

Подільська Зоря

Герої не вмирають, бо куля душі не вбиває...

У Зарванецькій гімназії відбулось відкриття меморіальної дошки на честь випускника закладу - **Павла ГРИЦАНА**, який віддав своє життя за Україну.

На мітингу-реквіємі були присутні: родина Павла, заступниця сільського голови Людмила Грабова, начальник відділу освіти, культури та спорту Андрій Мазурик, директор Зарванецького ліцею Вадим Мельник, однокласники та друзі, учні

закладу. Йому було лише 28... Україна завжди була в його серці.

Павло Грицан народився 6 грудня 1994 року, у родині трудівників, батько Олександр Михайлович будівельник, мама Оксана Михайлівна вихователька. Навчався у Зарванецькій школі, по її завершенні здобув освіту у Вінницькому технічному коледжі. Дуже добрий, трудолюбивий,



вий, веселий та щирий, таким пам'ятають Павла усі його друзі та знайомі. Захоплювався футболом та риболовлю.

Проживав разом із дружиною Юлією у Зарванцях, разом виховували чудову донечку Міланку. Родина мала безліч планів на довге та щасливе життя.

Проте... 24 лютого 2022 року, після повномасштабного вторгнення загарбників, Павло разом із батьком одразу пішли до місцевої територіальної оборони, потім добровольцем вступив до лав Збройних сил України.

Загинув Павло Грицан під час виконання бойового завдання 27 квітня 2022 року, поблизу м.Рубіжне, Луганської області. Був нагороджений орденом "За мужність" III ступеня (посмертно).

Він віддав за нас найцінніше - своє життя. А ми пам'ятатимемо його завжди...

Нагороджено орденом "За мужність"

За особисту мужність і самовіддані дії, виявлені у захисті державного суверенітету та територіальної цілісності України, вірність військовій присязі Указом Президента України орденом "За мужність" III ступеня посмертно нагороджено молодшого сержанта **Сергія ОЛЕФІРА**.

Сергій народився в селі Лука-Мелешківська. Закінчив школу №5 у Вінниці. Потім здобув фах кухаря у Вінницькому середньому професійному технічному училищі №2. Пройшов строкову службу в армії. Певний час був співробітником органів внутрішніх справ. Останні роки свого життя працював продавцем.

Під час повномасштабного російського вторгнення був призваний до лав Національної гвардії України. Служив старшим стрільцем у 15-му окремому Слов'янському полку.



"Сергій був, є і залишається люблячим, добрим, справедливим, найкращим чоловіком та батьком, сином, братом, дядьком, гарним другом. Людина з великої літери. Любив життя і віддав його заради своїх рідних, щоб вони жили у вільній Україні. Пам'ятаємо, любимо, сумуємо. Ти завжди у наших серцях", - зазначає дружина загиблого Галина.

Молодший сержант Сергій Олефір, позивний Батя, загинув 5 листопада 2022 року під час виконання бойового завдання під Горлівкою на Донеччині. Захиснику було 46 років. Вдома



на нього чекали дружина, двоє донечок, мама, сестра, племінники. Поховали Сергія на Сабарівському кладовищі у Вінниці.



АКТУАЛЬНО

Україні вдалося евакуювати з сектору Гази першу групу з 43 українців. Також вдалося вивезти й 36 громадян Молдови. Усі вони наразі в безпеці, повідомив президент України Володимир Зеленський. "Україна евакуювала із сектору Гази першу групу з 43 українців. Вони в безпеці на території Єгипту під опікою українських дипломатів", - зазначив він. Глава держави наголосив, що посольства України в Ізраїлі та Єгипті, а також інші причетні українські відомства продовжують роботу над евакуацією громадян України. За даними українських дипломатів про евакуацію з сектору Гази попросило 367 громадян України.

Верховна Рада України на своєму засіданні у середу, 8 листопада, вдев'яте проголосувала за продовження мобілізації та воєнного стану ще на 90 днів. Парламентарі підтримали відповідні законопроекти №10211 та 10212, які напередодні вніс до Ради президент України Володимир Зеленський. Відтак, воєнний стан та мобілізація діятимуть в Україні до 14 лютого 2024 року.

Кабінет Міністрів переводить експериментальний проект "eПідприємець" на постійну основу, повідомив прем'єр-міністр України Денис Шмигаль. "Уряд продовжує курс на створення максимально зручних умов для створення та ведення підприємництва в Україні. Сьогодні переводимо експериментальний проект "eПідприємець" на постійну основу", - сказав Шмигаль на засіданні уряду у вівторок. За його словами, йдеться про можливість за допомогою порталу "Дія" отримати цілий пакет послуг: державна реєстрація фізособи-

підприємця; реєстрація змін про ФОП; повідомлення про використання єдиного рахунка; реєстрація платником єдиного податку або платником ПДВ; відкриття банківського рахунка. "Загалом комплексна послуга "eПідприємець" передбачає 12 опцій. Таким чином, ми прибираємо бюрократію, радикально економимо час людей, які хочуть розпочати та розвивати власну справу, оптимізуємо процес надання публічних послуг", - наголосив прем'єр. Серед іншого, Шмигаль розповів, що у влади є амбітне завдання запустити за наступні три роки 63 нові цифрові продукти.

Верховна Рада підтримала у повторному другому читанні проект закону "Про внесення змін до розділу VI Бюджетного кодексу України щодо забезпечення підтримки обороноздатності держави та розвитку оборонно-промислового комплексу України". Ресурс від ПДФО з військових (96,3 млрд грн) у 2024 році буде спрямовано до спецфонду держбюджету на конкретні цілі: 45% для виробництва та закупівлі спецтехніки і обладнання (безпілотники, морські дрони) - Адміністрації Держспецзв'язку, 45% - Міністерству промисловості та розвитку програм реформування та розвитку оборонно-промислового комплексу, впровадження нових технологій та для виготовлення продукції оборонного призначення, 10% Розпорядником сектору безпеки і оборони для автоматичного розподілу між військовими частинами пропорційно відповідно до сплаченого ПДФО. Для компенсації можливих втрат доходів у наступному році передбачено спрямувати на місцевий рівень: базову дотацію (21,1 млрд гривень), додаткову дотацію (33,4 млрд

гривень), залишитись у розпорядженні органів місцевого самоврядування реверсна дотація (14,1 млрд гривень), додатково буде перераховано в регіони 4% ПДФО (12,3 млрд гривень) для сталого проходження опалювального сезону.

В Україні 6 листопада набув чинності Закон №7438, згідно з яким заборонено використання та розповсюдження більшості салютів, феєрверків та петард. Згідно із Законом, відтепер в Україні заборонено використання феєрверків (піротехнічних виробів, призначених для використання під час розважальних заходів) класів F2, F3, F4; продаж та/або передача будь-яким способом феєрверків класів F2, F3, F4; продаж та/або передача будь-яким способом феєрверків класу F1, особам, які не досягли 16-річного віку. Разом з тим, заборона не поширюється на використання піротехніки Збройними Силами України, Національною поліцією та аварійно-рятувальними службами.

Українські захисники отримали понад 900 розвідувальних, ударних та секретних дронів від проекту "Армія дронів". Про це у середу, 8 листопада, повідомив міністр цифрової трансформації Михайло Федоров. Більша частина з них - українського виробництва, зокрема йдеться про Mavic та Avenger. "У партії вже відомі вам Mavic, Вампіри та Avenger, які встигли добре показати себе на фронті", - зазначив він. За словами Федорова, "Армія дронів" передає сотні дронів, про які наразі розповідати не варто, "проте окупанти відчують на собі силу інновацій". "Продовжуємо системно підсилювати захисників та захисниць "пташками" від державної програми Армія дронів", - додав міністр.

відновили рух приватного та громадського транспорту по вулиці Батозької, після реконструкції, яка зайняла два роки. На вулиці проклали так званий "оксамитовий шлях" - трамвайні колії за новітньою технологією. Вона забезпечує відсутність шуму та вібрації під час руху електротранспорту. Тож віднині кінцева зупинка трамваїв за маршрутами №1, 4, 6 - "Залізничний вокзал". Автобуси №2, 20, маршрутні таксі №2Б, 9А їздять за схемами руху, які діяли до початку реконструкції в листопаді 2021 року. Крім нового дорожнього покриття та колій, на Батозькій облаштували сучасні зупинки для трамваїв та автобусів, велодоріжки. Облаштували з'їзди для мам з візочками та людей, які користуються колісними кріслами. Також виділили зони під парковки та нанесли свіжу розмітку.

У Вінницькій області вже виготовили 205 тисяч тонн цукру. Аграрії завершують збір цукрового буряка. На Вінниччині з 82% площ буряків зібрано майже 2 млн тонн цукросировини. Урожайність становить 451 ц/га, а цукристість коренів перевищує минулорічну. Про це повідомив начальник Вінницької ОВА Сергій Борзов. "Сезон цукроваріння цього року розпочався раніше. Зараз працюють всі п'ять цукрових заводів. Вже вироблено 205 тис. тонн цукру, що значно більше за попередній рік", - зазначено в дописі Сергія Борзова. Зібрано кукурудзу на 60% площ. Урожайність перевищує минулорічну в середньому на 20 ц/га та становить понад 77 ц/га. "В цілому зернових культур, включаючи кукурудзу, на зерно намолочено вже 4 млн. тонн. Також в області намолочено понад 870 тис тонн насіння соняшнику (при урожайності 30 ц/га), понад 345 тис. тонн сої та 420 тис. тонн ріпаку", - додав начальник Вінницької ОВА.

Привітали з професійним святом



Напередодні відзначення професійного свята працівники соціальної сфери Якушинецької сільської ради отримали вітання.

Із найкращими побажаннями до працівників соціальної сфери звернувся керуючий справами (секретар) виконавчого комітету Олександр Качан. Він відзначив їх важливу роль у житті населення у цей непростий час та подякував за самовіддану працю,

чуйність і підтримку тих, хто опинився у складних життєвих обставинах. Вручив від імені голови громади Василя Романюка Подяки за сумлінне виконання службових обов'язків, вагомий особистий внесок у вирішення питань, покладених на органи соціального захисту населення, високий професіоналізм та з нагоди Дня працівника соціальної сфери.

Дякуємо за Вашу працю!



Захід «Єдина та неподільна Україна» в Агрономічній громаді



ного чекав солодкий подарунок.

На захід завітав депутат Вінницької обласної ради Олександр Масленніков, який вручив від обласної ради Подяки, а від себе особисто грошові премії колективам «Сонечко» та «Діти квіти», внутрішньо переміщеним особам - волонтерці Любові Михайлівській, вокалістці Юлії Лисичкиній та одній з ведучих заходу Наталії Парамоновій.

