

# Подільська Зоря

## Актуально

Верховна Рада України 10 лютого прийняла Закон щодо врегулювання евакуації дітей. Згідно з ним поліція зможе евакуювати дітей без згоди їхніх батьків з території активних бойових дій і передавати органам опіки. "Рішення щодо проведення обов'язкової евакуації прийматиметься за пропозицією військового командування на відповідній території обласними та Київською міською військовими адміністраціями. При цьому обов'язкова евакуація може бути як загальною, так і частковою - для окремих категорій населення, які за віком чи станом здоров'я не здатні самостійно вжити заходів щодо збереження життя або здоров'я".

**В Україні переглядають перелік об'єктів критичної інфраструктури. Про це повідомив міністр енергетики України Денис Шмигаль. "Безумовним пріоритетом залишаються лікарні, водоканали та соціальні об'єкти - вони передусім будуть забезпечені електроенергією. Інші установи поступово будуть переведені на автономну роботу та забезпечені генераторами", - пояснив він. За словами міністра, такий крок дозволить вивільнити більше електроенергії для побутових споживачів. Крім того, було порушено питання справедливості розподілу електроенергії. Держава посилить контроль, аби для всіх споживачів умови були рівними.**

Вінничину відвідав заступник Буданова Віктор Микита. Він разом з начальницею ОВА Наталією Заболотною провели зустріч із підприємцями в межах роботи національної платформи "Діалог влади та бізнесу". Розглядали питання розвитку розподіленої генерації, яку формують поряд із державою підприємства завдяки власним потужностям. За минулий рік Вінницька область приєднала додатково понад 60 МВт потужностей когенерації та понад 10 МВт СЕС. Регіон має всі можливості наростити потужності. "Кожен додатковий МВт потужності зараз критично необхідний. Війна показала, що регіони, де створено ефективну децентралізовану систему енергогенерації, є більш стійкими й енергетично спроможними".

**У Вінниці рятувальники екстрено допомогли літньому чоловікові, який тривалий час не виходив на зв'язок і потребував медичної допомоги. Занепокоєні сусіди повідомили екстрені служби, що 74-річний мешканець будинку вже кілька днів не відповідає та не подає жодних ознак активності. Аби якомога швидше дістатися до чоловіка, бійцем ДСНС довелося потрапляти до помешкання через вікно на восьмому поверсі. У квартирі рятувальники виявили пенсіонера у безпорадному стані - він лежав на підлозі. Завдяки оперативним і злагодженим діям надзвичайників та медиків вдалося вчасно надати допомогу і врятувати життя.**

У Стрижавській громаді біля автозаправки побудували укриттям на випадок повітряних тривог. Автономне бомбосховище розраховано на 80 людей. Про це повідомляють в компанії UPG. Залізобетонне укриття, спроектоване для захисту персоналу, клієнтів та мешканців району під час повітряних тривог. Укриття обладнане системою вентиляції, опаленням, лавками, рукомийниками та санвузлами. Встановлено сучасну пожежну сигналізацію. Простір адаптовано для людей з інвалідністю. Для усіх працівників АЗК, де є укриття, проведені обов'язкові інструктажі з цивільного захисту. У разі загрози співробітники не лише самі йдуть в укриття, а й організовано закликають клієнтів перейти в безпечне місце.

**За минулий рік поліцейські Вінниччини склали 5472 протоколи за ст. 130 (Керування транспортним засобом у стані сп'яніння) КУпАП. За скоєння правопорушення вперше: штраф 17 000 гривень + позбавлення права керування на 1 рік; "Шановні громадяни! Задля безпеки кожного учасника дорожнього руху закликаємо дотримуватись правил на дорозі та з повагою ставитись один до одного. Безпека на дорозі - безпека життя!", - зазначили патрульні.**

Прощена неділя - останній день Масниці та день напередодні Великого посту. У 2026 році Масниця закінчується 22 лютого - це і буде Прощена неділя. У це свято православні готуються до посту через прощення і духовне очищення. У храмах проходять особливі служби: священники одягаються в темний одяг, а під час чину прощення на богослужінні парафіяни просять пробачення один у одного. Пробачення інших вважається обов'язковою умовою для початку посту: без нього навіть суворе утримання від їжі буде неповним.

**Пік аномального холоду в Україні пройдено. Говорити про стійке наближення весни в Україні поки що немає підстав, однак у найближчі дні прогнозується нетривале підвищення температури. Ще, звісно, будуть хвилі холоду, але весна потроху та впевнено перемагає.**

## ВІДДАЛИ ЖИТТЯ ЗА УКРАЇНУ!

У Медвежому Вушку 7 лютого попрощалися із військовослужбовцем, бійцем частини А5265 - **Ігорем Анатолійовичем НАЗАРЕНКОМ**.

Віддати шану прийшли рідні, друзі, представники влади, побратими, однокласники та жителі громади. Прощання відбулося на місцевому кладовищі.

Ігор Анатолійович народився 12 серпня 1968 року в селі Широка Гребля Козятинського району Вінницької області. З дитинства він вирізнявся працьовитістю, відповідальністю та щирістю. Ріс у родині разом зі своїми братами Леонідом та Олегом, з якими його завжди поєднували братерська підтримка, повага та теплі родинні стосунки.

Після закінчення Медвежувшківської середньої загальноосвітньої школи продовжив навчання у м'ясо-молочному технікумі, де здобув спеціальність слюсаря-інструментальника.

Виконуючи свій обов'язок перед Батьківщиною, проходив строкову службу у Західній групі військ у місті Бернау (Німеччина), де здобув військове звання "старшина" та був заступником командира взводу. Після служби працював за фахом на заводі



"Маяк". Прагнути розвиватися та приносити користь людям, вступив до Вінницького державного педагогічного університету, де здобув освіту вчителя фізичного виховання та початкової військової підготовки.

У 1991 році Ігор Анатолійович поєднав свою долю з дружиною Людмилою, створивши люблячу родину. Через рік народився син Владислав.

З 1995 по 2002 рік він працював учителем фізичного виховання та початкової військової підготовки в Медвежувшківській середній загальноосвітній школі. Із 2002 року Ігор Анатолійович працював за кордоном, завжди дбаючи про добробут родини.

У вересні 2025 року він був мобілізований до Збройних Сил України. Служив командиром взводу охорони, а згодом - командиром зенітно-ракетного взводу у званні старшого лейтенанта.

30 січня 2026 року обірвалося життя Ігоря Анатолійовича у пункті дислокації військової частини А5265 внаслідок хвороби серця. Йому на завжди 57...

Агрономічна сільська рада висловлює щирі співчуття родині!

Важка втрата у Стрижавській громаді - обірвалося життя захисника **Анатолія РАХМАНОВА** з села Лаврівки.

Анатолій Рахманов народився в селі Лісовому Барського району, де закінчив місцеву школу. Навчався у будівельному училищі та здобув професію штукатура. Потім проходив строкову військову службу.

У мирному житті працював на будівництвах у місті Києві, певний час - на підприємстві "Полімер". Останнім місцем роботи було ТОВ "Вигідна покупка".

2005 року разом із дружиною Людмилою придбали будинок у селі Лаврівці та понад 20 років проживали в Стрижавській громаді.

Анатолій та його дружина усього в житті досягали власною працею, підтримували одне одного та створили міцну, дружну сім'ю. Виховали двох синів.

З липня 2023 року Анатолій мужньо захищав нас із вами. Він воював у Харківській, Донецькій та Запорізькій областях, був учасником бойових дій, про-



ходив службу сапером. Був старшим водієм першого мотопіхотного відділення другого мотопіхотного взводу третьої мотопіхотної роти мотопіхотного батальйону військової частини А4860. Двічі зазнавав поранень.

Під час виконання бойового завдання на Курському напрямку вважався безвісти зниклим. Згодом був знайдений після отриманого осколкового поранення та з лікарні зателефонував дружині. Після лікування повернувся до військової служби.

На жаль, 1 лютого 2026 року, серце нашого захисника зупинилося на завжди.

Висловлюємо щирі співчуття рідним, близьким, друзям та всім, хто знав Анатолія Рахманова.

Удома у нього залишилися дружина Людмила та сини Богдан і Артем.

Світла й вічна пам'ять Анатолію. Його ім'я назавжди залишиться в історії громади та в серцях усіх, хто його знав.

## За десять миттєвостей до століття

Заступниця голови Якушинецької громади Людмила Грабова привітала із поважним ювілеєм мешканку села Юзвин - **Людмилу Павлівну ПИЛИПЧУК**, якій 10 лютого виповнилося - 90 років.

Людмила Грабова разом із головою ветеранської організації Миколою Ситаром та старостою Андрієм Фостиком відвідали ювілярку, вручили вітальну листівку та подарунок.

"Щиро дякуємо Вам за багаторічну працю, життєву витримку та мудрість. Ваш шлях був непростим, але Ви гідно пройшли його, стали свідком і учасником важливих історичних подій, сумлінно працювали на благо людей. Від імені всієї громади бажаємо Вам міцного здоров'я, душевного тепла та побільше радісних моментів у кожному новому дню", - сказала у своєму вітальному слові Людмила Грабова.

Народилась Людмила Павлівна у далекому 1936 році в Юзвині. Важке дитинство обпалене подіями



Другої світової війни, батька забрали ще у 1937 році після війни він так і не повернувся. Мати залишилася вдовою у надважкий час з трьома дітьми.

Знайшовши свою другу половинку Людмила Павлівна одружилась, разом із чоловіком виростили та виховали доньку і сина. Увесь свій трудовий шлях протяжністю - 37 років пропрацювала на одному місці в місцевій лікарні молодшою медич-

ною сестрою.

Нині має поважну ювілярку чотирьох онуків та трьох правнуків. Нині Людмила Павлівна проживає зі своєю дочкою Оксаною, яка її допомагає та підтримує.

Поважна подолянка ще має непогане на свій вік здоров'я, вона зустріла гостей усмішкою, радо спілкувалася та дякувала за приділену їй увагу.

Ще раз вітаємо ювілярку, бажаємо міцного здоров'я та побільше радісних подій у житті.

**За матеріалами Якушинецької ТГ.**



Представники Якушинецької сільської ради - заступник директора ДЮОШ "Легіон" Родіон Юсумбелі та помічниця ветерана Світлана Гребенюк зустрілися з командою з ампфутболу.

Ампфутбол - це адаптивний вид футболу для людей з ампутованими кінцівками, де польові гравці без протезів грають на милицях у форматі 6+1.

У складі команди "АМП Вінниця" виступає представник Якушинецької громади - ветеран Валерій Іваніна з Ксаверівки. Валерій грає на позиції захисника та вже понад пів року є частиною команди.

"Був на реабілітації, і мій фізіотерапевт розповів про команду та запропонував спробувати. Раніше футболу не займався, але пропозиція зацікавила. Прийшов на тренування, спробував - і залишився. Зараз готуємося до старту Кубка України в березні", - ділиться ветеран.

