул. М.Небаби, 100, кв. 27, м. Чернігів-5, 14005.**

Буду щиро радий, якщо й на вашому городі чи дачній ділянці з'явиться влітку цей жовто-помаранчевий і такий корисний, надзвичайно смачний та ароматний красень. Спробуйте. Впевнений, що не пошкодуєте!

Анатолій СЕНЧУК,
м. Чернігів.

Різдвяний піст триватиме
з 15 листопада по 24 грудня

ріодом внутрішнього очищення, спокою та добрих справ, коли віруючі обмежують себе в їжі та приділяють більше уваги молитві та духовним практикам.

Коли починається і закінчується піст

У 2025 році Різдвяний піст розпочнеться 15 листопада за новим календарем (або 28 листопада за старим стилем) і триватиме до Святвечора - 24 грудня за новим стилем (або 6 січня 2026 року за старим).

У народі його ще називають Пилиповим або Пилипівкою, адже піст починається одразу після дня пам'яті апостола Пилипа. Тривалість сорок днів символізує 40-денне перебування Христа в пустелі. У церковній традиції його іноді називають Малою Чотиридесятницею, на відміну від Великої Чотиридесятниці, що передувє Великодню.

Різдвяний піст бере початок з перших століть християнства - приблизно з IV століття. Спочатку він тривав не більше тижня, але в XII столітті був закріплений у сорокаденній формі рішенням Константинопольського патріарха.

На Русі цей період називали Корочуном - на честь язичницького духа зими і холоднечі. Назва пов'язана з тим, що в цю пору року дні стають найкоротшими, а ночі — найдовшими. Згодом Корочун втратив язичницьке значення, але зберіг дух очікування світла серед зимової темряви.

Головна мета Різдвяного посту - не обмеження раціону, а очищення душі. Це час покаяння, добрих справ і внутрішнього оновлення перед зустріччю Різдва. Церква нагадує: піст - це не дієта, а духовний подвиг; важливе не тільки утримання в їжі, а й контроль над думками та словами; варто відмовитися від осуду, злості, сварок, лихослів'я і дозволених розваг.

"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. №2510446.
Наклад - 1500.
Газета віддрукована "Прес
Корпорейшн Лімітед",
21034 м. Вінниця, вул.
Гетьмана Мазепа, 12-А
Тел.: (0432) 55-63-97(98)

ПАМ'ЯТАЄМО!

18 листопада минає 4 роки, як пішов з життя дорогий син, найкращий брат та дядько **Сергій Васильович БАЦАЛАЙ**.

Час спливає, а біль і туга в серцях не стихають. Ми втратили дорогу нам людину, але в нашій пам'яті ти вічно житимеш і залишишся найдорожчим і найтурботливішим.

Всі, хто знав нашого Сергія Васильовича, пом'яніть його разом з нами.
З глибокою скорботою: вся наша родина.

ВІЧНА
ПАМ'ЯТЬ!ПЕРЕДПЛАТИТИ
«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 2026 рік.

Передплата з поштовими послугами становить:
**(61487): на місяць - 77,00 грн.,
6 місяців - 362,00 грн.,
1 рік - 704,00 грн.**

**ПЕРЕДПЛАТИТИ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ»
МОЖНА У ДЕКІЛЬКА КЛІКІВ!**

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

20 листопада - хмарно, без опадів, t вдень +3...+4°C, вночі 0...+1°C. **21 листопада** - хмарно, дрібний дощ, t вдень +8...+9°C, вночі +5...+6°C. **22 листопада** - хмарно, дрібний дощ, t вдень +3...+6°C, вночі +6...+8°C. **23 листопада** - хмарно, дрібний дощ, t вдень +1...+3°C, вночі +2...+3°C. **24 листопада** - хмарно, без опадів, t вдень +0...+2°C, вночі 0...+1°C. **25 листопада** - хмарно, без опадів, t вдень +5...+7°C, вночі 0...+1°C. **26 листопада** - хмарно, без опадів, t вдень +8...+11°C, вночі +4...+5°C.