Сільський голова Сергій Сітарський нагородив дітей із числа внутрішньо переміщених осіб, котрі активно долучилися до заходу.

Надіємося нам вдалося створити комфортні умови для інтеграції внутрішньо переміщених осіб у громаду за новим місцем проживання.

Сьогодні наші українці утримують належним чином різні fronti: військові, інтелектуальні, економічні тощо. Таке єднання, розуміння власної української національної, культурної, етнічної ідентичності обов'язково сприятиме консолідації. Ми обов'язково усі разом відбудуємо країну і здобудемо нашу УКРАЇНСЬКУ ПЕРЕМОГУ!



1 листопада в Агрономічній громаді відбувся захід «Єдина та неподільна Україна», організований за підтримки Агрономічної сільської ради, Вінницької обласної ради та Міжнародної організації з міграції. Головною ідеєю проекту є підвищення соціальної згуртованості внутрішньо переміщених осіб з місцевим населенням, розвиток місцевої ідентичності та почуття приналежності до громади.

Адже саме Агрономічна громада - одна із тих, де організація МОМ розпочне будівництво стаціонарного житла для ВПО.

На запрошених очікувала виставка майстринь, концертна програма, зустріч з психологом, флешмоби, гуманітарна допомога. Крім того, під час заходу діти отримали можливість взяти участь у майстер-класах: бодіарт, ляльки-мотанки, виготовлення патріотичних браслетиків. Також, на кож-



Народжені бути вільними

Аби годівнички були цікавими, радували оточуючих, Ірина Корнійчук разом з працівницями книгозбірні Тетяною Савчуком та Мариною Бондар запро-

понували дітям їх прикрасити. Діти вражали своєю креативністю, ідеями, власним баченням і патріотизмом. Хлопчики та дівчатка працювали з великим натхненням і задоволенням, адже кожен мав свою частинку годівнички. Наприкінці всі присутні отримали солодкі пода-

рунки від Наталії Лукової. **П.С.** Одна з годівничок буде прикрашати Вінницькі Хутори, декілька - будуть розіграні як лот під час благодійного забігу, а інші стануть окрасою території біля військового госпіталю.

Боротьба триває, Україна обов'язково ПЕРЕМОЖЕ!



Днями у бібліотеці-філії №4 ВМ ЦБС, що у Вінницьких Хуторах відбувся надзвичайно цікавий та незвичний майстер-клас по розфарбовуванню годівничок для птахів. Годівнички - це подарунки від воїнів 59 ОМБр, хлопці виготовили їх власноруч. Їх до закладу привезли відомі волонтери, подружжя Ірини та Сергія Корнійчуків.



Ще одне авто вирушило на фронт

Ключі та документи від вантажного автомобіля "ЗІЛ" отримали жителі Стрижавської ТГ Василь Тарасюк та Олександр Гунько. Машина допомогає бійцям 61-ї бригади 101-го батальйону ЗСУ. Голова Стрижавської ТГ Михайло Демченко подякував Валентину Фінклеру із Сосонки, який передав вантажну машину для потреб військових.

Окремо висловив вдячність керівникам та працівникам автобусного парку, які долучилися та за власні кошти відремонтували автомобіль. Зроблено ходову частину, двигун та чистку охолоджувальної системи автомобіля. Замінили нову гуму, мастило, фільтри та гальмівні колодки. Провели зварювальні роботи, пофарбували авто, поставили додатковий паливний бак на 200 літрів, встановили маніпулятор. Нехай автівка служить на передовій надійно і до Перемоги!





«Гість тижня»

Я так люблю книжки, що сама їх пишу

Сьогодні, познайомимо Вас, шановні читачі, з чарівною жінкою, надзвичайно талановитою та світлою людиною, багатогранною, енергійною, творчою письменницею - **Світлою ШЕВЧЕНКО**. Жінка пише під псевдонімом **Світлана Вихованка** й уже видала три книги "Вибір", "З крилами", "Кожен має свій колір". Вона щиро без пафосу пише про тонкі, важливі, радісні та болючі речі, кохання, природу, війну, волонтерство, віру у добро та справедливість, може розрадити та надихнути.

Народилася та проживає жінка у Вінницьких Хуторах у родині Валерія Івановича та Тетяни Михайлівни Вихованців. Батьки працювали у Вінницько-Хутірській школі - батько вчитель біології, мама - хімії. Відтак пані Світлана з малечку любила книги та мріяла стати вчителем. У 1992 році жінка закінчила Вінницько-Хутірську школу й вступила до Вінницького педагогічного училища, з тим навчалася у ВДПУ ім. М.Коцюбинського. Із 1999 року працює вчителем англійської мови у вінницькому ліцеї №20.

- Розкажіть із чого розпочалася ваша творчість, коли почали писати перші вірші?

- Змалечку дуже любила читати, у батьківському домі була велика бібліотека. Вважаю, що саме завдяки читанню зародилася моя любов до слова. Перші проби пера були ще у дитинстві. Проте це були дитячі вірші та рими. Пам'ятаю, як у 7 класі вперше прочитала вірш Андрія Малишка "Прометей" й була вражена вмінням автора римувати, передавати емоції та почуття. Це був один із перших поштовхів аби почати творити. З того часу почала писати вірші, інколи прозу. Звісно перші у підлітковому віці, як і у багатьох поетів, були про кохання. Згодом до інтимної, додалася пейзажна та філософська лірика. Нині пишу й про війну, волонтерство та людей, котрі надихають. Спочатку мої твори друкувалися у місцевих медіа та альманахах, зокрема альманахи "Калейдоскоп думок", "Книга з ароматом кави", "Наш край", "Осінь", тощо. Мої дві перші збірки "Вибір" та "З крилами" побачили світ у 2021. До їх складу увійшли твори виплекані роками. Третя збірка "Кожен має свій колір" вийшла у 2022 році. У моїх збірках окрім віршів, також можна знайти різноманітні оповідання, нариси. Частенько пишу акровірші або оповідан-



ня, де всі слова починаються на одну букву. Усі свої твори пишу з любов'ю, намагаюся писати легко, проте мотиваційно. У збірках намагаюся донести прості істини про, які ми у повсякденному житті забуваємо, часто пишу про природу, почуття.

- Чому обрали саме професію вчителя, чи легко поєднувати творчість та роботу?

- Професію вчителя обрали ще змалку. Звісно на це вплинули батьки. Адже вони також вчителі й з дитинства жила у цій атмосфері та розуміла, що хочу також навчати дітей. І ось уже 24 роки я працюю вчителем англійської мови у вінницькому ліцеї №20. Під час занять намагаюся прищепити дітям патріотизм, розповісти про українську культуру, впливши це у канву вивчення іноземної.

Роботу та творчість поєднувати не складно. Напевно тому, що мої колеги, адміністрації закладу та учні мене завжди підтримують та надихають творити щось нове. Частенько вдається поєднати римування та вчителювання. До прикладу, готуючись до уроку я можу написати скоромовку або невеличкий віршик англійською, а діти із задоволенням його вчать.

- Що надихає Вас обдаровувати людей красою слова?

- На творчість мене надихають самі люди, навколишній світ із своєю красою і

внутрішні переживання. Натхнення - річ непередбачувана, котру важко пояснити, пов'язати з тими чи іншими обставинами, речами чи місцем перебування. Іноді глибокі, яскраві враження закарбовуються в пам'яті, а потім оживають, трансформуючись у вірші. А іноді навпаки, незначні на перший погляд деталі дають поштовх новому твору. У такі моменти душа вимагає творчості. Вічним орієнтиром є віра в істину і ті відчуття, які народжуються у спілкуванні з природою та людьми. Я оптимістка, яка вірить у добро та людяність. Під час написання віршів я відпочиваю. Кожен мій твір особливий по-своєму. Інколи вірші приходять спонтанно, інколи сідаю, концентруюся й починаю писати. Звісно, спершу приходять емоції. Вірші для мене як віддушину, а через них звільняю свої емоції. Особливо мене надихає мій сад. Його свого часу садив мій батько.

Також надихають мене продовжувати далі писати мої друзі та родина, зокрема мама та дочка. Із дочкою ми взагалі одна команда, вона дає мені поради, завжди підтримує й мотивує творити.

- Коли Ви пишете вірш, чи думаєте про читача?

- Ні, я не думаю про те, чи хтось зрозуміє мій вірш і яку оцінку йому дасть. Я передаю на папір свою світоглядну картину, а коли ти робиш щось щиро, то твоя робота завжди знаходить відгук в чийсь душі. Якщо є ця емоція в мене, то може бути і в іншій людині. Часто читачі отримують через мої

вірші якусь підтримку чи розраду. Іноді мені приходять такі повідомлення від різних людей: "Звідки ти знала, що сьогодні мені був потрібен саме цей вірш".

- Чи є хтось з поетів чи письменників для Вас ідеалом, прикладом?

- Ідеалів чи прикладів для себе в творчій сфері ніколи не намагалася знайти. Але є багато творів та авторів, якими зачаровуюсь. Обожнюю творчість Андрія Малишка, Павла Загребельного, Всеволода Нестайка та класиків української літератури Тараса Шевченка, Івана Франка, Лесі Українки.

- Що змінилося у Вашій творчості після повномасштабного вторгнення рашистів?

- Для мене - дуже вразливої і чутливої людини - навала окупантів стала справжнім потрясінням. Були страх і розгубленість, паніка і невідомість, ступор і заціпеніння. Потрібен був час, щоб зібрати думки до купи і заспокоїтися. Звичайно, спершу нічого не писалось. Але згодом натхнення повернулося. У моєму творчому доробку з'явилися вірші та оповідання про воїнів, їх рідних, волонтерів.

- Які творчі плани маєте на майбутнє?

- В майбутньому планую й надалі писати вірші, проте думаю також більше писати прозових творів. Адже часто читачі кажуть, що проза - це теж моє. Впевнена, що якщо не склалося життя продовжуватиму писати.



Колір

А кожен має свій колір,
Тому всі - гарні та різні!
Є ті, хто мріє сьогодні,
Кому і завтра вже - пізно!
Комусь все - люто і владно,
Комусь - і тихо, й затишно,
Тому все - дивно і складно,
Тому і жити - так втішно!
Стрічаємо розмаїтих,
Душею дивно-барвистих:
Говориш - хочеться жити,
Ростеш - і хочеться цвісти!
Хтось бачить сни кольорові,
У когось - лиш чорно-білі...
Є люди тихі й відомі,
Але усі - в чомусь вмілі!
Беремо колір врочистий,
Чи чорний десь для нас ляже...
Душа, якщо вона чиста,
Дорогу рівну покаже...
Дорогу - зоре-квітчасту,
Щодень - дива розмах казковий,
І йде собі кожен до щастя,
Стріча дивосвіт веселковий...

