

Подільська Зоря

Актуально

Євросоюз спрямує Україні 1,4 млрд євро за рахунок доходів від заморожених російських активів. Про це у Телеграмі повідомив Прем'єр-міністр Сергій Корецький, передає Укрінформ. Наголошується, що кошти будуть використані на посилення оборони та зміцнення стійкості нашої держави. "Відповіддю на російський терор має бути посилення України. За кожен новий злочин Росія має платити", - зазначив Корецький. Він подякував європейським партнерам за принципову позицію. Як повідомлялося, Європейська комісія виділила Україні 3,47 мільярда євро в межах оборонного блоку кредиту на підтримку України у розмірі 90 мільярдів євро.

В Україні від ударів російських FPV-дронів із 2022 року загинули 967 цивільних, в тому числі 10 дітей, постраждали майже 7 тисяч осіб, серед них - 179 дітей. Про це генеральний прокурор України Руслан Кравченко повідомляє у Фейсбуці. Кравченко підкреслив, що дистанційні вбивства мирного населення за допомогою FPV-дронів стали методом терору на прифронтових територіях. За його словами, порушення та нехтування всіма нормами міжнародного гуманітарного права Росія вчиняє системно, свідомо та показово. З початку повномасштабного вторгнення зафіксовано понад 16 тисяч кримінальних проваджень за атаками дронів малого радіуса дії по цивільних. Найбільше таких злочинів - на Херсонщині, Донеччині, Дніпропетровщині та Сумщині. Особливо прицільно країна-агресор полює на медичних працівників, рятувальників, поліцейських, журналістів, комунальників та представників гуманітарних місій. Також зафіксовано 43 випадки застосування російськими операторами БПЛА тактики подвійного удару. Після першої атаки вони чекали, поки до постраждалих прибудуть на допомогу інші люди та завдавали повторного удару.

В Офіційному журналі Європейського Союзу опублікували рішення Ради ЄС про продовження тимчасового захисту для українців, які залишили країну через повномасштабну агресію Росії. Документ також запроваджує нові умови для окремих категорій заявників. Про це повідомляє Укрінформ з посиланням на рішення, оприлюднене в Офіційному журналі ЄС. Згідно з документом, тимчасовий захист продовжено ще на рік - до 4 березня 2028 року. Рішення набуває чинності сьогодні, 5 серпня. Водночас документ уточнює умови надання тимчасового захисту новим заявникам. Зокрема, його не надаватимуть особам, які не зможуть підтвердити виконання військових обов'язків відповідно до законодавства України. У рішенні зазначається, що така вимога запроваджується з урахуванням поточних оборонних потреб України. Для підтвердження виконання військових обов'язків держави-члени ЄС зможуть вимагати відповідні документи або інші докази. Нові правила застосовуватимуться лише до заяв, поданих після набуття рішенням чинності. Вони не поширюються на українців, які вже користуються тимчасовим захистом у державі-члені ЄС і безперервно зберігатимуть цей статус.

Міжнародна федерація волейболу оголосила про повернення росії до Ліги націй, починаючи із наступного сезону. Про це повідомив сайт федерації. Мова йде про чоловічі та жіночі змагання, де буде представлена Україна. Заради росіян FIVB розширила число із 18-ти до 19-ти учасників. Наразі федерація розглядає формат турніру, який необхідний для врахування цього розширення. А от Кубок світу-2027 з волейболу серед чоловіків у Польщі відбудеться без ворожих представників. Адже російська сторона відмовилася від участі в турнірі. Про жіночі змагання ясності ще немає. Жіночий Кубок світу-2027 з волейболу приймуть США та Канада.

Вінниця майже на 80% готова до опалювального сезону. В місті вже відремонтували майже 40 котелень. У Вінницяміськтеплоенерго повідомили, що місто готове до наступного опалювального сезону на 78,9%. За інформацією теплоенерго, вже відремонтовано 37 котелень, 43 центральних і 366 індивідуальних теплових пунктів, підготовлено 1155 теплових камер, проведено гідрравлічні випробування понад 153 км мереж. "Готуємо обладнання теплового господарства до нового сезону, виконуємо капітальні і поточні ремонти, здійснюємо реконструкції теплотмереж і мереж гарячого водопостачання, а також реалізовуємо важливий масштабний проект з реконструкції системи теплопостачання одного з мікрорайонів міста, що охоплює близько 16 тисяч споживачів. Пропрацюємо різні сценарії роботи, адже минула зима показала, якою може бути холодною і темною", - йдеться у повідомленні.

Відтепер Жмеринка має свій фірмовий десерт - "Жмеринський торт". Авторкою та власницею запатентованого рецепта стала Олена Данько, засновниця місцевої мережі кав'ярень. Смак десерту натхненний символами міста та його головною візитівкою - залізничного вокзалу. Головними інгредієнтами торта обрали волоські горіхи та малину - продукти, які вирощують майже в кожному подвір'ї Жмеринської громади. Про це повідомляє видання Жмеринка.City.

ВІДДАВ ЖИТТЯ ЗА УКРАЇНУ!

Вороновицька громада провела в останню путь Захисника України - **Василя Федоровича ГУЦАЛА**. Василь Гуцало народився 13 січня 1990 року у Вінниці.

Рано втратив батька, тому його самотужки виховувала мама, яку він безмежно любив і поважав.

З 2011 року проходив військову службу за контрактом, брав участь в антитерористичній операції на Луганщині, а з початку повномасштабного вторгнення знову став на захист України.

Служив сапером у складі 5-ї окремої важкої механізованої бригади.

5 січня 2025 року під час виконання бойового завдання поблизу населеного пункту Шевченко Волноваського району Донецької області Василь зник безвісти.

Понад півтора року рідні жили між надією та болем, доки за результатами ДНК-експертизи не було підтверджено загибель Захисника.

Поховали воїна у селі Тростянець. Вічна пам'ять і слава Герою України.



Понад 2,2 тисячі дітей зникли безвісти за час великої війни: що відомо про Вінниччину

Найбільше випадків зникнення дітей зафіксували на Луганщині, Донеччині та Херсонщині

Від початку повномасштабного вторгнення в Україні зареєстрували 2 252 записи про безвісти зниклих дітей. Це становить 91% від усіх випадків зникнення неповнолітніх у Реєстрі. Зокрема, на Вінниччині зникло четверо дітей.

Про це повідомляє аналітична платформа Опендатабот.

Найбільша кількість випадків зафіксована у перший день повномасштабної війни - 24 лютого 2022 року до баз даних додали 1 292 записи. Загалом за 2022 рік зареєстрували 1 702 випадки (76% від загальної кількості під час великої війни). Надалі динаміка суттєво зменшилася:

у 2023 році додали 330 записів;

у 2024 році - 158;

у 2025 році - 51;

за перші чотири місяці 2026 року - ще 11.



Понад 2,2 тисячі дітей зникли безвісти за час великої війни: що відомо про Вінниччину

Понад 91% усіх зниклень припадає на три прифронтові регіони:

Луганщина - 875 записів;

Донеччина - 673 записи;

Херсонщина - 508

записів.

Ще 94 записи зареєстровано на Харківщині та 21 - у Запорізькій області.

Серед зниклих безвісти 55% становлять хлопчики (1 233) та 45% - дівчатка (1 019). За віковими категоріями більшість зниклих - це діти віком від 6 до 13 років (1 215 випадків). Також серед зниклих 838 підлітків віком 14-17 років і 199 дітей, молодших за 6 років.

Дані в реєстрі постійно оновлюються: коли дитину знаходять, інформацію про неї з обліку вилючають. Регіональну приналежність у базі визначають за підрозділом поліції, який зафіксував звернення.

Шаную воїнів, біжу за Героїв України": вінничан запрошують долучитися до щорічного всеукраїнського забігу

29 серпня у Вінниці відбудеться щорічний всеукраїнський патріотичний забіг "Шаную воїнів, біжу за Героїв України". Захід уже вдев'яте об'єднає громади по всій країні навколо спільної мети - вшанування пам'яті захисників і захисниць, які віддали життя за незалежність, суверенітет і територіальну цілісність України. До участі запрошують усіх охочих.

Забіг присвячений Дню пам'яті захисників України, який щороку відзначають 29 серпня. Його головна мета - зберегти пам'ять про полеглих воїнів, підтримати їхні родини та висловити вдячність тим, хто ціною власного життя боронив нашу державу.

Учасники та учасниці можуть не лише подолати символічну дистанцію, а й присвятити свій забіг конкретному полеглому Герою, вказавши його ім'я під час реєстрації. Таким чином кожен крок стане знаком шани та вдячності українським захисникам та захисницям.

Захід відбудеться одночасно в громадах, облас-



#БІЖУЗАГЕРОЯ_2026

#ЗАБІГ 2026

них центрах та столиці України.

Для участі необхідно до 27 серпня 2026 року (включно) зареєструватися онлайн через загальні платформи або через місцеві органи влади та регіональні оргкомітети на місцях.

Згадали всіх полеглих воїнів Якушинецької громади



полеглих воїнів нашої громади.

Після богослужіння учениця Якушинецького ліцею поділилася історією життя нашого земляка Миколи Мельника з Якушинець.

Його життєвий шлях, сповнений праці, любові до рідної землі та відданості Україні, став прикладом справжнього патріотизму й незламності духу. Присутні з боєм та вдячністю згадували воїна,

який до останнього подиху залишався вірним військовій присязі та своєму народові.

Такі зустрічі є важливим нагадуванням про високу ціну нашої свободи. Пам'ять про Героїв живе у наших серцях, у спогадах рідних, друзів, побратимів та всієї громади. Наш обов'язок - берегти цю пам'ять, передавати її наступним поколінням і бути гідними подвигу тих, хто віддав життя за майбутнє України.

Вічна пам'ять і слава полеглим захисникам та захисницям України. Герої не вмирають!

