Четвер, 28 грудня 2023 р.
№52 (8995) Ціна договірна

ВІННИЦЬКА
РЕГІОНАЛЬНА ГАЗЕТА

e-mail:
pzorya2003@ukr.net

Подільська Зоря

Віддав життя за Україну!

Знову сумна звістка з фронту - загинув Андрій СІДОРОВ із Стрижавки.

Він народився 1 вересня 1969 року в селі Греченці Летичівського району. Андрій з багатодітної сім'ї, де виховувалося 9-ро дітей - 7 братів та 2 сестри. Закінчив місцеву школу, потім служив у армії в прикордонних військах. Працював в Летичівському районному дорожному управлінні. Згодом переїхав до Києва і там працював у дорожній службі. У 2000 році одружився та переїхав жити до Стрижавки. У цивільному житті працював будівельником, був справжнім працелюбом із золотими руками.

Андрій дуже любив своїх дітей, повсякчас допомагав їм із будівництвом та ремонтами. Цінував життя, проживав його з оптимізмом та радістю. На дозвіллі полюбляв рибалити.

19 січня 2023 року був призваний до лав Збройних сил України. Був старшим сержантом, сапером 2-го інженерно-саперного відділення інженерно-саперного взводу 1-го механізованого батальйону військової частини А4718. Спочатку воював у Миколаївській області, згодом проходив навчання у Німеччині. Протистояв ворогові у Дружківці, Краматорську, Костянтинівці та Кліщіївці під Бахмутом. Саме під Бахмутом і загинув 19 грудня 2023 року, виконуючи бойове завдання.

Щирі та глибокі співчуття родині. Вдома на Андрія чекали дружина Лідія, дві доньки, чотири внуки та довгоочікувана внучка Кіра.

Вічна пам'ять Воїну-Герою! Нехай світлими будуть згадки про нього.

АКТУАЛЬНО

Президент України Володимир Зеленський заявив, що законодавчі ініціативи з удосконалення мобілізації і військового обліку не повинні обговорюватися та ухвалюватися кулуарно. "Почалася дискусія щодо нових правил мобілізації. Є законодавча пропозиція - військове командування, Міністерство оборони, інші залучені органи представили її у Верховну Раду України. Буде правильним, щоб такі норми обговорювалися та ухвалювалися не кулуарно. А так, щоб люди розуміли, яке бачення у військового командування, які мотиви в тих чи інших правил та умов, що пропонують депутати та як розв'язуються питання, які вже є в наших воїнів у Силах оборони", - відзначив він у вечірньому зверненні до українців. Як підкреслив президент, закон - це те, що стосується всіх і кожного в державі.

На всій території України, під час дії воєнного стану, заборонено використовувати, продавати та передавати більшість салютів, феєрверків та петард. Тому громадян закликають утриматись від використання піротехніки, адже в умовах війни це завдає шкоди психологічному здоров'ю населення через схожість зі звуками вибухів. Згідно з чинним законодавством, порушникам загрожує штраф, виправні роботи або навіть ув'язнення. Правоохоронці зазначають, що якщо Ви стали свідком використання, продажу чи передачі піротехнічних засобів, слід одразу ж повідомляти про цей факт правопорушення за номером "102".

Україна змушена закупляти технічну сіль в Африці, оскільки Бустинське родовище солі в Закарпатській області не працює на повну потужність. Ситуація із закарпатською сіллю така: підприємство почало розробляти родовище у 22-му році, після російського вторгнення. Робота запускалася дуже швидкими темпами і постійно виникали проблеми. Це питання і фахового рівня працівників, і георозвідки. Щоб налагодити інфраструктуру, провести дорозвідку родовища, доробити прохід, потрібен ще рік. Тому технічну сіль нині доставляють з африканських країн по 2500 грн. за тонну.

Ми – українці! Горда і нескорена нація!

Вдруге ми зустрічаємо Новорічні свята в умовах повномасштабної війни...

Вже скоро минає два роки як закінчилися тих «три дні», що давали нам на виживання.

Ми не просто вижили!

Ми згуртувалися!

Ми відчули, що у єдності наша сила.

Нас єднає любов до Батьківщини та бажання жити у вільній, суверенній країні.

Ми знаємо: найтемніша ніч – перед світанком.

Тож нехай усіх нас зігріє синьо-жовте світло прийдешньої Перемоги!

Бажаю незламної віри, сил та витримки кожному і кожній, хто зараз утримує наші позиції. На ваших плечах доля нашої країни.

Пам'ятаємо усіх наших героїв, які поклали своє життя в ім'я життя усіх українців. Вклоняємось перед рідними і близькими наших Захисників і Захисниць. Дякуємо всім, хто молиться, вірить, допомагає ЗСУ.

Нехай здійсниться єдине бажання для всіх нас – українців: щоб 2024-й рік став Переможним!

З Новим роком!

Начальник Вінницької обласної військової адміністрації Сергій БОРЗОВ.

Шановні подоляни!

Вітаю із Новим роком! Продовжуємо боротьбу, гуртуємось, робимо усе можливе для допомоги нашим воїнам. Рік, що минає, зробив нас сильнішими, стійкішими та мудрішими. З вірою в Перемогу та сподіваннями на добрі новини ми зустрічаємо 2024-ий.

Зичу щоб усі негаразди, проблеми, гіркота втрат та нездійснених сподівань залишилися у році, що минає, а у прийдешньому - здійснилося найзаповітніше – настала перемога, повернувся мир у наш рідний Український дім, а з ним – і добробут, благополуччя та злагода.

Бажаю радісних свят, миру у ваших серцях, миру у ваших домівках, миру в Україні!

Олександр МАСЛЕННІКОВ, депутат Вінницької обласної ради.

Шановні жителі Якушинецької громади!

Щиро вітаю із Новим 2024 роком! На жаль минулого року не здійснилась наша головна мрія, але це означає одне – що наша спільна Перемога попереду і ми усі максимально докладатимемо зусиль для її втілення у прийдешньому році. Ми обов'язково подолаємо всі випробування, вистоїмо і впевнено підемо вперед!

Хочу побажати, аби новий рік увійшов у життя кожного з нас з гарними новинами, вагомими здобутками та здійсненими сподіваннями.

Нехай серце пишається нашою величною нацією, а душа щиро дякує українським героям за можливість прокидатися вранці з надією на майбутнє.

Молимося за наших воїнів, віримо в Збройні Сили та цінуємо найдорожче, що в нас є – своїх рідних та нашу Україну.

Перемога буде нашою!

З Новим роком!

Із повагою, Василь РОМАНЮК, голова Якушинецької сільської ради.

Шановні жителі Вороновицької громади!

Прийміть найщиріші вітання з прийдешнім 2024 роком!

Ми з вами прожили дуже складний рік війни, сповнений болю, втрат, але одночасно – повний мужності, стійкості та віри в Перемогу.

Наші захисники ціною свого життя продовжують боронити цілісність та незалежність країни та зустрінуть 2024 рік зі зброєю в руках, захищаючи кожного з нас.

Останні роки змінили нас, змінили наші цінності, наш світогляд. Ми тепер знаємо, що значить бути щасливими. Щастя – не в достатку, а в праві жити вільно на своїй землі, будувати своє майбутнє за своїми планами і бути впевненим у дні завтрашньому.

Зустріч Нового року – це завжди нові надії і сподівання. Тож нехай всі прикрощі і негаразди залишаться в старому році, а заповітні бажання і мрії обов'язково здійсняться в Новому-2024-му.

Нехай 2024 рік подарує нашій державі довгоочікувані перемогу та мир, а всі наші захисники повернуться до своїх сімей живими та неушкодженими, хай кожна дитина пізнає щасливе дитинство.

Олександр КОВІНЬКО, голова Вороновицької ТГ.

Через «Дію» тепер можна купити авто

Тепер придбати машину можна буде в кілька кліків без зайвих перевірок, «бігунків», черг на касі банку та величезної комісії. Послуга перереєстрації авто доступна в «Дії».

Зараз сервісом зможуть скористатися власники легкових автівок, мотоциклів і мопедів.

Щоб придбати чи продати авто, достатньо заповнити заяву та почекати, поки вона пройде реєстрацію.

«Онлайн-сервіс зробить послугу прозорою та зменшить корупційні ризики, адже перевірка авто та користувачів здійснюється автоматично, без участі людини», - вказують в повідомленні.

Інструкція, як скористатися сервісом:

Власник авто формує заяву в Дії та ділиться QR-кодом або посиланням на договір;

Покупець його підписує й вибирає: залишити старий номерний знак або змінити на новий зі спеціальною серією;

У Дії також можна замовити доставку техпаспорта й нового номерного знака на відділення Укрпошти.

Послуга реалізовується Мінцифрою разом з Міністерством внутрішніх справ, Головним сервісним центром МВС, ДП «Інфотех» та АТ «Укрпошта».

Шановні жителі Агрономічної громади!

Відлічує останні сторінки календар, добігає до завершення 2023 рік.

Для кожного з нас рік, що минає, був непростим та водночас багатим на радісні події та звершення. Ми навчилися працювати і жити в складний період - час воєнного стану, зуміли віднайти шляхи для реалізації нових завдань, які ставив перед громадою час, направляли зусилля для продовження роботи над різними проєктами.

В цей важкий період головне і спільне бажання для всієї нашої громади, нашої країни - це якнайшвидша Перемога та мирне життя! Дякую всім нашим захисникам, бажаю кожному зустріти новорічні свята в безпеці й теплі, зі світлом та теплом у домівках і в колі своїх найдорожчих людей.

Бажаю, щоб у 2024 році здійснилися ваші гарні задуми та сподівання. Нехай він буде радісним і щасливим, повним надій і планів, нагородить Ваші сім'ї міцним здоров'ям, щирою любов'ю. Нехай він повністю виправдає Ваші очікування!

Миру всім, добра, терпіння, радості та удачі!

З Новим Роком, громадо!

Сергій СІТАРСЬКИЙ, голова Агрономічної ТГ.

Прилад нічного бачення уже доставлено

Колектив Якушинецької сільської ради на чолі із Василем Романюком продовжує підтримувати наших бійців, цього разу на зібрані кошти було придбано тепловізор та передано воїну із Якушинець **Сергію Галагузу.**

Днями отримали від військових фотозвіт про отримання цього необхідного на війні ґаджета.

Щоразу радіємо, що змогли допомогти нашим бійцям. Нехай тепловізор працює, ворогів робить видимими і допомагає запускати по них бавовну.

Продовжуємо допомагати Збройним силам України та працювати на спільну Перемогу.

Авто для Збройних Сил України передали від громади

Агрономічна сільська рада вкотре долучилася до допомоги бійцям ЗСУ. 20 грудня передана автівка для жителя села Горбанівки, котрий з перших днів бореться з ворогом на фронті у лавах 131 бригади.

Придбали автомобіль завдяки спільних зусиль сільського голови Сергія Сітарського, депутата Вінницької обласної Ради Олександра Масленнікова та колективу ради.

Позашляховик повнопривідний, у гарному технічному стані. Це додаткова перевага, мобільність та можливість врятувати життя в складних бойових умовах.

Мобільність армії - це запорука успішного виконання завдань, тож разом наближаємо перемогу! Слава Україні!