Світанок

(мужності воїнів ЗСУ присвячую)

Бій програвив...
Туман - на ранок...
У ранах він
Зустрів світанок.
З кінокартин,
Де все - вороже,
Лежав один
І думав: "Боже,
Дай силу й міць:
Тут - дим і міни...
І тень облич
З кінокартин..."

Це - не кіно:
Боротись мушу!
І все одно
Я з місця зрушу!
І я - живий,
Лиш ноги - рани...
Нап'юсь трави
Я до нестями!
Я зроблю все,
Я зціплю зуби..."
І він повзе,
Назло всій згубі!
І він летить
Навстріч світанку...
Буває мить:
Лежить до ранку.
У сили мить
Знову рушає...
Скрізь світ бринить,
І знов світає...
І знов зоря,
І ніч, і сонце...
"Моя земля -
Ось, на сорочці...
Мої поля -
І доповзу я!..
Моя земля -
Її люблю я!.."

Вибір

По вулицях ходять
Щоденно світи,
Хтось думку доводить,
Куди треба йти.
Для когось світ - ласка,
А іншим - журба,

Комуś - тільки казка
Або боротьба.

Не раз ще впадеш ти...
Вставай і рушай!

А що обереш ти:
Тугу чи розмай?

Хоч то - вибір долі,
Ти - автор стежок!

Хтось - в'язень на волі:
Не бачить світло,

Не марить світанком,
І скарги лише...
Не встане він

Скупнутись дощем
А хтось відкрив книжку,
Природу, похід...
І так,
тишком-нишком,
У радість - убрід!
У щасті - купатись,
Стрічать нові дні,
Нове щось дізнатись
Про зорі ясні.
Тоді твій світ - диво,
І ясність, блакить.
Світи всі грайливо
Зійшлися уміть.
По вулицях ходять
Щоденно світи...
Літають чи бродять...
Що вибереш ти?

Завжди - фахівчиня,
Часом - уважна така продавчиня,
І у етері - також депутатка,
І копірайтерка, лавреатка.

Сильна поетка чи критикеса до сміху,
Мисткиня - усім арт-проектам на втіху!
Лікарка мила чи педагогиня,
Розумна й вродлива - ну, просто богиня!

Для аудиторії - ораторка шцира,
На кафедрі - науковиця сильна,
Чи ілюстраторка, чи офіцерка,
Кінематографія із феєрверком...

Я вжила багато тут фемінітивів...
Чи згодні, що жінка - незвідане диво?

Дружба

А дружба - як плед:
З нею тепло й затишно.
Душевих планет
Стане більше на трішки.
А з друзями грози
Розтануть і зникнуть,
Сльота чи морози -
Троянди в нас квітнуть!
Це в нас безумовно,
Постійно приймають,
Це в нас одне слово -
І настрої триває...

Жінка

Хто така жінка?

Тут чай, хризантеми
І печиво з сміхом...
А нам на всі теми
Балакати - втіха.

В житті, як зі свічки,
Віск капає стрімко.
Проблеми є вечно,
А ми живем дзвінко!

Де сонце підтримки
Зігріє пів ночі,
Там дружні сторінки
Гортаєм охоче.

Це - зустріч, і перші
Розмови і дії...
Разом ми до звершень
Сягнути зумієм.

А десь як пробігла
Між нами та кішка,
Незгода не встигла,
Рятує усмішка.

А дружба - як плед,
Він тепленький, картатий.
Свій в долі сюжет...
А ми - завжди крилаті!

Диво добровольців (нарис)

Дискусія: дії для добра, диванний демарш? Дилема...
Дивовижна дисципліна, дружба...
Дивакуватість? Доблесть!
Дизайнери, дипломовані дантисти, дальнобійники?..
Де?!

Добровольці! Досвідчені, дужі десантники! Доблесні дівчата!
Диво добровольців - для держави, для дивосвіту душі,
для добродіїв.

Довкола - дороги, долини, дримають дерева, дмухає дим, дзвенить джміль...
Дискримінація, дестабілізація, диктат...
Драми... Делегації, дебати, дипломатія, дійсність...
Давня думка: дружина, двійко діточок. Дворічна доня
Даша, дев'ятирічний Данилко... Де дорогі діти, дим, двір?
Десь далеко-далеко... Дзвонити! Деколи думки: джип,
джин, джюкер, джойстик, диван, долар, добробут, депозити, делікатеси, десерти, дифраамби, депресія, деградація?..
Де?!

Добровільно: древні дуби, дисконфорт, дріт, детонатор, дешифратор, дислокація, дощ, диверсанти, душогиби, джгут, двоохотий... Душа доблесті.
Дременути? Дрижати?.. Де?!

Діяти! Досягати! Допомогати!
День-два?.. Де?! День у день!
Добро домінує!
Дійсність доводить: добровольці - диво для добра!



Кулінарні цікавинки

Голубці з пекінської капусти з солодким перцем

Нам потрібно: листя капусти, 350 г м'якоти свинини, цибулина, 2 солодких перці різного кольору, сметана – півсклянки, масло для змащування форми, сіль і перець за смаком.

Приготування. М'ясо з цибулею пропустити через м'ясорубку, посолити і поперчити, додати яйце (за бажанням), добре вимішати і відбити. Капустяний качан розібрати на листочки, вони легко відокремлюються. Їх потрібно промити, скласти в каструлю і залити окропом, каструлю накрити і чекати 2 хвилини. Листочки виходять м'якими, тільки потрібно зрізати потовщення ножем, щоб вони не заважали. На листочки викладаємо потроху фаршу, розмащуючи його, зверху кладемо перець, порізаний соломкою, змішуємо два кольори, щоб було красивіше. Звертаємо як звичайні голубці. Викладаємо їх у форму для запікання, попередньо змащену маслом, зверху змащуємо сметаною. Духовку розігріваємо до 180 градусів і на 40 хвилин відправляємо туди голубці.



Суп з пекінською капустою



Нам потрібно: 300 г пекінської капусти, 300 г шинки, цибулина, 3 зубчики часнику, 3 картоплини, половина склянки свіжого або свіжомороженого зеленого горошку, оливкова олія, 2 літра курячого бульйону, сіль і перець за смаком.

Приготування. Шинку нарізаємо дрібними кубиками. Дуже дрібно ріжемо цибулю і часник. Картоплю теж ріжемо дрібними кубиками. У велику каструлю наливаємо масло, щоб було повністю закрито дно. Обсмажуємо шинку, коли вона підрум'яниться, додаємо цибулю з часником, потім туди ж відправляємо картоплю і обсмажуємо все з накритою кришкою. Обсмажуємо картоплю майже до повної готовності, а поки поріжемо пекінську капусту соломкою. У каструлю вливаємо бульйон, солимо і перчимо, після закипання додаємо зелений горошок і капусту. Варимо ще пару хвилин.

Пекінська капуста, фарширована грибами

Нам потрібно: 40 г печериць, 140 г рису (вареного), цибулина, олія, сіль, перець чорний мелений, 2 капустини пекінської, 60 г кетчупу (гострого), 70 г води, лист лавровий, перець чорний горошок.

Приготування. Цибулю порізати кубиками і спасерувати на олії. Додати порізані печериці і підсмажити разом з цибулею протягом 5 хвилин. Вимішати з вареним рисом. Приправити. Пекінську капусту запарити цілою в кип'ятку протягом 1 хвилини. Остудити і розсунути листочки, не відриваючи від качана. Між листям викласти приготовлений фарш. Щільно стиснути і викласти на деко. Воду змішати з кетчупом, присолити до смаку, додати лавровий листок і перець горошком. Залити капусту цією сумішшю. Запекати в духовці протягом 15 хвилин. При подачі нарізати фаршировану пекінську капусту вертикально, щоб виходили фаршировані кільця як троянди. Подавати з соусом, в якому запікалася капуста, притрусивши зеленню.



Салат з пекінської капусти з фетою



Нам потрібно: капуста пекінська, грудка куряча (відварена), 200 г сиру фета, цибулина, олія, оцет винний, сіль.

Приготування. Цибулю нарізати півкільцями і замаринувати (оцет, олія). Капусту нарвати шматочками, грудку порізати соломкою, сир - кубиком. З цибулі злити маринад, додати в салат і заправити його.

Салат з бринзою та гірчиною



заправкою

Нам потрібно: капуста пекінська, помідори, перець солодкий, 100 г бринзи, олія оливкова, сіль, перець чорний мелений, гірчиця французька, базилік сушений, орегано сушений, перець чили.

Приготування. Перш за все беремо пучок пекінської капусти і нарізуємо зелену частину довільно. Далі беремо солодкий перець і нарізаємо смужками. Помідори можна часточками, можна четвертинками - як подобається. Бринзу - кубиками. А далі робимо заправку. Олія оливкова, гірчиця французька (або інша ваша улюблена), сушений базилік, орегано сушений, трохи сушеного або свіжого перцю чили, сіль, перець і все ретельно перемішуємо. І заправляємо наш салат, перемішуємо.

Салат з курятиною та червоним виноградом

Нам потрібно: 1/2 шт. капусти пекінської, 200 г курячого філе, 200 г винограду червоного, 2 ч.л. кунжуту білого, 120 г майонезу, сіль, перець чорний мелений.

Приготування. Помити пекінську капусту. Розібрати на листочки, видалити пошкоджені і порізати смужечками, а можна порвати руками на маленькі клаптики. Відварити курятину (20 хв.), охолодити та порізати шматочками. Виноград помити, вибрати ціленькі, красиві грона, кожну часточку поріжемо на половинку та, якщо є зернятка, видалимо з допомогою кінчика ножа. У величезній ємкості вимішуємо все, приправимо та гарно здобимо майонезом. Якщо під руками його не знайдеться, можна приправити й оливковою олією, це вже буде кардинально інший смак, але дуже насичений та цікавий. Щедро посипаємо салат білим кунжутом.



Салат з пекінської капусти



Нам потрібно: капуста пекінська, 200 г сиру голландського, 1 б. кукурудзи консервованої, 300 г філе куряче (індиче), цибуля зелена, зелень, сіль, майонез.

Приготування. Філе помити і відварити як на бульйон (додаючи цибулю, маленьку моркву, лавровий лист і перець горошком, сіль). Зварене філе та сир порізати на кубики. Капусту нарізати смужкою, не дорізаючи до самого кінця (біля кінця капуста може гірчити+дуже тверда). Все перемішуємо, додаємо кукурудзу, дрібно нарізану зелень і цибулю. Заправляємо все майонезом.