Колектив Якушинецької сільської ради та небайдужі жителі громади зібралися у Парку Слави, щоб спільною молитвою вшанувати пам'ять тих, хто поклав своє життя за свободу та незалежність України.

Це не лише скорбота за втраченими життями, а й безмежна вдячність за їхню мужність, жертвність і любов до Батьківщини.

Панахиду за загиблими захисниками провів військовий капелан НГУ отець Сергій.

Під час молитви поіменно згадали всіх



МЕЛЬНИК Микола Іванович

Микола МЕЛЬНИК, який віддав своє життя за свободу і мир в Україні, став символом мужності, відваги та безмежної любові до своєї Батьківщини. Він не просто був військовим, а справжнім патріотом, готовим до самопожертви заради майбутнього своєї країни. Вірний своїм переконанням, Микола служив з честю, завжди ставив інтереси людей вище своїх особистих. Героїзм та відвага Миколи Мельника назавжди закарбувалися в пам'яті тих, хто його знав.

Спогади мами Олени В'ячеславівни:

"Микола народився 20 грудня 1989 року, у сім'ї був другою дитиною. Навчався в Якушинецькому ліцеї до 9 класу, а потім продовжив освіту в ДНЗ "Вище професійне училище №7 м.Вінниця", де обрав професію "вироби з дерева", адже дитинства мав особливий талант до майстрування з дерева.

Він любив проводити час у лісі, де відчував гармонію з природою. Ця пристрасть згодом перетворилася на хобі, яке приносило йому радість і спокій упродовж усього життя.

Двічі був одружений. Від першого шлюбу є донька Ілонка, а його другою дружиною була Юлія. Спільних дітей вони не мали, але разом виховували доньку Юлію, Аню.

Йому було лише 33 роки, життя обірвалося занадто рано - 12 грудня 2023 року, за вісім днів до його 34-го дня народження. Причиною смерті стали множинні осколкові поранення, завдані ворожим снарядом.

На війні син носив позивний "Микула", який символізував його силу та відвагу".

Згадує дружина Юлія:

"У нього була найдорожша душа і щире серце. Він завжди допомагав людям, які

зверталися до нього за підтримкою. Найбільше я захоплювалася його цілеспрямованістю. Він завжди ставив перед собою цілі та і мрія й невпинно йшов до них, як би складно це не було".

"Микола був дуже цілеспрямований, і найближчою метою для нього було створити затишний будинок для родини. Він не боявся труднощів, адже робота, яку робив, давала натхнення йти вперед. На жаль, свою мрію він зміг здійснити лише наполовину..."

"На захист своєї країни Микола Мельник став у серпні 2023 року під час мобілізації, не ховаючись від відповідальності. Навчання пройшов в Англії,

а після цього відправився на важкий напрям у населений пункт Роботине Запорізької області, а згодом - в Авдіївку Донецької області. Там він служив кулеметником. Під час першого виходу в Авдіївці, на позиції в промзоні, він ніс пораненого побратима 1,5 км. Бої були важкі: ворог не давав відпочинку і постійно наступав новими силами. Про надійність і відповідальність Коля знали всі рідні. Ці риси він не втратив і на війні.

На жаль, клята війна забрала життя молодого воїна на 33-му році життя під час відбиття ворожого штурму 12 грудня 2023 року в районі Авдіївки, Донецької області. На тій позиції залишилося лише двоє живих солдатів. Останній з них, який тримався 41 день під завалами, в інтерв'ю розповів, що Коля загинув одразу. Один з ворогів повідомив своїй групі, що вбили кулеметника, а командира розстріляли на місці".

"Особливо запам'яталися його слова перед останнім виходом на позицію. На прохання повернутися живим він відповів: "Ми ніколи не здамося. Сильним Бог допомагає".

За матеріалами Якушинецької ТГ.

Мова танцю, що долає кордони: "Сонечко" повернулося з Болгарії з перемогою та важливою місією



Тиждень на узбережжі Чорного моря у місті Сонячний Берег пролетів як один день. Сразковий аматорський хореографічний колектив "СОНЕЧКО" під керівництвом Лілії Гаврилюк взяв участь у Міжнародному конкурсі-фестивалі мистецтв "IT'S SUMMER TIME".

Ця поїздка стала для наших танцюристів не лише можливістю оздоровитися, відпочити від тривог та набратися сил перед новим танцювальним сезоном, а й

жаючих сфотографуватися з нашими артистами і заслужене Перше місце! Українську культуру знають, шанують і чекають.

Щиро дякуємо організаторам фестивалю - ГО "ПРОСКУРІВ-ФЕСТ". Це наші давні та надійні партнери, з якими ми співпрацюємо вже не вперше. Окрема глибока вдячність Голові правління ГО "ПРОСКУРІВ-ФЕСТ" Оксані Мазур за особисту підтримку, чуйність та супровід на кожному етапі поїздки!

Така поїздка не відбулася б без сильної та надійної підтримки вдома. Висловлюємо щире вдячність сільському голові Агрономічної громади Сергію Сітарському та депутату Вінницької обласної ради Олександрі Масленнікову за сприяння в організації подорожі та фінансову підтримку наших юних талантів!

Вітаємо "Сонечко" з тріумфом! Оздоровлені, натхненні й переможні - крокуємо в новий танцювальний сезон!



справжнім культурним дипломатичним візитом. Програма фестивалю була насиченою: обмін досвідом із колективами з різних куточків світу, знайомство з традиціями інших народів та теплі творчі вечори. Особливо трепетним став вечір української пісні, де наш голос звучав гордо та впевнено!

Для "Сонечка" це вже не перша поїздка до Болгарії. Втім, цьогорічний візит виявився непростим: якщо раніше українській культурі були відчинені усі двері, цього разу остаточне рішення про дозвіл на виступ нашої команди оргкомітет ухвалив лише наприкінці третього дня.

Це прикро нагадує про те, як змінюється загальний контекст у світі. Але це також доводить, наскільки важливими є такі місії сьогодні! Наші діти - це справжні амбасадори української ідентичності, які через мистецтво говорять зі світом про наш дух, силу та красу.

І коли "Сонечко" нарешті вийшло на сцену - це був справжній фурор!

Виступ нашого колективу захопив глядачів та журі: підкорені серця, безліч ба-

У яких медзакладах Вінниччини можна безкоштовно пройти МРТ та КТ

Голова Вінницької ОВА Наталя Заболотна повідомила, що нещодавно вона доручила перевірити актуальність контактів для запису на комп'ютерну та магнітно-резонансну томографію в усіх закладах охорони здоров'я Вінниччини.

Фахівці Департаменту охорони здоров'я та реабілітації опрацювали інформацію по кожному медичному закладу області. Усі номери телефонів і контакти для запису, які публікуємо нижче, перевірені та є діючими. Саме за ними можна записатися на проходження КТ або МРТ.

"Безоплатне проходження КТ та МРТ можливе за наявності електронного направлення від лікаря-спеціаліста. Обстеження проводиться за попереднім записом", - додала Наталя Заболотна.

Комп'ютерна томографія (КТ)

Бершадська окружна лікарня інтенсивного лікування - 068 732 58 74

Хмельницька центральна районна лікарня - 068 891 53 43

Імпільська центральна районна лікарня - 096 819 39 36

Гайсинська центральна районна лікарня - 067 315 56 80

Жмеринська центральна районна лікарня - 097 209 25 43

Могилів-Подільська окружна лікарня інтенсивного лікування (КТ на етапі ремонту) - 097 704 95 69

Тульчинська центральна районна лікарня (КТ на етапі ремонту) - (04335) 2-24-43

Калинівська центральна районна лікарня - (04333) 2-17-94, 096 524 54 82

Козятинська центральна районна лікарня - 068 896 09 20

Клінічний центр інфекційних хвороб - 068 933 45 38

Вінницька обласна клінічна лікарня ім. М.І. Пирогова - 067 194 82 59

Вінницька обласна дитяча клінічна лікарня - 073 117 02 09

Вінницька обласна психоневрологічна лікарня ім. акад. О.І. Ющенка - (0432) 50 79 49

Вінницький обласний клінічний фтизіопульмонологічний центр - 098 355 73 94

Іллінецька міська лікарня - 067 301 39 41

Шаргородська міська лікарня - 096 665 86 41

Ладижинська міська лікарня (КТ на ремонті) - 098 813 90 31, (04343) 6-18-92

Погребищенська центральна лікарня - (04346) 2-12-04

Магнітно-резонансна томографія (МРТ)

Вінницька обласна клінічна лікарня ім. М.І. Пирогова - 067 194 82 59

Подільський регіональний центр онкології - 067 455 24 60

Вінницька обласна дитяча клінічна лікарня - 073 117 02 09

Живе слово, що торкається серця



Днями бібліотека у с.Агрономічне перетворилася на осередок ширості, глибоких роздумів та справжнього поетичного слова. До закладу завітав особливий гість - **Василь Іванович Білоус**: мешканець Агрономічної громади, у минулому її очільник, а сьогодні - справжній Хранитель місцевого слова та поетичний голос

нашої спільноти.

Василь Іванович - автор, чий вірш вже багато років беруть за душу. Він не боїться говорити про болюче та гостре, карбуючи в рядках ритм і виклики нашого сьогодення. Під час зустрічі присутні мали унікальну можливість першими почути нові твори автора, які ще не увійшли до жодної збірки й досі ніде не публікувалися.

Звісно ж, лунали й вже знайомі, глибоко шановані поезії, присвячені:

- воєнним подіям та героїзму наших захисників (зокрема сторінкам історії АТО та сучасної війни);
- людським долям, життєвим випробуванням та вірності власним цінностям;

- рідній громаді - зокрема поетичні присвяти "Об'єднання", а також вірші, адресовані Будинку культури та місцевому ліцею.

Поетична атмосфера об'єднала справжніх поціновувачів творчості пана Василя. До заходу долучилися сільський голова Сергій Сітарський, заступниця начальника відділу освіти, молоді, спорту, культури та туризму Оксана Юрченко, колеги, а також небайдужі мешканці громади.