Звітній концерт в Агрономічному центрі культури та дозвілля

20 грудня в Агрономічному центрі культури та дозвілля відбувся звітний концерт філій центру.

Учасники продемонстрували свої уміння, таланти й творчі здобутки, наповнивши зал позитивними емоціями та чарівними мелодіями.

На заході з вітальним словом до аматорів сцени звернувся сільський голова Сергій Сітарський.

Учасники художньої самодіяльності клубних закладів громади показали високий рівень виконавської майстерності, що є свідченням відданої та наполегливої роботи працівників та керівників художніх колективів, а відтак отримали бурхливі оплески від глядачів, подарувавши їм незабутні враження та емоції від спілкування з щирою та відвертою українською піснею і танцем.

Впродовж звітного концерту проходив благодійний збір коштів на потребу для придбання автомобіля медевак, який призначений для евакуації поранених для мешканця села Агрономічне Романа Гавловича. Разом вдалося зібрати 8580 грн, кошти вже передані матері воїна.

Шановні артисти, дякуємо вам за щирість та талант, за наше підростаюче покоління, яке ви заохочуєте до сцени, розвиваєте в них любов до музики, національних традицій та Батьківщини.

Дякуємо нашим захисникам за захист та мирне небо над нашими головами.

Колядують зорі на Різдво Христове

Під такою назвою у Вінницькому обласному молодіжному центрі "Квадрат" відбувся традиційний мистецький проєкт різдвяних піснеспівів. Організували захід департамент культури міської ради, ЗК "Міський Палац мистецтв" та ЗК "Вінницька централізована клубна система". Як розповіли організатори фестивалю, він проводиться з метою збереження пісенних традицій і надбань українського народу, популяризації сучасної хорової музики, зростання виконавчої майстерності колективів, створення творчого простору для діалогу між поколіннями, забезпечення іміджу міста як культурного центру українського простору та створення незабутньої, особливої атмосфери Різдвяних свят.

Велика творча родина самодіяльних артистів співали колядки і щедрівки та вітали з Різдвом Христовим. Подія об'єднала дітей та дорослих у єдиному прагненні долучитися до обрядового дійства з колядками, щедрівками, вертепами.

Від покоління до покоління передаються ці традиції. Найменші учасники фестивалю, дитячі колективи Перлинка-"(Стадниця), "Шалені бджілки"(Великі Крушлинці), найстарші - "Журавлина" (Щітки), "Подолянка"(Гавришівка) співали та віншували…

Звучали і старовинні колядки, і щедрівки в обробці наших керівників знаних колектив "Подільські музики", "З роси й води", народного хорового колективу працівників культури нашого закладу, чудових аматорських колективів "Водограй" та Подолянка (Гавришівка), "Веселка" (Малі Крушлинці), "Ретро"(Сабарів), "Діаманти" (Писарівка). Насолоджувалися високохудожнім виконанням колядок знаних вінницьких хорових колективів Міського Палацу мистецтв "Дзвін", ім. Радіона Скалецького, "Добродар", ансамблю "Чисті криниці" та юних зірочок, вихованок майстерні естрадного мистецтва"Зоряна мрія"!

Фестиваль тривав понад три години. Вражав та дивував різноголоссям та багатогранністю обрядового дійства.

"Усі від старого до малого могли насолодитись традиційними різдвяними піснями, люди різних професій об'єднались та дарували глядачам яскраві емоції, тепло різдвяних пісень, яке сьогодні нам так необхідне у час війни", - підкреслила в.о. директора Вінницької централізованої клубної системи Тетяна Казанська-Гавриш.

- У нас неймовірно талановиті люди, які завжди радують своєю творчістю. Люди, які завжди на варті культури, які щоденно донатять, несуть смаколики і інші продукти, необхідні нашим воїнам речі. Сьогодні вони подарували неймовірні емоції всім нам. Всі вони мають різні професії і вподобання, але їх всіх єднає одна традиція. Фестиваль не лише мистецька подія, а й велике свято національної спадщини. Тут усі об'єднуються для збереження наших пісенних традицій. Дуже атмосферний захід. У залі кружляв дух Різдва та у всіх був чудовий, святковий настрій, попри події сьогодення. Слухаючи творчі колективи, я переконуєшся, що Україна - найспівучіша нація у світі, - розповідають вдячні глядачі.

«Гість тижня»

Справжній козак: вправно бореться, стріляє та має чудову спортивну форму

У свої тринадцять років безліч спортивних досягнень, все це про юного жителя Якушинецької громади села Лисогори - **Кирила ВЕРБИЦЬКОГО**. Хлопець навчається у Якушинецькому ліцеї та із чотирьох років у його житті значну частину займають заняття спортом, зокрема різними видами боротьби. Розповідаємо докладніше про нашого титулованого земляка.

- Кирило, розкажи, як у твоєму житті з'явився спорт, чи пам'ятаєш як це сталося?

- Так, звісно, добре пам'ятаю, на моє перше тренування із рукопашного бою, у віці чотирьох років, мене привів батько. Після декількох тренувань, він мене запитав чи мені подобається і ми разом вирішили, що рухатимемось далі.

Перші результати з'явилися протягом року занять, взявши участь у змаганнях одразу вдалось вибороти третє місце. Тоді моїм тренером був Олександр Камінський, тренування проходили у місті Вінниця.

За ці роки, брав участь у багатьох різноманітних турнірах, у різних видах змішаних єдиноборств, це і самбо, і Годзю-рю карате, і Ушу Саньда, і Кікбоксінг.

Нині юнак у своєму доробку має 41 медаль різного гатунку, він багаторазовий Чемпіон України з різних видів єдиноборств, а також має перемоги в міжнародних змаганнях. Діючий член збірної України з універсального бою.

Зокрема Кирило Вербицький в 2019 році виборов І місце з Годзю-рю карате на Кубку світу, в якому брали участь представники 24-х країн.

В 2021 році на Чемпіонаті світу з універсального бою в двох категоріях Кирило виборов перші місця.

В 2022 році на Чемпіонаті світу з універсального бою в Туреччині брав участь у двох категоріях та виборов в одній «срібло», а в іншій «золото».

В цьому році, в листопаді, на Чемпіонаті світу з універсального бою, який відбувався у Грузії Кирило Вербицький виборов ІІІ місце.

- Аби отримувати такі значні здобутки, потрібно багато тренуватися, скільки часу в твоєму житті займають заняття спортом?

- Тренування відбуваються щодня, тривалість близько двох годин. В такому режимі я займаюся майже без вихідних, а якщо попереду відповідальні змагання то і без.

- Чи залишається, у такому щільному графіку час на навчання?

- Якщо чесно, то важко балансувати, але я намагаюсь. Прокидаюсь о сьомій, їду шкільним автобусом на навчання, там я до 14-15-ї години, по-тому їду додому. Маю приблизно годину часу для відпочинку, потім уже виїжджаю на тренування. Повертаюсь додому близько 21-ї години. В школі полюбляю уроки з англійської, хімії та географії.

- Про що мрієш, які маєш найближчі плани для втілення?

- Мрію здобути перемогу на Чемпіонаті світу з самбо. Я нещодавно, буквально рік тому, почав активно займатись цим напрямком. А світові першості з самбо відбуваються серед старших учасників, уже після 18 років, тож час гарно підготуватися у мене є.

Ну, а на наступний рік, планую взяти участь у Чемпіонаті Європи, звісно ми з моїм тренером Олегом Бузовським хочемо здобути перемогу.

- Скажи, як ти відпочиваєш, чи маєш ще якісь захоплення, окрім спорту?

- На інші захоплення, уже не вистачає часу, якщо маю вільний час то проводжу його з друзями. Ще іноді полюбляю покататися, пострибати на трюковому самокаті.

- Хто тебе підтримує, надихає?

- Найбільшу підтримку я маю від свого батька, Романа Вербицького, він до речі, Заслужений тренер України, Президент федерації універсального бою Вінницької області та у минулому теж спортсмен.

Як розповідає батько Кирила, він щиро радіє досягненням свого сина, адже заняття спортом це дуже важлива складова життя людини, це значний вклад у своє здоров'я та майбутнє.

«Усі хлопці, котрі займаються будь яким спортом, не мають часу на якісь шкідливі звички та заняття, - наголошує Роман Вербицький, - Наші діти це майбутнє України, вони мають бути здоровими та розвиненими фізично, освіченими, аби розбудовувати державу після нашої Перемоги.

До речі, принагідно хочу подякувати голові громади Василю Романюку, за всебічну підтримку талановитої молоді та розвиток спорту в Якушинецькій громаді.

Тож ми, разом з моїм сином Кирилом, запрошуємо дітей та молодь Якушинецької громади до активних занять спортом і результати не заставлять себе чекати».

Василь Романюк, під час зустрічі з Кирилом Вербицьким, привітав його з високими досягненнями та побажав впевнено крокувати до своїх мрій та задумів, він гідний приклад справжнього нащадка українських козаків.

«Іноді буває, що накопичується втома, якісь дрібні негаразди стають на шляху до здійснення мети, проте ти ніколи не звертай на це уваги, адже завдяки твоїй наполегливості та щоденним тренуванням, результат обов'язково буде відмінним», - наголосив голова Якушинецької сільської ради.

ДБАТИМУТЬ ПРО ФОРМУВАННЯ ОБРАЗІВ ВЕТЕРАНІВ

Для представників медіа Вінниччини провели тренінг у рамках проєкту соціально-психологічної реадаптації ветеранів

Нині на Вінниччині втілюється В області втілюється проєкт «Соціально-психологічна реадаптація ветеранів та постраждалих від війни категорій населення». Він має на меті реінтеграцію ветеранів та ветеранок у цивільне життя. Проєкт включає комплекс тренінгів, що проводитимуться у громадах із представниками медіа, надавачами послуг у різних сферах, сім'ями УБД та людьми, які постраждали від війни. Проєкт «Соціально-психологічна реадаптація ветеранів та постраждалих від війни категорій населення» впроваджують в рамках виконання Обласної цільової програми підтримки учасників бойових дій, членів їх сімей, членів сімей загиблих (померлих) ветеранів війни, Захисників та Захисниць України на 2022-2026 роки, а також в рамках реалізації Всеукраїнської програми ментального здоров'я «Ти як?» у співпраці з відділом психічного здоров'я та психосоціальної підтримки Міжнародної організації з міграції.

Днями в обласному молодіжному центрі «Квадрат» відбувся перший із серії тренінгів на тему: «Сприяння позитивному публічному образу ветеранів та родин ветеранів у громаді». У ньому взяли участь представники регіональних медіа, менеджери з комунікацій урядових та неурядових організацій, студенти – майбутні журналісти.

Національний фахівець із питань психічного здоров'я та психосоціальної підтримки Міжнародної організації з міграції (МОМ) Віталій Бєлов розповів присутнім про роль медіа в формуванні образу ветеранів. Крім цього, він розповів про вплив інформації на психосоціальну адаптацію військових у суспільстві та про роботу із навичками створення збалансованих матеріалів для формування образу ветерана у суспільстві.