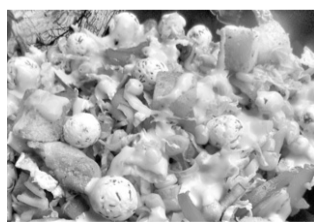
Салат з пекінської капусти з крабами

Нам потрібно: капуста пекінська, 2 яйця (варені), 150 г кукурудзи консервованої, цибуля зелена, перець чорний мелений, 2 ст.л. олія, 100 г крабових паличок, сіль.

Приготування. Яйця очистити й наріжемо кубиками, пекінську капусту нашаткуємо. Крабові палички також наріжемо кубиками. Дрібно наріжемо зелену цибулю. Перемішаємо все в підходящій посуді, додавши кукурудзу. Присмачити олією або майонезом (за бажанням), приправимо меленим перцем. Солимо за смаком.



Салат з пекінської капусти та курки з крутонами



Нам потрібно: 200 г курячого філе, 25 г кунжуту, 300 г капусти пекінської, 0,5 болгарського перцю, 0,5 цибулі червоної, 40 г кукурудзи.

Сирні кульки: 70 г сиру фета, зубчик часнику, 5 г базиліку сушеного, кріп. **Крутони:** батон білий, 30 г олії, 5 г прованських трав, зубчик часнику. **Соус:** 80 г майонезу, 15 г соєвого соусу, 2 зубчики часнику, сік мандариновий.

Приготування. Приготуємо крутони, для цього наріжемо батон кубиком зі стороною близько 1,5 см. Змішаємо олію з часником, прованськими травами і сіллю. Помістимо наші кубики в ємність для запікання і залемо цією сумішшю, ретельно перемішаємо. І відправимо в духовку на 15-20 хвилин при температурі 160-170°C. Час від часу перемішуючи їх. Куряче філе ріжемо смужками, солимо, перчимо, посипаємо кунжутом, обсмажуємо на ве-

ликому вогні хвилин 5-7, часто помішуючи, не допускаючи засмаження м'яса, нам воно потрібне соковите усередині. Дрібно ріжемо капусту, болгарський перець тонкою соломкою. Далі робимо сирні кульки, для цього беремо сир фета, додаємо до нього дрібно рубаний кріп, часник через прес, базилік, і гарненько розминаємо виделкою. Потім з цієї маси ліпимо руками кульки в долоньках, як пластилін. Для заправки змішуємо майонез, соєвий соус, часник, мандариновий сік. Змішуємо капусту, кукурудзу, дрібно різану цибулю, болгарський перець, курку, укладаємо на тарілку, зверху укладаємо сирні кульки, крутони, поливаємо заправкою.

Салат «Зоряний»



Нам потрібно для основ: 300 г пекінської капусти, 100 г крабових паличок, 4 яйця (варених), 200 г консервованої кукурудзи, 3-4 огірки, 0,5 пучка петрушки. **Для заправки:** 2 ст.л. майонезу, 2 ст.л. сметани, 0,5 лимона.

Приготування. Нарізаємо капусту, крабові палички, яйця, огірок, зелень. Додаємо кукурудзу і змішуємо. Готуємо заправку. Окремо змішати майонез зі сметаною і соком лимона. Полити салат заправкою і перемішати.

Салат з пекінської капусти та тунцем

Нам потрібно: пекінська капуста, тунець консервований, огірок, цибулина, сіль, майонез, сметана.

Приготування. Дрібно нарізати цибулю, перемішати із шматочками тунця. Порізати капусту і огірок. Викласти все в салатник, посолити і заправити рівними частинами майонезу та сметани. Перемішати.



Салат дрібнонарізаний



Нам потрібно: 7-9 листків капусти пекінської, пучок зеленої цибулі, 250 г консервованої кукурудзи, морквина, яблуко, журавлина, петрушка, кріп, сік лимона, сіль, перець чорний мелений, олія.

Приготування. Листки капусти порізати смужками, додати дрібнопорізану зелену цибулю, кукурудзу, терту моркву, дрібнопорізані яблуко та зелень. Перемішати, додати журавлину, сіль, перець, сік лимона та олію (якщо додаєте). Добре було б додати ще редис, болгарський перець.

Салат «Сикілевський»

Нам потрібно: 50 г пекінської капусти, 50 г помідорів, 50 г огірків, 40 г твердого сиру, 60 г курячої грудки, 40 г майонезу.

Приготування. Всі овочі нарізаємо середнім кубиком, додано майонез і перемішуємо, грудку нарізаємо невеликими шматочками, солимо і смажимо. Салат викладаємо на блюдо, зверху кладемо смажену курку і затираємо салат сиром, прикрашаємо зеленню.



Салат «Ніжність»



Нам потрібно: куряче філе, 0,5 пекінської капусти, 300 г печериць, 100 г сиру, 2 яйця, 10 шт. чорносливу, цибулина, горіхи - за смаком, майонез - для заправки.

Приготування. Салат викладайте шарами: 1 шар - дрібнопорізаний чорнослив. 2 - дрібнопорізане відварне куряче філе, змастіть майонезом. 3 - дрібнопорізану пекінську капусту, змастіть майонезом. 4 - обсмажені шам-піньйони з цибулею. 5 - натерті на тертці відварені яйця, змастіть майонезом. 6 - натертій на тертці сир. 7 - грецькі горіхи.

В ОБІЙМАХ... БРЕХНІ

Келя з Іваном були на десятому небі від щастя: синок народився! Вісім років жили в шлюбі і лише на дев'ятому дочекалися батьківської та материнської радості. Всю свою любов переливали в дитину. Ходили на роботу, тримали величезне домашнє господарство. Вже так важко трудилися, аби лишень їхній нащадок відмінно харчувався, мав найкращі іграшки й одяг. Підріс - велосипед "Орлятко", дорогий годинник, на заздрість однокласникам, у Степана з'явилися. Любив співати - гітару купили, домовилися зі шкільним вчителем співів, щоб навчив його грати, акомпанувати собі. Тож Степан на шкільних вечорах користувався ще й неабияким успіхом серед дівчат.

Популярність таки зашкодила юнакові. Ніяк не міг визначитися з професією, все менше уваги приділяв навчанню. В голові лише танці, розваги. Добре, що перед армією райвійськомат послав на курси водіїв - це стало справою всього Степанового життя.

Повернувся з армії - знову за своє. Дівчата роєм вились навколо вродливого й голосистого гітариста з заможної родини. Дядько допоміг влаштуватися на роботу в споживтоваристві, де саме нову "автолавку" отримали. Степан возив товари з баз для магазинів. Мама з татом, невтомно працюючи, зібрали для нього чималеньку суму грошей, щоб згодом весілля гучне справити, будинок добротний придбати для молодих і автівку. Та ось біда... Як перевели ті добрячі кошти на копійки - серце батькове не витримало.

Раптова втрата чоловіка та заощаджень похитнули й Килинине здоров'я. Однак віднині на своїх тендітних плечах ця сильна духом жінка сама несла весь тягар домашніх клопотів. Синочка жаліла: поки біля мами - нехай поживе без навантажень, ще встигне народитися. Степанові подобалось таке безтурботне життя, тож нічого змінювати не збирався. А навіщо?

Чимало дівчат заради його уваги були ладні на все, тож мав великий вибір, але одружуватись не квапився.

Одного вечора у вікно хтось постукав. "У Степанка ключ є. Хто ж це завітав пізньої пори?" - подумала Килина й поспішила відчинити двері.

- Тьотю Келю, можна до вас зайти?
- Це ти, Ліаночко? А чого ж не можна, дитино, ласкаво прошу.

Дівчина, ледь переступивши поріг вітальні, артистично впала на коліна й заголосила:

- Ря-туй-те мене, тьотю Келю-ю-ю, благаю! Ваш Степан кля-явся мені в коханні, а як домігся сво-о-го - переключився на Ольгу Бондаренко. Мене, ва-ва-гітну-у, залишив напризволяще-е. Батьки, як дізнаються, з дому виженуть, ви ж знаєте мого тата...

- Заспокойся, встань. Ось прийде син, я йому швидко мізки вправлю. Догасався, бігаючи від однієї дівки до іншої. Не плач, не нервуй, тобі не можна, доню.
- Дякую, тітонько Келю, ви така добра, я знала, вірила, що будете на моєму боці, - обійняла на прощання Степанову матір і пішла геть, задоволена своєю брехливою витівкою.

Степан такий розумний, я - його суджена, не Ольга, не Марина й Галька, тільки я! З вагітністю якимось викручусь. А чи будуть діти- життя покаже! Не в дітях щастя...

На весіллі Ліана весь свій талант доклала, аби справити на всіх враження, неначе вона вагітна. Нехай її

подружки та Степанові залицьляниці вдаляться від заздрощів!

Та, як мовиться, недовго грала музика... Набридло Ліані вдавати з себе вагітну, їсти остогидлі квашені огірки. Почалися місячні - застогнала, скривилася, корчилилася, кричала, що дикий біль внизу живота мучить, виділення з'явилися. Оскільки чоловіка вдома не було, звернулася до свекрухи, щоб попросила сусіда відвезти її до лікарні. Повернувшись наступного дня ввечері, плакала - ридала невістка, що втратила дитину. І в цьому Килину звинувачувала, бо, мовляв, вона доручила у свою відсутність погодувати свиней кашею. Відро з кормом виявилось непосильно важким. От і зірвалася вагітність! Чи будуть після цього у неї діти - хто гарантуватиме? "Хто ж тебе, доню, змушував нести повне відро? Могла б менше тієї каші набрати", - зауважила жінка. Вона відразу запідозрила неладне. Особливо після того, як поцікавилася у сусіда після його повернення з міста, як там Ліана доїхала, мабуть, біль не давав спокою бідоласі. Сусід здивовано зиркнув на Килину й заспокоїв, мовляв, дарма вона хвилюється, бо Ліана його дорогою веселими анекдотами розважала й не до лікарні поїхала, а до своєї тітки. "Значить, брехнею заволоділа моїм сином, ніякої вагітності не було. Оце так артистка! - з гіркою подумала Килина. - Може й вагітна раніше, раз знає всі ознаки і гризла ті кислі огірки, але не тепер. Тож навряд чи дочекаюся онуків..."

"Звільнившись від вагітності", озвучила Степанові дружина свою давню мрію: назавжди переїхати до міста. Дві корови, птиця, свині - все їй нагадує той страшний день, коли "тягла на собі у важкому відрі до годівниці кашу, аж моторошно від душевного болю стає".

- Як же мама одна з усією живністю впорається, вона ж для нас стареється, - задумливо промовив Степан.