Дякуємо Василю Івановичу за поетичне натхнення, щирість та за те, що його слово об'єднує, підтримує та дає наснагу в ці непрості часи!



300.30.3! поезії і жодного забутого Героя



Таку дуже символічну назву має дебютна збірка поезій **Альона НІКІТИНА**, творчий псевдонім Ластівка вільного неба. Пані Альона - молодий педагог, філолог. Викладає англійську у Вінницькохутірському ліцеї, вивчає психологію, причетна до волонтерства, практичної допомоги ЗСУ. Перша книга авторки справді цікава, самобутня, дуже зримо передає настрої суспільства, обпаленого війною, реалії і психологію війни. До збірки увійшли поезії на військову тематику, пронизані переживаннями та власним баченням авторки, це поезії про матерів та про Героїв, про віру у Перемогу. У кожному поетичному рядку тут закладений символічний сенс, кожен знайде щось, що відгукнеться саме у його серці. Пані Альона пише ще зі школи. Саме тоді розквітла перша іскра її таланту, зародилася любов до поетичного слова. Дівчина зізнається, що на

поетичній ниві її завжди підтримували не тільки рідні та близькі, але й вчителі місцевої школи. Зокрема, перша збірка "Місто світла" була надрукована на власному принтері класним керівником і вчителькою української мови та літератури Інною Романчук.

Дівчина учасниця багатьох літературних конкурсів та фестивалів. Друкувалася у періодичних виданнях, збірниках, альманахах та антологіях, зокрема "Роздуми", "Євшан", "Відоображення", "100 слів", "Стихії", "Трибуз", "Ясниця", "Затишок", "Степовий шлях", "Чари ночі", "Без табу". Є учасницею літературно-мистецького проекту "Поезія вільних", "Під спалахи сирен та блискавиць", літературного проекту "У поезії живе людина", відкритого мікрофону "Поети Вінниччини боронять Україну словом". Також у 2023 році вона взяла участь у одному із головних проектів Центру українських дослідників у Австрії "Я в Австрії з Україною в серці", у рамках якого було створено антологію жіночої поезії про війну "Серце у пікселі". Дівчина організатор творчих зустрічей "Поетична птаха".

31 липня у книгарні "Герої" відбулася презентація поетичної збірки "300 30 3 поезії і жодного забутого Героя!". Як зазначає сама авторка це була не просто зустріч, а щирий діалог про поезію, пам'ять, біль, любов до України та силу слова, яке допомагає вистояти навіть у найтемніші часи. Кожен вірш у цій збірці - це частинка серця, власних переживань, вдячності та пам'яті про тих, хто віддав життя за нашу свободу. Захід модерувала Яна Малащук.

Вітання, квіти, слова підтримки та вдячності за творчість лунали у стінах закладу. Під час презентації авторка читала власні вірші, розповідала історію їх написання, дякувала усім, хто її підтримує на цьому не легкому шляху. Було сказано дуже багато теплих і щирих слів, були посмішки та обійми, були сльози та підтримка. Гості відзна-

чали, що Альона окрім того, що сама пише поезії, завжди надихає та підтримує поетичні ініціативи інших.

- Після презентації моєї збірки мене переповнює одне почуття - вдячність. Дякую кожному, хто знайшов час і прийшов розділити зі мною цей особливий вечір. Друзі, колеги, поетична родино, читачі - ваша присутність стала для мене найбільшим подарунком. Дякую за ваші щирі усмішки, теплі обійми, квіти, добрі слова, підтримку та віру в мою творчість. Ви слухали серцем, проживали кожен вірш разом зі мною, і саме це зробило презентацію по-справжньому незабутньою. Особливо цінно знати, що поруч є люди, які підтримують не лише в радісні моменти, а й допомагають не втрачати віру, коли народжуються нові рядки. Кожен із вас став частиною історії цієї книги. І я щиро вдячна, що маю таку сильну, світлу й талановиту поетичну родину. Є вечори, які залишаються в пам'яті назавжди... Вірю, що поезія здатна зберігати пам'ять, лікувати душу, надихати та єднати людей. І якщо мої вірші торкнулися хоча б одного серця - значить, вони були написані не даремно, - розповіла пані Альона.

Зазначимо, що Альона Нікітіна бере



участь у різноманітних волонтерських ініціативах аби підтримати українських бійців. У рамках проекту "Сила духу - сила слова" дівчина разом із колегами-поетками навідувалися до місцевих шпиталів та закладів де проходять реабілітацію наші захисники та захисниці. Захисники із великим задоволенням спілкувалися з поетками, їхні щирі посмішки та позитивний настрій дає нам віру й надію в перемогу та світле майбутнє в мирній Україні. Також під час першого подібного заходу Альона почала просити бійців залишати надписи на прапорі й пообіцяла що цей стяг обов'язково прикрашатиме залу, під час презентації першої збірки. Обіцянки дівчина дотримала.



Мами війни

Мами чекають дітей з полону, вільнокрилим голубками літають по дому, відчують біль. Відчують утому... все, що відомо: "зник безвісти" - ось і по всьому... Кава не п'ється, сон не приходить, і кожен дзвінок - надія, і кожен день - нова сповідь. Мами чекають дітей з полону, соколів-синів виглядають, з кожним новим днем сльозами окроплюють обличчя, зі спогадів сили черпають. Мами чекають дітей з полону, мами завжди чекають.

На Краматорському вокзалі

На Краматорському вокзалі, Серед навали поїздів Жінки Героїв зустрічали Під шум і тихий спів птахів. Повітря дихало й шкварчало, І вітер ніс свободи подих... О, як Вона його чекала! До нього йшла, немов на сповідь! Все тихо, тихо так трималась, Побачила - ш градом сльози! О, скільки бачили вокзали! Це місце, де перевіряють совість... І так багато їх - хто їде, І так багато Тих, хто жде! На Краматорському вокзалі Жінки Героїв зустрічають... І лиш захмелений базика, Враз-враз і сльози обітре...

Чоловік у вишиванці тримає склепіння неба. І очі у нього ясні, і посмішка - "те, що треба!" Чоловік у берцях завзято намагається влаштувати малечі свято. Чоловік, у пік сель вбраний, дарує букет білих троянд Для своєї рідненької мамі! Чоловік із погонями офіцера дивиться на свого бійця і розуміє, що для щастя йому треба. І відома істина з початку віків - світ тримається руками справжніх чоловіків.

Плачуть грозами хлопці за світом, матерів сльози трансформуються повинь... Ти молись за них, чуєш, як вмієш, ти за них вирушай на прощу. Ти пиши про Героїв і слухай, як щоночі, а може, щоранку, вирушають у кращі землі ті, хто душу віддав за правду! Плачуть грозами хлопці за світом, матерів сльози трансформуються в повинь...

Ти молись за них, чуєш, як вмієш... Пам'ятай про Них, прошу...

Є золоте правило усякої життєвої науки:

"Як би важко не було - не втрачати віри й не опускаєти руки!"

Йти до своєї цілі,

Вперто життям крокувати. "Не вдягати корону", Людиною залишатися! І хто би що не говорив, Іти вперед - щодуху, що є сил! І пам'ятати, із яких прийшов низин. Не дерти носа вгору та не вертати ним. Глухим не бути до чужих проблем! Завжди і всюди бачити добро, Як власний світ, творити скрізь його! Бо попри закони математики та логіки, Все більше щастя, як живеш по совісті.



Маковійчик - оберіг добра, достатку та родинного затишку

Днями у Центрі культури та дозвілля Лука-Мелешківської громади відбувся майстер-клас із плетіння традиційного українського оберега - маковійчика. Презентацію та розповідь про історію, символіку і значення маковійчика провела художній керівник Наталія Марчук. А презентацію старовинної обрядової страви - шуликів(ламанці) їхнього походження та традицій приготування - провела організатор культурно-дозвілєвої роботи Валентина Погребняк.

Під час майстер-класу учасники не лише власноруч створювали святкові обереги, а й дізналися про символічне значення кожної квітки й трави, що входить до маковійчика. Здавна він вважається символом Божого благословення, достатку, здоров'я та захисту оселі.

Особливу атмосферу свята доповнила дегустація шуликів - однієї з найдавніших українських обрядових страв, яку традиційно готують на свято Маковія. Ця давня традиція стала чудовим завершенням творчої зустрічі, подарувавши присутнім не лише нові знання, а й смак української культурної спадщини.

Такі заходи допомагають зберігати й



передавати наступним поколінням народні традиції, виховують повагу до історії та духовних цінностей нашого народу.

Нехай створені власноруч маковійчики стануть добрими оберегами для кожної родини, принесуть у дім мир, благополуччя та Боже благословення.

За матеріалами Фейсбук-сторінки ЦКІД Лука-Мелешківської сільської ради.

Маковійка - оберіг, сплетений із квітів, трав і народної пам'яті

Напередодні свята Маковія у закладі культури с. Великі Крушлинці відбувся пізнавальний та творчий майстер-клас із виготовлення маковійок - традиційних українських букетів-оберегів, у яких кожна квітка, кожна травинка має своє особливе значення, символіку та цілющу силу.

Маковійка - це не просто святковий букет. Здавна українці вірили, що освя-

Особливою гостею заходу стала Тетяна Щур. Вона цікаво й змістовно розповіла гуртківцям про трави та квіти, що входять до складу маковійки, їхнє символічне значення та корисні властивості. З великою радістю, щирістю й теплом вона допомагала дітям у творчому процесі, підтримувала, підказувала та надихала кожного впоратися з роботою.

Майстер-клас подарував усім не лише радість творчості, а й можливість доторкнутися до духовних джерел нашого народу, відчути красу українських традицій та зрозуміти, що у кожній квітці, у кожній травинці живе частинка історії, мудрості й любові до рідної землі.

А вже 1 серпня тут дружно й радісно зустрічали третій, щедрий і загадковий місяць літа.