## Ампфутбол - це про силу духу, командну підтримку й віру в себе

Тренер команди Олег Шевченко розповів, що "АМП Вінниця" бере участь у Чемпіонаті та Кубку України, виступає в І лізі та нині посідає 4 місце з 6 команд у своїй групі. Команда має амбітну мету - перехід до Прем'єрліги. За словами тренера, хлопці вмотивовані та налаштовані на серйозну боротьбу.

Від імені голови Якушинецької громади Василя Романюка Родіон Юсумбелі та Світлана Гребенюк передали команді "АМП Вінниця" символічні подарунки - футбольний м'яч та гетри.

Також подякували гравцям за захист України та побажали успішного й результативного футбольного сезону. Ця зустріч - підтвердження того, що наші ветерани не зупиняються, не здаються і знаходять нові сенси для перемог вже у мирному житті.

Якушинецька громада пишається своїми ветеранами та й надалі підтримуватиме ініціативи, що допомагають захисникам реалізовувати себе, відновлюватися й перемагати - і на футбольному полі, і в житті.

За матеріалами Якушинецької ТГ.



## Ювілеї сили та мудрості

Поважний 90-річний ювілей відсвяткувала жителька села Дорожного **Лідія Андріївна КРАВЧУК**.

З цієї нагоди ювілярку завітали привітати голова Стрижавської громади Михайло Демченко, староста Лаврівського старостинського округу Яна Пушечнікова та начальниця відділу соціального захисту та соціального забезпечення населення Ольга Тютюнник. Вручили їй почесну грамоту за багаторічну плідну самовіддану працю, вагомий особистий внесок у розвиток громади, виховання молоді на трудових традиціях українського народу та активну життєву позицію.

Подякували Лідії Андріївні за життєву мудрість, витримку, багаторічну працю та побажали міцного здоров'я, родинного тепла, турботи близьких і мирного неба.

Лідія Андріївна народилася 5 лютого 1936 року в селі Глинськ Калинівського району Вінницької області в родині, де виховувалося п'ятеро дітей. Пані Лідія належить до покоління людей, на долю яких випали надзвичайно складні історичні випробування: Голодомор, війна, важкі повоєнні роки, злиденність і дефіцит радянської доби.

Її дитинство було нелегким: у віці двох років вона втратила батька на війні,



а коли дівчинці було сім, померла мама. Тож маленьку Лідію виховувала старша сестра.

Закінчивши 7 класів, уже з 15 років Лідія Андріївна почала працювати в місцевому колгоспі. 5 лютого 1956 року, у 20-річному віці, вона вийшла заміж. Того ж року переїхала до села Дорожного. Разом із чоловіком вони прожили у шлюбі 50 років, виростили трьох дітей, дочекалися п'ятьох онуків та мають семеро правнуків.

Щиро вітаємо Лідію Андріївну з ювілеєм і зичимо ще багато світлих та спокійних років у міцному здоров'ї серед рідних людей!

2 лютого 90-річний ювілей відзначила **Лідія Петрівна ГОЛУБЕНКО**, мешканка села Михайлівка.

Лідія Петрівна - мати двох дітей, щаслива бабуся трьох внуків, людина з гідним життєвим шляхом і багаторічною працею на благо людей. Вона родом із Житомирщини, але своє професійне та життєве становлення пов'язала у нашій громаді.

Навчалася у Вінницькому медичному училищі, після чого багато років працювала у Вороновицькій лабораторії, віддаючи свої знання й досвід медицини та людям. Згодом її життя тісно пов'язалося з селом Михайлівка, яке стало для неї рідним.

У молодості Лідія Петрівна дуже любила малювати, але обрала шлях медика - шлях служіння людям. І до сьогодні вона зберігає любов до читання книг, залишаючись прикладом мудрості, спокою та внутрішньої культури.



Такі люди - це жива історія нашої громади, її цінність і гордість. Їхній життєвий досвід, працьовитість і людяність заслуговують на щире повагу.

Щиро вітаємо Лідію Петрівну з поважним ювілеєм, бажаємо міцного здоров'я, родинного тепла, турботи близьких і мирних, світлих днів.

У Вороновицькій громаді є люди, чий вік і життєвий шлях викликають щире повагу та вдячність. 9 лютого свій славний 95-річний ювілей відзначає **Ксенія Олександрівна БАБІЙЧУК**, жителька села Комарів.

Ксенія Олександрівна належить до покоління, яке застало війну, пережило складні й тривожні часи та змогло зберегти силу духу, людяність і віру в життя. Її доля - це історія витримки, терпіння й щоденної праці.

Вона - мати, бабуся онуків і правнуків, для яких є живим прикладом життєвої мудрості та родинної пам'яті. Понад двадцять років Ксенія Олександрівна працювала на фермі, виконуючи важку, але необхідну роботу, якою трималося сільське життя.

Її добре знають як людину працю-



виту, спокійну та щире, яка все життя жила чесно, працювала сумлінно й любила свою землю та людей поруч.

Щиро бажаємо Ксенії Олександрівні здоров'я, душевного спокою, тепла від рідних, затишку в домі та ще багатьох світлих днів у колі близьких.

5 лютого свій 90-й день народження відсвяткувала жителька с. Вінницькі Хутори **Марія Петрівна СИЧ**.

Привітати іменинницю із поважною датою, окрім родини, друзів та сусідів завітали також староста Вінницько-Хутірського старостинського округу Владислав Кривешко та очільник організації ветеранів Петро Василич. Вони щиро вітали довгожительку, побажали міцного здоров'я, благополуччя, затишку у родині, Божого благословення, життєвого оптимізму та бадьорості духу й зустріти ще не один ювілей. Передали іменинниці найщиріше вітання від міського голови Сергія Моргунова - почесну грамоту та премію.

Ювілярка радо спілкувалася із гостями, розповідала про своє непросте життя, ділилась спогадами жартувала. Попри свій поважний вік іменинниця любить гамір та рух довкола себе, має гарну пам'ять й веселу вдачу, із задоволенням допомагає рідним готувати їжу та поратись біля господарства.

Непростий життєвий шлях пройшла Марія Петрівна. Її біографія - це велика історія життя країни. Народилася жінка у селі



Вінницькі Хутори. Після закінчення місцевої школи вона невтомно трудилась: працювала різноробочою в оліфо-варочному цеху, а згодом на книжковій базі. За сумлінну працю жінка нагороджена медаллю "Ветеран праці", неодноразово відзначена профкомом заводу грамотами та цінними подарунками.

Також встигала виховувати дітей, поратись по господарству. Й хоча пізнала подолання чимало горя, проте життєві перепони не зламали її духу. Вона зуміла зберегти оптимізм, веселу вдачу та добре серце.

## Його творчість цитують на фронті та в тилу

Сьогодні знайомимо Вас, шановні читачі, з харизматичним українським поетом та перекладачем, військовослужбовцем ЗСУ Дмитром Віталійовичем Луняком.

Дмитро Луняка народився 26 жовтня 1999 року у м. Хмельницький. Є сином і онуком військових. Один дід служив старшиною прикордонної застави у військах радянського союзу. Був на іранському кордоні, другий дід воював в Афганістані.

Прожив у Вінниці 17 років. Рано почав читати, захопився творчістю шістдесятників. У 7 класі свідомо перейшов на українську мову спілкування в побуті.

Перші вірші почав писати 2011 р. про судського собаку Найка. Наступного року під впливом "Миколчиних історій" Марини Павленко написав серію оповідань про товариша-щучка.

Перший серйозний вірш "Білосніжні троянди" був написаний на уроці хімії.

У вересні 2014 року вийшла друком перша збірка віршів "Душі моєї сад".

Друкувався в газетах та різноманітних альманахах, зокрема "Літературна Україна" та "Іду на Ви" (волонтерські альманахи військової лірики).

Тоді ж зробив і першу перекладацьку спробу - 21 сонет Вільяма Шекспіра, за який отримав 1 місце на конкурсі. Відтоді перекладає з англійської, німецької, французької, польської, російської та білоруської мов.

Активний учасник численних поетичних проєктів, переможець і лауреат літературних конкурсів і фестивалів.

2017 року вступив до КНУ імені Тараса Шевченка на українську філологію. Брав участь у засіданнях літератур-

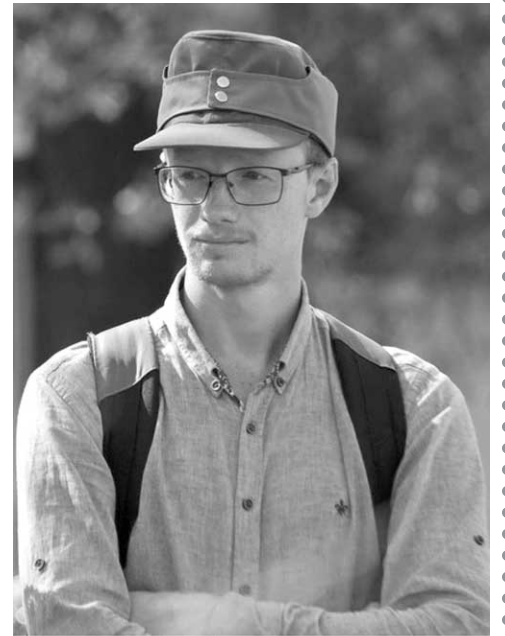
ної студії ім. М. Рильського, друкувався у студентських альманахах поезії ("Свій-таток"). Захопився давньою українською бароковою літературою, історією давніх слов'ян, козацької доби, а також пантеїстичною філософією. Проживши у Києві 6 років, закохався у це місто і вважає його своєю домівкою (Вінниця, безперечно, лишається малою Батьківщиною). Працював методистом у Публічній бібліотеці ім. Лесі Українки.

Перед війною ходив на вишколи від Правого сектору, був на полігоні у Марусі Звіробій. Із початком повномасштабної фази російсько-української війни 25 лютого 2022 року добровільно мобілізувався до лав ЗСУ, відтоді публікувався тільки в соцмережах.

У своїй поезії Дмитро Луняка розповідає про війну, кохання, біль, розпач і всеосяжне бажання жити у вільній країні.

Творчість поета Дмитра Луняка - це документ, доказ того, що у найнапруженіші моменти людська душа не черствіє, а продовжує жити, шукаючи красу і сенси.

Мріє про самореалізацію на користь великої України як могутньої держави з сильними геополітичними амбіціями.



VINBOOK FEST

За матеріалами фейсбук-сторінки Громадської ініціативи "Слово Діє".



Чорне небо від крові  
відводить погляд.  
І шепоче Земля:  
"Коли ти упадеш,  
Я завжди буду поряд".