- Як і до сьогоднішнього дня справлялася. Вона сильна, а от я через неї здоров'я собі підірвала, - категорично заявила Ліана. Шосте відчуття їй підказувало, що мудра свекруха "розсекретила" її, боялася, що та коли - небудь під гарячу руку розкаже Степанові правду, ось і вирішила забрати його від матері подалі. Та

й працювати на домашній фермі не мала бажання. Зате внесла цінну, на її погляд, пропозицію: нехай свекруха передає автобусами молочку, яйця, обплатраних курей та індиків, а вона лишки продаватиме в місті, тітку залучить. Так і назбирають на нову іномарку та нові меблі в будинок, паркан замінять...

Син з невісткою роками раділи життю, а Килина важкою працею забезпечувала їм той комфорт. Поки не почала тяжко хворіти. Коли лікарі наполягали на операції - не пішла, бо на кого ж господарство залишить. А тепер зовсім немає сил.

- Забирай, Степанку, й продавай корів, всю іншу живність пуская під ніж, а я вже якимось тут доживатиму віка, - сказала синові одного дня.

- Ні, мамо, сама не будеш, заберу до себе, місця вистачає.

- А дружина що на це скаже, вона ж мене терпіти не може, хоч я хіба ще тільки душу вам не віддала... Це лише подумати - з її милості я за двадцять три роки не бачила, де ви мешкаєте. Неначе живу за тридев'ять земель, а не за двадцять кілометрів.

- Не переживай, терпітиме, інакше знайду тобі іншу невістку. В обиду тебе, матусю, більше не дам!

- Ой, синові, чи не пізно ти схаменувся?
- На жаль, не рано, але й ще не геть пізно...

Ліана як почула про Степанове рішення - мов з цепу зірвалася. Який бруд мала на кінці язика - все викричала. "Де ти набрала стільки негативу, ти ж роками

мою матір не бачила?!" - здивовано запитав чоловік. "Досить того, що вона мене бездітною зробила!" - верещала жінка.

Зустріла вона свекруху досить непривітно.

- У будинку ми маємо розпочати ремонт, тому жити будете в літній кухні, - відразу заявила. - Їстимете, що дам. На м'ясо, сир, сметану та бринзу й не сподівайтесь, нам тепер продукти з села ніхто не передає. І нічого корчити з себе безнадійно хвору, вас ще молотком не доб'еш. Коштів у нас на ліки нема, а пенсію самі знаєте, яку заробили... До речі, все ваше добро та дім синок хутенько продав разом з вами, а грошки де поділи? Привіз мамочку на мою шию без коп'я, телепень без мізків!

Терпляча Килина слухала весь той жах з широко відкритими очима. Нічого не відповіла безсовісній та невдячній невістці, пішла в літню кухню і дала волю сльозам. Ввечері повернувся з роботи Степан. Побачивши заплухе від сліз обличчя мами, все зрозумів.

- Заспокойся, мамо. Ця Ліанчина поведінка - остання крапля, що перепопила чашу мого терпіння. Чашка нашого подружнього життя давно розбита, склеїти її неможливо. Тому дуже прошу тебе, потерпи ще зовсім трішки, все владнається. Ти підлікуєшся і ми ще ого - го як заживемо!

Минуло три місяці. Килина мовчки переносила невістчині докори та лайки. Якось у суботу вранці зайшов до неї син і сказав:

- Мамо, ми з тобою сьогодні їдемо в гості, приготуй свою найкращу сукню.

- Якби ж вона була... Я сто років нічого собі не купувала, Степанку...

- Гаразд, не хвилюйся, все владнаю!

З'явився син надвечір, вручив пакунок:

- Даю рівно пів години на збори!

Килинці цілком вистачило цього часу. Заплела й уклала на затилку своє сиве волосся, одягла плаття, на якому переважав зелений колір (вгадав синок розмір, підібрав, аби ще й до очей пасувало!), підфарбувала губи. "І пенька прибери, то гарно виглядатиме", - подумала сімдесятирічна жінка, глянувши на себе в дзеркало, привезене з дому.

Сіла в машину, не витримала, відразу ж, як рушила, поцікавилася:

- І куди мене синочок таку гарну везе? Не в темний ліс, надіюсь, щоб дороги назад не знайшла...

- Навпаки, з лісу темного забрав, на оглядини везу!
- Не второпаю, що за жарт такий...

- Ліана давно своїми егоїзмом та жадібністю, незрозумілим поганим ставленням до тебе, різними постійними безпідставними звинуваченнями, що мало заробляю, відбила мені бажання жартувати. Хочу, нарешті, кардинально змінити своє і твоє життя.

- Яким чином?

- Зараз познайомлю тебе із справжньою невісткою. Вона дуже хороша, два місяці при надії. Так що готуйся стати бабусею! Олена знала чимало горя. Батьків втратила, чоловіка після хвороби три роки тому поховала. Має чарівну донечку. Вона з нетерпінням чекає зустрічі з тобою, обидві чекають... Он, бачиш, біжить до воріт красунечка - малявка, на маму схожа, - повідомив Степан, під'їхавши до чепурного будинку.

- Мамусю, мерщій відчиняй ворота, дядя Стьопа мені бабцю Келю привіз! - почула Килина милий дитячий голосочок...

Таїсія КРИСЬКО.



МАТЕРИНСЬКІ СЛЬОЗИ НЕ ЗАМЕРЗАЮТЬ

Була десята година вечора. Марія сиділа в курнику й прислухалась до кожного шороху. Раптом, коли заскрипіла яблуня від пронизливого холодного вітру, ніби ужалена зіскочила з насидженого місця.

- Ще знайде мене тут, - промайнула думка у переляканої жінки.

Тихенько підвелась, легенько відчинила двері, так, що вони навіть не скрипнули. Глянула на хату. Вікно світилося.

- Не спить й, напевне, не скоро засне. Доведеться ще померзнути.

Надворі було засніжено й місячно, хоч голки збирай. У сусідки загавкав пес, але швидко замовк й заліз у будку. Холодно ж, градусів дванадцять морозу буде.

- Можливо, це він крізь сон, - подумала жінка. - Чи по вулиці йшли люди.

Марія вибралася з курника.

- Хтось ще побачить, - мовила про себе, - й подумують сусіди: "Чого це такої пізньої пори тобі, Маріє, в теплій хаті не сидіться?"

Їм і в голову не прийде, що син рідну матір з дому вигнав. Зовсім не хочеться, щоб хтось здогадався,

чому вона, мов вартовий, ходить такої пізньої пори біля оселі, морозної ночі вимірює кроки біля хвіртки.

- Таки повернуся до курника, там затишніше, - прошепотіла сама собі.

Марія знову закрила за собою двері, закуталася у ганчір'я, сіла на сіно. Довелося чекати, поки перші півні не заспівали. Сну не було. Гарячий ком застряг у горлі. У грудях пекло вогнем. З очей полилися сльози. Марія зусиллям волі змусила себе не схлипувати, міцно стискаючи холодні кулачки.

- Ще почує Микола, що мені тоді буде? Чим я Бога прогнівила, що у свої 85-ть мушу від рідного сина ховатися? За що мені така кара? - роїлися думки, а сльози річкою текли на подолок. - До чого доводить людину горілка! А яка ж добра була душа!

...Миколу знало усе село. Його золоті руки творили чудеса. За що не візьметься, те й зробить так, як личить майстрові, рівних в окрузі йому не було. Та могоричі довели сина до прірви. Кілька років тому покинув дружину й прийшов знущатися над матір'ю. Вранці - на роботу, ввечері - п'яний. А в такому стані не потрапляй на очі - готовий вбити. Він не розуміє, що коїть. Влітку

ще можна десь сховатися, а взимку, крім курника, - ніде. Сусідів турбувати Марія соромилася. "Кому потрібне чуже горе? Та й синові нашкодить", - розмірковувала вона. - Кожен зробить свої висновки, а це не потрібне Миколі. Хіба у нього буде здоров'я, як отак пиячити й важко працювати? - пошепки причитала матір.

Подолік від сліз став мокрим. Марія провела по ньому рукою:

- Материнські сльози навіть у лютий мороз не замерзають, - з боєм промовила вголос.

А скільки їх вже пролила за роки, що мешкає у неї Микола? Чи був хоч день, щоб не плакала? У сльозах та смутку й проходить її старість, але смерті вона не просить. Хоча, якби, нарешті, син кинув пити оту окорину й знову став нормальною людиною, користувався колишньою славою й авторитетом, це додало б матері кілька років життя.

Прочитала молитву й заснула неспокійним, тривожним сном. Привиділося, що синок Микола, як раніше було, прийшов тверезісінький та веселий на її день народження і накинув на материнські плечі барвисту теплу хустку. Кажуть, що сні проти неділі збуваються...

Леонід БОГАЧУК.

ПОРАДИ САДІВНИКАМ І ГОРОДНИКАМ

Поради як покращити настрої

Останній місяць осені – холодний, сірий і дощовий, тож зберігати посмішку на обличчі іноді буває нелегко. Але можливо! Існує як мінімум п'ять надійних способів, як покращити настрої.

Заведіть собі звичку щоденно виконувати якийсь маленький приємний ритуал: це може бути смачне кавування, гортання сторінок



улюбленого журналу чи просто десятихвилинний релакс у затишній атмосфері. Наодінці чи в хорошій компанії – на ваш вибір. Головне правило – спокій, позитивні думки і ніяких засобів зв'язку! Повірте, що навіть кілька цих хвилин можуть повністю змінити ваш настрій!

Кожного дня, звичайно, не вийде, але хоча б іноді намагайтеся змінити звичну обстановку. Найкращий спосіб – великі і маленькі подорожі. Якщо дозволяє погода – організуйте сімейний виїзд на природу; відвідайте сусіднє місто чи містечко; а може, вдасться організувати мандрівку до найближчої визначної пам'ятки? Вра-

ження від цікавої мандрівки будуть «тримати» вас в піднесеному настрої ще довго – спробуйте!

Рухайтеся! Не обов'язково відразу йти записуватися у дорогий спортзал чи бігти купувати модні кросівки – просто зробіть зарядку! Можна ще потанцювати під улюблену пісню. Фізична активність не лише позитивно впливає на здоров'я, а ще й покращує психологічний стан. Так що піднімайтеся з крісла і робіть фізкульт-перерву!

Всі знають про цей спосіб і про його могутню дієвість – купіть собі щось! Нова красива сумочка, симпатична сумочка, а може – цікава книжка, яку ви давно хотіли прочитати? Не обов'язково купувати щось надзвичайно вартісне, адже покращити ваш настрій здатна навіть маленька дрібничка, якої вам якраз не вистачало!

Займіться улюбленим хобі! Вишивайте, в'яжіть, плетіть макраме, ліпіть з полімерної глини, варіть мило чи вирізайте витинанки – підійде будь-що, до чого лежить душа! Творчість заспокоює, наводить лад у думках, піднімає настрій.