ОВЕН (21.03-20.04). Вам необхідно дотримуватися правил. Інакше не уникнути проблем і тривалих розбірок. З'явиться безліч можливостей для здійснення планів і реалізації нових ідей. Тільки не намагайтеся зображувати з себе гур, тому що вас швидко поставлять на місце. А ось у вихідні ініціатива і працездатність будуть гідно оцінені. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Потрібно не просто плисти за течією, а вибрати правильну стратегію в бізнесі, роботі та особистому житті. Тоді ви зможете впоратися з усіма справами, навіть з такими, до яких усе ніяк не доходили руки. Постарайтеся діяти за велінням почуттів, але не забувайте й про розум, і все у вас вийде. Досить вдало пройдуть ділові зустрічі й переговори. Вихідні присвятіть відпочинку й розвагам. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Вам надійде пропозиція, що дозволить взяти участь в перспективному проєкті, який обіцяє солідний прибуток. Не варто боятися змін в особистому житті. Вони виявляться до кращого. Вживайте важливих заходів, тоді перший результат не змусить на себе довго чекати. У вихідні близькі люди намагатимуться порадувати вас, оточуючи увагою й турботою. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

РАК (22.06-23.07). Тиждень обіцяє бути багатим на емоції, зміни й події. Прагнучи до професійного успіху, запасіться витривалістю, завзятістю, інтуїцією. Побільше спілкування, посмішок, зустрічей - усе це піде на користь вашій кар'єрі й особистому життю. Справи на роботі обіцяють скластися досить успішно, а власні досягнення можуть здивувати навіть вас самих. У вихідні постарайтеся не стати ініціатором конфліктних ситуацій, краще присвятіть ці дні відпочинку й розвагам. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

ЛЕВ (24.07-23.08). Не варто витрачати час марно. Не сумнівайтеся й не зупиняйтеся на досягнутому, сміливо перестрибуйте через чергову планку. Не вар-

Передали частинку юннатівської любові

Всесвітній день доброти, який відзначається 13 листопада - це особливий день, коли ми згадуємо про силу маленьких добрих вчинків. Цей день покликаний нагадати про істинні цінності нашого життя і про те, що доброта здатна зцілити від душевних проблем та підтримати у важку хвилину.

Освітняська родина Вінницької обласної станції юних натуралістів долучилася до відзначення Всесвітнього дня доброти. Об'єднавшись передали частинку юннатівської любові однієї із штурмових бригад "Гвардії Наступу", які виборюють волю і свободу країни на Донеччині - сталевому сході Перемоги.

Сформували близько 100 бліндажних пакунків, які до-



поможуть нашим хоробрим воїнам вижити у важких умовах війни: шкарпетки, вологі серветки, чай, кави, солодощі та щемливі листи і малюнки дітлахів. Все це було доставлено крилатою "пташкою" у найгаражніші точки, де вирує війна.

Наше тепло і турбота зігріють душі соловейків передової, вселять віру та подарують надію на найшвидшу Перемогу. За добрими справами стоять найменші, чий оченята "горять" палким бажанням допомогти, зцілити та подарувати посмішку.

Нам варто спробувати виявляти доброту до всіх і повсякчас, не залежно від дати та часу. Добра багато не буває! Тож, давайте його творити разом, адже в нашій країні серце б'ється одне на всіх.

МУЗИЧНИЙ РЕТРОПАРАД



13 листопада - Міжнародний день людей із порушенням зору. Із цієї нагоди у вінницькому пансіонаті для осіб з інвалідністю та осіб похилого віку влаштували тематичний концерт-ретропарад під назвою "Пісня, що гріє душу". Його провів колектив художньої самодіяльності місцевого підприємства незрячих. Як завжди, свою майстерність демонстрували співочі дуети і тріо.

Зі сцени лунали українські композиції, що давно стали класикою, починаючи із 60-х минулого сторіччя. Причому, пісня Анатолія Пашкевича "Степом" була написана ще під час Другої світової війни. Але, на жаль, вона є актуальною і зараз.