Допоки світ у грудях  
не застиг -  
Ходімо там, де йшов  
учора сніг  
І ставив міни стежкою  
у вирій.  
Дубіючи, повзучи крізь ліси,  
Неси, як зброю, на собі неси  
Свій символ незгасаючої віри.  
Чи хрестик, чи печаль  
негомінку,

Хто тут іще лишився серед нас?  
Ми як могли затримували час,  
Та врешті він прорвався через греблю  
І ринув так, як навесні вода,  
І більше ні секунди нам не дав,  
Співаючи на нашому погребі.  
Весела піна билася о світ,  
Усе перевертаючи наспід,  
Руйнуючи любов людську й ненависть,  
Змітаючи борделі і доми,  
Обійми і цілунки між людьми,  
Даруючи безсмертний

спокій замість  
Щоденної рутинної війни.  
Але не бійся. Міцно обійми,  
Тіла щоб наші не роздерла хвиля.  
Ми стримали її бодай на мить  
Для тих, хто дивом вижив,

щоби жить,  
Любов'ю час тримаючи щосили.  
Це важко. Але що лишилось нам?  
Пиши, малюй чи перепродуй крам -  
Потоп усе змете мов пальцем Божим.  
А втім, хто серце крізь

шторми проніс,  
Той стане після нас на хвилеріз  
І хвилю смерті зупинити зможе.

Ти біжиш.  
І біжить під тобою Земля -  
Пошрамована, але вперта.  
Не спиняйся - перекочуйся,  
бігай, стріляй,  
Тобі зараз не можна померти.  
На бігу ти долаєш тяжіння меж.

Іконку у військовому квитку  
Чи тайстрочку із запахами тіла  
Тієї, що чекає. А як ні -  
Неси хоч вірші, хоч свої пісні  
У пекло світової заметілі.  
Любов - це віра з домішкою жаги.  
Її розпнуть кулі і сніги,  
Щоб ти спинився, не дійшов до неї.  
А ти дійдеш.  
Мороз гостріший лез,  
Та символ віри поруч, він воскрес  
І гріє під холодною бронею.

Минуле стріляє у спину  
Стираючи в пам'яті час  
Ніхто вже його не спинить  
Ніхто не прикриє нас  
Скуривши ілюзій травку  
Ждемо - не допоможе Бог  
Минуле робить поправки  
На вітер людських епох  
Минуле вихоплює долі  
Героїв і нищих люців  
Цинічно - але поволі  
Бере серця у приціл  
Без сумніву тисне постріл  
За Лету пустивши мету  
Розстрілює мрії просто  
Із засідки упритул  
І ми стікаючи кров'ю  
Навіки змарнованих днів  
Бинтуємо час раптово  
Прогульцями розбитні  
Допоки смерть на розпутті  
Пізнає нас у лице  
Минуле стає майбутнім

Хоч ми забули про це

Знову тривога. Вдягаю розгрузку,  
Зверху на неї - старий АК.  
Світ до щілини стискається вузько  
Звук північного літака.  
Мчу в укриття, хоч насправді - пофіг:  
Кому судилося, той живе...  
Вивчили ми по пекельних нотах  
Ціле сольфеджіо бойове.  
Скільки приходив надвечір у гості,  
З кухні дивився через вікно:  
Хвилі в озерах міжоболонських  
Міряли зоряне кімоно.  
Взявши до рук, ніби мрію, бандуру,  
Чув, як по струнах вогонь пливе...  
Звук цей вплітається в ніч похмуру,  
В дике сольфеджіо бойове.  
Щирість із чаєм, проста й негорда,  
Гоїла жаль від життєвих ран,  
І воскресали в гітарних акордах  
Стус, Симоненко і Дараган.  
Цілюся в ніч під німою зорею,  
Доки сирена відбій прореве...  
Стиха наспівую "Меч Арєя",  
Ніби провіщення бойове.  
Заходів сонця мирні пожежі  
Вщент перебиті артою давно.  
Київ горить. У вогні телевежа.  
Скотчем похрещене ваше вікно.  
Ворог атаками захлинеться,  
Відчай осколками розірве...  
Ми заспіваємо.  
Б'ється серце -  
Вірно,  
Стрижено,  
Бойове.

Ми шукали ім'я твоє, Господи,  
На іконах і палімпсестах.  
Нас за нього мечами гострими  
Протинали брати і сестри.  
На знаменах печать Ісусова  
До баталій полум'ям гріє.  
Ми "во ім'я" вбивали, бо мусили,  
І за нас ридала Марія.  
Ми палили вогні Перунові,  
Ідучи у святі походи,  
Бились титлами, в'язями, рунами,  
Сподівались нагородити.  
Будували церкви з острогами,  
Присягали Аллахові й Будді,  
В ім'я Бога вбиваючи Бога

За ідеї, яких не буде.

Ніч минає. Світ у зорях видно.  
Автомата скину із руки.  
Віз Великий запряжу й поїду,  
Там, де ти від самого обіду  
Цілий день сапала буряки.  
Втомлена, ти спатимеш в кімнаті.  
Я понад селом через зірки  
Десантуєш тихо на канаті,  
Обережно, щоб не потоптати  
Сапані тобою буряки.  
Бурякові паростки зігрію  
Всім теплом, що в моїх віршах є.  
І у сон тобі напишу мрію,  
Доки б'ється в грудях і зоріє  
Бурякове серденько моє.  
Між лопат і сапка спить до рання.  
Сниться сапці ще твоя рука.  
В Києві, в найкращім ресторані,  
Я тобі замовлю на сніданок  
Лиш один салат із буряка.  
На добраніч, мила! Хай тривога  
Не обірве сні твої тривки.  
Всі ракети зіб'ємо для того,  
Щоб відсвяткувалась перемога  
І росли у полі буряки!

Мимоволі облизнувся ласо.  
Шлунок забурав негомінки.  
Угорі табличка: "Свіже м'ясо",  
А під нею... пальта і куртки.  
Очі на вітрині зупинились.  
І гризе бентежна думка ця:  
Де те м'ясо бідолашне ділось,  
Що ганяло в бежевих штанцях?  
Може, вдерлись дикі канібали  
В прогресивний двадцять перший вік?  
Пішохода ввечері вліпмали,  
А одного стало їм замало.  
Он чиєсь пальто, а он - башлик...  
Йдуть містяни одяг придивитись,  
Куплять щось наверх і куплять під.  
Ім філе на касі соковите  
У пальті загорнуть на обід...  
Годі! Хай йому перековінка.  
Відпускаю страх, мов тятіву.  
Продавчина каже: стало лінки  
Почепити вивіску нову.  
Посміявся я. В життя відчалив.  
Та щоразу в пам'яті зрина  
І звисає в сні мої ночами  
Трикошана дика свіжина.



## Понад 335 кг зібраних кришечок - січень без пауз

У межах ініціативи "Кришечки викидай - своїм допомагай" упродовж січня спільними зусиллями вдалося зібрати 335,3 кг пластикових кришечок, із яких 274 кг уже відправлено на переробку за підтримки Гуманітарна Нова пошта.

До збору у січні долучилися: Вінницькі ліцеї № 10, 15, 18, 23; Вінницька гімназія № 24; Дитячий садочок № 67; Вінницький міський палац дітей та юнацтва імені Лялі Ратушної; Вінницька обласна станція юних натуралістів; СТО с. Якушинці; Ладижинська міська територіальна громада; Делікатес-маркет "Україночка" (просп. Космонавтів); військові 88 окремого батальйону ДШВ.



У січні до ініціативи також приєдналися: продавці Центрального ринку (ГО "Злагода"); ОСББ "Яблуневий сад" (вул. Пирогова, 117-А).

Кілограм за кілограмом - ми перетворюємо пластик на реальну допомогу. Без пауз.

Дякуємо кожному та кожній, хто долучається і не зупиняється.

Працюємо далі.

## Знак тепла та доброти



У ці темні, важкі та морозні для всієї України дні, допомагаємо здолати ворога разом та підтримати ЗСУ.

Шкільна родина КЗ "Пултівський ліцей" продовжує активно долучатися до підтримки Збройних сил України.

Учні, батьки та вчителі об'єдналися, щоб передати нашим захисникам необхідні речі, нагрівачі їжі, термоустілки, окопні свічки, маскувальні сітки, смаколики, засоби гігієни, та щирі слова підтримки.

Кожен пакунок - це частинка нашої вдячності та віри в Перемогу. Ми щиро пишаємося нашою шкільною спільнотою, яка вкотре довела: разом ми - сила.

Дякуємо кожному, хто долучився до ініціативи. Нехай ця допомога стане знаком тепла й турботи для тих, хто боронить наше майбутнє.

Все буде Україна!



## Творчість, що об'єднує та змушує йти вперед

Нещодавно народний аматорський жіночий вокальний колектив "Вербиченька" гідно представив Якушинецьку громаду на 19-му міжнародному фестивалі-конкурсі "London Stars" та виборів премію Гран-Прі, увійшовши



до алеї слави конкурсу. Також подякою за підготовку колективу нагороджено керівницю гурту Жанну Паренюк.

За словами Жанни Паренюк, незважаючи на блекаути, тотальну холоднечу та ситуацію в країні, у "Вербиченьки" є те, що зігріває душу, об'єднує нас та змушує йти вперед. І це їх творчість. І найцінніше те, що праця не є марною: на неї відгукуються не тільки вдячні глядачі, але й висококваліфіковані спеціалісти, професіонали в сфері культури. Відтак вдається представляти творчість колективу на всеукраїнському та міжнародному рівнях, популяризувати українське й здобувати перемоги.

Щиро пишаємось нашими артистами та бажаємо їм нових звершень на творчій ниві!!!



## Відбулась інтронізація архієпископа Павла, який очолив єпархію замість Симеона

У Спасо-Преображенському кафедральному соборі міста Вінниці 8 лютого відбулися урочистості з нагоди початку архіпастирського служіння нового Правлячого архієрея Вінницько-Барської єпархії Православної Церкви України - архієпископа Вінницького і Барського Павла.

Про це інформує Вінницько-Барська єпархія ПЦУ.

Перед початком Божественної літургії відбулася урочиста зустріч архієпископа Павла. Після цього Головний секретар Священного Синоду ПЦУ, митрополит Хмельницький і Шепетівський Симеон, оголосив Указ Предстоятеля Православної Церкви України Блаженнішого Митрополита Київського і всієї України Епіфанія про призначення архієпископа Павла Керуючим



Вінницько-Барською єпархією.

Митрополит Симеон тепло привітав свого наступника на кафедрі, яку сам очолював упродовж майже дев'ятнадцяти років, та побажав владиці Павлу Божої допомоги, духовної мудрості й благословенних успіхів у служінні Церкві Христовій на Вінниччині.

Після офіційного представлення нового архієрея була звершена урочиста Божественна літургія.

Під час Літургії відбулася урочиста інтронізація архієпископа Павла на Вінницько-Барську кафедру.

Також під час богослужіння були піднесені особливі молитви за захисників України, за владу й народ, за перемогу та справедливий мир на українській землі.