Це лише п'ять найпростіших способів підняття настрою, насправді ж їх є набагато більше! Можна змінити зачіску, навчитися готувати новий коктейль, запросити до себе друзів, погодувати пташок в парку, зробити давно омріяне татування, врешті-решт!

ЧАЙ ЗІ СМАКОМ ЗИМИ

Невдовзі вулиці вкриє сніг, а холодна погода вже змушує шукати нові способи зігрітися. Пропонуємо вам 5 зимових рецептів цього напою, з якими буде тепло навіть у морозні дні.

ІМБИРНИЙ ЧАЙ

Імбир тонізує, оздоровлює організм, допомагає боротися із застудою. А ще він покращує травлення.

Інгредієнти: літр води; 3 ч. л. натертий свіжий імбиру; 3 ст. л. меду; щіпка чорного перцю; лимон або апельсин; листя м'яти за бажанням.

Спосіб приготування: Закип'ятити воду, додати третій імбир і залишити на 2-3 хвилини. Після цього ретельно процідити відвар, перелити в чайник. Додати мед, перець, лимон, м'яту. Пити гарячим.

НЕПАЛЬСЬКИЙ МАСАЛА-ЧАЙ

Це незвичайний зігріваючий напій на основі чаю та молока, батьківщиною якого є Індія. Його різновид – непальський чай з сіллю, яким монахи пригощали альпіністів, що приїжджали підкоряти Еверест. Він тонізує та зміцнює імунітет.

Інгредієнти: 350 мл молока; 650 мл окропу; щіпка міцного чорного чаю за смаком; по щіпці кориандру, кардамону, гвоздики, кориці, чорного перцю, мускат-

ного горіха, тертого сухого імбиру і солі.

Спосіб приготування: Закип'ятити молоко, долити окропом до літра. Потім додати чорний чай, кориандр, кардамон, гвоздику, корицю, чорний перець, мускатний горіх, тертий сушений імбир і сіль.

ЧАЙ ІЗ ШИПШИНИ З МЕДОМ

Зимовий чай з шипшини зміцнює імунітет, покращує травлення та навіть знижує рівень холестерину в крові.

Інгредієнти: 250 мл гарячої води, 30 г плодів шипшини; 1 ст. л. меду; 1-2 ч. л. лимонного соку.

Спосіб приготування: Подрібнити сушені плоди шипшини, залити їх окропом і варити 15 хвилин, ще 10-15 хвилин настоювати. Потім процідити відвар, додати сік лимона і мед.

МАРОККАНСЬКИЙ ЧАЙ

Цей чай з теплої країни можна пити як холодним, так і гарячим. А корисні властивості меду додають йому протизастудну дію.

Інгредієнти: 500 мл води, дві кориці в паличках; 3-4 гілочки гвоздики; цедра 1 апельсина; цедра 1 лимона або лайма, 3 невеликих скибочки сушеного



імбиру; 1 лайм; трохи м'яти; 3 ч. л. чорного чаю.

Спосіб приготування: Цедру з лимона та апельсина порізати соломкою. Пом'яти м'яту в руках чи ступці. У чайник покласти дві палички кориці, додати гвоздику, подрібнену цедру, нарізаний лимон і лайм, імбир, м'яту і чай, залити все окропом. Підсолоджувати напій медом.

ЗЕЛЕНИЙ ЧАЙ ІЗ МЕДОМ

Такий чай активізує кровообіг, допомагає зігрітися й втримати тепло. А якщо його випити перед виходом на вулицю, то холод не загрозуватиме.

Інгредієнти: вода, зелений чай, трохи лимона та меду, імбир або малинове варення за смаком.

Спосіб приготування: Заварити звичайний зелений чай, додати лимон і мед. Інші інгредієнти – для підсилення зігрівального ефекту.

(дата офіційного опублікування в Єдиному реєстрі з оцінки впливу на довкілля (автоматично генерується програмними засобами ведення Реєстру, не зазначається суб'єктом гос-подарювання) 202383011027

(реєстраційний номер справи про оцінку впливу на довкілля планованої діяльності)

ОГОЛОШЕННЯ

про початок громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля

Повідомляємо про початок громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля планованої діяльності, зазначеної у пункті 1 цього оголошення, з метою виявлення, збирання та врахування зауважень і пропозицій громадськості до планованої діяльності.

1. Планована діяльність. Планованою діяльністю передбачається модернізація АЗС по вулиці Житомирське шосе, 11 в м. Вінниця Вінницької області.

Комплекс АЗС призначений для прийому, зберігання нафтопродуктів (дизельного палива), заправка паливом автомобільного транспорту усіх типів.

Проведення планованої діяльності передбачено за адресою: Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Житомирське шосе, 11 на земельній ділянці площею: 0,2 га (кадастровий номер 0520655900:07:008:0017). Цільове призначення земельної ділянки – 03.07 Для будівництва та обслуговування будівель торгівлі. Ділянка, яка відведена під модернізацію АЗС складає 850 м².

Загалом в комплексі АЗС входять: будівля кафе-бару операторська, паливо-роздавальна колонка, наземний резервуар зберігання дизельного палива, зливний пристрій, рекламний стенд, блискавоприймачі

До складу АЗС входить: наземний резервуар зберігання дизельного палива об'ємом 25 м³ та паливороздавальна колонка. Максимальна потужність АЗС складає 50 авто/добу.

Річна потужність зберігання палива: дизельне паливо – 500 куб.м/рік.

Режим роботи АЗС – 365 днів/рік, цілодобово. Загальна чисельність працюючих на території планованої діяльності – 4 чол.

(загальні технічні характеристики, у тому числі параметри планованої діяльності, потужність, довжина, площа, обсяг виробництва тощо), місце провадження планованої діяльності)

2. Суб'єкт господарювання

ТОВ «РЕСПЕКТ-ТОР»

код ЄДРПОУ 40003033

Юридична адреса: 21011, Вінницька обл., місто Вінниця, вул. Ватутіна, буд. 18А, тел.+38(067) 433-07-51.

(повне найменування юридичної особи, код згідно з ЄДРПОУ або прізвище, ім'я та по батькові фізичної особи-підприємця, ідентифікаційний код або серія та номер паспорту (для фізичних осіб, які через свої релігійні переконання відмовляються від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та офіційно повідомили про це відповідному контролюючому органу і мають відмітку у паспорті, місцезнаходження юридичної особи або місце провадження діяльності фізичної особи - підприємця (поштовий індекс, адреса), контактний номер телефону)

3. Уповноважений орган, який забезпечує проведення громадського обговорення

Управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації за адресою: 21021, м. Вінниця, вул. В. Порики, 29.

e-mail: uprter@vin.gov.ua, тел.: (0432) 43-74-08

Контактна особа: В.о. начальника управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації – Іван Миколайович Сивенюк.

(найменування уповноваженого органу, місцезнаходження, номер телефону та контактна особа)

4. Процедура прийняття рішення про провадження планованої діяльності та орган, який розглядатиме результати оцінки впливу на довкілля

Відповідно до законодавства рішенням про провадження даної планованої діяльності буде:

- Висновок з Оцінки впливу на довкілля, що видається Управлінням розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації.

- Дозвіл на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря стаціонарними джерелами, що видається Управлінням розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації.

Інші документи дозвільного характеру, передбачені законодавством, за умови що вони не передбачають встановлення (затвердження) змін у діяльності, затвердженій (схваленій) рішенням про провадження планованої діяльності або подовження строків її провадження (згідно пункту 9 статті 9 ЗУ «Про оцінку впливу на довкілля»).

(вид рішення про планованої діяльності, орган, уповноважений його видавати, нормативний документ, що передбачає його видачу)

5. Строки, тривалість та порядок громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля, включаючи інформацію про час і місце усіх запланованих громадських слухань

Тривалість громадського обговорення становить 25 робочих днів (не менше 25, але не більше 35 робочих днів) з моменту офіційного опублікування цього оголошення (вказується у шапці оголошення) та надання громадськості доступу до звіту із оцінки впливу на довкілля та іншої додаткової інформації, що передається для видачі висновку про оцінку впливу на довкілля.

Протягом усього строку громадського обговорення громадськість має право подавати будь-які зауваження чи пропозиції, які, на її думку, стосуються планованої діяльності, без необхідності їх обґрунтування. Зауваження та пропозиції можуть подаватися в письмовій формі (у тому числі в електронному вигляді) та усно під час громадських слухань із занесенням до протоколу громадських слухань. Пропозиції, надані після встановленого строку, не розглядаються

“У період воєнного стану в Україні громадські слухання проводяться у режимі відеоконференції, про що зазначається в оголошенні про початок громадського обговорення звіту з оцінки впливу на довкілля та у звіті про громадське обговорення”.

Громадські слухання (перші) відбудуться 05 грудня 2023 року в 11:00.

Посилання для підключення до відеоконференції: <https://meet91.webex.com/j.php?MTID=m815f681a9b00cc21036ea3918611c6d9>

Номер наради: 2556 092 6653

Пароль: 2a882WS6rem

Посилання для приєднання за допомогою відеосистеми: Набираєте 25560926653@meet91.webex.com

Також можна набрати 173.243.2.68 та ввести номер наради. Пароль наради для відеосистеми 22882976

Громадські слухання (другі) відбудуться не заплановані (вказати дату, час, місце та адресу проведення громадських слухань)

6. Уповноважений центральний орган або уповноважений територіальний орган, що забезпечує доступ до звіту з оцінки впливу на довкілля та іншої доступної інформації щодо планованої діяльності

Управління розвитку територій та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації

Поштова адреса: 21021, м. Вінниця, вул. В. Порики, 29. Електронна адреса: uprter@vin.gov.ua

тел.: (0432) 43-74-08; контактна особа: Іван Миколайович Сивенюк.

(зазначити найменування органу, місцезнаходження, номер телефону та контактну особу)

7. Уповноважений центральний орган або уповноважений територіальний орган, до якого надаються зауваження і пропозиції, та строки надання зауважень і пропозицій

Управління розвитку та інфраструктури Вінницької обласної військової адміністрації

Поштова адреса: 21021, м. Вінниця, вул. В. Порики, 29. Електронна адреса: uprter@vin.gov.ua

тел.: (0432) 43-74-08; контактна особа: Іван Миколайович Сивенюк.

(зазначити усі інші матеріали, надані на розгляд громадськості) (зазначити іншу екологічну інформацію, що стосується планованої діяльності)

9. Місце (місця) розміщення звіту з оцінки впливу на довкілля та іншої додаткової інформації (відмінне від розміщення, зазначеного у пункті 6 цього оголошення), а також час, з якого громадськість може ознайомитися з ними: 1. На ТОВ «РЕСПЕКТ-ТОР», за адресою: 21011, Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Ватутіна, буд. 18А, тел. (096)9442277, контактна особа: директор Бесараба Ірина Миколаївна. Ознайомитися зі звітом з оцінки впливу на довкілля можна з 13.11.2023 р.