У заході також взяла участь Регіональна координаторка Всеукраїнської програми ментального здоров'я «Ти як?» Олена Бессараба. Вона підкреслила, що роль медіа зараз особливо важлива. Саме тому перший із циклу тематичних тренінгів в області розпочали для тих, хто працює з інформацією в публічному просторі.

Під час роботи у групах з присутніми розібрали важливі питання, зокрема такі як: у якому стані (психологічному, емоційному, фізичному) перебуває ветеран, який повертається з війни; що відбувається з родиною ветерана, коли він повертається; як медіакомунікація здатна впливати на сприйняття реальності та може бути інструментом розширення можливостей для окремих груп населення.

Разом з тим учасники та учасниці тренінгу обговорили інструменти, які дозволяють формувати різні образи ветеранів.

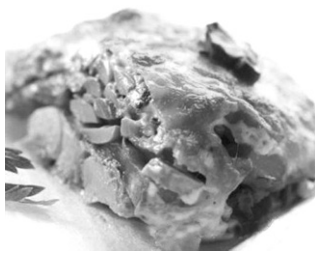
Кулінарні цікавинки

М'ясний рулет з горіхами

Нам потрібно: близько 400 г свинячої м'якоті, 2 ч. л. суміші перців, трошки паприки, 2 ч. л. оливкової олії, щіпку солі, 5 листочків свіжого шпинату, 1,5 ст.л. горіхів.

Приготування. Для початку шматочок свинячої м'якоті розрізати посередині, але не до кінця розкрити його, як книжку. Його замаринувати в суміші перців, дрібці солі і крапельки оливкової олії. Покласти у холодильник на 8 годин під плівкою. Потім м'ясо злегка відбити і розподілити на дошці. Підготувати начинку – промити листя шпинату і злегка порубати горіхи. На край м'ясного пласта спочатку викласти шар горіхів, а потім – зелень. Все це акуратно згорнути – скористатися для закріплення зубочистками. Сформований рулет викласти в невелику форму, можна помістити на деко побільше і налити трохи води. Запікати рулет близько півгодини при 200 градусах. Нарізати рулет лише тоді, коли він повністю охолов.

М'ясо з грибами в духовці



Нам потрібно: 200 г заморожених грибів, 4 шматки свинини (карбонат), 250 г сиру, помідор, майонез, спеції за смаком, сіль за смаком.

Приготування. Наріжте м'ясо і відбийте шматочки через плівку. Потім викладіть його на деко, який попередньо потрібно змастити олією. Посоліть, додайте спецій. Далі з помідорів зніміть шкірку (пропарте овоч в окропі 5 хвилин), потім наріжте кружечками і викладіть їх на м'ясо. Натріть крупно сир. Одну частину покладіть на м'ясо з шматочками помідорів. Потім викладіть гриби (їх можна не розморожувати). Якщо хочете, то використовуйте свіжі нарізані печериці. Далі полити все майонезом, посоліть, посипте частиною другою натертого сиру. Поставте блюдо в духовку і готуйте при температурі 200 градусів близько 20 хвилин.

Рулет із стегна індички

Нам потрібно: 1,5 кг стегна індички, 150 мл олії, 4 зубчики часнику, морська сіль, білий мелений перець, трави прованські, 200 г печериць консервованих.

Приготування. Миємо та обсушуємо стегно індички, видаляємо кістки і шкіру. Розрізаємо його так, щоб утворився великий шматок м'яса. Посипаємо його сіллю і білим перцем, трошки відбиваємо молоточком. З олії, часнику, прованських трав і перцю меленого ми робимо маринад. Маринуємо м'ясо кілька годин в холодильнику. На замаринований м'ясо розкладаємо скибочки печериць, скручуємо рулетом та скріпляємо зубочистками. Рулет покласти в рукав для запікання, влити решту маринаду, рукав щільно закрити. Запекти 60 хвилин при температурі 200 градусів. Після випічки залишаємо охолоджуватись. Холодним нарізати скибочками.

Фрікасе з свинини і грибами

Нам потрібно: 300 г свинини, 150 г печериць, цибулина, 2 зубчики часнику, 0,5 ч.л. коріандру, 0,5 ч.л. суміші перців, 100 мл води, 2 ст.л. сметани, 1 ст.л. плавленого сиру, 1 ст.л. борошна, 10 г петрушки.

Приготування. Потрібно свинину нарізати кубиками. Печериці промити і нарізати. Тепер мілко подрібнити цибулю. Теж саме необхідно зробити і з часником. Фрікасе приправляти щіпкою коріандру. У кого є мелений - можете взяти його. Тепер, коли основні інгредієнти страви готові, можна ставити сковороду з товстим дном на плиту. Коли вона розігріється, викладаємо в неї м'ясо. В цей же момент рясно солимо. Так обсмажуємо свинину протягом 4-5 хвилин, постійно перемішуючи, потім викладаємо печериці. Перемішаємо і накриємо кришкою ще на п'ять хвилин. Після чого додаємо цибулю. А слідом за нею відправляємо в сковороду і часник. Перемішуємо все, додаємо суміш перців і залишаємо під кришкою сковороду ще на пару хвилин. Тепер наливаємо половину склянки води. Відкриваємо кришку і додаємо воду в сковороду. Відразу ж додаємо і дві столові ложки сметани. Перемішуємо і додаємо столову ложку плавленого сиру. Хто хоче максимальної ніжності, може додати дві. Даємо сиру розплавитися ще більше, знову в сковороді перемішуємо. І додаємо одну столову ложку борошна. Тепер постійно перемішуємо до загустіння. Коли фрікасе загусне, можна вимкнути плиту і взятися за петрушку. Подрібнивши, викладаємо її в сковороду.

Салат з курячою грудкою

Нам потрібно: 300 г курячого філе (відварити або запекти в духовці), 2 яйця (зварити), огірок, помідор, зелень для прикраси, сіль, майонез.

Приготування. Для салату використовувати запечену курячу грудку. Для того, щоб запекти, потрібно натерти її олією з приправами і сіллю, загорнути у фольгу, поставити в розігріту духовку до 200 градусів і запікати 40-45 хвилин. Спочатку нарізаємо куряче філе кубиками. Помідори розрізаємо на чотири частини і очищаємо від серединки. Нарізаємо кубиками. Огірок натираємо на крупній тертці. Варені яйця поділяємо на жовток і білок. Білки натираємо на крупній тертці, а жовтки натираємо на дрібній тертці. Кільце зі звичайної пластикової пляшки ставимо на тарілку, в якій будемо подавати салат. Для того, щоб потім зручніше виймати салат з пластикового кільця, кільце потрібно розрізати уздовж і скріпити скотчем. Починаємо збирати салат. Спочатку викладаємо порізану курячу грудку. Кожен викладений шар утрамбовуємо ложкою. Зверху наносимо майонез. Потім викладаємо потертий огірок. Зверху огірок змащуємо майонезом. На огірок викладаємо потерті білки. Трохи солимо і наносимо майонез. На білки викладаємо порізаний помідор. Знову солимо і змащуємо майонезом. Останнім шаром викладаємо потерті жовтки. Після того, як зібрали салат, відклеюємо скотч і знімаємо кільце. Зверху салат прикрашаємо гілочкою кропу.

Салат «Новорічна ялинка»

Нам потрібно: 400 г печериць, 4 яйця, 200-300 г крабових паличок, 400 г курячого філе, 1 банка консервованої кукурудзи, пучок зелені, 100-150 г майонезу, 100 г сметани.

Приготування. В першу чергу дрібно ріжемо свіжі печериці і обсмажуємо на олії до злегка золотистого кольору. Яйця варимо круто (10 хвилин) і дрібно ріжемо. Відправляємо яєчка до грибів в глибоку миску, щоб було зручно перемішувати. Курячу грудку відварюємо до готовності в підсоленій воді, даємо їй охолонути. Потім дрібно нарізаємо. Крабові палички так само ріжемо невеликими шматочками. Всі інгредієнти змішуємо в мисці. Додаємо до салату консервовану кукурудзу і трохи подрібненої зелені. Заправити салат краще сметаною та майонезом у пропорції 1:1, але щоб салатик не вийшов занадто «рідким» і з нього можна було викласти конус. Гарненько перемішуємо. Злегка утрамбовувавши великою ложкою, викладаємо на плоскій тарілці високий конус. Потім прикрашаємо зеленню кропу і петрушки нашу ялинку (можна використовувати тільки кріп - теж виглядає відмінно). З моркви вирізати зірку і з використанням зубочистки встановити на саму «вершину». Потім потрібно «розвісити іграшки на ялинку, для цього підійде все, що є на кухні. Прикрасити шматочками моркви, кукурудзою, зернами граната і майонезом поставити цяточки.

Салат з відварним язиком

Нам потрібно: 200 г капусти, 100 г язика яловичого (відварний), 100 г консервованої кукурудзи, 2 яйця, 50 г брусниці, сіль, перець – за бажанням, майонез.

Приготування. Капусту дрібно шаткуємо, складаємо в салатник, солимо і злегка переминаємо руками. Поки будемо готувати інші інгредієнти, вона дасть сік. Додаємо трохи консервованої кукурудзи. Язик (попередньо відварений) ріжемо соломкою. Яйця, теж заздалегідь зварені круто, ріжемо кубиком. Додаємо жменю брусниці. Заправляємо все майонезом. Солимо. Можна для легкості замінити заправку на сметану, або змішати 50/50. Дати страві, вже готовій, постояти в холодильнику півгодинки.

Курячий рулет в пляшці

Нам потрібно: 1,3–1,5 кг курячого м'яса (філе, гомілки), 100 г горіхів, 30 г желатину, 2 зубчики часнику, сіль, спеції за смаком.

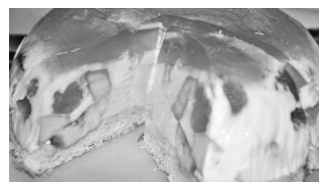
Приготування. Куряче м'ясо наріжте шматочками середнього розміру, складіть в товстостінну сковороду. Не додаючи олії, накривши кришкою, на слабкому вогні почніть тушкувати курку у власному соку. Злегка посоліть і поперчіть. Процес гасіння займе 35-45 хвилин. Розведіть желатин у теплій воді згідно з інструкцією на упаковці. Після гасіння бульйон, що утворився, злийте в окремий посуд. М'ясу дайте охолонути, потім відокремлюємо від кісток, якщо такі є. Змішай розчинений желатин з бульйоном. Горіхи злегка підсмажте на сухій сковороді і подрібніть зручним для вас способом. Додай до м'яса горіхи і пропущений через прес часник, підкоригуй смак, додавши солі і спецій, вливаємо бульйон з желатином. Залиште остуджуватися. Візьміть чисту пластикову пляшку, зріжте шийку і наповніть її повністю сумішшю, яка охолола. Поставте пляшку в холодильник на кілька годин (до повного застигання рулету). Коли рулет застигне, витягніть його, акуратно розрізавши пляшку. Рецептуру можна урізноманітнити, додавши підсмажену цибулю, моркву і консервовану кукурудзу або зелений горошок, а також замінивши куряче м'ясо яловичиною або свининою (в цьому випадку гасити потрібно буде довше).

М'ясні рулетики зі свинини

Нам потрібно: 0,5 кг свинини (вирізка), цибулина, морквина, перець болгарський, сіль і спеції - за смаком, олія - за фактом.

