

# Подільська Зоря

## АКТУАЛЬНО

21 лютого, командував Повітряними силами Микола Олещук повідомив, що Збройні сили України збили черговий російський винищувач Су-34. Останнім часом російські окупанти почали стрімко втрачати свою авіацію. Зокрема, 17 лютого на Східному напрямку ЗСУ знищили одразу три ворожі літаки - два винищувачі-бомбардувальники Су-34 та один винищувач Су-35. Наступного дня сили ППО "приземлили" Су-34, а 19 лютого збили Су-34 та Су-35С. Речник командування Повітряних сил ЗСУ Юрій Ігнат заявив, що Сили оборони мають інструменти, які дозволяють діставати ворога на великих відстанях. Італійський військовий експерт Томас Тейнер стверджує, що на рахунок переданої Німеччиною Україні батареї американського ЗРК Patriot вже 18 збитих російських літаків.

Президент Польщі Анджей Дуда заявив, що блокування кордону з Україною не є політичним рішенням уряду, заборонити фермерам протестувати вони не можуть. Він сказав, що європейські фермери "бояться за своє існування" через величезний наплив української сільськогосподарської продукції на ринки ЄС. "Проблема з українським продовольством існувала від самого початку. Вона почалася через російську агресію проти України. Тому давайте пам'ятати, що в усьому винна саме російська агресія проти України, а не хтось інший", - заявив Дуда. Польський президент запевняє, що його країна ніколи не закривалася від сільськогосподарської продукції з України. "Польща відкрила свій внутрішній ринок для українського зерна у зв'язку з кризою на цьому ринку і різким падінням цін на сільськогосподарську продукцію, в тому числі на зерно, але вона не перекрыла можливість транзиту зерна через Польщу", - каже він.

Біля Авдіївки зараз ворог робить абсолютно все, щоб проломити оборону ЗСУ на нових рубежах, про це сказав заступник командира 3-ї ОШБр Максим Жорін. "Ворог не полишив спроб, намагань і продовжує наступальні дії вже поза межами міста. В основному зусилля наступу в нього зосереджені на напрямку населеного пункту Ласточкине. Туди перекидається величезна кількість і особового складу і техніки. Днями там вже було підбито 5 одиниць БМП ворога і знищено декілька рот піхоти. Щоб було розуміння, це не разова атака, це постійні вже протягом декількох діб спроби штурмів з технікою, без техніки...", - розповів про ситуацію військовий. За словами Жоріна, росіяни після боїв за Авдіївку ще мають достатньо сил для того, щоб продовжувати наступальні дії.

Торік за звинуваченнями у шахрайстві було відкрито 82 609 кримінальних проваджень. Це у 2,6 рази більше, ніж у 2022 році, коли вперше за тривалий час в Україні спостерігався сплеск активності аферистів. Аналітики зазначають, що востаннє рекорд у справах за цим кримінальним провадженням був встановлений у 2013 році - тоді кількість нових проваджень сягла 47 142. Після цього цифра йшла на спад аж до початку великої війни. Крім цього, пандемія шахрайства не вщухає: вже у січні 2024 року було зафіксовано новий антирекорд - 8 421 відкритих проваджень - в 1,4 рази більше правопорушень, ніж у січні 2023 року. Натомість справ за ст. 190, які доходять до суду, від початку великої війни поменшало. Якщо у 2021 році їх було 34%, то протягом двох останніх років - лише 18%. Будьте пильні не попадіться на гачок шахраям.

Упродовж другого року повномасштабної війни, з 1 лютого 2023-го по 1 лютого 2024-го, українці створили рекордну кількість фізосіб-підприємців за останнє десятиліття - 314 392. Про це свідчать дані системи YouControl.Market. Зазначається, що цей показник перевершив не тільки перший рік воєнного стану, але й 2021 рік, коли українці зареєстрували найбільше ФОПів за всі роки незалежності (268 382). За даними експертів, найбільше нових ФОПів українці зареєстрували для надання послуг перукарнями та салонами краси - 19,4 тисячі.

Вінницька громада за два воєнні роки суттєво поповнилася суб'єктами господарювання. З 24 лютого 2022 року по 1 січня 2024 року до Вінниці релокувалося 353 суб'єкти господарювання з інших регіонів України. Маємо понад 3,5 тисячі новостворених місць, з них 1737 - створені переміщенням бізнесом.

Засновник одного з найбільших благодійних фондів допомоги українському війську та цивільним, які постраждали від війни, Сергій Притула 27 лютого відвідає Вінницю та представить публічний звіт роботи за період з повномасштабного вторгнення. Відвідати захід можна лише за попередньою реєстрацією, кількість учасників обмежена.

## Подвиги українських воїнів надихають світ



24 лютого 2024 року вповнюється 2 роки збройної агресії з боку російської федерації. Цей день став чорною сторінкою в історії нашої країни, але також і днем, коли український народ продемонстрував свою незламність, єдність та мужність.

Однією з ключових опор цієї стійкості стали українські воїни - захисники та захисниці, які щодня ризикують своїм життям, щоб дати відсіч ворогу. Їхня мужність проявляється на фронті у запеклих боях за українські землі. У героїчній обороні українських міст. У вмілому та відважному використанні нових видів озброєння, щоб дати гідну відсіч ворогу.

Мужність українських воїнів - це не просто героїзм на полі бою. Це щира любов до своєї Батьківщини, готовність йти до кінця заради її свободи та незалежності. Їх подвиги надихають весь український народ на єднання та боротьбу за свою землю.

Слава Україні! Героям слава!

Із повагою, начальник Вінницької районної військової адміністрації Віталій УРДЗІК.

## Не втомлюємося допомагати



Чергова партія допомоги від Якушинецької громади попрямувала у зону проведення бойових дій. Наші невтомилені трудівниці працюють, аби закрити кожен запит, що надходить від воїнів.

Цього разу волонтер поїзду для бійців ЗСУ маскувальні сітки від Якушинецького ліцею, сухі борщі від дошкільних закладів громади, консерви від Микулинецьких господарств, окупні свічки від Галини Середюк.

Разом до Перемоги!

## Сервісні центри МВС об'єднали в один підрозділ

З 20 лютого Сервісні центри МВС Вінницької, Черкаської та Кіровоградської областей об'єднали в один підрозділ. Нововведення пов'язані з оптимізацією роботи.

"Наразі проводиться технічне налаштування для забезпечення ефективної роботи структури. Впродовж кількох днів у сервісних центрах МВС Вінницької області можливо спостерігатимуться затримки у наданні адміністративних послуг. Як і раніше, громадянам доступні послуги з реєстрації транспортних засобів, складання іспитів, обмін національного та видача міжнародного посвідчення водія", - йдеться у повідомленні.

Зміни відбулися і в межах Вінницької області. Відтепер сервісний центр МВС у м. Могилів-Подільський надає послуги в місті Шаргород. Він розташований за адресою: вул. Героїв Майдану, 224.

Крім того, з 20 лютого, екзаменаційна діяльність з Тульчина переноситься до Гайсина. Ці зміни пов'язані з віддаленістю деяких населених пунктів та покращенням територіальної зручності.

У Вінницькій області приймання теоретичних та практичних іспитів здійснюватиметься у трьох сервісних центрах МВС: м. Вінниця; м. Шаргород; м. Гайсин.

Інші сервісні центри МВС надаватимуть громадянам усі доступні адміністративні послуги, крім екзаменації.