## Пекельний "Факел"



Керівник третьої зміни штабу пожежегасіння Відділу пожежної охорони Управління внутрішніх справ Вінницького обласного відомства (назва обласного відомства в ті часи) Володимир Тарасенко брав участь у ліквідації пожежі, про яку свого часу дав підписку нікому не розповідати. Лише після виходу на пенсію офіцер пожежної охорони повідав близьким друзям про історію медалі "За відвагу на пожежі", якою був нагороджений ще за часів союзу. Про трагедію, свідком якої був Володимир Романович, суспільство взагалі дізналося лише після розвалу радянської імперії.

9 липня 1972 року на відстані трьох кілометрів від с. Хрестище Харківської області з метою ліквідації тривалої пожежі на газовій свердловині Газоконденсатного родовища потужністю 300 мільярдів метрів кубічних (входило в п'ятірку найбільших європейських родовищ) було здійснено промисловий підземний ядерний вибух потужністю 3,8 кілотонн.

Це був щільно заселений регіон: тільки в райцентрі Краснограді (нині Берестин) проживало понад 50 тисяч чоловік. Усіх людей без пояснення причини вивезли за межі небезпечної зони.

За словами Володимира Тарасенка, спроби приборкати фонтан висотою у кілька десятків метрів виявилися марними і його підпалили. Впродовж року вогняний факел безперервно видавав страхітливий гул, який неможливо було перекинути, ночі перетворював на світанок, а взимку в радіусі декілька сотень метрів постійно зеленіла трава. З відкритих джерел відомо, що надсекретну операцію з підризу промислового ядерного заряду під кодовою назвою "Факел" підписали особисто генсек Леонід Брежнев і голова Ради міністрів Олексій Косигін. Усі учасники операції дали підписку про нерозголошення таємниці впродовж 15 років.

Ідея полягала в тому, щоб вибухом зсунути велетенські маси порід та ґрунту, які мали закрити зловщасний отвір. Але під час вибуху все пішло не за планом - утворився ядерний "гриб", ударною хвилею будинки зазнали руйнувань, а вогняний факел навпаки запалав ще сильніше. "Товариші із москви" на автівах та гелікоптерах кинулися врозтіч під здивовані погляди місцевих жителів, яких почали за кілька годин повертатися в навколишні села. Радіоактивний слід потягнувся на прилеглі області, а поінформовані партійні та державні функціонери почали отримувати продукти з інших незаражених областей.

Науковці стверджують, що радіація "розпоршилась" нашою країною рівномірно, тому її рівень був відносно невисокий. За рік газовий факел загасили традиційним способом, усім мешканцям державним коштом навіть відбудували житло. Але незабаром селяни почали масово хворіти на онкологічні захворювання. За оцінкою вчених внаслідок горіння газу виділилося стільки енергії, скільки людство споживає її на всій земній кулі за добу. Цього газу Україні вистачило б на 10 років, а викид вуглекислого газу в атмосферу співмірний з викидами усієї промисловості України за два роки.

Володимиру Тарасенку у 1986-му та наступних роках довелося також брати участь у ліквідації наслідків Чорнобильської катастрофи. До дев'яностих ніс службу на Вінниччині, в свою зміну координував дії підрозділів пожежної охорони під час найскладніших і наймасштабніших пожеж. Навчав молодих вогнеборців. Колеги з Головного управління ДСНС України у Вінницькій області до цього часу згадують його природну скромність і чуйність, а також мужність і рішучість під час боротьби із вогняною стихією.

Олександр Кутвий.



## У сорок із невеликим життя тільки починається!

Холодно. Кінець зими – час не найкращий, і тільки очікування весни робить його більш-менш стерпним. Повз сумного чоловіка з опущеними плечима і тьмяним поглядом пробігла весела парочка, сміючись і тримаючись за руки.

Дмитро мимоволі глянув їм услід, і серце защемило від туги...

Куди, куди все пішло, ось така ж веселість, незважаючи на негоду, така ж радість від близькості коханої жінки. Коханої... Слово яке!

А що воно, власне, означає? Кохана це та, з якою добре й безтурботно, чи та, що народила тобі сина і з цього моменту все життя потекло по-іншому?

Безсонні ночі, хвилювання, дитсадок, нездужання, школа, трійки, навчання, атестат, інститут, нічні пригоди, знову хвилювання, диплом і нарешті проводи далеко й надовго.

Син залишив їх та поїхав працювати подалі від рідного дому, від батьків. Так і сказав – хочу жити самостійно, а ви не заважайте, живіть своїм життям.

І ось вони й залишилися одні, наодинці один з одним, як дві чужі людини, які втомилися, напрацьовані, втратили інтерес не тільки до всіх життєвих радощів, а й один до одного.

Завтра їх чекає розлучення!

А як все гарно розпочиналося! На четвертому курсі інституту на святковому вечорі восьмого березня.

На ньому вони й познайомилися, почали зустрічатись. Шалене кохання, пристрасть, бажання бути поруч назавжди!

Добре хоч у Ірини вистачило розсудливості самій заглибитись у навчання й його змусити займатися на п'ятому курсі, бо невідомо, як закінчили б вони. Думки тоді пливли в протилежному напрямку: забути про все на світі, окрім своєї любові.

Довчилися, одружилися, і здавалося, що щасливіші за них немає нікого на світі! Поїздка на море, кохання під сонцем, танці під зливою, безсонні ночі під величезними, як ліхтарі зірками. Щастя й радість переповнювали їхні молоді серця.

З тих незабутніх пір минуло понад двадцять років. І що? Куди все поділося? Залишилися дві самотності, які просто живуть поруч. Після вїзду сина в них настала сімейна криза. Хоча ні, настала вона раніше, саме коли син закінчував школу і зв'язався з цією компанією.

Дмитру тоді здавалося, що нічого в цьому особливого немає, а Ірина стала дибки. Якось вперлися із ситуацією. Але знову ж таки заради сина, його навчання й відносного миру в сім'ї, не нагнітали обстановку.

Були між ними й серйозні розмови про те, що вони стали один одному чужими, почуття пройшли, що між ними лише син. Але заради його спокою, заради його майбутнього вирішили змиритися і жити як жили.

Школу син закінчив, пішов вчитися далі. А між ними напруга так і не спала, посилюлася. Вона замкнулася в собі, відволікаючись лише на сина та його життя. А він із головою пішов у роботу, отримавши нову посаду.

Але ось і настав той момент, коли вони залишилися самі, син поїхав.

Ірина вся звелася.

Дзвонив він рідко, розмовляв сухо. Про себе розповідав коротко: все нормально, працюю, винаймаю квартиру, дякую, що допомагаєте, приїхати не обіцяю, не хвилюйтеся за мене.

Напевно, недарма він так рвався з дому, хотів залишитися один. Відчував що недобррозичливу атмосферу в сім'ї, холодні стосунки батьків, що й зробило його таким відстороненим, якщо не сказати черствим.

Дмитро вирішив для себе, як тільки закінчиться весь цей хаос з розлученням, він одразу візьме відпустку і поїде до сина. А процес розлучення у них починається завтра. Вони обоє зрозуміли, що далі так жити не можна.

Звідси і такий настрій і небажання йти додому. Вони повністю присвятили життя синові, зробили йому все, що змогли. А що натомість? Самотність, нелюбов, туга і нарешті розставання.

Половину свого життя присвятили тільки йому, забувши про свої інтереси, почуття один одному.

Чи вартувало воно того, коли він все одно їх покинув?

Мабуть, вартувало. На те вони й батьки: народили, виростили, виховали. І ніхто не винен, що так сталося, що діалогу їм це нелегко, ціною власного щирого і гарячого кохання, якого більше немає. Завтра розлучення... І що далі?

Це питання лякало Дмитра, він переживав починати життя заново, він не хотів втрачати Ірину, ту жінку, яка колись була так дорога йому.

Як давно вони не розмовляли до душі, не дивилися один одному в очі, тримаючись за руки.

Сьогодні, в останній вечір перед розлученням, він матиме таку можливість.

– Розлучатися треба красиво, – подумав Дмитро і звернув до квіткового кіоску.

Ірина переживала їхню сімейну кризу не менше. Чи любила вона свого чоловіка, як і раніше, як тоді, коли дихати без нього не могла?

Ні звісно.

А чому? Та тому, що тоді він не був черствим і байдужим, тоді він носив її на руках, говорив про кохання, не дорікав, не сердився з кожної дрібниці.

Після народження сина все змінилось. Він став замкнутим, часом дратівливим, допомагав, але через силу і без задоволення. За трійки тільки сварився, а допома-

гати синові відмовлявся – хай сам справляється. Все лягло на її плечі...

Потім ця компанія погана у сина... А Дмитро зупиняв її – не чіпляйся до хлопця, дорослий вже! Вона плакала ночами, він нервував і йшов спати на диван.

Як вона все це витримала? Інститут цей, вечірки. Але дякувати Богу, довчився і... Поїхав! Та ні, не просто поїхав, а вирвався з дому, як сам і сказав.

Невже в їхній родині йому було так погано? Хоча...

І що тепер? Розлучення... Це слово лякало Ірину. Адже це самотність. А їй уже за сорок. Так, не багато, але й не мало, щоб починати життя спочатку. Нове життя, без чоловіка, без сина, без сім'ї.

Вона готувала прощальну вечерю, а сльози самі текли з очей. Чи потрібне воно їй, це нове життя? Чи не налагодити старе? Але як? Дмитро який холодний, такий відсторонений від неї.

Коли вони востаннє обіймали, кохали один одного? Так давно, що вона й згадати не змогла. З від'їздом сина він остаточно переїхав у його спальню.

І все ж таки розлучитися треба людськи. Його улюблений грецький салат, печеня з грибами, запечена в горщиках, торт Медовик. Улюблене меню їхніх сімейних свят. Син теж любив і салат, і Медовик. Весь у батька.

Ірина знову схлипувала, згадавши про сина. Подивилася на годинник. Дмитро затримувався.

...Він же, купивши гарний букет троянд, вирішив зайти й поігристе. Навряд чи Ірина готуватиме вечерю сьогодні. З її характером вся у сльозах, мабуть. До ігристого купив шоколадні цукерки. Це не її Медовик, звісно, але піде.

– Розлучатися треба красиво, – це раз подумав він. Не черствий я ж якийсь.

Вийшовши з ліфта, Дмитро відразу почув запах смачної домашньої їжі.

Він відкрив двері своїм ключем і одразу зрозумів, що пахло з їхньої квартири.

Дмитро зайшов у коридор і остовпів від побаченого. У коридорі з'явилася Ірина, не в халаті, як завжди, а в скромній витонченій сукні!

Вона стояла і дивилася на нього з подивом. – Це тобі, – сказав Дмитро і простягнув їй квіти.

Голос при цьому здригнувся. – Дякую, – відповіла вона. – Вечеря готова. Квіти були поставлені у вазу, її улюблену, кришталеву.

Він поставив на стіл ігристе й дорожні цукерки, і вони трішки соромлячись вмоглися один навпроти одного. І тільки тут він відчув, як зголоднів!