Приготування. Спочатку підготуємо начинку. Цибулину ріжемо кубиками і обсмажуємо на олії кілька хвилин. Потім додаємо моркву, натерту на тертці. Коли морква буде майже готова, необхідно додати болгарський перець, нарізаний кубиками. Через 1-2 хвилини овочі можна вимкнути і залишити остигати. Тепер підготуємо м'ясо. Свинину ріжемо на шматки товщиною приблизно трохи менше одного сантиметра і відбиваємо з двох сторін молотком для м'яса, намагаючись зробити його максимально тонким. Зручніше це робити через целофановий пакетик, щоб уникнути зайвих бризок. Потім кожен шматочок посипаємо сіллю і спеціями. Зверху розкладаємо начинку, намагаючись розподілити її ближче до краю. Потім згортаємо м'ясо в рулетики і складаємо в змащену маслом форму для запікання. Зверху м'ясо посипаємо паприкою. І викладаємо начинку, що залишилася. Накриваємо форму харчовою фольгою і відправляємо в духовку, розігріту до 200 градусів. Через 30 хвилин знімаємо фольгу і готуємо рулетики ще приблизно 20 хвилин.

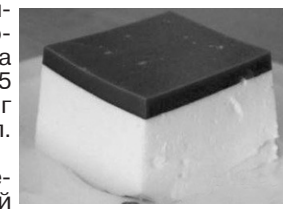
Желейний торт з фруктами



Нам потрібно для бісквіта: 2 яйця, 150 г цукру, 150 г борошна. **Для желе:** 500 г сметани (25% жирності), 100 г цукру, 15 г желатину, 2 упаковки желе з фруктовим смаком, фрукти: 1 банан, 1 яблуко.

Приготування. Вміст пакетика з фруктовим желе розводимо в 400 г окропу. Ретельно розмішуємо і розливаємо по неглибоких формочках. Відправляємо желе в холодильник застигати. Поки желе застигає, приготуємо бісквіт. Збиваємо яйця з цукром в круту піну. Поступово всипаємо просіяне борошно. Ретельно перемішуємо. Форму змащуємо вершковим маслом. Виливаємо в неї тісто і відправляємо в духовку, розігріту до 200 градусів. Бісквіт випікають протягом 45-50 хвилин. Готовий бісквіт накриваємо рушником і залишаємо остигати. Желе необхідно замочити у склянці холодної кип'яченої води. Поки желе розмокає, приготуємо сметанний крем. У сметану додаємо цукор. Збиваємо до повного його розчинення. Перекладаємо сметану в каструлю з товстим дном. Викладаємо в каструлю набряклий желатин. Ставимо каструлю на повільний вогонь. Не доводячи до закипання, помішуємо до повного розчинення желатину. Застигле фруктове желе нарізаємо невеликими кубиками. Яблуко і банан очищаємо. Нарізаємо їх невеликими шматочками. Викладаємо желе і фрукти в форму, в якій будемо готувати торт. Попередньо форму можна застелити харчовою плівкою. Згодом це допоможе без зусиль вийняти торт з форми. Виливаємо у форму сметанне желе. Зверху на форму викладаємо бісквіт. Відправляємо торт в холодильник застигати. Готовий желейний торт акуратно виймаємо з форми.

Тістечко «Пташине молоко»



Нам потрібно: 3 пак. желатину (1 пак.=10 г), 1,5 скл. молока (чверть скл. - в глазур, решта - в саме пташине молоко), 1,5 скл. цукру, 450 г сметани, 450 г збитих вершків (30%), 5 ст.л. какао-порошку, 1 скл. води.

Приготування. Беремо невелику каструльку, змішуємо в ній молоко і 2 пакетики желатину. Ставимо на середній вогонь і повільно збиваємо, але до кипіння ні в якому разі не доводимо - зняти з вогню потрібно раніше, як тільки з'явиться пар. Збризкуємо скляну форму маслом. В мисці на середній швидкості збиваємо 1 склянку цукру, сметану і збиті вершки. Збиваємо до однорідності. Не припиняючи збивати, поступово вводимо в теплу масу молочну суміш. Отриману масу максимально рівно розподіляємо по скляній формі. Верх потрібно розрівняти якнайретельніше. Потім ставимо форму в холодильник і охолоджуємо. Беремо невелику каструльку, змішуємо в ній какао-порошок, цукор, що залишився, і пакетик желатину. Туди ж додаємо молоко, що залишилося, і холодну воду. Збиваємо. Ставимо каструлю на середній вогонь і, постійно помішуючи, доводимо до кипіння. Суміш повинна бути ідеально гладкою, тому не припиняйте помішувати ні на секунду. Отриману шоколадну суміш охолоджуємо до кімнатної температури, а потім рівномірно розподіляємо по злегка застиглій білій масі в нашій скляній формі. Ставимо форму в холодильник як мінімум годин на п'ять, а краще - на ніч. Можна розрізати на порції.

Супер ДІВЧАТА

«На все треба мати щастя»,- не раз за складних життєвих обставин говорила Ренатина бабуся Галя. Ці слова завжди спливали в пам'яті, коли доводилось їй перетинати чорні смуги в своїй долі.

Рената виросла в хорошій, люблячій сім'ї. Веснянкуватому веселу дівчинку не лише вдома, а й у дитсадку, в школі всі любили, пізніше в університеті була душею групи.

- Нато, позич парочку веснянок, може, й за мною хлопці табуном бігатимуть,- пожартувала якось подружка Катя.

- Навіщо тобі табун? У тебе один Михайло чого вартий! Викладач вишу, цікавий, талановитий. Однокурсниці он як заздрять...

- Та це я так, жартую. Адже дехто не знає, як позбутися ластовиння, а твоє личко вони прикрашають. Я десь читала, що веснянкуваті дівчата й жінки дуже добрі. І я в цьому на твоєму прикладі переконалась.

- Щось ти здалеку заходиш, подружко. Невже є чим мене здивувати?

- Ти великий психолог, Ренато! Бо я й справді не знаю, як похвалитися радістю: Мишко заміж кличе!

- Боже, нарешті! А то скоро випуск в університі, а він все мовчить і мовчить... У-р-р-а-а! – закружляла по кімнаті дівчина, наче це їй, а не Катюші, коханий зробив давно очікувану пропозицію.

Попереду були гарні події. Скромне, але гарне весілля Каті та Михайла, захист дипломних робіт, пошук роботи, що увінчався успіхом. На це також треба було мати щастя...

Життя вирувало. Згодом Катя пішла у декретну відпустку.Тож у вихідні Рената з Михайлом вважали святим обов'язком ходити з нею на прогулянки, дихати свіжим повітрям.

Катя, як і переважна більшість вагітних жінок, боялася пологів, все здавалося, що з нею щось трапиться.

- Натко, пообіцяй, що не залишиш Михайла з донькою в біді!

- Катюшо, навіщо каркаєш? Думки матеріальні. Я на правах майбутньої куми сама обиратиму храм, де будемо хрестити дівчинку. Це я залізно обіцяю!

...Пологи були стрімкими. Маленька Мар'янка неначе поспішала з'явитися на білий світ, аби швидше побачити маму. Рената зі щасливим батьком зайнялися приємними клопотами: купили візочка, ліжечко, ванночку, іграшки та одяг для дитини.

Того дня вона відпросилася на роботі й удвох з Михайлом на таксі поїхали забирати додому Катюшу з новонародженою принцесою.

Щасливий батько з усміхненим обличчям сів на переднє сидіння. Подруги зручно вмостилися на задніх.

- Давай я триматиму доньку, тобі важко, ще встигнеш натішитися,- мовила Рената й взяла з рук мами дитину.

І в цю мить...Аварія! П'яний водій своєю автівкою врізався в таксі. Таксист ледь живий, Михайло і Катя померли відразу. Ренату ж з Мар'янкою Бог помилував. На все треба мати щастя...

Михайлові батьки, котрі не могли похвалитися здоров'ям, несказанно раділи, що Рената опікувалася внучкою. Переоформили на Мар'яну двокімнатну квартиру. Рената вдочерила дівчинку і взяла декретну відпустку. Не кожна рідна матір так доглядала й оберігала свою крихітку.

...Настала пора виходити на роботу. «Старе» місце зайняте, з річним стажем та ще й з малою дитиною ніде не беруть. Залишила доньку своїм батькам і подалася з сусідкою на збір полуниці до Польщі. Й випало Ренаті працювати поряд та мешкати в гуртожитку в одній кімнаті з вдвічі старшою за неї жінкою з Литви – Інессою. Вона приїхала підзаробити грошей, аби відкрити свою справу. Її дорослий син здобув юридичну освіту і працював у власному адвокатському бюро.

Час промайнув швидко, треба повертатися додому. Подруги плакали, не хотіли розлучатися. Домовилися підтримувати зв'язок і при першій же можливості знову зустрітися в Польщі.

Інесса приїхала першою, знайшла роботу в туристичній агенції для себе та Ренати.

- Цього разу я ненадовго. Набуду досвіду – і назад,- пообіцяла Рената батькам і донечці.

Подруги з головою, як мовиться, поринули в нову для себе захоплюючу справу. «Новорічний сюрприз! В гості збирається прибути мій синуля, разом зустрінемо Новий рік», – напередодні свята радо повідомила Інесса.

31 грудня надвечір розділили обов'язки: Інесса чаклувала на кухні, Рената пішла до супермаркету за фруктами й цукерками. На зворотньому шляху, неподалік будинку, де проживали подруги, у валізи відірвалася від надмірної ваги продуктів ручка і мандарини, апельсини, яблука розсипалися по тротуарній доріжці. До дівчини підбіг молодий чоловік і допоміг зібрати фрукти.

- У вас, мабуть, родина велика, що так багато всього закупили,- сказав, посміхаючись.

- Та ні, до подруги гість дорогий має ось-ось приїхати.

- То давайте допоможу донести,- лагідно запропонував елегантний рятувальник, і так ніжно подивився в її очі, що Рената не змогла відмовитися.

Натиснула на кнопку дзвінка, на порозі з'явилася Інесса.

- У мене тут аварія трапилася, добре, що в Польщі знайшлося кому виручити.

- Ну, нехай стане тобі відомо, що не в Польщі, а в Литві. Бо це і є мій синок Геннадіус. Будьте знайомі!

Ох і насміялися потім через ту щасливу випадковість!

Разом наряджали ялинку, накривали стіл. Геннадіус урочисто привітав маму і Ренату з Новим роком і заявив, що це настав рік його одруження.

- Ти не говорив раніше, що маєш наречену,- здивовано мовила Інесса.

- Я ж не знав, що зустріну її цього вечора.

- А ви – жартівник,- зауважила Рената.

- Чому? Виявляється, що є кохання з першого погляду. Ви не вірите?

- Вірю...тепер,- зашарілася Рената,- але...

- Це було б для мене найбільше щастя, якби ви поєднали свої долі, – не дала подрузі закінчити свою думку Інесса. – Рената – мрія кожної свекрухи. Я вже хочу познайомитися з твоїми батьками, Мар'янку поцілувати.

- Мар'янку? Це хто?- відразу ж поцікавився Геннадіус.

- Донечка Ренати. Вона взяла її за свою після загибелі батьків, близьких їй людей.