## Віддав життя за Україну!

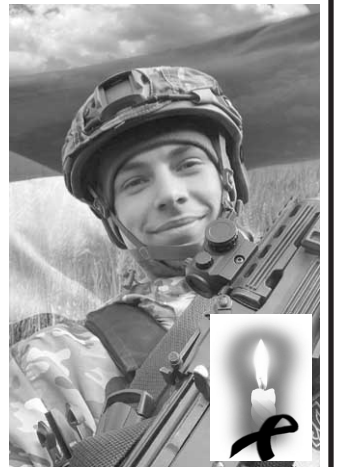
Клята війна вже стільки горя посіяла на нашій землі... Але її відголоски щоразу про себе нагадують знову і знову... Пекучий біль і гіркий смуток війни чорним крилом торкнувся Стадницького старостинського округу - виконуючи бойове завдання загинув житель Гавришівки - 24-річний молодший сержант Дмитро МАЦЮК.

Коли розпочалася повномасштабна війна без сумніву та вагань хлопець пішов захищати Батьківщину. Спочатку проходив службу у в/ч 3008. За власним бажанням перевівся до в/ч 3028, під час формування 14 бригади "Червона калина" потрапив до мінометної батареї 2 взводу 1 батальйону оперативного призначення на посаду мінометника. За власною ініціативою опанував посаду оператора БПЛА. Брав участь у захисті нашої Батьківщини під н.п. Спірне на Луганщині, звільняв українську землю на Запорізькому напрямі, любив свою справу, навчав побратимів опановувати міномети. Загинув боєць 3 лютого під час атаки ворожих дронів неподалік с. Вербове.

Мужній, самовідданий, працелюбний, відповідальний, щирий та відвертий, завжди готовий прийти на допомогу, борець за незалежність та вірець для наслідування таким Дмитро залишиться в серцях та спогадах рідних, друзів та побратимів.

Схилиємо голови в пошани перед пам'яттю Героя! Світлий, добрий спомин про захисника назавжди залишиться в серцях та спогадах! Щирі співчуття рідним, близьким. Пам'ятаймо, якою ціною Україна сьогодні виборює Незалежність!

Вічна слава та пам'ять Герою!



## В Україні запустили пілотний проєкт з неголосового виклику бригади екстреної допомоги

Міністерство внутрішніх справ та Міністерство охорони здоров'я України об'єднали зусилля та запустили пілотний проєкт із неголосового виклику бригади екстреної допомоги. Це означає, що допомогу можна викликати, надіславши sms чи зробивши відеовиклик на номер 112. Під час відеовиклику працюють оператори, що володіють жестовою мовою.

Проєкт відбувається в рамках запровадження єдиної лінії екстреної допомоги, яка по суті об'єднує в собі всі служби (101, 102, 103, 104), що допоможе ефективніше надавати допомогу людям. Створення та впровадження системи 112 також є одним із зобов'язань у рамках угоди про асоціацію з Європейським Союзом, а також у межах реалізації Національної стратегії зі створення безбар'єрного простору та послуг в Україні, яка розроблена за ініціативи першої леді Олени Зеленської.

Мета неголосового виклику - забезпечити доступ до виклику бригади екстреної допомоги для людей із порушеннями слуху та мовлення. Окрім цього, така послуга корисна для тих, хто не говорить або погано володіє українською і тому не може в телефонній розмові швидко й чітко пояснити причину виклику.

Нагадаємо, єдиний номер екстреної допомоги 112 буде запроваджено на території України до кінця грудня 2024 року.

Цегельний завод в м. Узин, Білоцерківського району, запрошує на роботу працівників, чоловіків та жінок. Навчання проводиться на робочому місці. Заробітна плата від 13000 тис.грн. Іногородні забезпечуються безкоштовним житлом та продуктами харчування. Тел. для довідок 096-390-55-74

## Дипломатична робота Президента України Володимира Зеленського та його команди щодо безпекових гарантій для України

Україна отримала значну підтримку від провідних країн Європи - Німеччини та Франції. Підписані угоди про співпрацю й оборону підтримку, мають стратегічне значення для зміцнення безпеки. Такий документ раніше вже підписано з Великобританією. Термін дії таких документів - 10 років з моменту підписання.

Угоди укладаються в межах Вільнюської декларації G7 про безпекову підтримку України. Важлива увага в документах приділяється розвитку військових можливостей України, її протиповітряній обороні та іншим галузям безпеки. Також підтримки України на шляху реформ, необхідних для реалізації прагнень до членства в ЄС і НАТО.

Для зміцнення довгострокової співпраці, Україна і Франція зосередяться на обміні інформацією та досвідом у сфері розвідки, кібербезпеки та оборонних технологій. Передбачено створення спільних

підприємств для розробки та виробництва військового обладнання, сприяння у захисті критичної інфраструктури.

Відповідно до угоди, у 2024 році Німеччина надасть понад 7 млрд євро на військову допомогу Україні. Окрім того, доки триватиме війна росії проти України та до відновлення територіальної цілісності нашої держави, Німеччина підтримуватиме санкційний тиск на росію та боротьбу з ухиленням від санкцій, продовжуватиме роботу у Коаліції для створення трибуналу щодо злочину агресії проти України.

Триває робота й з іншими нашими європейськими партнерами над новими угодами. Ці кроки свідчать про те, що лише разом та спільними зусиллями можна перемогти ворога!

Україна має на своєму боці підтримку прогресивного світу, що є важливим кроком на шляху до перемоги!

## "Батьківське серце" - для дітей загиблого Героя зі Стрижавки Олександра Березовського

Голова громади Михайло Демченко вручив обереги разом із головою ГС ВВЦО "Бойове Братерство України" Леонідом Климчуком, командиром Вінницького полку ГС "ВВЦО "Бойове Братерство України" Олегом Савічем та місцевим жителем, членом Вінницького полку ГС "ВВЦО "Бойове Братерство України" Володимиром Ксенчином. Хвилиною мовчання вшанували пам'ять Героя та поспілкувалися з його родиною: дружиною Віталіною, дітьми, мамою Ольгою та сестрою Валентиною. Шестирічна Єва та десятирічний Данило отримали оберег на пам'ять про батька, який загинув, захищаючи Україну від російських окупантів.

Олександр Березовський з 2014-го воював у зоні АТО більше 1,5 року. Був учасником бойових дій, нагороджений грамотами, медалями. Одразу після повномасштабного вторгнення, 25 лютого 2022 року, пішов

добровольцем до Збройних сил України. Був сержантом, командиром першого стрілецького взводу третьої стрілецької роти військової частини А7338. Мав позивний "Береза". Воював в Ізюмі, Куп'янську, Чорнобилі. Останні 6 місяців був на Харківському напрямку. 29 грудня загинув у північній частині від населеного пункту Стариця Харківської області під час виконання бойового завдання, отримавши вогнепальні осколкові поранення, несумісні з життям.

Очільник громади Михайло Демченко подякував військово-цивільній спілці "Бойове братерство України" за небайдужість до наших сімей та дітей загиблих Героїв. Срібне серце, обрамлене терновим віночком, з іменем захисника відтепер є в дітей Олександра Березовського. На згадку про подвиг батька і його саможертвність заради держави. Вічна і світла пам'ять Герою!