2. Вінницька міська рада: 21050, м. Вінниця, вул. Соборна, 59. Контактна особа: Ситник Ольга, головний спеціаліст відділу адміністрування системи якості департаменту правової політики та якості, тел. (0432) 59-51-55, vinrada@vmr.com.ua. Ознайомитися зі звітом з оцінки впливу на довкілля можна з 13.11.2023 р.

(найменування підприємства, установи, організації, місцезнаходження, дата, з якої громадськість може ознайомитися з документами, контактна особа)

Шановні громадяни, дотримуйтесь правил пожежної безпеки під час експлуатації печей

У зв'язку із зниженням температури, значна частина населення використовує індивідуальне опалення: електронагрівальні прилади, пічне опалення, газові прилади.

Через порушення або не знання громадянами правил безпеки при користуванні пічним опаленням може виникнути пожежа або отруєння чадним газом.

Тому, щоб забезпечити безпеку своєї оселі, людей та майна при користуванні пічним опаленням потрібно дотримуватись елементарних правил з безпеки.



ПРИ ПОЖЕЖІ ТЕЛЕФОНУЙТЕ ЗА НОМЕРОМ 101

На випадок пожежі необхідно негайно повідомити про це по телефону 101, вживати заходів до евакуації людей, по можливості здійснити аварійне вимкнення електрообладнання та гасіння пожежі первинними засобами пожежогасіння.

Пам'ятайте самі та навчіть своїх дітей, що постійне виконання правил безпеки - запорука збереження людських життів та матеріальних цінностей!

Вінницьке районне управління Головного управління ДСНС України у Вінницькій області.

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: ДЕРЖАВНА УСТАНОВА «ЛІТИНСЬКА ВИПРАВНА КОЛОНІЯ (№123)» (ДЕРЖАВНА УСТАНОВА «ЛІТИНСЬКА ВИПРАВНА КОЛОНІЯ (№123)»). Ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ: 08562625. Місцезнаходження суб'єкта господарювання: 22300, Вінницька обл., Вінницький р-н, селище міського типу Літин, пров. Хмельницького Б. II, будинок 9-А, контактний номер телефону: +380674330230, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання: vk123@vn.kvs.gov.ua. Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика: 22300, Вінницька обл., Вінницький р-н, селище міського типу Літин, пров. Хмельницького Б. II, будинок 9-А. Мета отримання дозволу на викиди: отримання дозволу на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря стаціонарними джерелами для існуючого об'єкта.

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: діяльність Державної Установи «ЛІТИНСЬКА ВИПРАВНА КОЛОНІЯ (№123)» не підлягає оцінці впливу на довкілля відповідно ст. 3 Закону України «Про оцінку впливу на довкілля».

Загальний опис об'єкта (опис виробництв та технологічного устаткування): Основним видом діяльності підприємства згідно КВЕД є 84.23 Діяльність у сфері юстиції та правосуддя. Для опалення та гарячого водопостачання приміщень виправної колонії експлуатуються пічки опалювальні, буржуйки та котли твердопаливні. Одним з напрямків діяльності підприємства є надання послуг з виготовлення стolarsких та теслярських виробів, дров, тирсо брикетів, операцій з обробки металу. Підприємство веде виробничу діяльність з виготовлення розкладок. Фарбування металоконструкцій та товарів широкого вжитку здійснюється за допомогою фарбувальної камери. Також на території колонії функціонує для власних потреб відділення хлібобулочних виробів та їдальня.

Відомості щодо видів та обсягів викидів: оксид вуглецю [NO+NO2] - 1,2382т/рік, неметанові леткі органічні сполу-

ки (НМЛОС) - 0,343 т/рік, метан - 0,0214 т/рік, вуглецю діоксид - 579,7 т/рік, азоту (1) оксид [N2O] - 0,019 т/рік, сірки діоксид - 4,29 т/рік, речовини у вигляді суспендованих твердих частинок неідифікованих за складом - 6,2590002 т/рік, свинець та його сполуки (у перерахунку на свинець) - 0,000205 т/рік, акролеїн - 0,00000003 т/рік, ртуть та її сполуки (у перерахунку на ртуть) - 0,0000133 т/рік, нікель та його сполуки (у перерахунку на нікель) - 0,000308 т/рік, арсен та його сполуки (у перерахунку на арсен) - 0,00021 т/рік, хром та його сполуки (у перерахунку на триоксид хрому) - 0,000835 т/рік, мідь та її сполуки (у перерахунку на мідь) - 0,00031т/рік, цинк та його сполуки (у перерахунку на цинк) - 0,00031т/рік, залізо та його сполуки (у перерахунку на залізо) - 0,002 т/рік, манган та його сполуки (у перерахунку на діоксид мангану) - 0,00012 т/рік, кислота оцтова - 0,007 т/рік, ацетальдегід - 0,0014 т/рік.

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання: відповідно до ч. 7 ст. 11 ЗУ «Про охорону атмосферного повітря», об'єкт належить до II групи, тому заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва не розробляються. Перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання: не передбачаються, відсутні перевищення встановлених нормативів граничнодопустимих викидів. Дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів: не передбачено. Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству: пропозиції щодо дозволених обсягів викидів відповідають чинному законодавству; для речовин, на які не встановлені нормативи граничнодопустимих викидів відповідно до законодавства, встановлюються величини масової витрати.

Із зауваженнями та пропозиціями щодо дозволу на викиди по зазначеному промислового майданчику звертається до Вінницької обласної військової адміністрації (Вінницької обласної державної адміністрації) (21050, Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Соборна, 70, тел. 0 800 216 433, e-mail: oca@vin.gov.ua).

Строки подання зауважень та пропозицій: протягом 30 календарних днів з дня публікації повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди.

тажувача Маніту. Джерелами викидів ЗР є вентиляційні шахти свинарника, майданчик компостування гною, зерносклад, зернонавантажувач.

Відомості щодо видів та обсягів викидів (т/рік) - речовини у вигляді суспендованих твердих частинок - 0,929600334, аміак - 0,1126, сірководень - 0,042, метилмеркаптан - 0,0013000008, альдегід пропіоновий - 0,006799992, кислота капронова - 0,003799992, фенол - 0,0010999992, диметилсульфід - 0,007600008, диметиламін - 0,030199992, метан - 0,850000008.

Відповідно до Наказу Міністерства охорони навколишнього природного середовища України №108 від 09.03.2006 р. заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання - заходи не передбачені; перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання - заходи не передбачені; дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів - заходи не передбачені;

Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству - відповідають, згідно вимогам Наказу №309 Міністерства охорони навколишнього природного середовища України від 27.06.2006 р. та Наказу №177 Міністерства охорони навколишнього природного середовища України від 10.05.2002 р. ;

Адреса Вінницької обласної військової (державної) адміністрації до якої можуть надсилатися зауваження та пропозиції громадськості щодо дозволу на викиди - Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Соборна, 70. Тел. 0432 592 110

Строки подання зауважень та пропозицій - приймаються протягом 30 календарних днів з дати опублікування інформації в газеті.

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди: Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання - Фізична особа-підприємець Коноплич Наталія Валеріївна (ФОП Коноплич Н.В.), ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ (реєстраційний номер облікової картки платника податків ФОП) - 2951317887;

Місцезнаходження суб'єкта господарювання - 21019, Вінницька обл., Вінницький р-н, м. Вінниця, вул. Нагірна, буд. 20В, контактний номер телефону - 0975048999, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання - konoplich@ukr.net

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика - 23232, Вінницька обл., Вінницький р-н, с. Горбанівка, вул. Українська, буд. 2А;

Мета отримання дозволу на викиди - отримання дозволу на викиди ЗР для існуючого об'єкта, з метою надання права експлуатувати об'єкт, з якого надходять в атмосферу 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 виробництв та технологічного устаткування) - Основним видом діяльності підприємства згідно КВЕД є 47.11 Роздрібна торгівля в неспеціалізованих магазинах переважно продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами.

На території промайданчика розміщуються свинарники призначений для вирощування свиней. Подрібнення зерна на для приготування кормів на промайданчику експлуатується подрібнювач зерна. Гній від свиней накопичується в гноєсховищі, а в гдальшому вивозиться на поля в якості добрива. Для зберігання зерна використовується зерносклад. Для безперебійного забезпечення підприємства електроенергією функціонує дизельний генератор.

Джерелами викидів ЗР є вентиляційні шахти свинарників, гноєсховище, зерносклад, подрібнювач зерна, вихлопний патрубок дизельного генератора.

Відомості щодо видів та обсягів викидів (т/рік) - речовини у вигляді суспендованих твердих частинок - 0,50420264, аміак - 18,14, сірководень - 7,802, сірки діоксид - 0,006, метилмеркаптан - 0,70455, альдегід пропіоновий - 0,0631, кислота капронова - 0,0347, фенол - 0,00978, диметилсульфід - 0,0631, диметиламін - 0,276, суміш насичених вуглеводнів C2-C8 - 0,0032, оксиди азоту (у перерахунку на діоксид азоту [NO + NO2] - 0,0639, азоту(1) оксид (N2O) - 0,00020, оксид вуглецю - 0,0026, вуглецю діоксид - 4,692, метан - 8,3162.

Відповідно до Наказу Міністерства охорони навколишнього природного середовища України №108 від 09.03.2006 р. заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання - заходи не передбачені; перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання - заходи не передбачені; дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів - заходи не передбачені;

Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству - відповідають, згідно вимогам Наказу №309 Міністерства охорони навколишнього природного середовища України від 27.06.2006 р. та Наказу №177 Міністерства охорони навколишнього природного середовища України від 10.05.2002 р. ;

Адреса Вінницької обласної військової (державної) адміністрації до якої можуть надсилатися зауваження та пропозиції громадськості щодо дозволу на викиди - Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Соборна, 70. Тел. 0432 592 110

Строки подання зауважень та пропозицій - приймаються протягом 30 календарних днів з дати опублікування інформації в газеті.

Якісні металопластикові вікна та двері від заводу-виробника із гарантією. Найнижчі ціни. Тел.: (068) 840-38-18, (063) 407-77-14.



Замовляйте привітання у "Подільській зорі" електронною поштою, телефоном або Viber. Звертайтеся: pzorya2003@ukr.net (068) 840 38 18; (096) 185 00 63; (063) 890-89-57.

"ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ"

Вінницька регіональна газета.