Рената показала фотографії дівчинки.

- О-о, дуже миле дитятко! - вигукнув Геннадіус.

Після новорічної ночі події розвивалися блискавично. У Різдвяний вечір ця компанія з'явилася у Ренатиних батьків. Протягом тижня відвідали Михайлових маму й батька, побували на цвинтарі біля могил друзів, здали в оренду квартиру і помчали до Литви.

Часто буває, що свекрусі та невістці в одному помешканні та на одній кухні – тісно. Свекруха ревнує сина до невістки і не дає спокійно жити, й навпаки. А от Інесса з Ренатою так і залишилися щирими, душевними подругами. Обидві люблять Геннадіуса, а він – їх.

Досить успішно склався бізнес в їхньому туристичному агентстві. Не стали на заваді й народження двох синів. Побутові навантаження ділили на всіх, підростала й допомагала няньчити братиків Мар'янка.

- Дівчата, ви у нас, чоловіків, просто супер: супербабуся, супермамуся і супердонька та сестричка,- зізнався у новорічному тості Геннадіус. Наша родина саме завдяки вам – щаслива!

Таїсія КРИСЬКО.

СЮРПРИЗ – під серцем

Надія так закохалася у Вадима, що, здавалося, крім нього, нічого й нікого не бачила та не чула. Навіть до улюбленої роботи трохи збайдужіла. Відколи подали заяву до РАГСу – мріяла лише про весілля, спільне щасливе майбутнє. Розіслала і рознесла рідні та друзям кольорові листівки – запрошення на урочистий вечір. Домовилася з нареченим поїхати з нею «на сьомий кілометр» й допомогти вибрати весільний наряд. Мама ж була категорично проти цієї затії.

- Існує давня народна прикмета: жених до весілля не повинен бачити наречену у весільній сукні, інакше – не бувати їхньому щастю. Давай краще я з тобою поїду, – благала вона. Та марно витрачала слова і нервувала. Донька й слухати не хотіла застереження. «До розпису залишилося три тижні. Що може нам завадити?» – безтурботно повторювала.

- Ви справжня королева у весільному вбранні,- захоплено й голосно мовила немолода продавчиня весільного салону. І зовсім тихо прошептала: «А от для чого ви сюди свого обранця привели – не розумію, хай би на весіллі милувався».

- Ви точнісінько як моя мама забобонні. Я в прикмети не вірю!

- Ну-ну, дай, Боже, аби все склалося добре...

Повернулися додому – Надя весь вечір не відходила від дзеркала. Одягнувши казкову білу сукню, віночок з довгою фатою, гордо демонструвала «модельку наречену» перед Вадимом, мамою і сестрою, пустувала й жартувала. Вона вже не раз бувала в гостях у родині судженого, встигла сподобатись майбутній свекрусі.

Та за півтора тижня до реєстрації шлюбу прийшов Вадим чорніше хмари і повідомив:

- Весілля не буде, Надю. Що говорити? Я випадково переспав з однією дівчиною місяць тому – і вона вагітна. Її брати приїжджали сьогодні з погрозами, що як не оженюся на ній – вб'ють. Вибач!

- Випадково переспав? Коли ми заяву до РАГСу носили? Вибачити???! – в шоковому стані перепитувала вона. Світ почав пливти перед очима Надії. Вона повільно летіла в якесь провалля, врешті, зомлівши, впала на підлогу.

- Тітко Ніно, мерщій викликайте «швидку», Наді зле! – кричав Вадим її матері, вибігаючи, мов злодій, з будинку.

Два довгих місяці буквально боролися лікарі за життя Надії. Рятувати її було важко ще й тому, що дівчина втратила інтерес до життя. Не могла зрозуміти, навіщо тепер їй жити? Коханий зрадив, грав одночасно на два

фронти, наплював у душу, спаплюжив її перед людьми. Як жити з цією ганебною образою? Як змиритися з приниженням?

Мама не відходила від неї, терпляче й лагідно заспокоювала:

- Не плач, не картай себе, Надієчко моя, забудь, ніяка це не біда. Радуйся, донечко, дякуй долі, що відвела тебе від того гуляки. Якщо перед весіллям шукав собі розваги на стороні – то що було б потім... Ти вродлива, розумна, освічена, ще зустрінеш свою половинку, відданого друга на все життя, такого, як наш татко був...

Поступово Надія долала стрес, слухаючи матусиних порад, проявивши свій вольовий характер. А за кілька місяців приїхав на таксі Вадим. Вона саме поливала розкішні кущі квітучих троянд обабіч алеї, що вела до тераси. Впав на коліна:

- Надійко, кохана, прости, дитина не моя! Я ні в чому не винен! Олька, гадюка, негриня вчора народила, уявляєш?!

- Не винен? Негриня? Молодець Олька! Завдяки її хитрощам я вивела тебе на чисту воду. Хто ж тебе затягнув у її гадюче ліжко, ти ж щовечора присягався мені у вічному коханні?! Встань з колін, йди пошвидше з двору, ти викликаєш у мене огиду!

З часом все те забулося, мов страшний сон. Дівчина не звертала уваги на численних залицяльників, з головою поринула в улюблену справу. Та в лютому цього року поїхала на курси підвищення кваліфікації і зустріла... Його!

Стріли кохання відразу влучили у серця обох. Вони не могли відвести очей одне від одного. Сиділи в аудиторії за одним столом, склали «культурну програму» й цікаво проводили разом вільний час. Коли дійшло до першого поцілунку – Сергій зізнався, що одружений.

- Я знаю, ти ж обручку не зняв, як вирвавшись з дому на волю роблять чимало чоловіків. Просто забракло сил відмовитися від спілкування з тобою. Вперше за кілька років виявилася в полоні великих почуттів...

- І я ніколи нічого подібного не відчував.

- Як же одружився?

- Сам не знаю. Взагалі я ніколи не зловживав спиртним. А того вечора випив на корпоративі за успіхи нашої команди стільки, що несимпатична мені досі колега Рита здалася привабливою. Вона напередодні посварилася зі своїм хлопцем і, вдаючи закоханість, дзигою вертілася навколо мене. Вранці я прокинувся з хворою головою у Ритиному ліжку. Ну, протверезіння як в кіно! Тільки, на жаль, це була правда. Рита відразу почала наполягати на одруженні. Розписалися. Рівно через сім місяців народився Русланчик вагою 3900. Кажуть, що недоношені семимісячні діти такими не бувають. Хлопчик підростав і все більше ставав схожим на Михайла, з яким Рита зустрічалася раніше. Та я все одно люблю його і вважаю своїм сином. А от життя з Маргаритою в кохання не переросло. Навпаки, їй хочеться свободи дій, сім'я не для неї. Оце я поїхав і душа не на місці, переживаю, як там син. Вона ж його до двоюрідної сестри відвезла на період моєї відсутності. Руслан їй зовсім не потрібен, як і я, власне... А зустріч з тобою, кохання, що спалахнуло між нами, вважаю, нагорода від Бога.

Ось яка ситуація ... Я не хочу втрачати тебе, і не можу залишити напризволяще дитину. Якби ж ти погодилася дарувати свою любов нам обом...

Заради Сергія Надя була готова на все. Та чи дасть йому дружина розлучення, а тим більше – сина?

Повернулися з курсів – а тут коронавірусний карантин. Сергій зателефонував і розповів, що Маргарита нізащо не погоджувалась на розірвання шлюбу, та коли сказав, що хоче забрати з собою сина – дуже зраділа. Але через карантин розгляд справи судом трохи затягнеться.

- Не сумуй, Надюшо, я тебе люблю! Скоро приїдемо!

- Гаразд, чекатиму, разом із сюрпризом...

- Яким?

- Приїдеш – дізнаєшся...

Суботнього вечора біля Надіїного будинку зупинився білий «Ніссан». Вона з мамою в альтанці саме чаювала. Почувши сигнал, радісно підвелася й побігла відчиняти ворота.

- Ти тепер будеш моєю мамою? - відразу запитав чорноокий хлопчинка, простягаючи руку для знайомства.

Надя на якусь мить розгубилася, тоді твердо відповіла:

- Якщо дозволиш – так! – і ласкаво пригорнула дитину до грудей.

- Тепер моя черга обійматись – цілуватись,- весело сказав Сергій. – А де обіцяний сюрприз?

- Він ось тут, під серцем...

Таїсія КРИСЬКО.

ПОРАДИ НА ВСІ ВИПАДКИ ЖИТТЯ

КОРИСТЬ ОЛИВКОВОЇ ОЛІЇ

Оливкова олія має відмінний аромат і смак. На відміну від багатьох інших масел, які витягуються з горіхів і насіння це масло отримують з оливкових плодів, отже, воно містить у великій кількості антиоксиданти рослинного походження, фітостероли і вітаміни.

Вчені стверджують: оливкова олія дозволяє знизити ризики розвитку діабету, гіпертонії, ожиріння, навіть при рідкісному використанні сприяє очищенню артерій і більш ніж на третину знижує ризик розвитку інсульту. Тобто, користь оливкової олії для організму колосальна!

Ви вже, напевно, багато чули про користь оливкової олії. Вона визнана одним з найбільш здорових харчових масел і зараз ви дізнаєтеся чому.

Оливкова олія знизить кислотність шлунка.

Нерафінована оливкова олія має захисну дію на шлунок і здатна полегшити печію і дискомфорт.

Для цього слід прийняти одну столову ложку на порожній шлунок, принаймні за 2 години до прийому їжі.

Люди, що мають проблеми з травленням, зокрема запори, можуть використовувати оливкову олію, щоб впоратися з цією проблемою.

Цей продукт має легку проносну і стимулюючу дію. Оливкова олія сприяє правильній роботі кишківника і видалення відходів життєдіяльності.

Щоб уникнути запорів, пийте 2 столові ложки оливкової олії натще.

Ноги кожен день приймають на себе всю вагу нашого тіла, проте ми так мало про них піклуємося.

Щоб допомогти ногам розслабитися і поліпшити кровообіг після важкого дня, розітріть кілька крапель оливкової олії в долонях і зробіть масаж. Це досить простий спосіб розслабити ноги й зволожити шкіру.

Очевидна користь оливкової олії для печінки. Поєднання оливкової олії й лимона допомагає поліпшити роботу цього органу і сприяє детоксикації організму.

Ці два компоненти сприяють виведенню токсинів та інших відходів, що перешкоджають нормальному функціонуванню печінки і несприятливо впливають на здоров'я в цілому.

Приготуйте цілющий напій, додавши столову ложку оливкової олії і кілька скибочок лимона в склянку води. Ретельно змішайте інгредієнти і пийте на порожній шлунок.

Тим, хто хоче кинути курити, теж буде корисна оливкова олія. Цей продукт допомагає зменшити тягу до тютюну, а також сприяє виведенню токсичних речовин з організму.

Просто приймайте 5 крапель оливкової олії в день натщесерце.

За своїми протизапальними властивостями, оливкову олію можна порівняти з ібупрофеном.

Її можна використовувати при ревматизмі, артриті, розтягненні зв'язок, м'язовому болі або запаленні.

Нанесіть оливкову олію на уражені ділянки. Робіть легкий масаж, принаймні, протягом 10 хвилин.