## Депутат інформує...

Олександр МАСЛЕННИКОВ,  
Вінницька обласна рада



Нещодавно мав честь познайомитися із нашим захисником, воїном, жителем Агрономічного - Віктором Осавулюком. Він захищає Україну у складі 123 бригади. Нині вони перебувають на Херсонщині.

У відповідь на запит захисника передав Віктору прилад для виявлення ворожих дронів, який був дуже необхідний для виконання бойових завдань їх підрозділом.

Разом до Перемоги.

Днями взяв участь у фінальній частині Гімназіади Вінницького району з волейболу серед юнаків та дівчат.

Гімназіада відбувалася в Агрономічненській школі. На свято спорту завітав не з порожніми руками, привіз у подарунок для закладу 2 турніки з брусками. Задля якіснішого облаштування простору спортивної зали. Сподіваюся нові тренажери спонукатимуть нашу молоддь до активних занять спортом.

Переможцями Гімназіади серед юнаків стала команда Агрономічної ТГ, серед дівчат - Липовецької ТГ. Вітаю переможців та бажаю подальших спортивних здобутків.



## Нашого земляка Юрія Козуба посмертно нагороджено орденом "За мужність" III ступеня



Нагорода - від Президента України. За особисту мужність і самовіддані дії, виявлені у захисті державного суверенітету та територіальної цілісності України, вірність військовій присязі.

Юрій Козуб родом із Калинівщини. Народився 6 травня 1986 року у с. Люлинцях. Закінчив 9 класів у місцевій школі, а повну середню освіту здобув у с. Великі Кутища. Служив у армії. У 2011-му створив сім'ю і з дружиною Валентиною переїхав до Стрижавки. 1 березня 2022 року пішов добровольцем до лав ЗСУ. Був солдатом, водієм-хіміком відділення радіаційного, хімічного, біологічного захисту військової частини А2287.

Юрій загинув 29 червня 2023 року, виконуючи бойове завдання біля населеного пункту Старомайорське Донецької області. Потрапив під артилерійський обстріл. Майже два місяці перебував на території, підконтрольній ворогові.

У Юрія залишилися дружина Валентина, діти Олександр і Катерина.

Вічна і світла шана Герою, який віддав життя за мирне українське майбутнє. Пам'ятаємо!

## СУМУЄМО!

Із глибоким сумом колективів, випускники та ліцеїсти КЗ "Вінницько-Хутірський ліцей", колеги, односельці сприйняли звістку про те, що на 73 році життя пішов у вічність колишній директор ліцею, котрий очолював заклад з 1983 по 2021 роки - **Анатолій Анатолійович ШЕВЧЕНКО**.

Немає слів, щоб висловити співчуття з приводу неочікуваної смерті людини, котра заслуговує на найкращі слова поваги та шани. Анатолій Анатолійович був людиною великої душі, безсумнівної честі, сумління, працюючим і відповідальним, досвідченим і розумним керівником. Сотні людських доль пройшли через його чуйні руки. Його любили і поважали. Він був тим керівником, котрий ніколи не пасував перед труднощами, не скупився на добре слово, підтримку, пораду, співчуття, не шкодував ні сил, ні часу задля втілення наміченого, любив людей і життя.

Ми завжди будемо пам'ятати Анатолія Анатолійовича як висококваліфікованого фахівця, мудрого наставника, оптиміста, який завжди приходив на допомогу, міг порадити по-батьківськи.

Схиляємо голови у скорботі та висловлюємо щирі співчуття рідним і близьким. Світла пам'ять про Анатолія Анатолійовича Шевченка залишиться назавжди у наших серцях.



## У Вінниці визначили місця для продажу живих квітів



Квіткові базарчики працюватимуть з 6 по 8 березня. Виконавчий комітет Вінницької міської ради 15 лютого прийняв рішення, яким визначив місця для здійснення торгівлі живими квітами на території Вінницької міської громади.

Відповідно до документу, фізичні особи-підприємці зможуть здійснювати торгівлю живими квітами з 6 по 8 березня за адресами: вулиця Келецька, територія біля ТЦ "Вишенька", вулиця Пирогова, площа перед ринком "Урожай", площа Привокзальна, територія біля ринку "Привокзальний-2".

## Підписано Меморандум про співпрацю щодо будівництва житла для громадян, які постраждали від війни

16 лютого сільський голова Сергій Сітарський взяв участь у підписанні Меморандуму про співпрацю щодо будівництва житла для громадян, які постраждали від війни.



Договір підписано між Міністерством з питань реінтеграції тимчасово окупованих територій України, Міжнародною організацією з міграції, Вінницькою обласною державною адміністрацією (обласною військовою) та Аграрною сільською радою.

Метою проекту є забезпечення внутрішньо переміщених осіб житлом завдяки доступній довгостроковій оренді. Наразі в громаді зареєстровано 1312 ВПО, більшість з них не має власного житла. Саме тому ця програма дозволить сотням переселенців у нашій громаді отримати власне доступне житло.

Вдячні за підтримку та сприяння голові Вінницької обласної ради - Вячеславу Соколову та голові Вінницької ОДА - Сергію Борзову.

## Вшанування учасників бойових дій на території інших держав

15 лютого в Україні відзначають День вшанування учасників бойових дій на території інших держав.

Ця кривава війна стала важким випробуванням і трагедією для сотень тисяч людей - тих, хто безпосередньо знаходився на Афганській землі, і тих, хто чекав вдома повернення своїх синів, чоловіків, батьків, коханих, друзів.

Пройшло уже багато років після афганської війни, проте ця трагічна сторінка до цього часу залишилася в пам'яті людей. Складні випробування збройними конфліктами довелося пройти нашим землякам.

Бохоницькою філією Центру культури та дозвілля був підготовлений тематичний захід.

На зустріч завітали афганці з населених пунктів ТГ. Тут на них чекала родинна атмосфера, взаєморозуміння та повага, спогади про роки Афганської війни та просто дружні стосунки. На теренах Аграрної громади нині проживають 19 учасників бойових дій.

Із побажаннями добра і здоров'я, мирного неба звернувся до присутніх сільський голова Сергій Сітарський. Він наголосив, що покоління воїнів-інтернаціоналістів сьогодні є прикладом і наставниками для нинішніх захисників українських кордонів, адже їх військовий досвід не почерпнути із жодних джерел. Із привітаннями та словами вдячності до воїнів звернувся: голова Ветеранської організації Аграрної ТГ - Олександр Ковальчук, голова обласної спілки ветеранів війни в Афганістані - Петро Кирилишин, голова Ветеранської організації Вінницького району - Петро Василич. Хвилиною мовчання вшановано тих, хто пожертвував власним життям заради мирного майбутнього.

В цей день ми поділяємо весь біль втрати з тими, хто втратив на цій війні своїх близьких і віддаємо шану всім учасникам тих подій. Вічна пам'ять загиблим та співчуття родинам, які втратили своїх близьких.



## Механіки із села Зарванці виготовляють для оборонців багі

Механіки Віталій Онофрійчук та Віктор Єрещенко із села Зарванці виготовляють для оборонців сімнадцятий багі від початку повномасштабного вторгнення. Такі автівки військові використовують для доставки боєприпасів, медикаментів та евакуації поранених.

Багі створюють просто у гаражі. На виготовлення одного йде місяць. Механік Віктор Єрещенко розповів про параметри автівки. "40 на 40, квадратна труба. Мотор в цій конструкції ззаду. За рахунок цього в неї краща прохідність. Ширина - 1,60, довжина - 3 метри. Кузов зробити, нарізати, зварити, підготувати - 2 тижні. І ще тиждень, щоб його обладнати, поставити мотор. 3-4 тижні треба, щоб багі був готовий", - сказав Віктор Єрещенко.