Він завітав із золотим сонцем, пахощами достиглого хліба, ароматом польових трав, солодким медом і тихим передчуттям осені. А оскільки перші серпневі дні оповиті давніми традиціями та світлим святом Медового Спаса - Маковія, зустріч була особливо теплою, затишною й по-родинному щирою.

На галавіні охочі смакували запашними пирогами з маком, ласували смачним печивом та пили духмяний чай із м'яти. Здавалося, ніби кожна чашка зберігала тепло літа, а кожна макова зернинка тихо нашіптувала старовинні легенди та спогади наших предків...

Особливо цікавою стала пізнавальна розповідь про серпневі свята, яку підготувала Людмила Мельничук. Переглядаючи матеріали на ноутбук, діти ніби мандрували сторінками народних традицій, відкривали таємниці свят, згадували звичай і відчували невидимий зв'язок поколінь.

А згодом затишна атмосфера змінилася спортивним азартом! Розділившись на дві команди учасники дійства зіграли у волейбол. Довго лунали сміх, дружні вигуки та щирі слова підтримки. М'яч злітав угору, немов маленьке сонце, а кожен вдалий удар додавав усім гарного настрою й позитивних емоцій.

За матеріалами Фейсбук-сторінки ЗК ВЦКС с.Великі Крушлинці.

Традиції, що об'єднують

Напередодні свята у Горбанівській філії панувала особлива атмосфера, наповнена ароматом польових трав, дитячим сміхом. Тут відбувся майстер-клас до Маковія зі створення традиційного оберегу - "Маковійської квітки".

Це було не просто плетіння букетів, а справжнє занурення в українську культуру: Присутні ділилися власними сімейними звичаями святкування Маковія та згадували, як цей день проводили їхні бабусі.

Учасники дізналися, що кожна рослина в букеті має сакральний зміст. Наприклад, дозрілі голівки маку захищають оселю, чорнобривці дарують здоров'я, а м'ята приносить спокій.

Частину композицій гості створювали для себе, а інші - плели як особливий сюрприз-подарунок.

Дякуємо кожному, хто до-

лучився до збереження наших витоків. Створені з любов'ю обереги тепер захищатимуть ваші домівки!

За матеріалами Фейсбук-сторінки Горбанівської філії ЦКІД Агрономічної сільської ради



Майстер-клас "Квітка-маковійка до свята Маковія"

Напередодні світлого свята Маковія у ЗК ВЦКС с. Винницькі Хутора панувала особлива творча атмосфера. Разом із дітками фахівці заклали створювали традиційні українські квітки-маковійки, використовуючи духмяні польові трави, колоски, голівки маку, сухоцвіти та яскраві сезонні квіти.

Кожна робота стала неповторною, адже діти самостійно добирали композицію, поєднували кольори та форми, вкладаючи у свої букети гарний настрій, любов і частинку своєї душі. Під час майстер-класу учасники не лише познайомилися з традиціями свята Маковія, а й дізналися про символічне значення рослин, які здавна входять до святкового букета.

На завершення влаштували для юних майстрів справжню фотосесію. Кожна дитина із гордістю позувала зі своєю власноруч створеною маковійкою. Щирі усмішки, захоплені очі та барвисті букети перетворили звичайні світліни на теплі спогади, які ще довго нагадуватимуть про цей чудовий творчий день.



Щиро дякуємо всім учасникам за натхнення, старанність і любов до українських традицій! Нехай кожна створена маковійка стане символом миру, добробуту, родинного затишку та Божого благословення. До нових творчих зустрічей!

За матеріалами Фейсбук-сторінки ЗК ВЦКС с.Винницькі Хутори.

Єднаймося у добрих традиціях

Напередодні свята Маковія (Медового Спаса) у Сокириньцькому будинку культури разом із активними жителями села та юними помічниками проведено національно-патрістичний захід з відродження традицій. Разом учасники виготовляли маковійчики - обереги, сповнені духмяних трав, квітів і щирих побажань добра.

У день свят освячені маковійчики були запропоновані біля храму за благодійні донати.

нього ремесла. Святковий настрій доповнила невеличка концертна програма, а дитячі пісні подарували всім присутнім щирі усмішки та гарний настрій.

На заході була присутня директор Центру культури та дозвілля Ірина Ільченко, яка звернулася до всіх учасників зі щирими словами привітання. Вона нагадала про глибоке значення українських народних традицій, розповіла про символіку дідуха та важливість збереження звичаїв, які єднають покоління.

Її теплі слова надихнули присутніх і ще раз підкреслили цінність нашої культурної спадщини.

Доповнив розповіді отець Володимир, який повідав цікаві історії походження святкування та різні приповідки, що стосуються цього дня.

Окрема щира подіяка родини Олега та Наталії Коров'ячуків за щедрий і дуже смачний подарунок - запашний коровай, яким вони пригостили всіх учасників свята. Це був не просто хліб, а символ гостинності, доброти й любові до рідної громади.

- Щиро дякуємо всім, хто долучився до організації та проведення заходів, хто зберігає й примножує українські традиції. Саме такі зустрічі роблять нашу громаду дружнішою, сильнішою та єдиною. Разом бережимо наші звичаї, адже в них - душа України, - зазначили організатори.

За матеріалами Фейсбук-сторінки Сокириньцької філії КЗ ЦКІД Лука-Мелешківської сільської ради.



Після святкового богослужіння всі охочі зібралися у Будинку культури, щоб спільно виготовити дідуха - символ достатку, єдності поколінь, миру та благословення. Особливо приємно було бачити, як за однією справою об'єдналися люди різного віку: старші передавали свої знання, молоді й діти із захопленням навчалися дав-

ривати й примножує українські традиції. Саме такі зустрічі роблять нашу громаду дружнішою, сильнішою та єдиною. Разом бережимо наші звичаї, адже в них - душа України, - зазначили організатори.

Давні ремесла, що знаходять продовження в сучасності

У липні в Щітках відбувся третій Всеукраїнський етно-вікенд "Заплетемо Рогозу". Цьогоріч фестиваль зібрав рекордну кількість гостей, які завітали, щоб поринути в атмосферу українських традицій та народного ремесла. На відвідувачів чекали локації з рогозоплетіння, гончарства та бісероплетіння, ярмарок виробів майстрів, food-зони, концертна програма та безліч інших цікавих позицій. Особливо цінно, що захід мав і благодійну мету - під час фестивалю вдалося зібрати кошти на підтримку Збройних Сил України. Відтак сьогодні розповімо Вам детальніше про майстрів, котрі взяли участь у фестивалі.

Галина Антонівна Заєць - відома українська майстриня рогозоплетіння, яка понад 30 років відроджує та популяризує це старовинне подільське ремесло на Вінниччині. Завдяки зусиллям майстрині та її колег, у 2023 році традиції рогозоплетіння сіл Щітки та Писарівки були офіційно включені до Національного переліку нематеріальної культурної спадщини України.

- Опанувала мистецтво плетіння самостійно. Використовує автентичну екологічну сировину, яку заготовляє на місцевих водоймах з вересня по жовтень.

- У 1989 році очолила шкільний гурток декоративно-ужиткового мистецтва. Вона започаткувала безкоштовну дитячу студію рогозоплетіння, що діє при Щітецькому

- Створює кошики, ткани та плетені сумки, меблі, декоративні елементи та побутові дрібнички.

- Майстер активно веде свій навчальний відеоблог. На офіційному YouTube-каналі "Василь Душка плетіння" він безкоштовно ділиться безцінним досвідом.

- Його детальні покрокові майстер-класи навчають глядачів правильній заготівлі природних матеріалів, технологіям сушіння та різноманітним технікам плетіння.

Ярослав Осадца - відомий український народний майстер художніх промислів із Тернопільщини, який спеціалізується на рогозоплетінні, лозоплетінні, писанкарстві, а також виготовленні традиційних оберегів - дідухів та солом'яних "павуків". Він є видатною постаттю у сфері збереження та відродження традиційного українського ужиткового мистецтва.

- Автор найбільшого в Україні дідуха, висота якого сягнула рекордних 8 метрів. Його обрядові вироби неодноразово прикрашали головні святкові локації, зокрема резиденцію Святого Миколая.

- Активно проводить майстер-класи з рогозоплетіння та писанкарства для дітей та дорослих, передаючи автентичні техніки наступним поколінням.

- Регулярний учасник всеукраїнських та міжнародних фестивалів, виставок мистецтва, етнографічних заходів та постійний учасник етно-вікенду "Заплетемо рогозу".

Лілія Ступак - знава українська коровайниця, майстриня з випікання обрядових хлібів та носійка елемента нематеріальної культурної спадщини. Вона живе та творить у селі Байківка (колишній Калинівський район, нині Хмельницький район) на Вінниччині. Її діяльність тісно пов'язана зі збереженням подільських традицій випікання, які офіційно внесено до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України.

- Майстриня випікає традиційні весільні короваї, паски, різдвяні калачі та інші види подільського обрядового хліба, вага яких може досягати 8 кілограмів.

- У власному помешканні в селі Байківка Лілія Ступак облаштувала сімейний музей та творчу майстерню. Там зібрано старовинні предмети побуту, рушники, а також експонати її власної випічки.

- Майстриня пече хліб виключно у справжній дров'яній печі, супроводжуючи процес давніми молитвами та обрядовими діями (наприклад, застелянням рушника із зерном "на щедрий рік").

- Створює експонати для великих культурних проєктів (зокрема, представляла свій "Весільний коровай" для всеукраїнської експозиції "Хліб Єднання").

- Активно випікає паски та домашній хліб для українських військових на фронт, залучаючи до допомоги родину.

Ольга Цибуля - відома сучасна українська майстриня гончарства та кераміки. Вона походить із селища Вороновиця, що на Вінниччині, та професійно займається ремеслом з 2013 року.

- Майстриня досконало володіє формою та традиційним розписом народних осередків кераміки. Особливу увагу вона приділяє відродженню та популяризації традиційної Бубнівської кераміки.