Зволожуючі й регенеруючі властивості оливкової олії знадобляться в боротьбі з сухими і потрісканими нігтями.

Просто налийте олію в миску і опустити туди кінчики пальців на 5 хвилин.

Користь оливкової олії для шкіри голови і волосся полягає в його здатності добре зволожувати і відновлювати.

Якщо ваше волосся стало тьмяним і слабкими, кілька крапель оливкової олії повернуть їм силу і колишній блиск.

Нанесіть невелику кількість масла на шкіру голови і по всій довжині волосся, а потім прийміть душ.

Корисні жири, які містяться в оливковій олії, глибоко зволожують шкіру і захищають її від пошкоджень, що викликаються впливом УФ-променів і вільних радикалів.

Нанесіть тонкий шар масла на шкіру після душу і дайте йому добре вбратися.

Сьогодні розповімо не тільки про користь оливкової олії, а й її шкоду. Оливкова олі може завдати організму людини деяку шкоду, а тому вживати її потрібно з розумом. Щоб застосування принесло виняткову користь, слід підходити до вживання оливкової олії раціонально, визначити для себе допустиму дозу, яку не слід перевищувати на добу. В іншому випадку надмірне вживання може завдати шкоди внутрішнім органам, викликати отруєння і симптоми печії.

До протипоказань відносять: особисту непереносимість; холецистит; хвороби шлунка і печінки; отруєння в стадії загострення; хвороби сечового міхура.

Вживати масло оливи в їжу не слід, якщо Ви страждаєте хоча б одним з перерахованих вище захворювань, адже тоді продукт стимулює його розвиток і погіршення симптомів.

Навіщо класти лавровий лист у горщик з квітами: хитрощі від квітникарів

Лавровий лист можна застосовувати як натуральний інсектицид та добрива. Лавровий лист допоможе позбавитися різних шкідників, що оселилися в горщику із землею і на кімнатних рослинах. Це хороший відлякувач мошок, грибних комариків, бліх та павутинного кліща.

Якщо квітка чахне через мошки, які ведуться в горщику, переламайте сухі листочки лаврушки навпіл і застромте їх у землю, заглибивши на 1 сантиметр.Поливати та підгодовувати рослини такий захист не завадить.

Можна просто розкласти цілі листочки на поверхні землі у горщику.

Лист, перемелений у кавомолці, розсипається по поверхні субстрату. Достатньо внести 1-2 чайні ложки лаврового порошку на горщик.

Лавровий лист не тільки знезаразить землю і прожене шкідників, а й діятиме як підживлення пролонгованої дії.

Комахи зникнуть за тиждень-другий. Їх відлякає специфічний запах лаврового листя, який поширюватиметься у верхніх шарах ґрунту, у тому числі після поливів.

Для цих цілей краще брати свіже лаврове листя, яке не втратило свій запах. Якщо вони несвіжі, їх можна попередньо залити на кілька хвилин гарячою водою.

Підживлення з лаврового листя

Квітникари також використовують настій лаврового листа як підживлення. Для цього потрібно 4 лаврові листи залити 1 л гарячої води температурою близько 70С. Ємність із настоєм слід накрити кришкою.

Через 3-4 години його можна використовувати – поливати під корінь. Настоєм на лавровому листі рослини підгодовують не частіше одного разу на місяць.

Як лікувати холодову алергію

Холодова алергія або алергія на холод — це реакція шкіри на низькі температури. Основні симптоми: шкіра червоніє, лущиться, покривається висипом, схожим на кропивницю. Серед інших симптомів сльозотеча. Але що робити, аби запобігти цьому?

Також може відображатися на дихальній системі у вигляді бронхоспастичного рефлексу, який у важких випадках може призвести до астматичного статусу (важкого ускладнення бронхіальної астми, яке загрожує життю). У такому випадку потрібна екстрена інтенсивна терапія.

Лікування: як і будь-яка алергія, вона лікується антигістамінними препаратами за призначенням лікаря-алерголога. Якщо не лікувати холодову алергію, може виникнути гостра кропивниця чи навіть бронхіальна астма.

Щоб запобігти появі холодової алергії, слід тепло вдягатися, не дихати холодним повітрям і мастити тіло спеціальним захисним кремом. Для профілактики рекомендують приймати вітаміни А, Е, С та РР (лише за призначенням лікаря).

Цікаві факти про чай

Взимку, окрім кави та какао, добре зігріває ще чай. Про нього існує дуже багато фактів, історій.

1. Чай містить кофеїн.

Чайне листя містить близько 3,5% кофеїну. В той час як у кавових зернах міститься від 3,4% до 8% кофеїну. Проте трав'яні чаї переважно не мають вмісту кофеїну.

2.У зеленому чаї менше кофеїну, ніж у чорному.

Звичайно, все залежить від приготування, кількості листя тощо. Але зазвичай у 100 г чорного чаю міститься 21 мг кофеїну, а у зеленому - 9-20 мг.

3.Вживання дуже гарячого чаю - ризик для здоров'я

Чай дуже корисний. Його регулярне вживання зменшує ризик діабету 2 типу, запобігає серцевим захворюванням, інсульту та передчасної смерті. Проте споживання надто гарячого чаю (понад 60*С) може підвищити ризики розвитку раку стравоходу та раку шлунка.

4. Чай без домішок - найкорисніший для здоров'я

Цукор, вершки, молоко негативно впливають на активність поліфенолів (природні антиоксиданти), на які чай такий багатий. Обираючи чай без домішок - ви отримаєте більше користі.

Покладіть чайний пакетик у зимове взуття: хитрість, яка позбавить надокучливої проблеми

У зимовий період ноги у теплому взутті можуть потіти, що своєю чергою призводить до появи неприємного запаху. Однак вирішити цю проблему можна завдяки ефективним методам.

Зокрема, у боротьбі з неприємним запахом вам допоможе звичайний чайний пакетик.

Як його використовувати

Пакетик достатньо помістити на пару годинників у взуття.

Можна використовувати навіть одразу кілька пакетиків.

За підсумками вони вберуть у себе неприємні аромати.

Тільки важливо брати саме свіжі пакетики, які ще не були в окропі. Інакше ефективності від них не буде.

Які ще засоби допоможуть прибрати запах

Є ще кілька засобів, які допоможуть позбавитися неприємного аромату.

Наприклад, можна використовувати каву. Насипте трохи у взуття і залиште на кілька годин, а потім просто видаліть залишки.

Для цього підійде і сода. Її потрібно насипати у взуття та залишити мінімум на шість годин.

Після цього виріб зсередини потрібно протерти вологою ганчіркою. Сода вбере всі непотрібні запахи і освіжить виріб.

Також внутрішню частину взуття можна протерти перекисом водню. Тільки не перестарайтеся, інакше взуття виявиться вологим.

На ганчірочку достатньо налити трохи перекису та протерти виріб.

Крім цього, можна капнути у взуття трохи ефірної олії.

Також у боротьбі з неприємним запахом може допомогти сік лимона. Він знищить мікроби та прибере непотрібний аромат.

МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ

НАКАЗ

Начальника Вінницького районного територіального центру комплектування та соціальної підтримки (з адміністративно-господарської діяльності)

15.12.2023 м. Вінниця № 818

Про приписку громадян до призовної дільниці Вінницького району

На підставі Закону України "Про військовий обов'язок і військову службу" та постанови Кабінету Міністрів України № 352 від 21.03.2002 "Про затвердження Положення про підготовку і проведення призову громадян України на строкову військову службу та прийняття призовників на військову службу за контрактом" (зі змінами) та з метою якісного та своєчасного проведення приписки громадян України 2007 року народження до призивної дільниці Вінницького району **н а к а з у ю:**

1. Приписку громадян 2007 року народження до призовної дільниці Вінницького району провести у період з 01 січня 2024 року по 29 березня 2024 року.

2. Явці для приписки підлягають усі громадяни, які народилися у період з 1 січня по 31 грудня 2007 року народження, які постійно або тимчасово проживають на території Вінницького району, а також громадяни старшого призовного віку, які не були приписані раніше.

3. Усі громадяни, яким належить з'явитися для приписки до призовної дільниці, зобов'язані прибути у визначений для них час, маючи при собі документи, що зазначені у повістці за адресами:

Агрономічної, Вороновицької, Лука-Мелешківської, Стрижавської і Якушинецької територіальних громад - м. Вінниця, вулиця Данила Галицького, 31;

Іллінецької об'єднаної територіальної громади - м. Іллінці, вулиця Залізнодорожня 1;

Липовецької міської ради - м. Липовець, вулиця Соборності 23;

Немирівської міської ради - м. Немирів, вулиця Шевченка 27;

Погребищанської міської ради - м. Погребище, вулиця Павла Тичини 54;

Сутиськівської, Гніванської та Тиврівської територіальних громад - смт Тиврів, вулиця Першотравнева 6;

Літинської територіальної громади - смт Літин, вулиця Вінницька 25;

Оратівської об'єднаної територіальної громади - смт Оратів, вулиця Пирогова 4.

Громадяни, які не отримали повістку, зобов'язані прибути за зазначеною адресою 12 лютого 2024 року, маючи при собі документи, які посвідчують особу.

4. На підставі Закону України "Про військовий обов'язок і військову службу" керівники підприємств, установ, організацій та навчальних закладів обов'язані звільнити юнаків, яким необхідно прибути для приписки до призовної дільниці, на час, необхідний для проходження приписки і забезпечити їх своєчасну явку до районного територіального центру комплектування та соціальної підтримки.

5. Начальнику відділення призову Вінницького районного територіального центру комплектування та соціальної підтримки, начальникам відділень рекрутингу та комплектування відділів Вінницького районного територіального центру комплектування та соціальної підтримки здійснювати заходи з контролю явки юнаків 2007 року народження, які підлягають приписці до призовних дільниць Вінницького району, згідно графіку приписки.

Начальник Вінницького районного територіального центру комплектування та соціальної підтримки полковник О.БОЙКО.

АГРОНОМІЧНА СІЛЬСЬКА РАДА
ВІННИЦЬКИЙ РАЙОН ВІННИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ
РІШЕННЯ
с. Агрономічне

22.12.2023 **№2848**

(51 сесія 8 скликання)

Про бюджет Агрономічної сільської територіальної громади на 2024 рік
(0254700000) (код бюджету)

Керуючись частиною 23 статті 26, частиною 1 статті 59 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», статтями 76 та 77 Бюджетного кодексу України, враховуючи Закон України «Про Державний бюджет України на 2024 рік», сільська рада

ВИРІШИЛА:

1. Визначити на 2024 рік:
- доходи сільського бюджету у сумі 91 335 460 гривень, у тому числі доходи загального фонду сільського бюджету – 90 945 500 гривень та доходи спеціального фонду сільського бюджету – 389 960 гривень згідно з додатком 1 до цього рішення;
- видатки сільського бюджету у сумі 91 335 460 гривень, у тому числі видатки загального фонду сільського бюджету – 90 945 500 гривень та видатки спеціального фонду сільського бюджету – 389 960 гривень;
- оборотний залишок бюджетних коштів сільського бюджету у розмірі 50000 гривень, що становить 0,055 відсотка видатків загального фонду місцевого бюджету, визначених цим пунктом, згідно з додатком 2 до цього рішення;

резервний фонд сільського бюджету у розмірі 400000 гривень, що становить 0,44 відсотка видатків загального фонду місцевого бюджету, визначених цим пунктом.