"Вона двомісна, але ми ззаду, якщо бойова, робимо ще одне сидіння. Для кулеметника чи ПТУРиста", - розповів Віталій Онофрійчук.

Конструкцію багі для оборонців спроектували на основі спортивного багі. У минулому чоловік професійно займався автокросом, був призером всеукраїнських змагань у розділі "багі". Після початку російського вторгнення призупинив спортивну кар'єру. Тепер допомагає армії.

"Тут ми взяли за основу спортивне авто. Навіть А-подібні важелі, повністю скопійовані зі спортивної машини. Трошки її розширили, переробили. За рахунок цього тут повністю незалежна підвіска, вона має дуже високі ходові якості", - сказав Віталій Онофрійчук.

З автокросу залишили й захисний елемент від спортивної моделі багі. Військові вигадали для нього інше застосування.

"В спорті це дуга безпеки, яка при зіткненні рятує пілота. Хлопці приїхали, побачили, кажуть: "Нам також потрібно". Бо на неї можна ставати. Когось забрати, евакуювати, бо дуже зручно. На неї стали й поїхали геть", - розповів Віталій Онофрійчук.

Мотори та елементи ходової частини беруть від "Жигулів". Їх використовують через дешевизну та доступність запчастин. Собівартість готового багі - майже 160 тисяч гривень. Гроші на виготовлення збирають волонтери.

"Беремо донорами ВАЗ, передньопривідні в основному. Щоб не було унікальних деталей, які потім важко знайти чи довго виробити, передавати туди. Щоб хлопці навіть самі могли знайти там. Машина важить 500-600 кілограмів, а мотори - 90, 80, 60 кінських сил. Дуже хороше співвідношення - вага-потужність. Її можна пакувати, й вона геть не відчуває навантажень на себе", - сказав Віталій Онофрійчук.

Багі, над яким працюють зараз, планують завершити на початку березня. Його передадуть розвідникам.

За матеріалами Суспільне.Вінниця

## Продовжив династію військових і разом із батьком захищає Україну

Захисник Олександр Мельник із Лука-Мелешківської громади з дитинства знає, що таке дисципліна та армійське виховання. Його батько - військовий, а хрещений служить в поліції. Олександр розпочав свою військову кар'єру ще в 2010 році, коли вступив на строкову службу, згодом вирішив залишитися на контракті.

Нині Олександр - командир 1-ї групи спеціальної розвідки окремого розвідувального батальйону. Він поруч із батьком захищає країну від російських окупантів. Нагороджений двома почесними нагрудними відзнаками "Золотий Хрест" та "Хрест Військова честь" за виявлену патріотичність у своїй службі, а також нагородою "За мужність і відвагу".

"Я народився в місті Охтирка Сумської області, але згодом моя родина переїхала в село Лука-Мелешківська. Мій дядько сам військовий, батько служив в спецпідрозділі "Ягуар". Після закінчення училища я теж вирішив стати військовим, - розповідає 31-річний Олександр Мельник. Свій бойовий досвід вперше здобув від початку АТО у 2014 році і вже 10 років на війні. Пригадує, спершу ми захищали Луганську обласну адміністрацію. Потім брав участь у різних бойових операціях в Луганську, Маріуполі, Бахмуті, Рубіжному, Лисичанську, Попасній та Станиці Луганській, - розповідає військовий.

Повномасштабне вторгнення Олександр зустрів в Одесі, де мав пройти навчання стрибків з парашутом.

"Пригадує, 23 лютого нас підняли по бойовій тривозі. Деякий час ми перебували в Одесі, але потім ми відправились звільняти Миколаїв та Херсон. Наш батальйон виконував штурмові завдання на всіх островах міста, в тому числі та на Лівому березі. Одного разу, при спробі прорватись на острів Козацький, ми втратили трьох наших воїнів. Потрапили у засідку. Нас було дві групи. Попереду зі своєю групою ішов розвідник та Герой України Андрій Орлов, з позивним Сармат. Тоді наших двох побратимів поранили, а одного відразу вбили. Ми намагались п'ять разів заходити в посадку і забрати своїх поранених. Зайшли з п'ято-



го разу, евакуювали всіх поранених та загиблих. Це був найважчий день", - згадує Олександр.

У Херсоні деякий час перебував і батько молодого військового. Каже, бачились лише один раз, адже обоє служать в різних військах.

"Я постійно підтримую зв'язок із батьком, спілкуємось щодня. Минулого року в червні я одружився - в день свого народження, зробив собі подарунок. Вдома за мене із батьком хвилюється мама та дружина. Але ми мусимо зараз відвойовувати кожний шматок нашої землі аби окупанти не пішли далі", - зазначає воїн.

Вільний від бойових завдань час, Олександр проводить на риболові. Хвалиться світлинами із вїяминами коропами.

"Це найкраща реабілітація після важких військових буднів", - коротко резюмує боєць.

За матеріалами Вінниця.info, фото Олександра Мельника.



## МИ ВСІ ЗДРУЖИЛИСЯ, СТАЛИ ЯК ОДНА СІМ'Я

**Українці - сильні духом. Війна згуртувала людей, які не впадають у відчай, а понад усе вірять у перемогу над агресором і намагаються всіма можливими способами її наблизити, допомогти нашим мужнім захисникам та захисницям, що боронять країну від російської орди.**

Під патріотичні пісні та з вірою у Перемогу у селі Хижинці Лука-Мелешківської ТГ плетуть маскувальні сітки, роблять скоби для бліндажів, в'яжуть шкарпетки і килимки для сидіння та готують смаколики для поранених бійців. Саме тут працює волонтерський осередок "Хижинецькі волонтери" під керівництвом завідувачки місцевої філії КЗ "ЦКІД" **Валентини Шпак-Мельник** та її чоловіка, учасника Революції Гідності **Миколи Мельника**. Команда складається з понад 20 активних жителів громади, більшість - люди поважного віку. Це, зокрема, Наталя Кабак, Людмила Кушнір, Людмила Полуведько, Валентина Мартинюк, Ольга

- Спочатку маскувальні сітки ми плели у коридорах Хижинецького ліцею під керівництвом педагога-організатора Альони Шпак. Згодом наш місцевий підприємець Юрій Гончарук, який нині служить, надав приміщення у центрі села. Раніше тут був магазин. Сітки плетемо здебільшого на замовлення для воїнів нашого старостинського округу на різні напрямки. Готові сітки одразу відправляємо воїнам. Спочатку плели "маскувальниці" з підручних матеріалів. Небайдужі приносили речі, тканину та рибальські сітки. Одні різали смужки, інші плели. Нині для виготовлення сіток купуємо спандекс та основу. Цей матеріал досить легкий, він водостійкий, не реагує на інфрачервоні промені. Тому сітки з нього виходять практичні та не важкі. На це витрачаємо власні кошти, допомагають небадужі односельці, парафіяни місцевого храму, представники влади, місцеві підприємці та фермери. Також аби зібрати кошти проводимо у клубі різноманітні благодійні заходи. Ми всі тут здружилися, стали як одна сім'я. Нині уже вдалося виготовити понад 40 маскувальних сіток різних розмірів та кольорів. Кожна з дівчат плете на свій лад, тому сітки мають унікальні візерунки й ніколи не повторюються. Ми плетемо не просто сітки, а обереги. У них - наша любов і турбота про захисників. Віримо, що вони вбережуть наших воїнів, - розповідає пані Валентина.