- Пісня живе до тих пір, доки її співають. Ми намагаємося популяризувати українську культуру, а також приносити людям насолоду виконанням композицій часів їхньої юності, - сказала керівник художньої самодіяль-

ності вінницького підприємства незрячих Наталя Слюсарчук. - Аналогічні концерти-ретропаради продовжимо проводити й надалі, в тому числі й на нашому підприємстві.

Як відомо, у пансіонаті для людей похилого віку є мешканці із порушенням зору, в тому числі і переселенці. Вони раніше стали членами місцевої організації Українського товариства сліпих. Гості з УТОС вручили їм з нагоди Міжнародного дня людей із порушенням зору подарунки і грошові премії.

Виконуюча обов'язки директора пансіонату Катерина Якимчук запросила артистів з УТОС на нові зустрічі. Вона сказала, що такі творчі заходи зближують, підтримують і надихають на подальшу співпрацю.

Михайло МИХАЙЛОВ.



Астрологічний прогноз на 24 - 30 листопада

то відмовлятися від запрошення друзів, ви познайомитеся з цікавими людьми й довідаєтеся багато нового й корисного для себе. Довіртеся порадам друзів, вони освітять навіть тонкі нюанси в нарізній проблемі. У вихідні можливості для здійснення романтичних планів як ніколи великі. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ДІВА (24.08-23.09). Із позахмарних висот доведеться спуститися хоча б на один щабель. Чим ближче до земних турбот ви будете, тим більше у вас шансів на успіх у реальності, а не в уяві. Поменше думайте про себе. Чим більше ви віддасте, тим більше одержите у відповідь. Не варто займати активну позицію в суперечці, краще взагалі не брати в ній участі. Не уникайте спілкування, тому що будь-які контакти будуть сприятливими для вас. У вихідні може втілитися в життя давнє бажання. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Постарайтеся не відкладати на потім те, що можна зробити зараз. Щоб відчути впевненість у своїх силах, потрібно не сумніватися, а діяти. Однак поки не варто відкривати планів навіть близьким друзям. У вихідні настане слухна мить для того, щоб позбутися того, що вам давно заважало. Від комплексів або стосунків, які зжили себе. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

СКОРПІОН (24.10-22.11). У вас буде можливість реалізувати свої численні творчі задуми. І це принесе солідний прибуток. Зумієте погасити будь-який конфлікт, виявивши мудрість і терпіння. Ви зараз відчуваєте радість і гармонію й можете поділитися всім цим з близькою людиною. Це саме те, чого їй не вистачає. Вихідні - сприятливий період для вирішення сімейних проблем. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - субота.

СТРИЛЕЦЬ (23.11-21.12). Бажано не вірити нікому на слово. Перевіряйте всю інформацію що надходить. Ви славно потрудилися, саме час повеселитися й відпочити так, як цього хочеться. Скиньте втому від роботи, дозвольте собі розслабитися. Приділіть більше уваги близьким і друзям. Сходіть куди-небудь усією родиною. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Варто зосередитися на службових справах. Не пропускайте контактів з людьми, які можуть бути корисними в професійному плані. Вас може очікувати приємна звістка. Трапляється можливість переконалися в широті почуттів обранця. У вихідні зустріч із друзями розширить коло вашого спілкування, поповнить його цікавими людьми. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

ВОДОЛІЙ (21.01-19.02). На роботі ймовірно зміни, з'явиться шанс для професійного зростання. Нові завдання захоплять вас, але не кидайте й колишні проєкти. Не варто боятися діяти, і все складеться вдало. Але все-таки добре б менше говорити та більше робити. У вихідні постарайтеся врегулювати розбіжності з навколишніми мирним шляхом. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

РИБИ (20.02-20.03). Зненацька віднайнуться оригінальні рішення для старих проблем. Одне з головних завдань - усвідомити, що практично все залежить від вас. Так що не чекайте допомоги, а самі виявіть активність. Можлива пропозиція нової, високооплачуваної роботи. Вдалий період для поїздок, і всіх справ, пов'язаних з подорожами та далекими країнами. Вихідні - той самий момент, коли можна корегувати свою долю. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.