- Створює не лише традиційні тарілки та чашки, а й автентичні підсвічники, турки, цукерници, декоративні панно, скульптури, світильники та пластину.

- Здобула І місце на конкурсі "ГончАРТ-плер" у Косові (2016 рік) у номінації тематичного панно. Провела низку персональних та спільних виставок, серед яких "Народження форми" (2018), "Світло минулого" (2024, спільно з Устиною Пужак) у Вінницькому краєзнавчому музеї, а також "Актуальна автентика" (2025) в ОЦНТ.

- Регулярно проводить майстер-класи з гончарства та традиційного розпису кераміки для дітей та дорослих.

Галина Чадюк - відома вінницька майстриня соломоплетіння та майстер виробничого навчання Вінницького державного педагогічного університету. Вона активно займається збереженням, популяризацією та передачею традиційного українського ремесла новому поколінню.

- Регулярно проводить практичні заняття для студентів, молодіжних організацій та громадських хабів.

- Створює традиційні головні убори (наприклад, солом'яні брили за технікою плетіння стрічки - "семикінцівки"), обереги, патріотичні аксесуари та різдвяні прикраси.

- Майстриня є активною учасницею різноманітних виставок та фестивалів

Олександр та Ніна Левчуки - це талановите подружжя майстрів гончарства із села Гушинці, що на Вінниччині (Центр культури та дозвілля Іванівської сільської ради). Вони є яскравими представниками традиційних ремесел Подільського краю та активно популяризують автентичну українську культуру.

- Створюють традиційні глиняні вироби та зберігають унікальні регіональні техніки обробки глини.

- Майстри є постійними учасниками етнокультурних заходів, зокрема регіонального фестивалю народної творчості "Обереговий" (Група ЦКД Іванівської сільради на Facebook).

- Проводять відкриті майстер-класи з гончарства, де навчають усіх охочих взаємодії з гончарним кругом.

- Гончарні вироби майстрів відображають самобутність подільської кераміки, поєднуючи практичність побутового посуду з художньою цінністю декоративного мистецтва.

Тетяна та Максим Бінковські - це відоме подружжя майстрів гончарства з міста Бар, що на Вінниччині, які є ключовими постатями у відродженні унікальної традиції барської кераміки. Вони заснували родинну керамічну майстерню "Бар-ВінОК" і є єдиними у своїй громаді, хто професійно досліджує та відтворює цей старовинний промисел.

- Родина активно відроджує автентичні техніки, орнаменти та форми барської кераміки. Вони консультуються з провідними мистецтвознавцями та гончарами Вінниччини для точного відтворення стилю.

- Проводять регулярні майстер-класи з гончарства для дітей та дорослих, залучаючи до творчості також внутрішньо переміщених осіб.

- Роботи подружжя Бінковських складають цілісні колекції, які експонуються на обласних та всеукраїнських виставках. Зокрема, їхню творчість підтримує Вінницький обласний центр народної творчості.

- Майстри тісно співпрацюють з громадською організацією "Культурно-мистецький Бар" та інтегрують гончарство в сучасний освітньо-мистецький простір.

Ліна Концевич - відома вінницька майстриня народного мистецтва, яка здобула визнання завдяки своїм унікальним витинанкам та майстерно виконаним виробам із бісеру.

- Працюючи у дитячих садках, зацікавилася народними ремеслами. Перші невеликі паперові роботи помітили методисти Вінницького обласного центру народної творчості (ВОЦНТ), після чого її запросили на професійні свята витинанки. Паралельно майстриня почала активно опановувати бісероплетіння, вкладаючи у кожен виріб національний колорит.

- Свої деталізовані, мереживні витинанки великого формату Ліна Концевич створює за допомогою звичайних манікюрних ножиць. На виготовлення однієї композиції витрачає щонайменше три дні.

- У бісерній творчості майстриня фокусується на традиційних та сучасних українських шийних прикрасах, зокрема створює автентичні гердани, силянки та розкішне авторське намисто.

- Обидва напрямки творчості відображають національний код. У витинанках переважають сюжети за мотивами творів Тараса Шевченка, а в бісерних виробках - традиційні геометричні та рослинні орнаменти-обереги.

- Провела понад 11 персональних виставок у різних залах Вінниці (серед найвідоміших - виставка "Перевесла долі" у ВОЦНТ, де було гармонійно поєднано паперове мереживо та бісерні вироби). Постійно представляє Вінниччину на всеукраїнських культурних заходах та міжнародних форумах (зокрема, на бджолярському конгресі "Апімондія" у Києві).

- Проводить публічні майстер-класи для

дорослих і дітей, навчаючи технікам бісероплетіння, створення ланцюжків та паперового вирізання. Роботи Ліни Концевич зберігаються у приватних колекціях та експонувалися у Канаді, Польщі, Білорусі та Італії.

Людмила Філінська - відома українська гончарка та народна майстриня гончарного мистецтва з Вінниччини, яка зробила вагомий внесок у відродження подільської та барської кераміки. Вона народилася в селі Лаврівка. Майстриня не лише зберегла автентичні традиції регіону, а й сформувала власний впізнаваний стиль у роботі з



глиною.

- майстриня виготовляє глиняні іграшки, традиційні свищики, посуд, витинанки, а також традиційні "живі" та керамічні писанки.

- Поєднує класичні подільські орнаменти з витонченим "жіночим" баченням форми та декору.

- Активна учасниця проєктів із дослідження та відновлення знаменитої Барської кераміки.

- Проводить численні майстер-класи для молоді, передаючи секрети ремесла наступним поколінням керамістів. Вплив: Виховала талановитих учнів та є наставницею для багатьох сучасних майстрів, зокрема для засновниці вінницького артпростору "Етно Чари" Вікторії Ніколаєвої.

- Людмила Філінська залишається важливою постаттю в культурному просторі України, регулярно беручи участь у всеукраїнських пленерах, виставках та культурних ініціативах.

Тетяна Байгушова (Таня Квітка) - українська майстриня декоративно-ужиткового мистецтва, майстриня рогозоплетіння, керівниця творчої майстерні "Хуторяночка" Закладу культури "Вінницька централізована клубна система", популяризаторка традиційного народного ремесла Вінниччини.

Основним напрямом творчості Тетяни Байгушовой є художнє плетіння з рогози - природного матеріалу, який здавна використовувався для виготовлення побутових та декоративних виробів. Майстриня створює авторські композиції, обереги, декоративних коників, пташок, янголів, віночки, святкові прикраси та інші вироби, поєднуючи традиційні техніки з сучасним художнім баченням.

Особливу увагу вона приділяє збереженню й популяризації традиції рогозоплетіння, яка є важливою складовою нематеріальної культурної спадщини Вінниччини. Проводить майстер-класи для дітей і дорослих, навчаючи не лише техніки плетіння, а й любові до української культури, природи та народних звичаїв. Під її керівництвом творча майстерня "Хуторяночка" стала осередком творчості, де народні ремесла отримують нове життя та передаються молодому поколінню.

Творчість Тетяни Байгушовой неодноразово висвітлювалася в офіційних та регіональних засобах масової інформації. Вона бере активну участь у культурно-мистецьких проєктах, фестивалях і благодійних заходах, спрямованих на збереження українських традицій, розвиток народного мистецтва та підтримку культурної спадщини громади.

Завдяки своїй творчій діяльності Тетяна Байгушова робить вагомий внесок у відродження та сучасне осмислення мистецтва рогозоплетіння, доводячи, що давнє ремесло може гармонійно жити й розвиватися у XXI столітті.

За матеріалами фейсбук-сторінки Етно-вікенду "Заплетемо Рогозу".



сільському клубі та в селі Писарівка.

- Створює з рогози різноманітні практичні та декоративні речі: кошики, сумки, капелюхи, килимки, обереги, іграшки та навіть хатні капці.

- Є активною учасницею та натхненницею щорічного етно-вікенду "Заплетемо рогозу", який проводиться у Вінницькій громаді для популяризації народних промислів.

Надія Іванівна Іщенко - це відома українська майстриня рогозоплетіння, яка є однією з головних носійок унікальної традиції плетіння з рогози у Вінницькій громаді. Цей народний промисел внесено до Національного переліку нематеріальної культурної спадщини України. Проживає та працює на Вінниччині. Разом із колегою Галиною Заєць вона активно зберігає, популяризує та передає молоді старовинне ремесло, яке історично розвивалося у селах Щітки та Писарівка.

- З екологічного природного матеріалу (рогози), який майстриня заготовляє самостійно, вона створює широкий спектр практичних та декоративних виробів:

- Стильні жіночі сумки та шкатулки

- Побутові кошики, корзини та хлібниці

- Літні капелюхи

- Сувеніри та предмети інтер'єру

Надія Іщенко веде активну громадську та культурну діяльність. Постійна учасниця та майстриня щорічного етно-вікенду "Заплетемо рогозу", який проходить у селі Щітки на березі ставу "Тарасишин". На цьому заході вона проводить відкриті майстер-класи для дорослих та дітей.

Бере участь у культурних та екологічних ініціативах, що дають стародавньому ремеслу рогозоплетіння нове життя у сучасному житті.

Василь Душка - відомий український майстер-самоучка з Черкащини, який понад шість років займається відродженням стародавніх традицій народних промислів: рогозоплетіння, лозоплетіння та роботи з сосновим коренем. Він власноруч заготовляє сировину (збирає рогозіз на болотах, а лозу - у місцевих гаях) і створює широкий асортимент автентичних та екологічних речей.



Кулінарні цікавинки

Помідори з цибулею та петрушкою

Нам потрібно: 5 кг помідорів, 12 скл. води (250 мл), 12 ст.л. цукру, 6 ст.л. солі, 150 мл оцту.

Приготування. Приготувати маринад: все закип'ятити, вкінці додати оцет. На дно банки покласти перець горошком, лавровий листок. Порізати помідори на чотири частини. Перекладати помідори з цибулею, порізаною кружальцями. На верх викласти петрушку, залити маринадом. Додати у кожен півлітрову банку по 1 ст. ложці олії. Стерилізувати 7 хв. 0,5 л банки, літрові – 12 хв.