дітей та внуків, - наголошують волонтери.

Варто відзначити, що завдяки ініціативності, креативності та творчій роботі Валентини Шпак-Мельник у Хижинцях не лише розвивається волонтерський рух, а й відновлюється самобутність української культури. Жінка майже півроку очолює місцевий клуб. За її ініціативи уже проведено низку тематичних свят, вечорів, благодійних заходів та майстер-класів. Також відновив свою роботу вокальний ансамбль "Надія", музичним керівником став Леонід Луцишин.

Особливу увагу пані Валентина приділяє національ-



Базалицька, Тетяна Колісник, Ольга Палух, Тетяна Штогрин, Світлана Побережна, Павліна та Василь Борецькі, Оксана Александрова, Антоніна Шпак, Віра Іванюк, Михайло Ямчук, Ганна Гончарук, Катерина Скобленко, Галина Галкіна, Катерина Тигипко, Поліна Кожушна, Анатолій Базалицький, Валентина Колісник, Алла Сольська, Наталя Гладченко, Юрій Подорожняк, Лариса Яворська, Наталя Рогатюк, Галина Берегова, Тетяна Маціпура, Петро Глушенко, Галина Цьомки, Людмила Вікторівна Мартинюк, Людмила Володимирівна Мартинюк, Лариса Александрова, Валентина Бирко, Тетяна Кудровська, Марія Ільченко.

Свою волонтерську діяльність вони розпочали із початку повномасштабного вторгнення - вирішили плес-

Чоловіки уже виготовили більше 2 тисяч скоб.

- Слідкуємо аби скоби були якісними, адже від міцності бліндажів залежить безпека та життя бійців на фронті. Ця робота нелегка і вимагає чимало сил. Проте думка про те, що ми тут у тилу допомагаємо нашим захисникам кувати перемогу надихає працювати далі, - зазначають чоловіки.

Окрім маскувальних сіток та скоб волонтери передали на фронт дві буржуйки, сокири, молотки, шерстяні ковдри, в'язані шкарпетки, килимки для сидіння та все необхідне для бійців. Також вдалося зібрати кошти та купити дрон. До речі, цей дрон був придбаний у пам'ять про загиблого односельця Віталія Яворського. І вже незабаром його передадуть бійцям 3-ї окремої штурмової бригади, де служив Віталій.

"Хижинецькі волонтери" плідно співпрацюють із колегами-благодійниками. Розпочинаючи плести маскувальні сітки вони зверталися за порадами до більш досвічених у цій справі, зокрема представників Вінницького обласного молодіжного центру "Квадрат" та команди "павучків" Іллінеччини на чолі з Антоніною Штовбняк. Гарна співпраця склалася із волонтерами Романом Ламаховим, Олександром Біланом та волонтерським центром ім. Олександри Бурбело - Володимир та Вікторія Бевз.

Регулярно вони відвідують й поранених воїнів у місцевих шпиталях. Вони не лише провідують воїнів, приносять їм солодощі та смачну домашню їжу, але й радують піснями. Під час різдвяно-новорічних свят привітали воїнів колядою, гуморесками та презентували малюнки від учнів Хижинецького ліцею.

- Навідатися до воїнів із колядою вирішили одногосно. Хотіли особисто подякувати нашим бійцям за їхню відвагу та мужність у боротьбі із ворогом. Вважаємо своєю обов'язком не забувати про тих, хто ціною свого здоров'я відстоює майбутнє наших



но-патріотичному вихованню молоді. До речі, жінка очолює ГО "Молода Подільська Січ" й уже 14 років організовує обласний етап Всеукраїнського дитячо-юнацького фестивалю національно-патріотичної творчості "Сурми звіяги". Його завдання - вивчати та пропагувати через поетичне слово, пісню, танець, образотворче мистецтво, славу історію героїчної боротьби українського народу за державну незалежність та соборність. Фестиваль "Сурми звіяги" унікальний тим, що заохочує молодь до плекання мистецької спадщини, починаючи з визвольної війни під проводом Богдана Хмельницького, Січових Стрільців, воєв УНР, революційного підпілля та боротьби ОУН - УПА, а також сучасну українську молодіжну патріотичну пісню, що звучала під час Революції на Граніті, Помаранчевій, Євромайдані та Революції Гідності, а також революційна та збройна боротьба українського народу проти російських окупантів і їх приспівників за ідеали демократії, свободи і національної незалежності та гідності.



ти маскувальні сітки. Адже розуміють, що для армії сітки - витратний матеріал, який потрібен завжди: вони рвуться, вигорають, зношуються або згорають під ворожим обстрілом. Сітками вкривають окопи, маскують людей і техніку. Головне правило - плести "маскувальниці" з добрими помислами і побажаннями воїнам повернутися живими і неушкодженими. А вони зі свого боку налаштовані працювати до перемоги.







## Кулінарні цікавинки

### Рулетики з лаваша з шинкою, куркою та сиром

**Нам потрібно:** лаваш тонкий круглий (10 шт.) або прямокутний (1 пласт - розрізати на 8-10 частин), 500 г сиру твердого, 300 г шинки, 500 г курячого філе, 1 пучок зеленої цибулі, 125 мл кефіру, 1 ст.л. борошна, 5 яєць.

**Приготування.** Куряче філе промийте під проточною водою, обсушіть, викладіть на обробну дошку, зачистіть від жиру і плівки. Потім розріжте кожну половинку на 2 частини. Укладіть куряче м'ясо в каструлю і відваріть філе до повної готовності. Затим цибулю промийте і дрібно нашаткуйте. Натріть сир на дрібній тертці, розділіть масу на 2 рівні частини. Шинку наріжте пластами товщиною до 5 міліметрів. У глибоку миску вбийте яйця і додайте до них кефір. Варене філе охолодіть і наріжте за бажанням кубиками чи соломкою. Тепер розігрійте духовку до 230-240 градусів. У глибоку миску з цибулею покладіть нарізане куряче філе, половину натертого сиру, шинку, додайте за смаком сіль і чорний мелений перець. Перемішайте масу до однорідності. Дістаємо лаваш, і викладаємо приблизно 200 г начинки. За допомогою ножа розподіліть його більш рівномірним шаром по всьому периметру лаваша. Скрутіть щільний рулет. Покладіть його в невелику форму для запікання швом вниз. Таким же чином приготуйте всі інші рулети. Готуємо заливку. Візьміть миску з кефіром і яйцями, введіть до неї борошно, за смаком сіль і чорний мелений перець. Перемішайте масу до однорідної консистенції. Отриманою сумішшю залийте рулети. Поставте форму з рулетами в розігріту духовку. Запикайте їх протягом 20 хвилин до легкого світло-жовтої скоринки. Потім відкрийте духовку, рівномірно присипте блюдо натертим сиром і випікайте ще 7-9 хвилин. Перед подачею присипати свіжою зеленню.