Спочатку їли мовчки, випили по келиху за... Прожити разом роки.

Але потім почали говорити про поділ майна і виходило так, що ніхто ні що не претендує.

– Як суд вирішить, так і буде, – закінчив дебати Дмитро, й Ірина згідно кивнула.

А потім поступово розмова потекла в потрібне русло – вони пішли у спогади.

Студентські роки, весілля, медовий місяць. Народження синочка, веселі моменти з його дитинства, як він боявся жаб, як просив собачку, але вони її так і не придбали.

Над чимось голосно сміялися, щось згадували з сумом, як син плакав на поминках бабусі – її мами, й дідуса – його тата.

Потім плакав уночі, переживав, що мами з татом теж не стане...

Вони заспокоїли. А це було їхнє життя, насичене, часом важке, але хіба не щасливе?

– От скажи мені, Дмитре, хіба ми не були колись щасливі з тобою? Навіщо життя з нами так обійшлося? І що ми скажемо синові?

І раптом він уперше за багато років відчув себе поруч з дружиною. Адже це найближча та єдина його жінка, мати його дитини, невід'ємна частина його життя. Навіщо все псувати, навіщо?

Вони дивилися в очі один одному, не сміючи вимовити жодного слова, хоча думки, слова йшли назовні. Але тут пролунав телефонний дзвінок. Дмитро, побачивши на екрані веселе обличчя сина, відповів, увімкнувши відеозв'язок.

– Мамо, тату! – сказав він радісно. – Слухайте, у вас же ж восьмого березня наче день знайомства? Я вирішив приїхати в гості, але не один, а з дівчиною. Познайомтеся, це Настя...

І на екрані з'явилася мила, сором'язлива дівчина. Привіталася, посміхнулася.

Життя тривало, незважаючи ні на що. Вони забули про день знайомства, а син пам'ятав. І так символічно вирішив привезти на це свято свою наречену. І де тут місце якомусь безглуздому розлученню? Навіщо руйнувати сім'ю, коли все тільки починається? у них відродження минулого щастя, у сина нове життя!

Наступного дня після цієї радісної розмови з сином і Настею, після довгих обіймів, прощань і зізнань у нічній тиші, вони пішли і забрали свою заяву про розлучення. Їхні очі світилися і посміхалися, а слідом вони почули:

– Які молодці!  
Вони пробачили один одному всі образи та помилки і записялися ніколи не згадувати про них!

Знов відчували себе молодими, з нетерпінням чекали на приїзд сина з дівчиною, а на літо вже запланована поїздка, туди, де сонце, море, зірки й кохання.

У сорок із невеликим життя тільки починається!  
Банально, але як же ж це часом правильно!



## Зміг помирити батьків

У суботу вранці за Славком заїхав тато. Вихідні вони проведуть разом, Славко вже великий і все розумів – мама з татом вирішили пожити окремо. Тому що вони посварилися та втомилися один від одного.

Так буває, дорослі іноді сваряться і не хочуть жити разом.

Мама сказала татові наостанок: – От і відпочинеш від нас, Олег! Я дивлюся ти дуже втомився, добре, що ми офіційно не одружені. Навіть розлучатися не треба.

Тато так спокійно все потім пояснив, що Славко навіть не засмутився.

Навпаки, це ж добре, раніше тато весь тиждень пропадав на роботі, а грошей приносив мало.

Мама так і говорила: – Схоже, Олег ти про нас зовсім не думаєш, навіть не можеш нормально заробити! Чому ось я змогла додатково підробляти.

А ти сидиш на маленькій зарплаті і не можеш поговорити з начальником, це нормально? Вечорами пізно приходиш, бо роботи багато. Якщо ти за себе постоятимеш, який ти голова сім'ї?

Тато морщився і не знав, що відповісти. Мама від його мовчання ще більше сердилася: – А потім ти своєму другові Віктору кажеш, що я тебе дістала? Я випадково вашу розмову почула, ну раз ти так втомився від нас – відпочинь.

Перший раз у житті Славко бачив, щоб тато так швидко свої речі у сумку склав:

– Ах так? Ну добре, і ти Олена відпочинь, а то втомилася видно покупні котлети смажити, та в пралку речі самій складати. Це ж так важко! А потім мене звинувачуєш, що я не допомагаю! Та в тебе, Олено, на обличчі написано, що ти мене не поважаєш за те, що я менше заробляю. Наче це я винен, що інженерові так платять!

– Ось так значить? А те, що я спочатку у школі відпрацюю, а потім як репетитор ще й вдома, думаєш це легко? – Та ти до обіду вже вдома, що тут важкого!

– Так, чужими руками все легше. Не будемо те саме говорити, ти зібрався? Ну і їдь...

Тож тепер у вихідні Славко з татом ходять у парк на атракціони. І в кіно, і на ковзанку.

А вдома мама стала дуже добра. Вона навчилася пекти млинці, а борщ та котлети в неї такі смачні! Бо Славко росте, він тепер у будинку єдиний чоловік, його добре годувати треба!

Славку навіть здалося, що тепер усе добре стало. Але вчора він прокинувся від дивних звуків. Пішов на кухню попити, а там мама плаче.

Він навіть заперечився: – Мамо, ти чого? Ти ж сама казала, що я в тебе чоловік, мамо? І що ти зі мною не переживатимеш ні через що, а тепер чомусь плачеш? Я тут, мамо!

Олена обняла Славка: – Та ні, це я так, заснути не могла, йди спи, рано вставати. Давай, ідемо як з тобою посиджу.

У суботу Олег заїхав за сином: – Ну що, Славко, на атракціони, а потім купимо піцу?

– Уррра, так тату, тільки я хотів тобі щось сказати. Ти ще від нас із мамою не відпочив, тату? Бо мама вчора плакала! – Славко ближче до батька присунувся. – Знаєш, у неї в мобільному телефоні тепер на екрані фото де ми всі разом. Вона напевно одна без тебе переживає, тату, це ми чоловіки, а вона ж жінка!

– Та я теж скучив, тільки як їй це сказати, як ти думаєш? – Олег подивився на сина. – А ти Славко справді справжній чоловік!

– Давай ти запросиш її на побачення? Га тату? – зрадив Славко. – Поїдемо разом на атракціони, а потім піцу їсти, давай?

– Вона не піде, я її образив!

– А ти спробуй, тату, ну, спробуй будь ласка!

– Вона мені не повірить, вона сказала, що я нічого не можу. А я іншу роботу знайшов, тільки тепер напевно вже пізно...

– Це неправда, вона повірить тобі, тату! Ти все можеш, хочеш я розповім їй?

– Не треба, так ще гірше буде, краще я сам!

– Тоді на тобі телефон, дзвони мамі, запрошуй її з нами до парку!

Олег та Славко під'їхали до їхнього будинку і чекали на дитячому майданчику, коли вона збереться і вийде. Олена вийшла, і Славко штовхнув Олега: – Іди, дивись яка мама гарна, це вона тобі так вбралася, невже ти не бачиш, тату? Ви з мамою, як маленькі, нічого не розумієте! Треба як у кіно їй зробити пропозицію руки та серця по-справжньому.

І тоді все буде гаразд. А знаєш, тату, мама так смачно готувати навчилася, тобі точно сподобається!

У ЗАГСі Славко все зняв на телефон, – Тату, мамо, якщо знову сваритиметеся, я вам покажу, як ви клятву давали один одному!

А клятву не можна порушувати, ти мені тато так казав, а я все тепер чув, – суворо попередив батьків син. – Ви ж тепер по-справжньому чоловік і дружина!

– Захисник ти мій, – усміхнулася Олена. – Ми обидва із сином будемо тебе, якщо що, захищати, – Олег обійняв дружину та сина. – І взагалі, у мене нова робота тепер і гарна зарплата. Мама зможе і не підробляти. А скоро в тебе, Славко, буде братик чи сестричка!

Славко робив на телефон фото батьків – мама була така щаслива.

І думав – як добре, що він зміг їх помирити, ці дослі насправді іноді зовсім, як маленькі.

Дружити хочуть, а помиритися не можуть. Ну як їм без дітей упоратися? Не вийде, добре що скоро йому на допомогу брат чи сестра народяться.

Тоді точно ще міцніше буде їхня родина!



## Кулінарні цікавинки

### Фарширована картопля

**Нам потрібно:** 400 г фаршу, цибулина, сіль, чорний перець, коріандр, 3 зубчики часнику, 2-3 ст.л. олії, 6-7 картоплин.

**Приготування.** Насамперед на кілька хвилин промаринувати фарш. Додаємо натерту цибулю, сіль, коріандр, перець і часник, добре перемішуємо і нехай постоїть. Вибирати рівні, великі картоплини. Використовуючи пару олівців (як обмежувачі) надрізаємо картоплю на пелюстки. Товщину пелюсток визначайте самі, акуратно і не поспішаючи робимо однакові надрізи. Після чого, кожен розріз наповнюємо фаршем (допомагаючи собі виделкою). Виставляємо фаршировану картоплю в форму, злегка поливаємо олією і відправляємо в розігріту духовку. Запекати чудо-картоплю близько години, за температури 180 градусів.



### Дуже смачні реберця



**Нам потрібно:** свині реберця, соевий соус, сіль, перець, улюблені спеції, цибуля.

**Приготування.** Свинячі реберця замаринувати в соєвому соусі, цибулі, перці, спеціях. Залиште на 1-2 години. Закрийте фольгою і відправте у розігріту духовку на 1,5 години, за 20 хвилин до готовності зняти фольгу.

### Курячий сальтисон

**Нам потрібно:** 1 куряча грудка, 3 стегенця, 5-6 зубчиків часнику, 20 г желатину, сіль, чорний перець, копчена паприка - за смаком.

**Приготування.** М'ясо курки відокремити від кісток і порізати на дрібні шматочки. Додати подрібнений часник (через часниководавку), спеції і сухий желатин (порошок). Все добре перемішати і викласти в пакет для запікання - закріпити, щоб всередину не потрапила вода. А потім покласти в форму для випікання кексу, наприклад. Відправити в каструлю з водою, так щоб вода доходила до рівня м'яса в пакеті. Залишити на вогонь, коли вода закипить, вогонь треба зменшити і залишити варитися 1-1,5 год. Після закінчення вийняти, охолодити і покласти для застигання в холодильник до ранку.



### Курячий рулетик



**Нам потрібно:** куряча грудка (без кістки), 2 скл. молока, 3 ч.л. солі, 1 ст.л. олії, 1 ст.л. соєвого соусу, 1 ч.л. меду, 1/4 ч.л. мускатного горіха, 1/2 ч.л. паприки (солодка), 1 ст.л. соку лимона, 3 зубчики часнику.