редактор
Ф.І.БЕЖНАР

ПЕРЕДПЛАТНІ ІНДЕКСИ
ПЕРІОДИЧНОГО ВИДАННЯ:
ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЙ - 40699;
ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ - 61487

Газета зареєстрована
Головним територіальним
управлінням юстиції у
Вінницькій області
15.03.2019 р.
Реєстраційне свідоцтво
ВЦ №1051-409 ПР.
Засновник: Трудовий
колектив Товариства з
обмеженою
відповідальністю "Редакція
Вінницької регіональної
газети "Подільська зоря"

Газета виходить щочетверга,
видається українською, а також
російською мовами. 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, рекламні
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:
№UA65302076000026007300901415,
Вінницьке обласне управління АТ
«Ощадбанк»,
МФО 302076,
інд. код 02471361,
Адреса редакції:
21100, м. Вінниця,
вул. Брацлавська, 31.
Телефони редакції: 27-77-07.

Зам. №232845.

Наклад - 1500.

Газета віддрукована
у ТОВ "Прес Корпорейшн
Лімітед", м.Вінниця,
вул.Чехова, 12-б.
Тел. (0432) 55-63-97.

Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свій ювілей святкуватиме ветеран війни та праці, мешканець с. Горбанівка - **Владислав Адамович ЦІТКОВСЬКИЙ** (16 листопада).

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 2024 рік.

Передплата з поштовими послугами (без заповнення квитанції)

становить:

ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ (61487): на місяць - 32,60 грн., на 3 місяці - 97,80 грн., 6 місяців - 195,60 грн., 1 рік - 504,00 грн.

для підприємств, установ й організацій (40699): на місяць - 32,60 грн., на 3 місяці - 97,80 грн., 6 місяців - 195,60 грн., 1 рік - 504,00 грн.

9 листопада - хмарно, без опадів, t вдень +8...+10°C, вночі +4...+6°C. **10 листопада** - хмарно, без опадів, t вдень +9...+12°C, вночі +4...+5°C. **11 листопада** - хмарно, дощ, t вдень +9...+11°C, вночі +7...+9°C. **12 листопада** - хмарно, дощ, t вдень +5...+7°C, вночі +7...+9°C. **13 листопада** - хмарно, без опадів, t вдень +5...+8°C, вночі +2...+5°C. **14 листопада** - хмарно, дрібний дощ, t вдень +4...+7°C, вночі +3...+4°C. **15 листопада** - хмарно, без опадів, t вдень +4...+6°C, вночі +3...+4°C.



Пам'яті "азовця" Дениса Бабія

Вперше під час широкомасштабної війни у Вінниці пройшли збори обласної федерації фрі-файту. Нагадаємо, це український різновид змішаних єдиноборств.

На засіданні був присутній експерт Вінницької федерації фрі-файту Вадим Кудіяров. Він воює у лавах ЗСУ, але під час відпустки активно долучився до обговорення і планування розвитку свого виду спорту на Вінниччині. Керували зборами нинішній голова Вінницької федерації фрі-файту Юрій Васківнюк і його заступник Олександр Щербачук.

На засіданні йшлося про календарний план заходів на рік та участь у них вінницьких фрі-файтерів. Серед іншого, в квітні у Вінниці запланований чемпіонат України серед дорослих та юніорів. Його присвятять пам'яті загиблого воїна-азовця Дениса Бабія, члена Вінницької федерації фрі-файту.

Планується проведення у місті над Бугом й всеукраїнського турніру у розділі "submission" (боротьба). Керівники федерації взяли до уваги побажання присутніх на зборах провідних тренерів нашого регіону.

- Ми опікуємося не лише дорослими бійцями. Беремо на себе розвиток дитячого і юнацького фрі-файту на Вінниччині, - прокоментував Юрій Васківнюк.

Наприкінці зборів пройшло нагородження грошовими преміями провідних вінницьких фрі-файтерів, які останнім



часом вдало виступили на відкритих всеукраїнських змаганнях.

Серед нагороджених була одна дівчина - 17-річна Анастасія Городівська з Хмельника. Днями вона виграла чемпіонат України з фрі-файту у розділі "submission". Анастасія також успішно займається MMA (у цьому виді була срібною призеркою чемпіонату світу), бойовим самбо. Ще бере участь в змаганнях з джиу-джитсу, панкратіону тощо.

- В усіх цих видах єдиноборств я успішно виступаю, здобуваю медалі. На змаганнях із "submission" брала участь вперше. Вони були дещо схожі на розділ "ноу гі" в джиу-джитсу, коли учасники виступають у спортивних шортах, - розповіла Анастасія Городівська. - Вважаю, що єдиноборства - жіноча справа. Вони виховують характер. Завдяки спорту я навчилася поступово досягати своїх цілей у житті.

Також керівники федерації урочисто вручали посвідчення кандидатів у майстри і майстрів спорту України. 24-річний вінничанин Ігор Завера служить у ЗСУ із початку повномасштабної війни, куди пішов добровольцем. Під час нетривалої відпустки у Вінниці він, нарешті, отримав посвідчення майстра спорту.

- Звання майстра я виконав за місяць до повномасштабної війни. Тоді виграв чемпіонат України. Заняття спортом дуже допомагали мені, особливо на початку війни. Тоді доводилося щодня ходити по 30 км, та й ще з великою вагою, - нагадав Ігор Завера.

Михайло МИХАЙЛОВ.



Благодійний ярмарок на підтримку ЗСУ

Днями у Вороновицькому ліцеї відбувся благодійний ярмарок на підтримку ЗСУ. Кожна класна родина вражала своїм індивідуальним підходом до справи, згуртованістю та креативністю. Під час шкільного ярмарку кожен клас презентував свій імпровізований "солодкий стіл", де можна було знайти найрізноманітніші смаколики - від домашньої випічки, пирогів, соків та фруктів до ситної піци.

До заходу долучилися школярі, їх батьки, педагоги та небайдужі мешканці громади.

Завдяки спільним зусиллям вдалося зібрати кошти, котрі перерахували для допомоги воїнам-односельцям. Зокрема було передано кошти на бус для 14 бригади "Червона калина" (синіві Тетяни Левницької); на Mavic для бригади розвідки Олега Мазура; на авто та Mavic для 15 бригади Оперативного Призначення "Кара-Даг" Дениса Мельничка.



Адміністрація ліцею, вчителі та учні дякують усім за дружню, результативну працю, яка вкотре об'єднала й довела, що тільки разом українці зможуть здобути таку бажану Перемогу.

Астрологічний прогноз на 13 - 19 листопада

ОВЕН (21.03-20.04). Відчуєте, що нескінченні негаразди та затримки в роботі переполюють чашу вашого терпіння, проте постарайтеся зберігати холоднокровність: багато з перешкод зникнуть самі собою. Несподівана інформація здатна змінити ваше життя й плани на найближче майбутнє. У вихідні не зневажайте можливість одержати допомогу близьких та друзів, це може вам дуже знадобитися. Сприятливий день - четвер, несприятливий - середа.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Доведеться брати на себе відповідальність за ухвалення необхідних рішень, що вплинуть на ваше найближче майбутнє. За дрібних невдач не зневіряйтеся і намагайтеся досягти мети. Самовпевненість ви ризикуєте загнати себе в кут. У вихідні більше часу приділяйте родині та відпочинку. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Активізуйте свою діяльність, начальство це помітить і оцінить, вам запропонують вигідний підрібок. Постарайтеся не зривати своє роздратування на близьких людях, будьте терпимішими, і все потроху втрясється. У вихідні зможете порадувати близьких, виконавши давню мрію. На вас чекає гармонія. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

РАК (22.06-23.07). Багато давніх роблем вирішуватимуться зовсім несподівано. Можете розраховувати на взаєморозуміння в спілкуванні з оточуючими вас людьми, а також на власну активність і ділову хватку. У вихідні можливі подорожі або зміна звичної обстановки. Вам дуже знадобиться розсудливість. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

ЛЕВ (24.07-23.08). Робота не зажадає зайвої напруги. На ваше кар'єрне зростання може позитивно

вплинути колега по роботі. Чекайте вигідних комерційних пропозицій, які краще не відхиляти. У вихідні доведеться поспішити на допомогу комусь з родичів. Сприятливий день - середа, несприятливий - понеділок.

ДІВА (24.08-23.09). Робота може зажадати додаткових зусиль, тому краще відразу вирішити для себе, з яким її обсягом ви можете реально впоратися. Не застрягайте на дрібних завданнях, а зосередьтеся на головному та масштабному. В очах начальства варто бути якомога непомітнішим та скромнішим. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Важливі спокій і врівноваженість, не квапте події. Не варто нічого робити на зло оточуючим, навіть якщо дуже хочеться. Яма, вирита іншому, гарантовано опиниться на вашому власному шляху. Непогано б натякнути начальству, що його вимоги часто бувають завищеними. Вихідні можуть виявитися вдалими для початку серйозної справи в неофіційній обстановці. Сприятливий день - середа, несприятливий - вівторок.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Зможете досить легко впоратися зі справами, незалежно від їхнього характеру. Улюблена робота може стати джерелом життєвих сил, стосунки з колегами та начальством доброзичливі та гармонійні. Ваші ідеї відкриють прямий шлях до успіху, і ви будете задоволені ситуацією. Вихідні проведіть з коханою людиною, від цього залежатиме ваша щиросердна рівновага. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

СТРЕЛЕЦЬ (23.11-21.12). Будьте гранично уважними навіть до найнезначніших змін на роботі, постарайтеся не вступати в конфлікт з колегами. Намагайтеся вирішити всі важливі службові питання. У вихідні відпочиньте так, як би вам цього хотілося б, нікого не слухайте. Сприятливий день - четвер, несприятливий - понеділок.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). У справах кар'єри та бізнесу - явне поліпшення: можна чекати підвищення в посаді, з'являться нові цілі й завдання. Ви відчуєте вплив енергії та сил. В особистому житті можете знайти довгоочікуване щастя. Однак потрібно забути про свій егоїзм. У вихідні можливі цікаві знайомства. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

ВОДОЛІЙ (21.01-19.02). Відсуньте на час рутинну роботу, що знудила, яка вселяє у вас зневіру та апатію. Використовуйте енергію і чарівність в досягненні наміченої мети. До ваших ділових порад і до нової інформації, яку повідомите колегам і начальству, будуть прислухатися. Вихідні в приемному оточенні дозволять знайти щиросердну рівновагу. Сприятливий день - четвер, несприятливий - вівторок.

РИБИ (20.02-20.03). Багато життєвих питань вирішуватимуться спокійно і без напруги. Атмосфера навколо вас гармонізується і принесе заспокоєння. Необхідно ретельно перевіряти вступну інформацію, щоб уникнути помилок і викривлень. У вихідні приділіть час для відпочинку та розваг. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - четвер.