### Гаряча закуска з лаваша



**Нам потрібно:** 2-3 листа лаваша, 1 літр олії для смаження, 5 яєць, 2 ст.л. борошна, 50 г молока або води, сіль - за смаком. **Для начинки:** 250 г капусти, 2 морквини, пучок цибулі зеленої, 2 зубчики часнику, 500 г курячого фаршу, 4 ст.л. олії, 1-2 ст.л. соєвого соусу, 1 ч.л. вина білого сухого, 2-3 ст.л. води, 1/2 ч.л. імбиру сушеного меленого, перець чорний мелений - за смаком.

**Приготування.** Промийте овочі та зелень від забруднень. Зелень дрібно наріжте. Капусту натріть на середній тертці. Моркву наріжте соломкою. У глибоку миску влийте потрібну кількість вина, соєвого соусу, додайте 2 ст.л. олії і туди ж видавіть часник. Перемішайте рідку масу до однорідності і покладіть в ємність потрібну кількість курячого фаршу. Розімніть подрібнене м'ясо виделкою так, щоб воно повністю покритися пригтованим соусом, і дайте фаршу настоятися протягом 10-15 хвилин. В гарячу сковороду покладіть фарш і тушуйте до повної готовності, помішуючи лопаткою. По закінченні перекаладіть обсмажений фарш в глибоку миску. Затим в сковороду додайте 2 ст.л. олії і розжарте її. У розігрітій жир закиньте моркву і тушуйте її протягом 2-3 хвилин до прозорості помішуючи. Після додайте до неї капусту, перемішайте інгредієнти і тушуйте ще 7-10 хвилин. Потім додайте зелену цибулю, повторно перемішайте масу і тушуйте 2-3 хвилини. Тепер додайте в сковороду до овочів потушений курячий фарш і перемішайте всі складові начинки. Додайте 2-3 ст.л. води, накрийте сковороду кришкою, прикрутіть температуру плити на найменший рівень і потушуйте начинку протягом 13-15 хвилин. Через 15 хвилин вимкніть плиту, зніміть кришку, додайте в начинку сушений імбир та чорний мелений перець. Укладіть лаваш на стіл і розріжте кожен на 8 квадратів, розмір кожного шматочка залежить від довжини вашого лаваша. Візьміть 1 шматочок лаваша, укладіть на нього 3-4 ст.л. начинки і скрутіть рулет так, щоб обидва його кінці були закриті лавашем. Краще згорнути рулет конвертиком, під час смаження такий рулет не розвернеться. Після того, як ви звернули рулет, покладіть його на тарілку і таким же чином сформуйте всі інші рулети поки у вас не закінчиться весь фарш і лаваш. У глибоку миску вбийте яйця і збийте до пишноти. Потім додайте воду, за смаком сіль і перемішайте інгредієнти. Після поступово введіть борошно, безперервно збиваючи рідину вінчиком. Тепер приступайте до смаження рулетів. Влийте в ємність приблизно 600 мл олії і розжарте її до 100 градусів. Коли олія сильно розжа-

риться, умочіть рулет в кляр з усіх боків і опустіть його на дно сковороди швом вниз. Потім покладіть у сковороду ще кілька рулетів. Коли одна із сторін рулетів покритється золотистою скоринкою, переверніть їх на іншу сторону. Готові рулети покладіть на паперові рушники, щоб вони увібрали в себе лишки жиру. Під час смаження підливайте в сковороду олію.

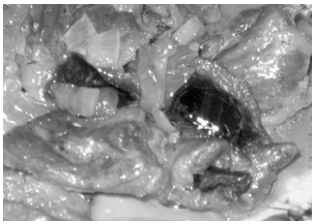
### М'ясо з чорносливом

**Нам потрібно:** 1 кг філе м'яса (яловичина, свинина, баранина), 3 цибулини, морква, 350-400 г чорносливу (без кісточок), помідор, 0,5 ч.л. коріандру меленого, 3 зубчики часнику, перець чорний, червоний мелений, мускатний горіх, сіль - за смаком, олія для обсмажування.

**Приготування.** Спочатку потрібно промити чорнослив, потім заливаємо його окропом і залишаємо замочуватися 10-15 хвилин (воду після замочування не зливати). У цей час ріжемо півкільцями цибулю, дрібно шаткуємо часник, а моркву нарізаємо тонкими кільцями або півкільцями. Помідор ріжемо так само, як і моркву. Спочатку м'ясо потрібно помити, обсушити паперовим рушником і нарізати порційними шматочками. В товстостінну сковороду наливаємо олію, розжарюємо її і обсмажуємо шматочки філе так, щоб випарувалася волога. Можна трохи посолити. Не забуваємо помішувати і не допускаємо пригорання. Коли м'ясо стане золотистого кольору, перекадаємо його в казан або сотейник. У тій же олії обсмажуємо спочатку цибулю до прозорості, часник і моркву, потім додаємо нарізаний помідор. Обсмажуємо деякий час, поки помідор не дасть сік, додаємо трохи води, тушкуємо 5 хвилин. Перекадаємо овочі в казан до м'яса, додаємо коріандр і мускатний горіх, перчино, солимо. Викладаємо чорнослив, перемішуємо, ставимо на вогонь. 10 хвилин обсмажуємо, потім доливаємо води, в якій замочувався чорнослив, і тушкуємо протягом години. Стежимо, щоб рідина не випарувалася і по мірі випаровування відвару доливаємо її і невелику кількість олії, щоб не допустити підгорання м'яса. Готове м'ясо можна прикрасити зеленню.



### Рулет із чорносливом



**Нам потрібно:** 600 г яловичини, 150 г чорносливу, 2 цибулини, 150 г мінеральної води, 100 г соєвого соусу, 2 ст.л. лимонного соку, 0,5 ст.л. цукру (можна використовувати мед), сіль за смаком.

**Приготування.** Для початку візьміть шматок яловичини, промийте, осушіть, викладіть на обробну дошку і наріжте не дуже тонкими пластинками, як на відбивні. Кожну м'ясну пластинку відбийте. Лимон розрізати навпіл, вичавити сік. Полийте м'ясо, додайте солі за смаком. При бажанні можете трохи поперчити. Після цього накрийте тарілку з м'ясом кришкою і поставте в холодильник, бажано на всю ніч, щоб м'ясо гарненько просочилося. Чорнослив залийте окропом у глибокій мисочці, зверху накрийте тарілкою, щоб він добре розпарився. Залиште хвилин на 30. Потім злийте воду, що залишилася, а чорнослив нарізати довгими шматочками. Тепер на кожен шматок яловичини викладіть кілька шматочків чорносливу і акуратно згорніть в рулетик. Суху сковороду поставте на середній вогонь, влийте в неї залишки маринаду, додайте цукор або мед, потім цибулю, попередньо нашатковану кільцями. Поверх цибулі красиво розкладіть м'ясні рулетики. Якщо залишився чорнослив, то розкладіть його зверху на рулети. Обсмажте з кожної сторони, приблизно за 5-10 хвилин. Перевертайте акуратно, за допомогою дерев'яної лопатки. Потім влийте мінеральну воду, додайте трохи солі. Накрийте сковороду кришкою і тушуйте до повної готовності м'яса. Вогонь зменшіть практично до мінімального.

### Манні зрази з м'ясом

**Нам потрібно для фаршу:** 400 г відварного яловичого м'яса, 2-3 цибулини, 70 г олії, 1 пучок кропу, сіль, перець чорний мелений - за смаком. **Для манного тіста:** 1,5 скл. манної крупки, 1 л молока, 100 г вершкового масла, 2 яйця, 1 ч.л. солі або за смаком, 4 ст.л. борошна. **Для смаження і подачі:** 50 г борошна, 150 г олії, сметани або вершків - за смаком.