2. Затвердити бюджетні призначення головним розпорядникам коштів сільського бюджету на 2024 рік у розрізі відповідальних виконавців за бюджетними програмами згідно з додатком 3 до цього рішення.

3. Затвердити на 2024 рік міжбюджетні трансферти згідно з додатком 5 до цього рішення.

4. Затвердити розподіл витрат сільського бюджету на реалізацію місцевих програм у сумі 4 213 865 гривень згідно з додатком 7 до цього рішення.

5. Установити, що у загальному фонді сільського бюджету на 2024 рік:

5.1. до доходів загального фонду сільського бюджету належать доходи, визначені статтею 64 Бюджетного кодексу України з урахуванням особливостей, визначених статтею 42 Закону України «Про Державний бюджет України на 2024 рік» та трансферти, визначені статтями 97, 101, 103^2 Бюджетного кодексу України ;

5.2. джерелами формування у частині фінансування є надходження, визначені частиною 1 статті 72 Бюджетного кодексу України.

6. Установити, що джерелами формування спеціального фонду сільського бюджету на 2024 рік:

6.1. у частині доходів є надходження, визначені статтею 69^1 та частиною 1 статті 71 Бюджетного кодексу України;

6.2. у частині фінансування є надходження, визначені пунктом 10 частини 1 статті 71 та частиною 2 статті 72 Бюджетного кодексу України.

7. Установити, що у 2024 році кошти, отримані до спеціального фонду сільського бюджету згідно з відповідними пунктами частини першої статті 71 Бюджетного кодексу України, спрямовуються на реалізацію заходів, визначених частиною другою статті 71 Бюджетного кодексу України, а кошти, отримані до спеціального фонду згідно з підпунктом 6.1. пункту 6 (крім визначених частиною 1 статті 71 Бюджетного кодексу України) цього рішення спрямовуються відповідно на:
- видатки, пов'язані з утриманням бюджетних установ (за рахунок власних надходжень бюджетних установ);
- видатки, визначені Положенням про Цільовий фонд Агрономічної сільської ради (за рахунок надходжень до цільового фонду);
- заходи, пов'язані з охороною навколишнього природного середовища (за рахунок надходжень екологічного податку та грошових стягнень за шкоду, заподіяну порушенням законодавства про охорону навколишнього природного середовища внаслідок господарської та іншої діяльності).

8. Визначити на 2024 рік відповідно до статті 55 Бюджетного кодексу України захищеними видатками сільського бюджету видатки загального фонду на:
- оплату праці працівників бюджетних установ;
- нарахування на заробітну плату;
- придбання медикаментів та перев'язувальних матеріалів;
- забезпечення продуктами харчування;
- оплату комунальних послуг та енергоносіїв;
- соціальне забезпечення;
- поточні трансферти місцевим бюджетам;
- забезпечення осіб з інвалідністю технічними та іншими засобами реабілітації, виробами медичного призначення для індивідуального користування;
- оплата енергосервісу.

9. Відповідно до частини 8 статті 16 Бюджетного кодексу України, постанови Кабінету Міністрів України від 12 січня 2011 року №6 «Про затвердження Порядку розміщення тимчасово вільних коштів місцевих бюджетів на вкладних (депозитних) рахунках у банках», надати право фінансовому відділу Агрономічної сільської ради на конкурсній основі розміщувати тимчасово вільні кошти бюджету Агрономічної сільської територіальної громади на вкладних (депозитних) рахунках у банках, в межах поточного бюджетного періоду, з подальшим поверненням таких коштів на рахунки місцевого бюджету не пізніше ніж за 10 днів до закінчення поточного бюджетного періоду.

10. Відповідно до статті 43 та пункту 1 статті 73 Бюджетного кодексу України надати право керівнику фінансового відділу Агрономічної сільської ради отримувати у порядку, визначеному Кабінетом Міністрів України отримувати позики на покриття тимчасових касових розривів місцевого бюджету, пов'язаних із забезпеченням захищених видатків загального фонду, в межах поточного бюджетного періоду за рахунок коштів єдиного казначейського рахунку на договірних умовах без нарахування відсотків за користування цими коштами з обов'язковим їх поверненням до кінця поточного бюджетного періоду.

11. Головним розпорядникам коштів сільського бюджету на виконання норм Бюджетного кодексу України:

11.1. на виконання вимог наказу Міністерства фінансів України від 26.08.2014 року №836 «Про деякі питання затвердження програмно-цільового методу складання та виконання місцевих бюджетів», зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 10.09.2014 р. за №1103/25880 (зі змінами), забезпечити розробку проектів паспортів бюджетних програм і надати їх на затвердження фінансовому відділу Агрономічної сільської територіальної громади протягом 30 днів з дня набрання чинності цим рішенням з метою їх затвердження протягом 45 днів з дня набрання чинності цим рішенням;

11.2. здійснювати управління бюджетними коштами у межах встановлених їм бюджетних повноважень та оцінки ефективності бюджетних програм, забезпечуючи ефективне, результативне і цільове використання бюджетних коштів, організацію та координацію роботи розпорядників бюджетних коштів нижчого рівня та одержувачів бюджетних коштів у бюджетному процесі;

11.3. забезпечити доступність інформації про бюджет відповідно до законодавства, а саме:

здійснення публічного представлення та публікації інформації про бюджет за бюджетними програмами та показниками, бюджетні призначення щодо яких визначені цим рішенням, відповідно до вимог та за формою, встановленими Міністерством фінансів України, до 15 березня 2024 року;

оприлюднення паспортів бюджетних програм у триденний строк з дня затвердження таких документів;

11.4. забезпечити неухильне виконання вимог Бюджетного кодексу України щодо утримання чисельності працівників та здійснення фактичних видатків на заробітну плату (включаючи видатки на премії та інші види заохочень чи винагород, матеріальну допомогу) лише в межах фонду заробітної плати, затвердженого для бюджетних установ у кошторисах;

11.5. забезпечити у повному обсязі проведення розрахунків за електричну та теплову енергію, водопостачання, водовідведення, природний газ, інші енергоносії, комунальні послуги та послуги зв'язку, які споживаються бюджетними установами, та укладання договорів за кожним видом відповідних послуг у межах бюджетних асигнувань, затверджених у кошторисі;

11.6. з метою ефективного та раціонального використання бюджетних коштів установити, що відповідно до статті 113 Кодексу законів про працю України час простою не з вини працівника оплачується з розрахунку не нижче двох третин тарифної ставки встановленого працівникові розряду (окладу).

12. Керуючись частинами 7,8 статті 23 Бюджетного кодексу України у процесі виконання сільського бюджету:

12.1. надати право виконавчому комітету сільської ради за погодженням із постійною комісією з питань планування, фінансів, бюджету та соціально-економічного розвитку з наступним затвердженням рішенням сесії сільської ради здійснювати в міжсесійний період:

перерозподіл видатків сільського бюджету, включаючи резервний фонд бюджету, у межах загального обсягу бюджету у межах головного розпорядника бюджетних коштів сільського бюджету, а також збільшення видатків розвитку за рахунок зменшення інших видатків (окремо за загальним та спеціальним фондами бюджету) з відповідним внесенням змін до сільського бюджету;

12.2. надати право фінансовому відділу Агрономічної сільської ради вносити зміни до розпису сільського бюджету та здійснювати перерозподіл планових показників та бюджетних призначень по доходах і видатках між місяцями, по видатках – між кодами економічної класифікації видатків у межах сум, затверджених рішенням сільської ради «Про бюджет Агрономічної сільської територіальної громади на 2024 рік», в разі невиконання плану по доходах здійснювати перенесення призначень по видатках на наступні місяці бюджетного року.

13. Встановити, що в 2024 році, надходження від орендної плати за користування майновим комплексом та іншим майном, що перебуває в комунальній власності Агрономічної сільської територіальної громади спрямовуються в розмірі 100 відсотків до загального фонду бюджету Агрономічної сільської територіальної громади.

14. На виконання пункту 35 частини 1 статті 64 Бюджетного кодексу України затвердити Порядок та норматив відрахування до загального фонду сільського бюджету комунальними унітарними підприємствами та їх об'єднаннями, які належать до комунальної власності, частини чистого прибутку (доходу) за результатами фінансово-господарської діяльності в 2023 році згідно з додатком 8 цього рішення.

15. Дане рішення набирає чинності з 01.01.2024 року.

16. Додатки 1,2,3,5,7,8 до цього рішення є його невід'ємною частиною.

17. Для забезпечення виконання пункту 4 статті 28 Бюджетного кодексу України виконавчому комітету Агрономічної сільської ради здійснити опублікування даного рішення на офіційному сайті сільської ради та в засобах масової інформації не пізніше 10 днів з дня його прийняття.

18. Контроль за виконанням цього рішення покласти на постійну комісію сільської ради з питань планування, фінансів, бюджету та соціально-економічного розвитку (Бунза Н.Ю.).

Сільський голова Сергій СІТАРСЬКИЙ.

З повним текстом рішення та додатками до нього можна ознайомитися на офіційному веб-сайті Агрономічної сільської ради.

---

1. Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: ФЕРМЕРСЬКЕ ГОСПОДАРСТВО «ФОТІНІЯ» (ФГ «ФОТІНІЯ»).

2. Ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ – 39643105

3. Місце знаходження суб'єкта господарювання, контактний номер телефону, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання - Вінницька обл., Вінницький р-н, село Будки, вул. Подільська, будинок, 18. Тел. +38(067)-868-00-17, E-mail: fg.fotiniya@gmail.com.

4. Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика – Вінницька обл., Вінницький р-н, село Будки, вул. Подільська, будинок, 18.

5. 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.

6. 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 – діяльність не підпадає оцінці впливу на довкілля.

7. Загальний опис об'єкта (опис виробництв та технологічного устаткування) – Код КВЕД 01.11 Вирощування зернових культур (крім рису), бобових культур і насіння олійних культур (основний). Підприємство спеціалізується на переробці зерна, а саме на очистці та сушці і подальшій його реалізації. Наявно 10 джерел викидів шкідливих забруднюючих речовин в атмосферне повітря, а саме: завальна яма, зерноочисна машина з циклоном, бункер чистого зерна і відходів, дві зерносушки б/н, бункер відвантаження зерна на автотранспорт, два склади зберігання зерна та майстерня.

8. Відомості щодо видів та обсягів викидів – Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: Речовини у вигляді твердих суспендованих частинок – 0,94494 т/рік, НМЛОС – 0,12 т/рік, Азоту (1) оксид N2O – 0,0114 т/рік, Оксид вуглецю – 8,66 т/рік, Оксиди азоту (у перерахунку на діоксид) – 0,284 т/рік, Вуглецю діоксид – 212,841 т/рік, Метан – 0,02 т/рік, Діоксид сірки – 0,399 т/рік, Залізо та його сполуки –0,00016 т/рік, Манган та його сполуки –0,00002 т/рік.

9. 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.

10. 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.

11. Дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів – Заходи не передбачені.

12. Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству – Викиди забруднюючих речовин відповідають вимогам законодавства.

13. Адреса держадміністрації з питань охорони навколишнього природного середовища, до якої можуть надсилатися зауваження та пропозиції громадськості щодо дозволу на викиди- Вінницька ОВА, адреса: Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Соборна, 70, тел. (0432) 32-25-35, 32-35-35.

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

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

"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. Відповідальність за надруковані та вкладені в газету листівки, матеріали, рекламу і оголошення несуть автори та рекламодавці. Редакція залишає за собою право редагувати та скорочувати текст. При передруці матеріалів посилання на «Подільську зорю» обов'язкове. Матеріали, позначені (Р), публікуються на правах реклами.

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

Зам. №232852.
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 свої ювілейні дні народження святкуватимуть воїни-інтернаціоналісти:

55-річчя відзначатимуть жителі с.Сосонка - **Валерій Анатолійович ШЛЯПУШНІКОВ** (2 січня) та **Ігор Дмитровчи ПЕДОРЕНКО** (4 січня).

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

Із повагою,

Петро ВАСИЛИНИЧ, голова Вінницької районної організації ветеранів.

ПЕРЕДПЛАТІТЬ «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 розпочинаємо передплату на 2024 рік.

Передплата з поштовими послугами становить:

(61487): на місяць - 57,00 грн., на 3 місяці - 141,00 грн., 6 місяців - 267,00 грн., 1 рік - 519,00 грн.

28 грудня - хмарно, без опадів, t вдень +3...+6^{0}С, вночі -2...+1^{0}С. **29 грудня -** хмарно, без опадів, t вдень +5...+8^{0}С, вночі 0...+1^{0}С. **30 грудня -** хмарно, без опадів, t вдень +5...+8^{0}С, вночі +3...+4^{0}С. **31 грудня -** хмарно, без опадів, t вдень +4...+7^{0}С, вночі +3...+4^{0}С. **1 січня -** хмарно, без опадів, t вдень +4...+7^{0}С, вночі +2...+3^{0}С. **2 січня -** хмарно, можливий дрібний дощ, t вдень +4...+5^{0}С, вночі +1...+2^{0}С. **3 січня -** хмарно, можливий дрібний дощ, t вдень +4...+5^{0}С, вночі +1...+2^{0}С.

Втрачену довідку, видану замість військового квитка №2130990 на ім'я Тарановського Олександра Володимировича, вважати недійсною.

20 цікавих фактів про Новий рік, які ви не знали

Думаєте, що все знаєте про таке свято, як Новий Рік? Новий рік – свято, яке відзначається багатьма народами відповідно до прийнятого календаря, яке наступає в момент переходу останнього дня року в перший день наступного року. В країнах європейської культури Новий рік святкується 1-го січня. При всьому розмаїтті, новорічно-різдвяні свята в різних країнах мають спільні риси: це прощання зі старим роком, сподівання, що неприємності залишаться в минулому, а в новому році все зміниться на краще. Але, незважаючи на це, кожна країна дотримується своїх традицій.

1. Новий Рік ескімоси відзначають тоді, коли випадає перший сніг.

2. Традиція наряджати ялинку з'явилася ще на початку сімнадцятого століття, а наряджали ялинки яблуками, печивом, шматочками цукру і трояндами з паперу.

3. Новий Рік кубинці називають Днем Королів, в цей день наповнюють водою весь посуд у домі і виливають її в новорічну ніч. Згідно з повір'ям, це змиває всі гріхи.

4. Австралійський Санта Клаус – в новорічну спеку він з'являється на людях у парадних плавках, а замість оленів у нього водний мотоцикл.

5. Незвичайна традиція у греків – глава сім'ї розбиває об стіну будинку плід граната в святкову ніч. Люди в Греції вірять, що зерна граната принесуть удачу.

6. Електричною гірляндою з різнокольоровими лампочками ялинка вперше була прикрашена в 1895 році – ялинка біля Білого дому.

7. У Стародавньому Вавилоні Новий Рік святкували весною. І що цікаво, цар разом зі свитою на час свят залишав місто, щоб жителі вільно гуляли й веселилися.

8. У Гренландії люди роблять один одному незвичайні подарунки – вирізані з льоду ведмеді і моржі. Подарунки довго не тануть, оскільки на вулиці майже завжди дуже холодно.

9. У південних країнах інші новорічні персонажі, адже вони не знають, що таке холод, сніг і мороз. Так, головним персонажем у Камбоджі є Дід Спека.

10. В'єтнамці напередодні Нового Року випускають у ставок біля будинку коропа, на спині якого, якщо вірити переказам, сидить домовик. У В'єтнамі вірять, що домовик весь рік буде наглядати за родиною, катаючись на спині коропа.

11. Перед Новим Роком жителі Тибету печуть пиріжки і потім роздають їх усім перехожим. І чим більше роздано пиріжків, тим щасливішим і багатшим буде людина в наступному році.

12. Першу новорічну листівку надрукували англійці, після чого з'явилася традиція обмінюватися листівками. Сталося це в 1843 році в Лондоні.

13. Вперше скляну кулю для ялинки зробили в шістнадцятому столітті, в Саксонії.

14. Німецький Санта Клаус приносить подарунки на підвіконня, а шведський – до печі.

15. Записати всі неприємності на папері і спалити її разом з солом'яним опудалом – новорічна традиція в Еквадорі.

16. Французького Санту звуть Пер Ноель, він їздить на вислюку і в черевиках залишає подарунки. При цьому діти дарують натомість солому для вислюка.

17. У Румунії прийнято ховати сюрпризи в новорічні пироги, приміром, монетки, які є символом щастя в майбутньому році.

18. У новорічну ніч 2014 був встановлений рекорд на Майдані Незалежності в Україні – майже півмільйона українців заспівали національний гімн.

19. В Данії продають найбільше різдвяних дерев.

20. Новий Рік в південній півкулі – дивовижне видовище, адже святкують його в самий розпал літа і замість ялинок прикрашають евкаліпти.

Магнітні бурі у січні 2024 року

Відразу ж після Нового року на українців чекають небезпечні дні, коли відбудеться серія магнітних бур, які можуть негативно вплинути на самопочуття багатьох людей.

У січні 2024 року магнітні бурі можуть спостерігатися 1-2, 7, 9, 14, 21 та 27 числа.

В дні магнітних бур постарайтеся не вживати алкоголь і утримайтеся від жирного, гострого, солоного.

Пийте більше чистої води, трав'яні чаї або компоти. Не зловживайте кавою, міцним і підбадьорливим чаєм, оскільки такі напої мають сильний вплив на серцево-судинну та нервову систему.

Уникайте стресових ситуацій та перевтоми, проводьте більше часу на свіжому повітрі. Якщо ж ви страждаєте на хронічні захворювання, підготуйте всі необхідні ліки.

Астрологічний прогноз на 1 - 7 січня

ОВЕН (21.03-20.04). На роботі, можливо, додеться повернутися до старих проектів, від яких ви з певних причин раніше відмовлялися. Зберігайте рівновагу, перебувайте в спокійному настрої, не допускайте суєти та не проявляйте поспіху в справах. Ви повні сил, так що дійте. У вихідні, слухаючи перепалки близьких людей, займіть нейтральну позицію. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Зберіться з силами та зробіть якнайбільше роботи, навіть якщо на вашому шляху постійно виникатимуть непередбачені обставини. У якості нагороди - ви вже скоро зможете відпочити. Основні ваші проблеми повинні піти в минуле. Присвятіть один з вихідних друзям, а інший - собі, і не дозволяйте, щоб замірялися на ваш особистий час. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). Ви насолоджуєтеся життям, вас наповнює вмиротворення та радість від спілкування. Буде чимало різноманітних, цікавих подій. Можете розраховувати на швидке вирішення проблем на вашу користь, особливо якщо стратегія дій була розроблена особисто вами. У вихідні чекає приємна подорож. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

РАК (22.06-23.07). Намічаються непогані перспективи, але необхідно буде пройти якесь випробування. На блюдечка з блакитною облямівкою їх можна не очікувати, втім, досягнення поставленої мети зажадає реальних і цілком посильних витрат. Ваш гарний настрій багатьом допоможе у важку хвилину. У вихідні постарайтеся звести до мінімуму навантаження, щоб емоційно не перевтомитися. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.

ЛЕВ (24.07-23.08). На роботі та стосовно ділових партнерів намагайтеся поводитися більш стримано, говорити спокійно й по суті, навіть якщо ви виявили чиїсь корисливі інтереси. Краще спрямуйте свої сили і енергію на налагодження нових ділових зв'язків. Начальство відзначить вашу цілеспрямованість і ділову хватку й, імовірно, задумається про заохочення. У родині очікує спокій і благополуччя. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

ДІВА (24.08-23.09). Сприятливий час для практичних дій, спрямованих на закріплення результатів роботи й пов'язаних з новою інформацією. Небажано починати нові справи, краще обмежити контакти до мінімуму. У вихідні свіже повітря й фізичні навантаження остаточно проженуть зневіру та тугу. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - понеділок.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Усе буде цілком залежати від вашої цілеспрямованості. Якщо прагнете досягти успіху, то необхідно визначитися з принципами і чітко для себе з'ясувати, чого ви прагнете та на яких умовах. Більше спілкуйтеся з людьми, говоріть їм компліменти. Якщо є прохання до керівництва, можете сміливо з ними звертатися, тому що результат буде позитивним. Сприятливий день - середа, несприятливий - четвер.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Вас як і раніше не залишає гарний настрій, який прагнете передати оточуючим людям. У стосунках з колегами варто усвідомити, що істина відвідує не тільки вас, і тоді трудові успіхи гарантовані. Начальством вами явно задоволене, так що можете розраховувати на премію. Вихідні проведіть так, щоб відновити свій енергетичний потенціал. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Спробуйте уникати контактів з керівництвом, тому що це не передвіщає приємних моментів. Ви зараз як ніколи проникливі, використовуйте цей стан для прояснення багатьох загадок свого життя. Можете здивувати друзів і знайомих, але у вихідні не хапайтеся за тисячу справ відразу, вигідніше вибрати щось одне й на цьому зосередити всі зусилля. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Попросіть допомоги в друзів - вони з задоволенням допоможуть вам вирішити всі проблеми. Можливе надходження нової інформації, яка зацікавить вас. Вдалий час для вирішення квартирного питання, якщо не в глобальному обсязі, то в частині упорядкування свого житла. Постарайтеся наповнити будинок теплом турботи про близьких людей, щоб вам було гарно й затишно разом. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ВОДОЛІЙ (21.01-19.02). У вас з'явиться можливість виявити свої ділові якості: доведеться багато спілкуватися, вести активну ділову переписку. Будьте обережні в діях, не забувайте, що базікало - не тільки знахідка для шпигуна, але й особливо щасливий шукач малоприємних пригод на власну голову. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

РИБИ (20.02-20.03). Можна порадіти вашим кар'єрним успіхам. Ви оточені людьми, які готові багато чого зробити для вас і разом з вами. У вас усе вийде, не упускайте шанс, що з'явився. Але не намагайтеся задовольнити усі прохання про допомогу, інакше вам просто сядуть на шию. Вихідні пройдуть спокійно та гармонійно. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.