Помідори, квашені



Нам потрібно на 3-літрову банку: приблизно 2 кг помідорів, 2 ст.л. солі, 1 ст.л. цукру. **Спеції:** петрушка, листя хрону, смородини, малини, 2 лаврові листки, перець горошком, порізана кільцями цибуля.

Приготування. На дно банки покласти спеції, далі помідори до половини банки і шар зелені, знову помідори. 2 ст. ложки солі, 1 ст. ложку цукру розвести холодною водою, перелити у банку, долити до горлечка холодною водою. Закрити капроною кришкою. 3 дні тримати в кімнаті, тоді винести в погріб.

Помідори квашені з гірчицею

Нам потрібно: 5-літрове відро, помідори. Розсіл (приготувати стільки, скільки вам треба): 5 л холодної джерельної води, 1 скл. (250 мл) солі, 0,5 скл. цукру, корінь і листя листя хрону, вишні, малини, смородини, суцвіття кропу, 15 г сухої гірчиці (порошку) або на 3-літрову банку помідорів: вода, 2 ст.л. солі, 1 ст.л. цукру, 2 ст.л. гірчиці, прянощі.

Приготування. Помідори помити, скласти у відро, залити холодним розсолом (усе змішати до розчинення солі і цукру, не гріти), зверху покласти листя хрону і посипати його порошком гірчиці (тонким шаром). Закрити кришкою, опустити у погріб. Будуть готові через місяць. Можна класти у 3-літрові банки, закривати капроною кришкою.



Помідори по-корейськи



Нам потрібно на 3-літрову банку: 2 кг твердих невеликих помідорів, порізаних навпіл, якщо більші – то на 4 частини). **Для заливки:** 6 перчин, 2 гострі перчини, 2 головки часнику, петрушка, кріп, 6 ст.л. цукру, 2 ст.л. солі, 100 мл олії без запаху, яблучний оцет за смаком (6%, 70-100 мл).

Приготування. Перекласти помідори заливкою (усе змолоти і змішати), покласти в холодильник кришкою

донизу на 8 год. Потім перевернути і їсти. Якщо помідори призначені для зберігання, банки закрити і винести у льох.

Помідори консервовані

Нам потрібно: домашні великі помідори (порізати недрібними шматочками). На дно кожної банки (1 л) покласти: петрушку (з коренем), 2-3 зубчики часнику, парасольку кропу, 5-6 горошин перцю, 1 ст.л. олії,



2 ст.л. цукру, 2 ст.л. оцту (9%), 1 ч.л. солі.

Приготування. На дно банок покласти спеції. Скласти помідори шматочками. Залити холодною водою і стерилізувати 5-10 хв. Закрутити, вклати до повного охолодження.

Томати з чорнобривцями

Нам потрібно: помідори (скільки вміститься в банку), 1 літр води, 2 ст.л. цукру, 1 ст.л. солі, 0,5 ч.л. оцту, квітки та листочки чорнобривців.

Приготування. Помідори миємо та заповнюємо ними банку. На дно банки кладемо вимиті квітки та листочки квітів – дець по 2-3 штуки. Заливаємо літром окропу, залишаємо на 15 хвилин. Далі воду зливаємо, розчиняємо в ній цукор і сіль, доводимо до кипіння. Заливаємо цим розчином томати, додаємо оцет. Закатати банки та перевернути. Нехай стоять так, поки не охолонуть.



«Салатні»



Нам потрібно: 25-30 невеликих помідорів, 5-6 цибулин, 10-12 зубчиків часнику, зелень, 5-6 лаврових листків, 20 горошин чорного перцю, 1,5 л води, 4 ст.л. солі, 3 ст.л. цукру, 2 ст.л. оцту, олія.

Приготування. На дно банки покласти перець, лавр, часник, кільця цибулі, зелень. Укласти розрізані навпіл помідори зрізав донизу, накрити кільцем цибулі. Закип'ятити воду з цукром і сіллю, зняти з вогню, додати оцет. Залити в банки. Стерилізувати 10-15 хв. Залити в кожен банку по 1 ст. ложці олії. Закрутити.

«Свекрушині»

Нам потрібно: помідори, перець духмяний (горошок), гірчиця (зерна), часник, оцет, цукор, сіль, петрушка.

Приготування. Помідори розрізати навпіл. На дно літрової банки покласти 3 зубчики часнику, 2 ч.ложки зерен гірчиці, 2 горошини духмяного перцю, петрушку. Укласти помідори розрізами донизу. Зварити маринад: 1 л води, 3 ст. ложки цукру, 1 ст. ложка солі, 50 г оцту, закип'ятити. Гарячим залити помідори, стерилізувати 12 хв. Закрутити і перевернути догори дном. Не укутувати.



«Медові»



Нам потрібно на трилітрову банку: 1-1,5 кг помідор (найкраще сорту Сливка), цибулина, 1,5 л води, 1,5 ст.л. солі, 6 ч.л. цукру, 1,5 ст.л. меду, 2 ст.л. оцту (9%), 2 лаврові листки, по 4 горошини чорного і духмяного перцю, 3 бутони гвоздики.

Приготування. Сухі помідори порізати навпіл горизонтально, плодоніжки вирізати. Цибулю порізати кільцями. У стерилізовані банки викладати шарами помідори і цибулю. Зверху покласти перець, гвоздики і лавровий листок. Для маринаду у воду додати сіль, цукор і мед, довести до кипіння. Пінку зняти. Вимкнути вогонь, додати оцет. Залити помідори маринадом, накрити кришкою і стерилізувати 7 хв. Закрутити.

Томатний соус «Вогник» із свіжих помідорів

Нам потрібно: 1 кг стиглих помідорів, 500 г солодкої білої цибулі, 300 г болгарського перцю, 2 стручки гострого перцю чилі, 4 зубчики часнику, 5 г меленої паприки, 15 г солі, 35 г цукрового піску, 100 мл



оливкової олії, 50 мл оцту.

Приготування. Для приготування вибираємо стиглі червоні помідори. Помідори промиваємо, обсушуємо. З помідорів вирізаємо плодоніжку і ущільнення біля неї. Потім розрізаємо овочі на частини. Цибулю чистимо, розрізаємо на чотири частини, додаємо до помідорів. Болгарський перець чистимо, крупно нарізаємо м'якоть. Відправляємо нарізаний болгарський перець до цибулі і томатів. Стручки червоного перцю чилі ріжемо кружальцями разом з насінням. Додаємо в миску нарізаний чилі і очищені зубчики часнику. Далі додаємо приправи – цукровий пісок і сіль. Наливаємо оливкову олію і оцет 6%. Насипаємо пекучу мелену червону паприку. Перекладаємо інгредієнти в кухонний комбайн і подрібнюємо до отримання однорідної маси – соус готовий. Його можна перекласти в чисті банки і прибрати в холодильник. Однак, якщо ви вирішите його зберегти на зиму, то потрібна термічна обробка. Без неї банка простоїть в холодильнику, лише кілька днів. Отже, подрібнену масу кладемо у великий сотейник, доводимо до кипіння, варимо 10 хвилин на маленькому вогні. Потім фасуємо масу в чисті, сухі, стерилізовані банки і щільно закручуємо їх прокип'яченими кришками.

Соус «Хріндер»

Нам потрібно: 1 кг перекручених помідорів, 2 гострі перчини, 1 скл. перекрученого солодкого перцю, 1 скл. хрону (можна готового, магазинного), 1 скл. вичавленого часнику, 200 мл оцту, 0,5 скл. цукру, сіль.

Приготування. Усе перемішати, не варити. Розкласти у банки і відправити в холодильник.



Сацебелі



Нам потрібно: 3 кг помідорів (солодких, м'ясистих), 1 кг червоного перцю, 0,5 гострої перчини, 4 пучки зелені (петрушки, кропу, кінзи, базиліку на вибір), 1 ч. ложка меленого коріандру, головка часнику (8 зубців), сіль, цукор.

Приготування. Овочі помити, почистити, порізати шматочками. Через м'ясо-

рубку спочатку пропустити часник (в окрему миску), потім зелень, помідори, солодкий і гострий перець, викладаючи масу в металеву каструлю з товстим дном. Покласти каструлю на середній вогонь, довести до кипіння, вогонь зменшити до мінімуму. Хвилин через 20 з моменту закипання додати мелений коріандр. Уварювати масу на малому вогні близько 40-50 хв до потрібної консистенції. Перед закінченням варіння додати мелений часник, сіль і цукор за смаком (приблизно 1-3 ст. ложки цукру і 1 ст. ложку солі). Перемішати, скуштувати і додати те, чого мало. Прокип'ятити все 3-5 хв і відразу ж розлити в сухі стерильні банки, закрити. Банки перевернути догори дном, укутати до повного охолодження. Зберігати в сухому прохолодному місці. Сацебелі можна їсти і в сирому вигляді, без варіння, тоді треба просто всі інгредієнти пропустити через м'ясорубку і зберігати в холодильнику не більше тижня.

Соус «Мексиканський» з ананасом і кукурудзою

Нам потрібно: 3 кг помідорів (ошпарити і зняти шкірку, збити в пюре), 1 кг цибулі (дрібно посікти), 2 скл. олії, 3 червоні перці, 3 жовті перці, 1 б. консервованих ананасів, 1 б. консервованої кукурудзи. Спеції: 2 ст.л. солі, 1 ст.л. міцної гірчиці, 1 ст.л. карі, 1 ч.л. меленого перцю чилі, 250 г цукру, 100 г оцту (9%), 2 ст.л. крохмалю.

Приготування. Цибулю посмажити на олії, додати решту складників, перемішати, тушкувати 30 хв, насамкінець (за 5 хв до закінчення варіння) додати крохмаль, розведений у невеликій кількості води, розкласти у стерильні банки, закрити. Виходить 10 банок по 0,5 л.