**Приготування.** Відварену яловичину перемеліть на м'ясорубці в дрібний фарш і укладіть в глибоку тарілку. Увімкніть плиту на сильний рівень і поставте на неї сковороду з олією. Поки розігрівається олія, почистіть цибулю і наріжте середнім кубиком. У розігріту сковороду закиньте цибулю і обсмажте її до золотистого кольору. Поки обсмажується цибуля, кріп дрібно наріжте. До цибулі додайте перемелену яловичину і обсмажуй-



те їх разом 3-4 хвилини. Потім додайте зелень і смажте інгредієнти на маленькому вогні протягом 4-5 хвилин. Готовий фарш перекадайте в глибоку миску, посоліть за смаком, і приправте меленим чорним перцем. Перемішайте фарш до однорідної консистенції і дайте охолонути. Поставте на плиту каструлю з молоком. Доведіть його до кипіння і прикрутіть плиту на найменший рівень. Додайте в молоко вершкове масло і сіль. Тонкою цівкою всипте в нього манну крупу, інтенсивно і не перестаючи збивати їх вінчиком. Варіть манну крупу 5-7 хвилин. Потім відставте каструлю з готовою крупкою вбік і вбийте в неї сирі яйця. Ретельно перемішайте всі інгредієнти вінчиком до однорідної консистенції протягом 4-5 хвилин. Введіть у суміш потрібну кількість просіяного борошна і замісіть м'яке тісто, по консистенції воно повинно бути не розсипчасте, еластичне, не тверде і не зам'ясане круто. Готове манне тісто розділіть руками на кульки середньої величини, долонею роздушіть їх на коржі примірної товщиною 1 сантиметр. Укладіть на отримані коржі фарш і згорніть у вигляді пиріжків, скрутіть краї коржів, скріпіть їх пальцями рук і придавіть долонями, надаючи зразу потрібну форму. Сформовані зрази обробіть і покладіть на тарілку з борошном. Увімкніть плиту на середній рівень, на сковороду влийте олію і розігрійте її. У гарячу олію укладіть зрази і обсмажте їх з двох боків до золотисто-коричневої скоринки, періодично перевертаючи їх з одного боку на інший. Готові зрази укладіть на тарілку, полийте сметаною або вершками і прикрасьте гілочками кропу і петрушки.

### Пиріг на сковороді

**Нам потрібно для тіста:** 0,5 скл. борошна, 3 ст.л. сметани, 2 ст.л. майонезу, яйце. **Для начинки:** 50 г сир твердий, помідор, кетчуп - для змащування, болгарський перець, 150 г ковбаси вареної, базилік сушений - за смаком, чорний перець мелений - за смаком.



**Приготування.** Сир натерти. Варену ковбасу порізати соломкою. Помідор нарізати кільцями, перець нарізати кубиками. Розбиваємо яйце у тарілку з злегка збиваємо виделкою. Додаємо до нього сметану і майонез, перемішуємо як слід і акуратно підсипаємо борошно, розбиваючи утворюються грудочки. Не припиняємо перемішувати - і отримуємо готове тісто. Беремо суху сковорідку і розігриваємо її на сильному вогні. Виливаємо тісто на сковорідку і зменшуємо вогонь до середнього. Хвилинку чекаємо, потім змащуємо пиріг кетчупом, майже як в приготуванні піци, і викладаємо всі наші інгредієнти - ковбасу, перець, помідор, спеції і обов'язкова умова: в останню чергу посипаємо пиріг сиром. Накриваємо сковороду кришкою і ставимо таймер на 3-4 хвилини. Готовність пирога можна точно визначити за станом сиру - якщо він розплавився, то пора вимкати плиту. Коли пиріг готовий, дістаємо його зі сковороди з допомогою кулінарної лопатки і перекадаємо на велику тарілку. Можна відразу порізати на порційні шматочки, прямо в сковорідці. Подаємо пиріг гарячим.

### Салат «Біла береза»



**Нам потрібно:** 300 г грибів, цибулина, 400 г курячого філе, 3 яйця, 2 огірки, 100 г чорносливу, сіль - за смаком, майонез для заправки, 3-4 лаврових листки, перець духмянний горошком - за смаком, листя салату для прикраси.

**Приготування.** Чорнослив потрібно замочити у кип'ячній гарячій воді на 30-40 хвилин. Нашаткувати цибулю і обсмажити з дрібнонарізаними грибами на сковороді. Ставимо варитися курячу грудку або філе. Додамо трохи солі у воду. За 10 хвилин до готовності в бульйон додаємо лавровий лист і запашний перець горошком. Готову грудку слід охолодити і нарізати кубиками. Яйця ми теж відваруємо, потім очищаємо і тремо на крупній тертці. Огірки миємо й нарізаємо соломкою. Чорнослив обсушуємо серветками і нарізаємо соломкою або кубиками. Залиште 2-3 чорнослива для оформлення. Викладаємо салат шарами. Перший шар - чорнослив, якому потрібно буде надати форму стовбура берези. Кожен шар потрібно буде злегка посолити і змастити майонезом. За чорносливом викладаємо шар грибів, обсмажених з цибулею, потім шар нарізаного курячого м'яса, зверху покладемо шар яєць, а закінчимо огірками. Верх салату також змащуємо майонезом, особливо акуратно - це буде біла кора берези. Відмітна риса берези - це чорні смужки на корі, роль яких в нашому салаті буде грати чорнослив, який наріжемо смужками і викладаємо на салат, імітуючи кору справжнього дерева. Додамо трохи крони - це листя салату або капусти, або просто прикрасимо салат гілочками зелені. Готовий салат прибираємо в холодильник на 2-3 години, щоб він як слід просочився майонезом.



## Вітаємо ветеранів війни та праці

Цього тижня свої ювілейні дні народження відзначатимуть:

90-річчя святкуватиме мешканка смт Стрижавка - **Галина Антонівна ТУРЛЮК** (26 лютого).

90-річчя відзначатиме жителька с. Обідне - **Ганна Яківна КАЩЕНКО** (28 лютого).

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

Від імені активу Вінницької районної та місцевих ветеранських організацій щиро зичу іменинниці 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.



## ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ

### Тиждень здорового способу життя

На Вінницькій обласній станції юних натуралістів пройшов тиждень здорового способу життя. В його рамках було заплановано безліч цікавих і важливих конкурсів і презентацій.

В школі юного волонтера діти навчалися готувати вітамінне асорті "Живчик" для захисників України.

Юннати дегустували цілющі фіточаї, взяли участь у руханках, тематичній виставці "Здоров'я дітей-здоров'я нації", семінарі-практикумі "Подолання стресу під час військового стану", онлайн-фотоконкурсі тощо.