**Приготування:** Курячі грудки помити і помістити в емність. Залити курячу грудку молоком, добре розмішати з сіллю. Залишити в молоці на 2 години. Після закінчення трьох годин вийняти курячу грудку з молока, просушити паперовими рушниками і туго обв'язати кулінарною ниткою. Приготувати маринад. Змішати в окремій емності оливкову олію, мед, соєвий соус, сік лимона, мускатний горіх, солодку паприку і часник, пропущений через прес. Добре обмазати куряче філе маринадом і залишити на 10-15 хвилин маринуватися. Далі курячу грудку покласти в форму або на деко, застелене папером для випікання і відправити в духовку, заздалегідь розігріту до 220 градусів, на 20 хвилин. Вимкнути духовку і залишити там ще на 20 хвилин. Вийняти, остудити. Зняти нитку. Порізати на невеликі шматочки.

### Печінкова ковбаса домашня

**Нам потрібно:** 500 г печінки, 250 г свинячого сала, 1 головка часнику, 2 цибулини, сіль, перець й інші спеції - за смаком, 1 ст.л. крохмалу, 3-4 яйця, 3 ст.л. манної крупи, 100 мл молока, тонкі кишки або штучні оболонки.

**Приготування.** Для ковбаси можна брати будь-яку печінку: свинячу, яловичу, курячу. Промийте її і очистіть від плівки. Наріжте на



шматки і пропустіть через м'ясорубку разом з салом і часником. Цибулю дрібно наріжте й обсмажте на сковороді. Додайте до фаршу цибулю, сіль, перець й улюблені спеції, крохмаль, яйця і манку. Ретельно перемішайте, влийте молоко і ще раз перемішайте. Заздалегідь підготовлені кишки заповніть фаршем. Варіть ковбасу 40 хвилин на середньому вогні. Або 40 хвилин запікайте в духовці при 200°C.

### Печінкові млинці зі смачною начинкою



**Нам потрібно:** 0,5 кг курячої печінки, 150 г молока, 1-2 цибулини, 3 яйця, 3-4 ст.л. борошна, 0,5 ч.л. солі, 70-100 г вершкового масла, олія для смаження. **Для начинки:** 2 морквини, 300 г грибів, 2 плавлених сирка «Дружба», 3-4 ст.л. майонезу, сіль, перець, зелень - за смаком.

**Приготування.** Печінку вимити, видалити плівку, пропустити разом з цибулею через м'ясорубку. Щоб тісто було ще ніжнішим, збити додатково блендером. Додаємо просіяне борошно, яйця, молоко, м'яке вершкове масло, сіль і знову добре збиваємо блендером. Накриваємо плівкою і залишаємо хвилин на 15. Після смажимо млинці на сковороді з невеликою кількістю олії. Для начинки: моркву натерти на дрібній тертці і тушувати до м'якості в невеликій кількості води і олії, щоб вона томилась. Гриби нарізати невеликими шматочками (краще соломкою) і обсмажити до готовності, посолити, додати спеції. Плавлений сирок натерти на тертці, змішати з морквою, грибами, додати майонез, сіль, спеції, зелень за смаком і добре вимішати. Викласти начинку на млинці, згорнути рулетом і покласти в холодильник на годину, щоб вони застигли. Перед поданням нарізати млинчики невеликими шайбочками і викласти на тарілку. За бажанням в начинку можна додавати пару часточок часнику. Якщо ви противник майонезу, то можна замінити сумішшю сметани і 0,5 чайної ложки гірчиці.

### Сир «Філадельфія»

**Нам потрібно:** 1 л молока, 0,5 л кефіру, яйце, 1 ч.л. солі, кислота лимонна (на кінчику ножа).

**Приготування.** Молоко вливаємо в каструлю і відправляємо на плиту, на середній вогонь і постійно помішуючи, додаємо сіль, доводимо до кипіння. Відразу після закипання додаємо кефір і перемішуємо, поки маса не згорнеться. Цю масу відкидаємо на марлю, потім підвішуємо марлю над раковиною на 15 хвилин і даємо стекти сироватці. Яйце і трохи лимонної кислоти добре збиваємо. До збитого яйця додаємо отриманий сир і ще раз збиваємо до отримання однорідної пишної маси.



### Пишні бублики



**Нам потрібно:** 3 жовтки, 3 ст.л. сметани, 50 г вершкового масла, 3-4 ст.л. цукру, 75 мл теплого молока, 1 ч.л. з гіркою сухих дріжджів, 1 пакетик ваніліну, дрібка солі, 2,5-3 скл. борошна, жменя родзинок за бажанням.

**Приготування.** Всі продукти повинні бути кімнатної температури. У молоці розчинити дріжджі, поки прибрати в бік. Масло розтерти до білого, додати 1 жовток і 1 ст. ложку цукру, розтерти поки маса не стане однорідною, так додати всі жовтки і цукор, потім додати сіль, сметану і ваніль, все ще раз добре розмішати, влити молоко з дріжджами, всипати просіяне борошно порціями (додати родзинки якщо використовуєте), замісити еластичне тісто, добре вимісити його кілька хвилин. Перекласти в миску змащену олією, дати підійти в теплі 1 годину. Готове тісто об'єм'яти, сформувати 10 бубликів, укласти на деко, дати підійти ще 15 хвилин. Духовку нагріти на 180-200 градусів. Бублики змастити жовтком і посипати цукром, маком або кунжутом. Випікати до готовності.

### Міні-білочки «Батбути»

**Нам потрібно:** 350 г борошна, 0,5-1 ч.л. солі, 250 мл води, 1 ч.л. сухих дріжджів.

**Приготування.** Змішайте дріжджі з просіяним борошном, додайте сіль, влийте теплу воду. Замісіть еластичне тісто, щоб не приставало до рук. Розподіліть тісто на 2 частини, розкачайте товщиною, приблизно 4 мм. Склянкою виріжте кружечки. Викладіть кружечки на плоску поверхню під плівкою, щоб піднялись на 15-20 хвилин. Випікайте білочки на сухій пателі (без олії) на середньому вогні. Готовлять вони швидко: тільки вспівають перевертати. Використовуйте будь-яку форму, зробивши збоку надріз для салатів, паштетів, сиру, соусів, варення, меду.



### Сирне суфле з какао



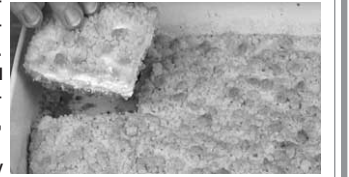
**Нам потрібно:** 100 мл молока, 300 г сиру, 2 ст.л. какао, 2 ст.л. меду, 20 г желатину, 1 скл. холодної води.

**Приготування.** Желатин заливаємо склянкою холодної води на 30 хвилин (він повинен набухнути). Додаємо молоко, какао, мед. Кладемо на маленький вогонь і нагриваємо до тих пір, поки не розчиниться желатин. Не кип'ятіть. Додаємо сир, розмішуємо. Відправляємо все в блендер і перетворюємо в однорідну масу. Розділяємо майбутнє суфле за формою і залишаємо в холодильнику мінімум на 2 години, краще на ніч. За бажанням посипте тертим шоколадом.

### Пиріг з сиром

**Нам потрібно:** 150 г вершкового масла, 2 скл. борошна, 1 скл. цукру, 1 ч.л. соди або розпушувача. **Для начинки:** 0,4 кг нежирного сиру, 1 скл. цукру, 5 яєць, родзинки, ванілін.

**Приготування.** Спочатку масло дістати з холодильника, щоб воно розм'якло. До нього додайте борошно, соду і цукор. Добре розтерти і перемішувати до сполучення тіста, як крихти. Щоб приготувати начинку, збиваємо яйця, додаємо сир і цукор. Все це необхідно перемішати і збити. Форму або сковороду намазати маслом, викласти 1/2 частини тіста, на нього - начинку і зверху насипати залишками крихти. Розігріти духовку заздалегідь, покласти туди пиріг і випікати близько 40 хвилин до рум'яності. Залишити пиріг в сковороді, поки він трохи не охолоне.



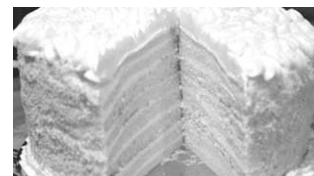
### Тісто для будь якої випічки



**Нам потрібно:** 1 скл. кефіру, 0,5 скл. олії, 1 пакетик (11 г) сухих дріжджів, 1 ч.л. солі, 1 ст.л. цукру, 3 скл. борошна.

**Приготування.** Кефір змішати з олією і трохи підігріти, додати сіль і цукор, борошно просіяти і змішати з дріжджами, влити поступово кефірну суміш і замісити тісто, накрити і відправити в тепло на 30 хвилин. Поки тісто буде підходити, можна приготувати начинку на будь який смак. Деко застелити промасленим папером, сформувати пиріжки, укладати на деко швом догори. Поки нагривається духовка, дати їм трохи розстоятися (хвилин 10), потім змастити пиріжки яйцем. Випікати при температурі 180-200 градусів до золотистого кольору (15-20 хвилин).

### Торт «Молочна дівчинка»



**Нам потрібно для тіста:** 400 г згущеного молока, 2 яйця, 160 г борошна, 1 ст.л. розпушувача. **Крем:** 400 мл 35% вершків, 0,5 скл. цукрової пудри.

**Приготування.** Згущене молоко і яйця покласти в миску. Перемішати віночком до однорідності. Борошно і розпушувач просіяти в миску. Ретельно перемішати. На аркуші паперу для випікання намалюємо коло діаметром 18-20 см. Папір перекласти на деко. У центр кола наливаємо 2 повні ложки тіста. Розподіляємо тісто по всьому колу. Пекти при 180°C 5 хвилин або до легкого зарум'янювання. З готового коржа відразу зняти папір і покласти на кухонний рушник. Таким чином випекти всі коржі. Вершки збити з цукровою пудрою, промазати коржі кремом. Відправте в ніч в холодильник просочуватися.

### Торт «Оленка»

**Нам потрібно:** 2 яйця, 2 ст.л. цукру, 1 скл. сметани, 1 банка згущеного молока (380 г), 60 г вершкового масла, 1 ч.л. соди гашеної оцтом (або 2 ч.л. розпушувача), 2 скл. борошна. **Крем:** 1 банка вареного згущеного молока (0,5 л).

**Приготування.** Збиваємо ретельно яйця з цукром до збільшення в пишну густу піну. Додамо сметану, розтоплене вершкове масло, гасимо соду оцтом або лимонним соком. Якщо ви використовуєте розпушувач, то змішайте його з борошном. А потім - в тісто. Борошно просіяти в тісто, розмішуємо акуратно ложкою рухами зверху-вниз. Деко змащуємо вершковим маслом, застелиємо пергаментом. Виливаємо тісто, і кладемо пектис близько години, 25 хвилин при температурі 180 градусів, потім зменшити до 170 градусів. Вийняти з духовки через 10 хвилин після закінчення випікання, з форми - через 15 хвилин. Даємо бісквіту повністю охолонути, а потім розрізаємо його на 3 рівномірні частини. Перемашуємо згущеним молоком, боки посипаємо крихтою або горіхами, верх прикрашаємо за бажанням. Дайте трохи постояти, просочитися.