10 найкращих білкових продуктів для здоров'я

Сьогодні тема білка надзвичайно популярна, проте є нюанс: два продукти можуть містити однакову кількість грамів білка, але мати зовсім різну харчову цінність.

Якість білка має таке важливе значення, як і його кількість. Ось список найкорисніших продуктів із високим вмістом білка, а також пояснення того, що робить їх унікальними.

Чому білок такий важливий

Білок бере участь практично у кожній функції організму. По суті він складається з амінокислот - «будівельних блоків», які організм використовує для відновлення тканин, синтезу ферментів і гормонів, а також для підтримки імунітету. Особливо важливу роль відіграє білок у відновленні м'язів. Під час фізичних навантажень (особливо силових або високоінтенсивних) м'язові волокна одержують мікроушкодження. Білок забезпечує організм амінокислотами, необхідними для їх відновлення та поступового зміцнення.

Крім того, білок нормалізує апетит: він уповільнює травлення та допомагає регулювати гормони голоду, забезпечуючи тривале відчуття ситості. Він також сприяє збереженню сухої м'язової маси, підтримуючи здоровий метаболізм (порівняно з вуглеводами та жирами засвоєння білка потребує більше енергії, що дещо збільшує витрати калорій).

Найкращі джерела тваринного білка

Яйця

Яйця залишаються золотим стандартом завдяки своїй універсальності та високій поживній цінності. Одне яйце містить 6 г повноцінного білка, включаючи всі дев'ять незамінних амінокислот у високодоступній формі. Вчені часто використовують яйця як зразок для оцінки якості білка в інших продуктах. Крім того, вони покривають 50-70% добової потреби в холін - речо-

вині, необхідному для здоров'я мозку.

Цілісне молоко

Доступне джерело повноцінного білка. Незалежно від жирності (знежирене або цільне), кожна склянка (240 мл) містить 8 г білка. Молоко також забезпечує організм кальцієм, вітаміном D та калієм.

Грецький йогурт та сир

Грецький йогурт відрізняється висо-



ким вмістом білка та додатковою користю для мікробіому кишечника. Сир має аналогічну концентрацію білка і обидва продукти не вимагають часу на приготування.

Риба

Жирні види риби (наприклад, лосось і сардини) є відмінним поєднанням легкозасвоюваного білка і корисних для серця омега-3 жирних кислот.

Птах (курка та індишка)

Нежирне м'ясо птиці забезпечує організм великою кількістю білка без надлишку насичених жирів і легко вписується в щоденний раціон від швидких вечерів до дитячого меню.

Нежирні сорти яловичини та свинини

Будь-які продукти можуть бути частиною збалансованого меню, якщо вибирати найменш жирні та якісні шматки м'яса.

Квасоля та сочевиця

Хоча бобові є джерелом повноцінного білка, їх поєднання з крупами (наприклад, рисом чи киноа) забезпечує повний амінокислотний профіль. Вони багаті на клітковину, залізо і фолієву кислоту, що сприяє підтримці стабільного рівня енергії та нормальній роботі шлунково-кишкового тракту.

Соеві продукти (тофу, темп, едамамі)

Соя - унікальний рослинний продукт, оскільки містить повноцінний білок. Вона також багата на клітковину, антиоксиданти і

мікроелементи. Кубики тофу або темп легко обсмажувати так само, як і куряче філе.

Горіхи та насіння

Серед горіхів виділяються фісташки: одна порція (30 г) містить 6 г білка. Це один із небагатьох рослинних продуктів з повноцінним амінокислотним профілем. Фісташки містять корисні жири, клітковину, антиоксиданти, вітаміни B6, калій та магній. Вони універсальні: підходять як для швидкого перекушування, так і додавання в соуси, смузі або горіхову пасту.

Цільнозернові крупи

Не варто ігнорувати такі крупи, як

кіноа, сорго та фарро. Хоча власними силами вони покривають всіх потреб у білку, разом із бобовими вони створюють збалансовану поживну основу.

Що визначає якість білка

Якісний білок містить усі дев'ять незамінних амінокислот у достатній кількості - такий білок називають повноцінним. До цієї категорії належать продукти тваринного походження (яйця, м'ясо, молочні продукти), також деякі рослинні (соя, фісташки). Однак і неповноцінні джерела білка добре доповнюють здоровий раціон, якщо їх комбінувати. У науці якість білка також оцінюють за ступенем його засвоєння (коефіцієнт PDCAAS). Що цей показник, то ефективніше білок використовується відновлення м'язів.

Загальна якість білкового продукту визначається як кількістю амінокислот, а й наявністю супутніх речовин: клітковини, заліза, омега-3 жирних кислот, вітамінів і мінералів.

Скільки білка потрібно організму

Базові рекомендації (наприклад, Dietary Guidelines for Americans) тривалий час визначали мінімальну норму на рівні 0,8 г білка на 1 кг маси тіла на день. Однак сучасні дослідження свідчать, що це скоріше поріг для запобігання дефіциту, ніж оптимальна норма. Для підтримки м'язової маси, метаболізму та нормалізації апетиту більшості дорослих підходить норма 1,0-1,6 г на 1 кг маси тіла на день. Потреба в білку змінюється в залежності від віку та способу життя:

З віком м'язи стають менш сприйнятливими до засвоєння білка, тому людям похилого віку потрібні великі порції для збереження сили.

При регулярних тренуваннях або відновленні після травм та хвороб потреба у білку також зростає.

Для підтримки загального здоров'я та запобігання віковій втраті м'язової маси рекомендується орієнтуватися на норму 1,2-1,6 г білка на кг маси тіла на день.

РІШЕННЯ с.Агрономічне

№ 4262

30.07.2026

Про встановлення тарифів на централізоване водопостачання та централізоване відведення ТОВАРИСТВА З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ЖИТЛОВО-ЕКСПЛУАТАЦІЙНА КОНТОРА «АГРОНОМІЧНЕ» з 01.08.2026 по 31.12.2026

Керуючись ст.26, 59, 60 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», Законом України «Про житлово-комунальні послуги», постановою Кабінету Міністрів України «Про забезпечення єдиного підходу до формування тарифів на комунальні послуги» №869 від 01 червня 2011 року, Наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України №239 «Про затвердження порядку розгляду органами місцевого самоврядування розрахунків тарифів на теплоенергію, її виробництво, транспортування та постачання, а також розрахунків тарифів на комунальні послуги, поданих для їх встановлення» від 12.09.2018, Наказом Міністерства з питань житлово-комунального господарства України №190 «Про затвердження Правил користування системами централізованого комунального водопостачання та водовідведення в населених пунктах України» від 27.06.2008, розглянувши листи ТОВ «ЖЕК «Агрономічне» від 13.07.2026 та 21.07.2026, лист відділу житлово-комунального господарства, транспорту та благоустрою Агрономічної сільської ради від 28.07.2026

ВИРІШЕННЯ:

- Встановити тарифи ТОВ «ЖЕК «Агрономічне»:
- на централізоване водопостачання за 1 м³ - 41,12 грн. з податком на додану вартість;
- на централізоване водовідведення за 1 м³ - 28,60 грн. з податком на додану вартість.
- Встановлений п.1 цього рішення тариф на комунальні послуги вводяться в дію з 01.08.2026 по 31.12.2026 р.р.
- Директору ТОВ «ЖЕК «Агрономічне» опублікувати дане рішення згідно чинного законодавства.
- Контроль за виконанням даного рішення покласти на начальника відділу житлово-комунального господарства, транспорту та благоустрою Агрономічної сільської ради (Галіброда О.В.).

Сільський голова

Сергій СІТАРСЬКИЙ.

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ВІНТЕК БУД» (ТОВ «ВІНТЕК БУД»)

Ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ - 43690638

Місце знаходження суб'єкта господарювання, контактний номер телефону, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання - 21021, Україна, Вінницький р-н, Вінницька обл., місто Вінниця, вулиця 600-річчя, будинок 17, Тел. +38 (063) 960-73-63, vintek.secretar@gmail.com

Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика - Україна, 21036 Вінницька обл. Вінницький р-н. місто Вінниця, вул. Брацлавська буд 59

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'єкта.

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.

Загальний опис об'єкта (опис виробництва та технологічного устаткування) - Основним видом діяльності підприємства є будівництво житлових і нежитлових будівель (КВЕД 41.20). На виробничому майданчику здійснюється виготовлення металевих виробів та металевих конструкцій. У виробничому приміщенні виконуються роботи з ручного дугового та напівавтоматичного зварювання, плазмового різання, свердління, заточування, шліфування, лазерного очищення, піскоструминного очищення та фарбування металевих виробів. Для опалення виробничого приміщення у холодний період року встановлено газовий нагрівач, що працює на скрапленому газі (пропан-бутані). На території підприємства розташовані резервуар для зберігання дизельного пального та паливороздавальна колонка (ПРК). Для забезпечення резервного електропостачання підприємства наявні дизельний та бензиновий генератори.

Відомості щодо видів та обсягів викидів - Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: Речовини у вигляді твердих частинок - 13,78 т/рік, НМЛОС - 0,672 т/рік. Залізо та його сполуки (у перерахунок на залізо) - 0,086 т/рік, Хром та його сполуки (у перерахунок на триоксид хрому) - 0,00008 т/рік, Манган та його сполуки (у перерахунок на манган) - 0,0074 т/рік, Оксиди азоту (у перерахунок на діоксид азоту [NO + NO2]) - 0,5538 т/рік, Азоту(1) оксид (N2O) - 0,00195 т/рік, Аміак - 0,00942 т/рік, Сірки діоксид - 0,0000625 т/рік, Оксид вуглецю - 0,452 т/рік, Вуглець діоксид - 91,92 т/рік, Ацетон - 0,6176 т/рік, Бутиловий ефір оцтової кислоти (бутилацетат) - 0,2802 т/рік, Етилцелозоль - 0,207 т/рік, Толуол - 0,9945 т/рік, Метан - 0,0001 т/рік, Бенз(а)пирен - 0,0000001135 т/рік.