Окрасою тижня стала науково-практична конференція "Здоровий спосіб життя - вимога часу". Під час неї юні дослідники із різних міст і районів Вінниччини захищали свої наукові роботи і учнівські проекти. Серед них не бракувало оригінальних і свіжих розробок, розповіла методист станції юннати Івана Гаврилюк. Приміром, Роман Бондарчук (Немирів) аналізував пастилу, як



корисний перекус для школярів. Анастасія Горіленко (Хмільник) досліджувала вплив кофеїну, чаю і кави на організм підлітка. А тема впливу лікувальної і декоративної косметики на шкіру підлітків зацікавила Катерину Шевчук (с.Сербинівці, Жмеринщина).  
**Михайло МИХАЙЛОВ.**

### Святковий концерт для волонтерів

## 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 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.

**22 лютого** - хмарно, без опадів, t вдень +7...+10°C, вночі +2...+8°C. **23 лютого** - хмарно, без опадів, t вдень +9...+11°C, вночі +4...+5°C. **24 лютого** - хмарно, без опадів, t вдень +9...+12°C, вночі +5...+6°C. **25 лютого** - хмарно, без опадів, t вдень +8...+10°C, вночі +6...+7°C. **26 лютого** - хмарно, без опадів, t вдень +6...+8°C, вночі +3...+5°C. **27 лютого** - хмарно, без опадів, t вдень +3...+6°C, вночі 0...+2°C. **28 лютого** - хмарно, без опадів, t вдень +4...+6°C, вночі 0...-1°C.



У Вінниці, на Вишеньці, із перших днів широкомасштабного вторгнення діє волонтерський центр "Ми-разом". Його основний напрямок - маскування сітки.

У День святого Валентина до волонтерів завітали колектив художньої самодіяльності вінницького підприємства незрячих. Це сталося вперше, тому людям було дуже приємно. Причому більшість волонтерів продовжували працювати і водночас залюбки слухали живу музику у виконанні гостей.

У програмі до свята закоханих були переважно ліричні пісні, про кохання і патріотизм. Приміром, багатьом присутнім сподобалася авторська романтична композиція Олексія Скрипаченка під назвою "А ти". Взагалі вокалісти співали сольо, дуетами і тріо.

- Сьогодні ми розпочинаємо гастрольний сезон. Підготували концерт до Дня закоханих. Любов у серці має зберігатися навіть під час війни. Зокрема, до близького, до рідної землі, своєї батьківщини і тих,

хто нас захищає, - розповів голова обласної організації Українського товариства сліпих Віктор Зелінський, який і сам співав.

- Цим концертом ми висловлюємо вдячність волонтерам за їхню роботу, дуже потрібну фронту, - додала керівник творчого гурту незрячих Наталя Слюсарчук.

За рік волонтери у центрі "Ми-разом" плетуть понад сім кілометрів сіток різної ширини (один-чотири метри). Передають на різні напрямки. Переважно це Донеччина, Запоріжжя і Херсонщина. Сітки отримують різноманітні підрозділи - від розвідників до артилерії.

-У нас постійно працює понад 200 людей різного віку і статі. Зрозуміло, переважно це жінки. Вони волонтерять у кілька змін, - розповіла координаторка та організаторка волонтерського центру "Ми-разом" Катерина Марценюк.

**Михайло МИХАЙЛОВ.**



## Астрологічний прогноз на 26 лютого - 4 березня

**ОВЕН (21.03-20.04).** Починайте активно змінювати себе, шукати нові, неординарні шляхи в особистому житті. Зробивши послугу начальству, ви тим самим допоможете йому вирішити складну ситуацію, і воно неодмінно віддячить. Постарайтеся зрозуміти близьких людей, знайдіть з ними спільну мову. Вихідні дозволять вам нарешті відпочити від проблем на роботі та вдома. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

**ТЕЛЕЦЬ (21.04-20.05).** Можливо, випаде один з тих рідкісних шансів, які стають причиною раптових кар'єрних зльотів. Будьте готовими круто змінити своє життя. Ви можете довго й безуспішно з'ясувати стосунки на роботі або вдома. Необхідно контролювати не тільки свої дії та слова, але й думки. У вихідні будьте особливо обережні з новими ідеями, вони можуть виявитися зайво епатажними. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

**БЛИЗНЮКИ (21.05-21.06).** Чудовий період для творчості та кар'єри. Ваші енергія і напір стануть гарантом успіху в багатьох справах. Можна розраховувати на додатковий прибуток. До вас буде прихильною пані Фортуна. Вихідні краще присвятити близьким людям. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

**РАК (22.06-22.07).** Ваша працездатність здивує навколишніх. Зосередженість і уважність будуть винагороджені. А от особисті стосунки краще не з'ясувати, буде важко прийти до єдиної думки. Спробуйте не квапити події та приймати людей такими, які вони є, намагаючись не занадто прикрашати картину. Ви повні сил і цікавих ідей. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

**ЛЕВ (23.07-23.08).** Головне - не метушитися, і спо-

кійно вирішувати всі проблеми що виникають. Краще не говорити нічого зайвого, щоб не стати жертвою пліток. Допоможіть колегам по роботі, але не давайте нікому сідати собі на шию. Можливе знаходження нових ділових партнерів. Відпочиньте у вихідні на природі всією родиною. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

**ДІВА (24.08-23.09).** Ви можете зробити майже неможливе, але варто задуматися, чи потрібно це робити... Щоб досягти позитивних результатів усі важливі справи необхідно розпланувати. Не варто сумувати, якщо ви раптом опинитесь на самоті. У вихідні оточуючі люди будуть викликати симпатію, допомагати і підтримувати вас. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - п'ятниця.

**ТЕРЕЗИ (24.09-23.10).** Усі роблять помилки, і мудрість життя полягає в тому, щоб їх не повторювати, не ходити по замкненому колу, а витягати позитивний досвід з життєвих труднощів. Відкрийте в собі азарт: якщо не вийшло з першого разу, спробуйте ще, тільки підійти іншим шляхом, питайтесь поради в близьких людей. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - середа.

**СКОРПІОН (24.10-22.11).** Творча діяльність позитивно впливатиме на настрій і працездатність. Якщо вам доведеться відстоювати перед навколишніми нові ідеї, не поспішайте, начальство визнає вашу правоту. Плануйте рішучі дії, не упускайте свій шанс, використовуйте сприятливий час. У вихідні знайдіть час на романтику. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - субота.

**СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12).** Фортуна посміхатиметься вам, і ви зможете відкрити власну справу, однак це зажа-

дає чимало сил і часу. Вас будуть спокушати привабливою діловою пропозицією, від якої буде нелегко відмовитися. Однак краще все проаналізувати й не поспішати з відповіддю. Сприятливий день - четвер, несприятливий - п'ятниця.

**КОЗЕРІГ (22.12-20.01).** У вас з'явиться бажана свобода дій, але нею необхідно розумно розпорядитися. Анархічний настрій і небажання нікому підкорятися може принести розчарування й непотрібні втрати. У вихідні добре б стежити за своєю мовою і перш, ніж виголошувати що-небудь, подумайте, а також постарайтеся бути чесним із собою та навколишніми. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - середа.

**ВОДОЛІЙ (21.01-20.02).** Особиста чарівність дозволить налагодити необхідні партнерські стосунки в діловій сфері. Можливі нетривалі поїздки. Влагодаються сімейні проблеми, розпочнеться період повного взаєморозуміння. У вихідні занадто велика ймовірність конфліктів. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

**РИБИ (21.02-20.03).** Відчуєте легкість, піде в минуле багато чого з того, що вас дратувало. Зайва строгість може віджахнути кого завгодно, постарайтеся бути вільнішими. Доведеться виявити терпіння, щоб уникнути конфліктів з начальством. Є ризик витратити занадто багато часу або грошей, причому надаремно. У вихідні дні послухайтеся внутрішнього голосу, він вас не обдуриць. Сприятливий день - середа, несприятливий - четвер.