## Попри вихідний українці зможуть одружитися в Дії 14 лютого

Цього року 14 лютого припадає на суботу - день, у який онлайн-реєстрація шлюбу зазвичай не проводиться. Водночас право на створення сім'ї не залежить від календаря, тож для українців відкривають можливість онлайн-реєстрації шлюбу у День закоханих.

Про це повідомляє Міністерство Юстиції України.

У Мін'юсті зазначили, що у цей день усі цифрові офіси ДРАЦС працюватимуть у штатному режимі. Відкрито слоти для бронювання онлайн-реєстрації шлюбу для понад 300 пар, які оберуть цю дату, щоб сказати одне одному "так".

Як скористатися послугою:

- зайти до застосунку "Дія";
- обрати дату та вільний час;
- подати заяву та отримати підтвердження на проведення



онлайн-церемонії.

"Для військовослужбовців у застосунку "Армія+" доступна пріоритетна онлайн-реєстрація шлюбу з можливістю швидкого бронювання дати та часу проведення церемонії.

Міністерство юстиції послідовно працює над тим, щоб державна реєстрація актів цивільного стану була доступною, зручною та безперервною для громадян - зокрема у вихідні та символічні дати.

Послуга онлайн-реєстрації шлюбу реалізується Міністерством юстиції України спільно з Міністерством цифрової трансформації України за підтримки швейцарсько-української Програми EGAP, що виконується Фондом Східна Європа.

Довідково: робота відділів державної реєстрації актів цивільного стану в офлайн-форматі 14 лютого здійснюватиметься у звичному режимі", - написали в Мін'юсті.

## Середня пенсія на Вінниччині менша, ніж по Україні

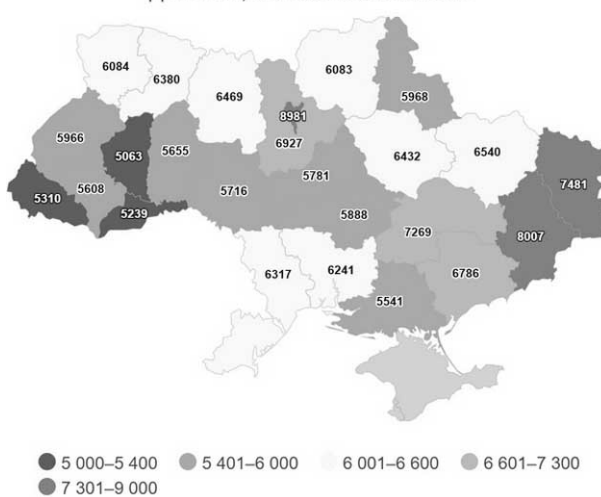
Наразі в Україні нараховується 10,17 мільйонів пенсіонерів. Переважна більшість - 73% пенсіонерів - отримують виплати за віком: це 7,4 млн українців. Ще майже 1,5 мільйона громадян (15%) живуть на пенсію по інвалідності, близько 700 тисяч або 7% отримують виплату через втрату годувальника, а 5% або ж 500 тисяч мають пенсію за заслугу років. Соціальні пенсії та довічне утримання суддів складають менш як 1%.

Згідно аналітики Opendatabot, середня пенсія на Вінниччині складає зараз 5 716 грн, по Україні - 6 544 грн. За рік виплата зросла на 13%. Втім такі пенсії мають не всі: понад третина пенсіонерів отримують близько 3 250 грн. За рік частка таких пенсіонерів скоротилась з 44% до 35%.

"Ще 15% пенсіонерів - це понад 1,5 млн людей - мають виплати понад 10 тис. грн, а середній розмір пенсії в цій групі сягає 16 тис. грн. Ще 30% українців на пенсії живуть, у середньому, на 6 860 грн, а кожен п'ятий отримує близько 4,5 тис. грн на місяць.

### Середня пенсія в Україні

Дані ПФУ, станом на 01.01.2026



● 5 000-5 400 ● 5 401-6 000 ● 6 001-6 600 ● 6 601-7 300  
● 7 301-9 000

Водночас 63 тис. пенсіонерів отримують пенсію нижче прожиткового мінімуму, а 261 тис. українців живуть саме на цей мінімум: 2 361 грн.

Найбільше пенсіонерів мешкає на Дніпропетровщині - 867 тис. Далі йдуть Київ (746 тисяч), Харківська (687 тис.) та Львівська (665 тис.) області. Найменше пенсіонерів зареєстровано у Херсонській (202 тис.) та в Чернівецькій (203 тис.) областях.

Відрізняються й розміри виплат: найвищі середні пенсії традиційно у столиці - майже 9 тис. грн, найнижчі - на Тернопільщині: близько 5 тис. грн. Хоча загалом по країні пенсії зросли на 13%, у деяких регіонах зростання було значно відчутнішим - зокрема на Рівненщині (+24%) та Волині (+20%).

Більшість пенсіонерів - понад 82% - отримують виплати через банки, найчастіше через ПриватБанк та Ощадбанк. Водночас пенсія для багатьох - не єдине джерело доходу: кожен четвертий пенсіонер в Україні продовжує працювати. Таких людей - 2,8 млн, а їх середня пенсія становить 7 160 грн", - йдеться в аналітиці.

## Без візитів до ТЦК: розширили автоматичний перелік категорій відстрочок від мобілізації

Міністерство оборони розширило перелік категорій відстрочок від мобілізації, які підлягають автоматичному продовженню. Тепер 90% оформлених відстрочок продовжуються без заяв, довідок, черг і будь-яких додаткових дій з боку людини. Автоматична відстрочка в "Резерв+": додано ще 7 категорій

Про це повідомляє Міністерство оборони України.

"До 2 лютого включно відбулося чергове автопродовження. Воно стосувалось як відстрочок, оформлених через Резерв+, так і поданих через ЦНАП. Цього разу до механізму додали ще 7 категорій відстрочок.

Донедавна, щоб продовжити відстрочку, людям доводилося збирати паперові документи, особисто йти до ТЦК, стояти в черзі, чекати на розгляд понад тиждень - і проходити цей процес знову кожні 90 днів. Це створювало зайве навантаження і для громадян, і для військових установ, які мають бути зосереджені на мобілізації.

Тепер у 90% випадків все відбувається без участі людини: підстави перевіряються автоматично через державні реєстри, відстрочка продовжується без заяв і довідок, а підтвердження відображається в Резерв+. У решті випадків заяви подаються через ЦНАП. Таким чином черги до ТЦК з питань відстрочок прибрані повністю", - йдеться у повідомленні.

Нові категорії відстрочок, які автоматично продовжуються: батьки, які виховують тяжкохвору дитину без інвалідності; ті, хто доглядають за тяжкохворим членом сім'ї;

### У Резерв+ з'явилися нові відстрочки



опікуни людини, яку визнано недієздатною; ті, хто мають дружину (чоловіка) з інвалідністю III групи; люди, які доглядають за родичем 2 чи 3 ступеня спорідненості з інвалідністю; батьки, які самостійно виховують дитину до 18 років; вчителі шкіл.

Також зберігається автоматичне продовження відстрочок для категорій, визначених раніше: люди з інвалідністю; тимчасово непридатні до служби; батьки дитини з інвалідністю до 18 років; батьки повнолітньої дитини з інвалідністю I чи II групи; ті, хто мають дружину (чоловіка) з інвалідністю I чи II групи; ті, хто мають рідних чи батька або матір дружини з інвалідністю I чи II групи; жінки та чоловіки військових з дитиною; батьки трьох і більше дітей в одному шлюбі; студенти, аспіранти; працівники вищої та професвіти; люди, чий близький родич загинув або зник безвісти під час бойових дій чи воєнного стану; родичі Героїв України, відзначених посмертно за мужність під час Революції Гідності; люди, позбавлені свободи внаслідок збройної агресії проти України; військові, звільнені з полону.

"Користувачі застосунку Резерв+, чий відстрочки автоматично продовжуються, спочатку отримали push-сповіщення про заплановане продовження, а після обробки даних - повідомлення про те, що відстрочку вже продовжено.

Якщо сповіщення не надійшло, це означає, що в державних реєстрах недостатньо або застарілі дані. У такому разі потрібно звернутися з документами до будь-якого зручного ЦНАП. ТЦК та СП більше не приймають заяви на відстрочки від громадян", - повідомляє Міноборони.

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "СФГ "ПН ПОДІЛЛЯ" (ТОВ "СФГ "ПН Поділля)

Ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ - 41951372.

Місце знаходження суб'єкта господарювання, контактний номер телефону, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання - 22134, Вінницька область, Хмельницький район, село Перемога вул. Чорноуса Володимира, будинок 47, E-mail: peremoga.sfg.podillya@gmail.com, тел. +38(063)-658-00-18.

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика - Вінницька область, Хмельницький район, село Перемога вул. Чорноуса Володимира, будинок 47.

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

Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля (ОВД), в якому визначено допустимість провадження планованої діяльності, яка згідно з вимогами ЗУ "Про оцінку впливу на довкілля" підлягає оцінці впливу на довкілля - Згідно ст. 3 ЗУ "Про оцінку впливу на довкілля", підприємство не підлягає оцінці впливу на довкілля.

Загальний опис об'єкта (опис виробництва та технологічного устаткування) - Основний Код КВЕД 01.11 Вирощування зернових культур (крім рису), бобових культур і насіння олійних культур.

На проммайданчику наявно такі джерела викидів: буржуйка охорони №1, буржуйка охорони №2, буржуйка складу приміщення, буржуйка гаражно-складського приміщення, буржуйка будки вагової, буржуйка стельмашні, буржуйка моторного цеху, буржуйка будки зерносушки, паливом яких є дрова, є пункт відвантаження зерна та відходів на авто та відвантаження зерна на авто та завальна яма та завальна зерносушка, наявні два резервуари 25 м<sup>3</sup> та один резервуар 37 м<sup>3</sup> для зберігання дизельного палива та паливно-роздавальної колонки. Резервуар для зберігання СВГ 54 м<sup>3</sup>. 4 бункера зберігання зерна, зерносушка Sukur Air Dryer, та труба аспірації БСХ-100. Для забезпечення резервного електропостачання є три дизельгенератори та один бензогенератор. Для ремонту власного обладнання розташована майстерня 1 та майстерня 2, для опалювання приміщення встановлені: котел Marten Industrial MIT та теплогенератор ТГУ-1200, паливом яких є дрова. Та для опалювання адміністративного приміщення котел Marten Comfort, паливом якого є дрова.