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

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

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

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

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

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

Замовляйте привітання тарекламу в "Подільській зорі"

телефоном, електронною поштою або Viber.

Звертайтеся: pzorya2003@ukr.net

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

"ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ"

Вінницька регіональна газета.

редактор

Л.І.ДЖЕДЖУЛА

ПЕРЕДПЛАТНИЙ ІНДЕКС
ПЕРІОДИЧНОГО ВИДАННЯ:
ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ - 61487

Газета зареєстрована
Головним територіальним
управлінням юстиції у
Вінницькій області
15.03.2019 р.

Ідентифікатор медіа -

R30-01106.

Засновник: Трудовий
колектив Товариства з
обмеженою
відповідальністю "Редакція
Вінницької регіональної
газети "Подільська зоря"

Газета виходить щочетверга,
видається українською.
Спосіб друку - офсетний,
обсяг 3 друковані аркуші.
Формат А-3.

Розповсюджується

у Вінницькій області.

Видавець: Товариство з
обмеженою відповідальністю
"Редакція Вінницької
регіональної газети
"Подільська зоря".

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

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

2000000059402

Зам. №2610431.

Наклад - 1500.

Газета віддрукована "Прес
Корпорейшн Лімітед",
21034 м. Вінниця, вул.
Гетьмана Мазепи, 12-А
Тел.: (0432) 55-63-97(98)

Вітаємо ветеранів війни та праці

90-річчя відзначила мешканка с.Жабелівка - **Павлина Степанівна НОВИЦЬКА** (2 серпня).

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.



Вишивка, у якій живе душа...



У селі Жабелівка Вороновицької громади живе талановита майстриня **Павлина Степанівна НОВИЦЬКА**, яка цього року відзначила свій 90-річний ювілей. Упродовж життя вона не лише сумлінно працювала агрономом, а й зберігала та примножувала українські традиції через мистецтво вишивки.

Кожна її робота - це справжній витвір мистецтва, створений із любов'ю, терпінням і великою майстерністю. Вишиті хрестиком картини, рушники та серветки вражають своєю красою, охайністю виконання та увагою до найдрібніших деталей. У кожному стібку - тепло рук майстрині, багатий життєвий досвід і щира любов до української культури. Творчість Павлини Степанівни неодноразово була пред-

ставлена на виставках, де її роботи здобували щире захоплення відвідувачів далеко за межами рідного краю.

Сьогодні ми із задоволенням ділимося світлинами цих чудових робіт, щоб ще раз нагадати: поруч із нами живуть люди, які своєю працею, талантом і відданістю українським традиціям створюють справжню культурну спадщину. Щиро дякуємо Павлині Степанівні за її невтомну творчу працю, за збереження народного мистецтва та натхнення, яке вона дарує кожному, хто бачить її роботи.



ПЕРЕДПЛАТИТЬ «ПОДІЛЬСЬКУ ЗОРЮ»

ШАНОВНІ НАШІ ВІДДАНІ ЧИТАЧІ.
Продовжуємо випуск однієї із найстаріших газет краю, аби Ви дізнавались новини з життя громад, району, області та України. Продовжуємо передплату на 2026 рік.

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

6 серпня - ясно, без опадів, т вдень +32...+38°C, вночі +22...+27°C.
7 серпня - хмарно, можливий дощ, т вдень +24...+30°C, вночі +23...+25°C.
8 серпня - хмарно, без опадів, т вдень +23...+27°C, вночі +20...+21°C.
9 серпня - ясно, без опадів, т вдень +21...+26°C, вночі +16...+19°C.
10 серпня - ясно, без опадів, т вдень +23...+28°C, вночі +15...+19°C.
11 серпня - ясно, без опадів, т вдень +26...+31°C, вночі +16...+22°C.
12 серпня - ясно, без опадів, т вдень +24...+28°C, вночі +18...+21°C.



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



Автомийка - чистота, яку видно одразу

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

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

Наші послуги:

- безконтактна та ручна мийка
 - мийка двигуна
 - хімчистка салону
 - нанесення воску та захисних покриттів
 - Працюємо швидко та з увагою до кожної деталі
- Заїжджайте до нас - ваш автомобіль заслуговує на ідеальну чистоту

Адреса: м.Вінниця, Хмельницьке шосе, 17А, для запису тел. 068 725 78 90.



Астрологічний прогноз на 10 - 16 серпня

ОВЕН (21.03-20.04). Подолати перешкоди, що виникають вам дозволить впевненість у правильно обраному напрямку та власних силах. Не слухайте тих, хто говоритиме, що ви все робите неправильно. Не довіряйте всім без розбору, вони дбають лише про свої інтереси. На вас чекають зустрічі з людьми з давнього минулого і нові знайомства. Тільки не варто ділитися своїми таємницями. Вихідні постарайтеся провести з коханою людиною, інакше можуть з'явитися приводи для ревнощів. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

ТЕЛЕЦЬ (21.04-21.05). Проаналізуйте події, в епіцентрі яких раптово опинилися. Вдалий час для серйозної розмови або важливого кроку. Вас супроводжуватиме гарний настрій, можна сміливо втілювати в життя найавантюристичніші плани, не побоюючись ускладнень. Але не вірте влєсливим словам і поступливості, швидше за все, це гра. Вихідні проведіть на природі. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.

БЛИЗНЮКИ (22.05-21.06). На роботі, можливо, доведеться повернутися до старих проектів, і вони принесуть новий прибуток. Усе складається вдало, і ви зможете зберегти рівновагу, перебувати в спокійному настрої, не допускати суєти і не поспішати в справах. Вихідні зажадають максимальної концентрації, зате обіцяють успіх. Ви сповнені сил, так що дійте, у вас усе вийде, не упускайте шанс багато чого змінити на краще. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

РАК (22.06-23.07). Займайтеся тільки тими справами, які вже розпочаті й вимагають продовження. Радійте життю й постарайтеся підтримати гармонію у власній душі й у своїй родині. Виявіть якнайбільше терпіння та м'якості в спілкуванні з близькими. Можливі сварки і конфлікти. У вихідні постарайтеся не піддаватися шкідливим впливам і спокусам. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ЛЕВ (24.07-23.08). Вам необхідно зібратися та сконцентруватися перед вирішальним ривком. Обходьте гострі кути, краще не привертати до себе зайвої уваги. Період

досить напружений. Роботи накопичилося дуже багато, і ви, як завжди, незамінні. З'явиться можливість по дрібницях довідатися щось важливе, не пропустіть необхідну інформацію. У вихідні приділіть більше уваги дітям. Сприятливий день - середа, несприятливий - субота.

ДІВА (24.08-23.09). Справи підуть у гору за умови, що не будете критикувати колег і намагатися всім довести, що краще за всіх знаєте, як потрібно працювати. Даремна суєта навколо вас може викликати деяке роздратування, постарайтеся розслабитися, і життя з задоволенням. Не час інтригувати, вони обернуться проти вас. Зате знехачка допоможе родичка, від якої ви нічого не чекаєте. У вихідні уникайте суєти, побудьте на самоті. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - четвер.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Спробуйте зрозуміти, чи влаштовує вас та роль, яку зараз виконуєте на роботі та у родині. Якщо ні, то ви досить легко зможете від неї відмовитися. Огляньтеся довкола, і тверезо, без ілюзій гляньте на своє життя, тому що настав момент конструктивних змін. Вихідні - вдалий час для реалізації задуманого, постарайтеся добитися бажаного, однак реалістично розраховуйте свої сили. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Удалий час, коли зможете позбутися непотрібного вантажу і будете повільно, але вірно просуваються до намічених цілей. Ви можете бути відвертими і не приховувати своїх почуттів, тому що навколо вас дійсно близькі люди та однодумці. І разом ви можете гори згорнути. Очікує чимало задоволень в особистому житті та великий прибуток. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

СТРІЛЕЦЬ (23.11-21.12). Не час щось змінювати, варто розслабитися й сумлінно виконувати свою справу. Не створюйте для себе зайвих проблем через вашу гіпервідповідальність та надмірне прагнення контролювати геть

усе. Усім не допоможеш, а от вас можуть використовувати, а потім кинути. Будьте уважні в фінансових справах. Може обрадувати цікава інформація. У вихідні приділяйте більше уваги близьким людям. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

КОЗЕРІГ (22.12-20.01). Вас можуть загнати в глухий кут. Можливо, доведеться робити те, що раніше не робили. Що ж, чимало можна навчитися на ходу. Однак авантюри пропозиції загрожують завести вас у немислимі нетрі. Так що будьте обережними. Удасться продемонструвати професіоналізм і свою незалежність на роботі, що може обернутися для вас приємною винагородою. Вихідні обіцяють подарувати радість від спілкування з друзями. Сприятливий день - четвер, несприятливий - субота.

ВОДОЛІЙ (21.01-19.02). Ваше занепокоєння з приводу власних можливостей безпідставне, спробуйте зупинитися на чомусь певному і йдіть до кінця. Ситуація на роботі зміниться на краще, тільки не перестарайтеся з оригінальністю. Втілюючи заповітні плани в життя, варто все ж враховувати думку близьких. Наведіть, нарешті, порядок і позбавте свій будинок від непотрібного мотлоху. У вихідні ви можете зіштовхнутися з підступністю і навіть зрадою. Сприятливий день - вівторок, несприятливий - п'ятниця.

РИБИ (20.02-20.03). Бажано проявляти більше фантазії, почуття гумору й оптимізму. Намагайтеся скрізь знаходити нестандартні рішення, це суттєво допоможе і вдома, і на роботі. Добре б ставитися спокійніше до критики, спрямованої на вашу адресу. Головне - не сваріться з начальством і з колегами. Якщо у вас вийде менше говорити і більше слухати, це буде найкраща стратегія. Спілкування з друзями у вихідні принесе чимало приємних хвилин і піднімних настроїв. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - четвер.