Відомості щодо видів та обсягів викидів - Від джерел викиду в атмосфері повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: оксиди азоту (у перерахунок на діоксид азоту [NO + NO<sub>2</sub>]) - 0,44594 т/рік, вуглець оксид - 12,57671 т/рік, діоксид сірки - 0,10075 т/рік, речовини у вигляді твердих суспендованих частинок - 1,573769 т/рік, НМЛОС - 1,24863 т/рік, діоксид вуглецю - 648,04 т/рік, азоту(1) оксид (N<sub>2</sub>O) - 0,0204 т/рік, метан - 0,02798 т/рік, залізо оксид - 0,0065 т/рік, манган діоксид - 0,00041 т/рік, хром та його сполуки (у перерахунок на триоксид хрому) - 0,000012 т/рік, нікель оксид - 0,000015 т/рік.

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

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

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

Відповідність пропозиції щодо дозволених обсягів викидів законодавству - Викиди забруднюючих речовин відповідають вимогам законодавства.

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

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

**Втрачене свідоцтво про право приватної власності на домоволодіння №77 від 11.10.1989 року, видане виконкомом Іванівської сільської ради народних депутатів, на ім'я Бондар Любові Іванівни, згідно рішення виконкома Вінницької районної ради народних депутатів №128 від 19.05.1988 року, вважати недійсним.**

"ПОДІЛЬСЬКА  
ЗОРЯ"  
Вінницька регіональна газета.  
редактор  
Л.І.ДЖЕДЖУЛА  
ПЕРЕДПЛАТНИЙ ІНДЕКС  
ПЕРІОДИЧНОГО ВИДАННЯ:  
ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ - 61487

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

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

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

РОЗРАХУНКОВИЙ РАХУНОК:  
№UA653020760000026007300901415,  
Вінницьке обласне управління АТ  
«Ощадбанк»,  
МФО 302076,  
інд. код 02471361,  
e-mail:  
pzorya2003@ukr.net  
Адреса редакції:  
21100, м. Вінниця,  
вул. Брацлавська, 31.  
Телефон : 068 840 38 18.

2000000059402  
Зам. №2610406.  
Наклад - 1500.  
Газета віддрукована "Прес  
Корпорейшн Лімітед",  
21034 м. Вінниця, вул.  
Гетьмана Мазепи, 12-А  
Тел.: (0432) 55-63-97(98)

## Вітаємо ветеранів війни та праці

90-річчя відзначатиме мешканець с.Зарванці - **Дмитро Петрович БОНДАРЧУК** (20 лютого).

95-річчя святкуватиме жителька с.Якушинці - **Ніна Олексівна ВОЛИНЕЦЬ** (23 лютого).

День народження святкуватиме голова організації ветеранів с.Оленівка - **Федір Лук'янович ПРИСЯЖНОК** (23 лютого).

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

Із повагою,

**Петро ВАСИЛИНИЧ,**  
голова Вінницької  
районної організації  
ветеранів.



## ПЕРЕДПЛАТИТЬ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ»

ШАНОВНІ НАШІ ВІДДАНІ ЧИТАЧІ.

Продовжуємо випуск однієї із найстаріших газет краю, аби Ви дізнавалися новини з життя громад, району, області та України. Сподіваючись на кращі часи продовжуємо передплату на 2026 рік.

Передплата з поштовими послугами становить:

(61487): на місяць - 77,00 грн.,

6 місяців - 362,00 грн.,

1 рік - 704,00 грн.

**12 лютого** - хмарно, без опадів, t вдень +1...+3°C, вночі 0...-2°C. **13 лютого** - хмарно, без опадів, t вдень +2...+4°C, вночі 0...-1°C. **14 лютого** - ясно, без опадів, t вдень +2...+5°C, вночі -1...-3°C. **15 лютого** - хмарно, дощ зі снігом, t вдень +2...+4°C, вночі -1...-3°C. **16 лютого** - хмарно, дрібний сніг, t вдень -4...-6°C, вночі -9...-11°C. **17 лютого** - хмарно, без опадів, t вдень -1...-5°C, вночі -7...-10°C. **18 лютого** - хмарно, без опадів, t вдень +2...-2°C, вночі -3...-6°C.



## 30 товариських спарингів

Днями відбулось два дні товариських двобоїв між командами з міст Києва, Умані та боксерів з Вінниччини.

Матчева зустріч відбулася в СК Нокаут за ініціативи та підтримки Федерації боксу Вінницької області. Гостей зустрічав президент ФБВО Олександр Масленников.

Команди супроводжують тренери:

м. Умань: Віктор Петріченко, Сергій Швець  
м. Київ: Сергій Моїсєєв, Дмитро Ткаченко

Такі товариські спаринги - це не лише перевірка форми, а й важливий крок до зростання спортивної майстерності боксерів.

Обмін досвідом між командами з різних регіонів, нові суперники та бойова атмосфера рингу мотивують боксерів рухатися вперед і готують до майбутніх офіційних стартів.

Дякуємо спортсменам та тренерам!



## Автомийка - чистота, яку видно одразу

Професійна мийка автомобілів із використанням якісної автохімії та сучасного обладнання. Дбайливо очищуємо кузов, диски та салон без шкоди для лакофарбового покриття.

- Закриті бокси - для тих, хто миє сам
- 2 бокси самообслуговування
- комфортно, спокійно, в будь-яку погоду
- мийщики - для тих, хто цінує час
- 2 бокси з професійними мийщиками
- швидко, якісно, без зайвих клопотів

**Наші послуги:**

- безконтактна та ручна мийка
- мийка двигуна
- хімчистка салону
- нанесення воску та захисних покриттів
- Працюємо швидко та з увагою до кожної деталі

Заїжджайте до нас - ваш автомобіль заслуговує на ідеальну чистоту

Адреса: м.Вінниця, Хмельницьке шосе, 17А.



Замовляйте привітання та оголошення у «Подільській зорі» телефоном, електронною поштою або Viber.

Звертайтеся: [pzorya2003@ukr.net](mailto:pzorya2003@ukr.net)

(068) 840 38 18; (096) 185 00 63; (063) 890-89-57.

## Астрологічний прогноз на 16 - 22 лютого

**ОВЕН (21.03-20.04).** На вас чекає багато спілкування з друзями та рідними. Але не забувайте, що необхідно реалізувати хоча б частину окреслених планів. Не так-то легко ввійти в робочий ритм. Бажано менше контактувати з людьми. У вихідні постарайтеся не первантажувати себе домашніми турботами. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

**ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05).** Не варто йти всупереч загальноприйнятним правилам і суспільній думці. Намагайтеся бути тактовнішими, не перестарайтеся з емоційністю, зважайте на інтереси навколишніх. Не робіть тієї роботи, без якої можна обійтися. У вас буде шанс повірити в себе й розкрити власні таланти. У вихідні приділіть близьким людям і друзям побільше уваги. Унікайте зустрічей з неприємними людьми. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.

**БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06).** Побільше дипломатичності та гнучкості в прийнятті рішень, позиція сили в цій ситуації не підходить. Пещенням і м'якістю ви доб'єтесь набагато більшого. Сприятливий період в особистому житті, у розпалі жагучий роман з гарними перспективами. Імовірно вигідні ділові пропозиції. У вихідні звертайте увагу на дрібниці, і вони відкриють дуже багато корисного та цікавого. Сприятливий день - четвер, несприятливий - середа.

**РАК (22.06-23.07).** Зайвий пафос і офіціоз ні до чого. Не напускайте на себе серйозний вид - розслабтеся, побільше жартуйте. Події в особистому житті дозволять позбутися ілюзорних вистав і надуманих ідеалів, але ви переконаєтеся, що вас щиро люблять і цінують. Намагайтеся дивитися на життя позитивно. Не варто завантажувати себе якими-небудь проблемами, крім насущних, а таких, на щастя, буде небагато. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

**ЛЕВ (24.07-23.08).** Настає сприятливий період для творчості та новаторських ідей. Можете почати вдома ремонт, поміняти меблі. Зараз несприятливий період

од для вирішення будь-яких проблем, не варто йти на принцип і пригнічувати партнерів. Бажано зайнятися побудовою планів на найближче майбутнє. Від вас буде потрібна зосередженість на роботі. У вихідні можливі певні ускладнення, пов'язані з взаєминами з близькими людьми. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

**ДІВА (24.08-23.09).** Постарайтеся розподілити час так, щоб ви змогли не тільки плідно працювати, але і як слід відпочивати. Усі ділові питання потрібно вирішувати швидко, уникаючи зайвих хвилювань і міркувань. На Вас очікує рутинна робота. У вихідні постарайтеся уникати сварок і суперечок у сім'ї. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

**ТЕРЕЗИ (24.09-23.10).** Очікується підйом активності, усе в ріст, усе на користь. Збирайте плоди своєї праці. Ваші справи покращаться завдяки надійним партнерам. Завоюйте довіру начальства, і перед вами відкриються нові можливості, доведіть свою надійність. Вдалий період для поїздок і подорожей, відряджень і переїзду. У вихідні може відбутися зміна місця проживання через особисті обставини. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

**СКОРПІОН (24.10-22.11).** Необхідно заглянути в себе й подумати, чого ви самі прагнете. Порадуйте себе, не варто все робити лише з почуття обов'язку. Ви заслужили радість і задоволення. На роботі чекають прибутки, визнання, повага та розуміння. До вас звертатимуться за порадою й за допомогою, і не безкоштовно. І пам'ятайте, що кохана людина потребує турботи й уваги. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

**СТРЕЛЕЦЬ (23.11-21.12).** Ви підсвідомо готові до боротьби за владу. Необхідно свідомо змінити і стратегію і тактику, поки не посварилися з близькими. Дійте м'якше, будьте добрими, перемініть гнів на милість, так

буде легше і вам і навколишнім. Тримайте себе у твердих межах увічливості та великодушності, може, удержати несподіване підвищення по службі або який-небудь інший, не менш приємний подарунок долі. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

**КОЗЕРІГ (22.12-20.01).** Важливо планувати свої дії хоча б на кілька кроків уперед. Вирішення багатьох важливих питань, можливо, буде продиктоване прагненням полегшити своє життя й поліпшити матеріальне становище. На всякий випадок спробуйте переглянути мотиви власної поведінки - раптом знайдуться кращі варіанти? У вихідні варто влаштувати сімейну вечерю. Можливо, доведеться принести малу жертву заради більших досягнень. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

**ВОДОЛІЙ (21.01-19.02).** Продовжуйте аналізувати ситуацію, що склалася, не дійте навмання. Упорядкуйте все, до чого дотягнетесь. У тому числі й свої думки. Це допоможе вам пролити світло на причини подій, які відбуваються. Щоб уникнути можливих неприємностей, постарайтеся бути спокійнішими й терплячішими. Не потрапляйте на вудки авантюристів, нічого, крім розчарування й прикроців, такі проекти не принесуть. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

**РИБИ (20.02-20.03).** Ви перебуваєте в умовах, у цілому, сприятливих, хоча, можливо, самі цього й не відчуваєте. Розпочинається період ділової і творчої активності, що дозволяє розкрити ваш творчий потенціал і реалізувати давно задумані плани. Буде важко швидко ввійти в робочий ритм. Початок тижня буде багатим на зустрічі. До кінця тижня це може вас стомити. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.